

Viviendas particulares



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 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.



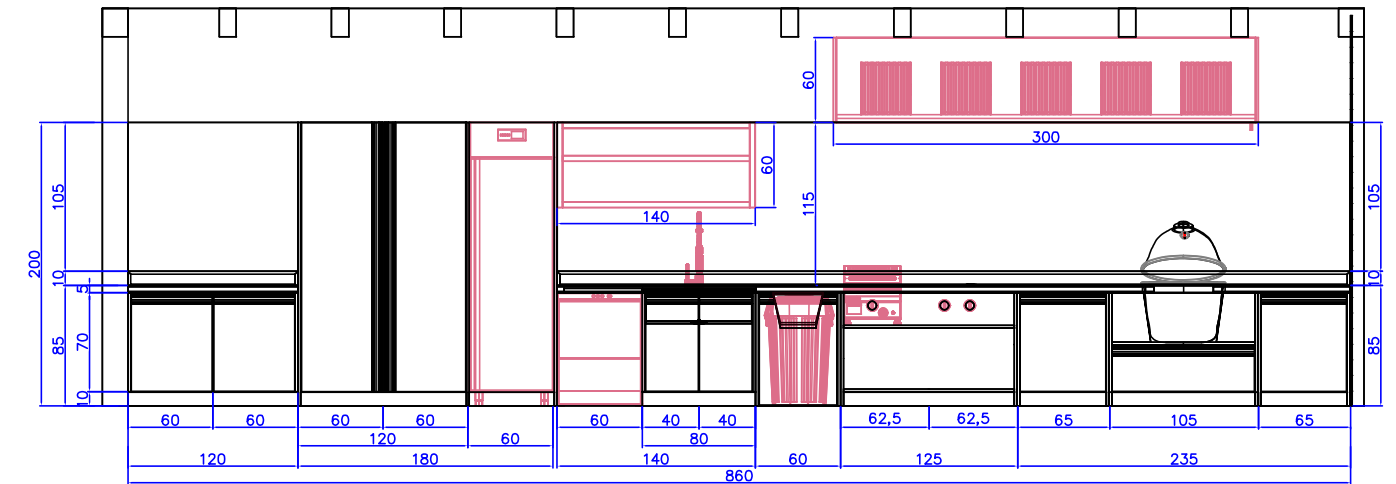
Fase 5. Instalación

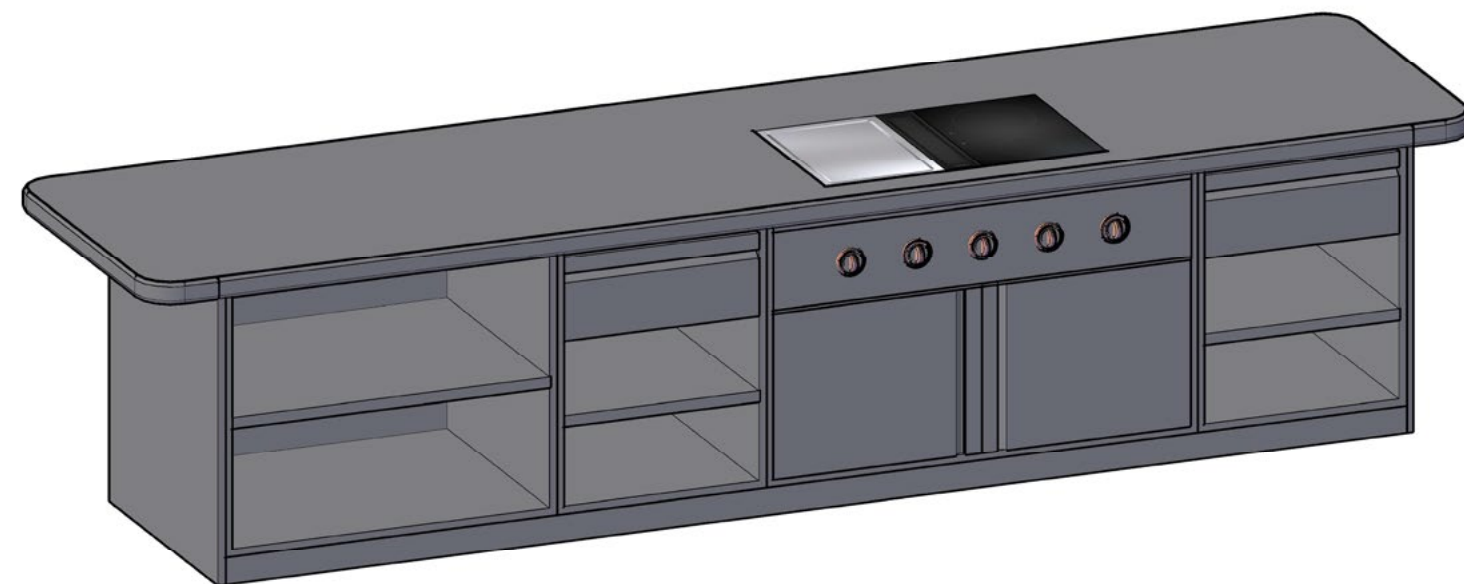
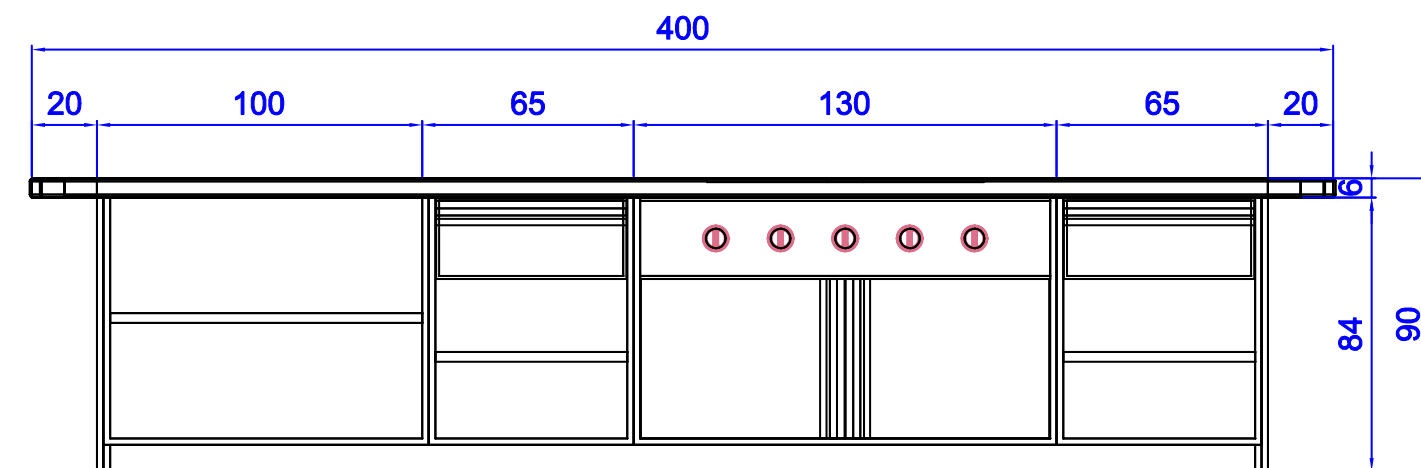
La instalación es la parte más importante del proyecto. Nuestro departamento de montaje ejecuta el proyecto buscando siempre las soluciones más adecuadas para conseguir el mejor rendimiento de los equipos.



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.



Nº oferta: OF22/1655 Fecha: 29/12/2022
Página nº 1

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

Imagen artículo	Marca	Modelo	Des
	OSCAR ZARZOSA	B 2500	BOT ZAR - Fal - Int - De - óptir - Ais - pres - Inc - rec - Ba - de a - Pa - Int - func - Inc - puer - Co - 6°C - Ca - Po - Dir

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

INTECNO IAF 40.30

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

Imagen artículo	Marca	Modelo	Descripción	Ud	Precio	Importe
	LACANCHE	CLUNY1800	BLOQUE COCCION LACANCHE 1800x700x900 mm - Cocina 5 fuegos - Placa radiante al centro, sobre fogón central para mantenimiento potas - Placa inducción de 2 focos - Plancha eléctrica - 2 hornos en base inferior - Dimensiones: 1800x700x900 mm	1	9.970,00	9.970,00
	MyCHEF	SAGN 1/1T	HORNO MINI MIXTO 4 NIVELES TRANSVERSAL GN 1/1 ELECTRICO CONCEPT - Fabricado completamente en acero inox - Modelo programable con sonda térmica - Sistema cierre de seguridad - Capacidad para 4 bandejas GN 1/1 - Distancia entre guías 40 mm - Sistema multi altura en las parrillas, con distancia de 20 / 40 / 60 mm para poder trabajar con todo tipo de bandejas - 3 modos de cocción: convección, vapor y mixto - Potencia: 5.60 Kw eléctrico - monofásico - Dimensiones: 760x595x662 mm	1	5.150,00	5.150,00
	THE BIG GREEN EGG	MEDIUM	KAMADO MEDIUM PARRILLA 38 cm - Cerámica de altas prestaciones de 2,8 a 3,5 Cts. de grosor, con doble pared de material poroso con cámara de aire, que lo hace muy aislante. Todos sus herrajes son de acero inoxidable - Cerámica con certificación de la nasa, que evita rajaduras en la cerámica con las dilataciones de calor - Registro entrada de aire inferior con rejilla para evitar la caída de carbón - Registro superior para regular el ahumado, con tapa GBE para prteger Kamado - Calor directo e indirecto, envolvente, si se usa el deflector. Es el sistema que deja los alimentos mas jugosos, ya que resaca muy poco. - A baja temperatura se pueden hacer cocciones ultra lentas, de mas de 17 horas, y se puede ahumar o no. Con calor directo es una barbacoa. Utilizando una olla funciona como u Olla ferroviaria, y se puede usar como "Dutch Oven"	1	1.214,00	1.214,00

24.500,00

SUMA IMPORTES

5,1 I.V

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%.





Viviendas particulares

Los productos y servicios que ofrecemos también están presentes en las viviendas particulares, realizando trabajos en estas 4 categorías: vinotecas, mobiliario, frigoríficos, bloque cocina.

Vinotecas a medida

Las vinotecas diseñadas por Roig 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.

Frigoríficos de alta capacidad

Nuestros frigoríficos se caracterizan por ser fabricados en acero inoxidable, con un alto rendimiento y capacidad de carga. Se busca siempre la armonía con el proyecto de la cocina. También se puede fabricar frigoríficos a medida y con los motores a distancia.

Mobiliario de inox a medida

En Roig disponemos de carpintería propia de acero inoxidable, para poder fabricar todo el mobiliario que formara parte de su vivienda, con tiradores embutidos para mejorar la estética y evitar los golpes que se puedan ocasionar. Diferentes acabados, satinados o cepillados. Nuestros diseños se integrarán con la cocina, manteniendo las líneas, evitando las juntas y facilitando las tareas de limpieza.

Bloques cocina profesional

Importamos directamente desde Francia la prestigiosa marca Lacanche y desde Italia Demanincor, son cocinas semiindustriales, totalmente configurables, tanto en color y acabado, línea moderna y antigua, con cocina de gas, plancha, inducciones, totalmente configurables.









de manincor
PROFESSIONAL











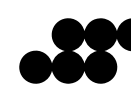




LIEBHERR



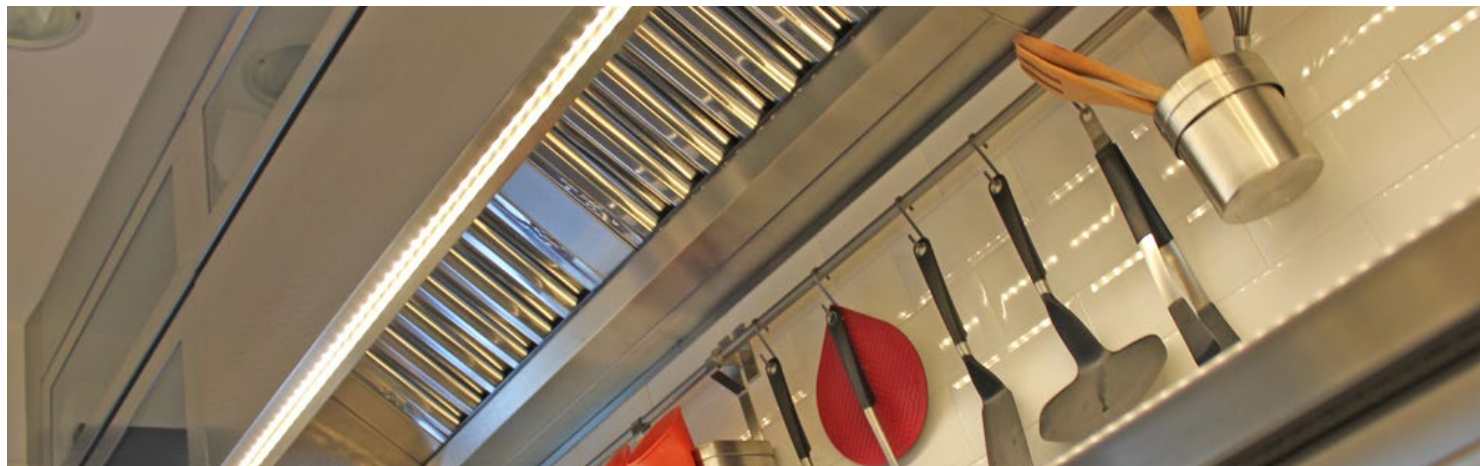


 smeg









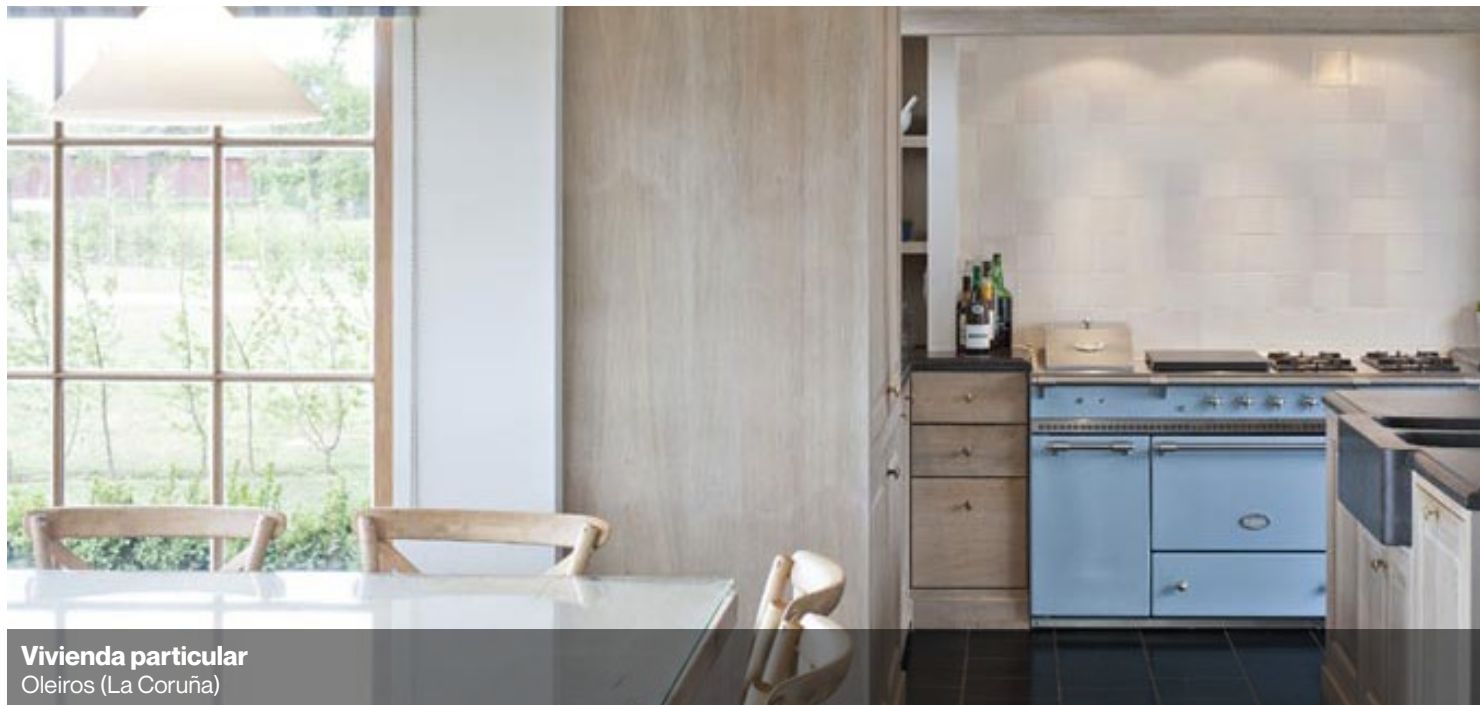
Vivienda particular
A Pobra do Caramiñal



Vivienda particular
Oleiros (La Coruña)



Vivienda particular
Ribeira



Vivienda particular
Oleiros (La Coruña)



Vivienda particular
Lugo



Vivienda particular
Barcelona



Vivienda particular
Vigo

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.



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