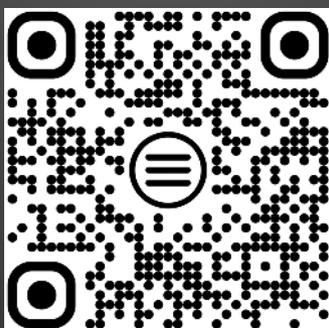




Modelos 2024



Av Ricardo Mella, 93. Vigo (Pont).Teléfono de contacto: +34 689668392
Correo electrónico: info@aresignis.com
Horario: Lunes a Viernes de 8:30 a.m a 1:30 p.m
y sábados de 10:00 a.m a 1:30 pm

Parrillas Profesionales de Alta Calidad

Nuestras parrillas de brasa diseñadas para el sector profesional se construyen de forma artesanal con materiales de primera calidad y se adaptan especialmente a la necesidad de cada cliente, buscando siempre la máxima productividad, ergonomía y comodidad para una experiencia de gastronomía a la brasa perfecta. Su versatilidad le permite ser elevable y angularmente ajustable, fijas o móviles y con posibilidad de brasero generador de brasas. Ares Ignis define el balance perfecto entre tradición e innovación.

**PROYECTOS DE ARTESANÍA
A MEDIDA Y BAJO CATÁLOGO.**



BIENVENIDO AL MUNDO DE ARES IGNIS METAL Y FUEGO. PARA USTED, SOMOS... *"ARTESANOS DEL METAL ...PARA NOSOTROS... DOMADORES DEL FUEGO"*

En **ARES IGNIS** colaboramos con profesionales de la hostelería con parrillas de alto nivel.

Catálogo versátil

Ofrecemos máquinas estándar con diversas soluciones en formatos, tamaños y materiales.

Proyectos a medida: Materializamos proyectos personalizados adaptados a sus espacios con garantía y flexibilidad en el diseño.

Estética retro industrial exclusiva: Disfrute de una estética retro-industrial única en cada obra, con diseños propios y únicos en el gremio del metal.

Liderazgo en innovación: Nos destacamos en innovación técnica e ingenieril respaldada por tecnología de vanguardia.

Excelencia en calidad: Construcción con estándares de calidad en materiales de última generación y acabados espectaculares.

Durabilidad y resistencia: Nuestras creaciones destacan por su durabilidad y resistencia, con robustos chasis indeformables.

Socios resistentes y estoicos: Nuestros socios son valiosos, trabajan a diario, garantizando eficiencia y seguridad.

Productividad directa: Nuestra maquinaria genera rápidamente valor a través de elevadas productividades.

Sencillez y facilidad de uso: Disfrute de una experiencia sin igual con nuestro sistema de ajuste milimétrico de la altura de cocción.

Máquinas inigualables: Nuestra maquinaria es única, reflejando la genuina perfección por el detalle.

Garantía y mantenimiento: Garantía industrial de 3 años con un mínimo mantenimiento, gracias a componentes de alta calidad.

Componentes Principales

ESPECIFICACIONES FUNDAMENTALES

Sistema de elevación de parrillas mediante eje macizo de 14 mm de acero inoxidable, con volante de aluminio de alta calidad y sistema de frenado con muelle y palanca.

Bascula maciza de 3 mm con aletas de 4 mm, sostiene parrilla de inoxidable macizo de 2 mm de espesor con varilla de 10 mm.

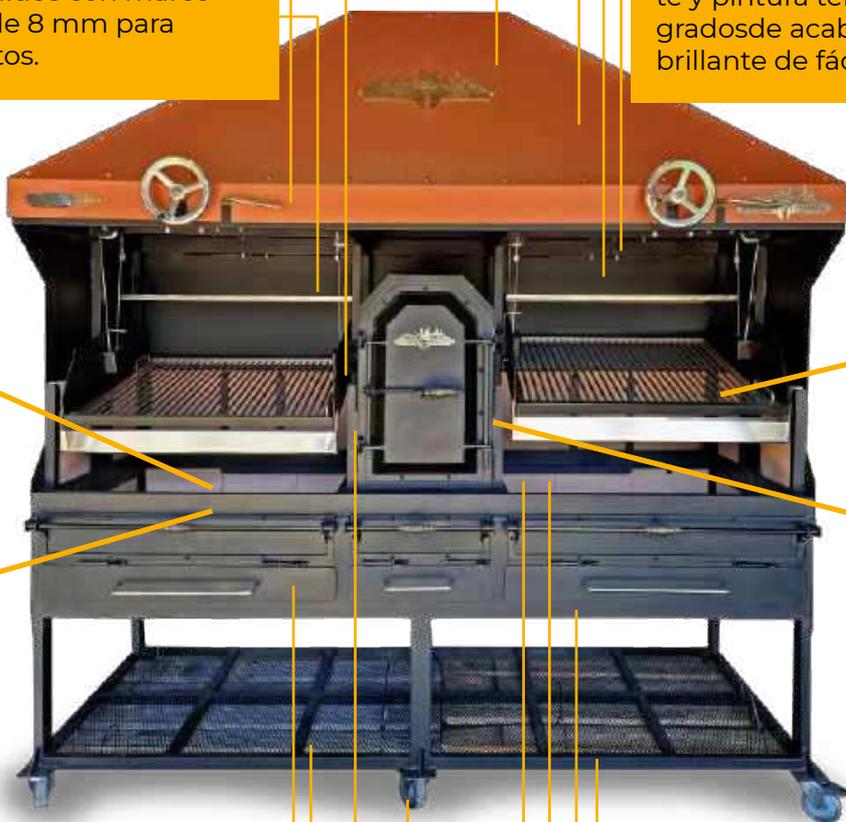
Atemperadores contruidos con marco de 20x20 mm y varilla de 8 mm para sujetar platos y productos.



Cuba térmica



Estructura tubular maciza



Parrilla acero inox maciza



Brasero térmico antichispas

Cajones ceniceros de alta calidad con estructura frontal de 4 mm y cuerpo de 2 mm soldados con cordón completo.

Almacenamiento de leña en bandeja inferior con rejilla deployé de 3 mm soldada para mayor resistencia.

De 4 a 6 ruedas de alta carga resistente a 250 kg, con freno frontal para mayor estabilidad.

Sistema de elevación de parrilla con báscula pivotante para inclinarse de 5 a 10 grados, asegurando un adecuado escurrimiento de grasa en el recogegrasa frontal de acero inoxidable de 2 mm de espesor.

Gramaje uniforme en metales para todas las máquinas, tanto profesionales como domésticas.

Campana robusta de 2 mm de espesor, tratada con pintura catalítica antioxidante y pintura térmica resistente a 600 grados, con opción de acabado decorativo en cobre o negro según preferencia del cliente.

Estructura monoblock modular soldada con cordón completo de alta calidad, garantizando solidez y durabilidad.

Acabado de estructura de la maquina tratada con pintura catalítica antioxidante y pintura térmica resistente a 600 gradosde acabado en esmalte negro brillante de fácil limpieza.

Utilización de tubulares macizos de 60/30 y 30/30 con un grosor de 3 mm para evitar deformaciones

Recubrimiento externo de chapa maciza de 4 mm soldada sobre la máquina para una mayor resistencia y durabilidad.

Cuba de quemado forrada con ladrillo térmico refractario de 2,5 cm de grosor para un mejor rendimiento energético y fácil mantenimiento.

Sistema de fosos lineales con costillas angulares de metal de 3 mm para un drenaje limpio de las cenizas.



Parrillas y Barbacoas
DOMESTICAS
Y SEMIPROFESIONALES



Greta 1

CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES

- Eje de elevación con volante central
 - Parrilla elevable y angulable (Extraíble)
 - Recoge grasa frontal
 - Estructura en hierro de 4mm y parrilla en acero inox
 - Protegida por una capa de zinc antioxiado
 - Acabado pintura termica de 600 grados
- NOTA:** Base inferior sugerida a una elevación de 60cm

	Serie (nombre comercial)	Código	Medidas Exteriores	Nº Parrillas
	GRETA I - 60 CM	GR1-60	Dimensiones (Largo x fondo x Alto) 60 cm x 50 cm x 90 cm Dimensión de parrilla: 50 cm x 40 cm	1
	GRETA I - 80 CM	GR1-80	Dimensiones (Largo x fondo x Alto) 80 cm x 60 cm x 100 cm Dimensión de parrilla: 70 cm x 50 cm	1



Greta 2

CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES

- Eje de elevación con volante central
 - Parrilla elevable y angulable (Extraíble)
 - Recoge grasa frontal
 - Estructura en hierro de 4mm y parrilla en acero inox
 - Cajón donde hacer brasas y recoge cenizas, todo extraíble
 - Protegida por una capa de zinc antioxiado
 - Acabado pintura termica de 600 grados
- NOTA:** Base inferior sugerida a una elevación de 60cm

	Serie (nombre comercial)	Código	Medidas Exteriores	Nº Parrillas
	GRETA II - 60 CM	GR2-60	Dimensiones (Largo x fondo x Alto) 60 cm x 50 cm x 90 cm Dimensión de parrilla: 50 cm x 40 cm	1
	GRETA II - 80 CM	GR2-80	Dimensiones (Largo x fondo x Alto) 80 cm x 60 cm x 100 cm Dimensión de parrilla: 70 cm x 50 cm	1



Greta 3 Con Base Removable

CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES

- Eje de elevación con volante central
- Parrillas elevables y angulables (Extraíbles)
- Recoge grasa frontal
- Estructura en hierro de 4mm y parrilla en acero inox
- Estructura inferior removable
- Protegida por una capa de zinc antioxido
- Acabado pintura termica de 600 grados

	Serie (nombre comercial)	Código	Medidas Exteriores	Nº Parrillas
	GRETA III - 60 CM	GR3-60	Dimensiones (Largo x fondo x Alto) 60 cm x 50 cm x 175 cm Dimensión de parrilla: 50 cm x 40 cm	1
	GRETA III - 80 CM	GR3-80	Dimensiones (Largo x fondo x Alto) 80 cm x 60 cm x 175 cm Dimensión de parrilla: 70 cm x 50 cm	1



Greta 1 “Twin”

CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES

- Doble eje de elevación con volante central
- Doble parrilla en acero inox elevable y angulable (Extraíble)
- Doble Atemperador en acero inox.
- Recoge grasa frontal
- Estructura en hierro de 4mm
- Protegida por una capa de zinc antioxido
- Acabado pintura termica de 600 grados

NOTA: Base inferior sugerida a una elevación de 60cm

	Serie (nombre comercial)	Código	Medidas Exteriores	Nº Parrillas
	GRETA TW - 120 CM	GRTW-120	Dimensiones (Largo x fondo x Alto) 120 cm x 60 cm x 100 cm Dimensión de parrilla izquierda: 54 cm x 50 cm Dimensión de parrilla derecha: 54 cm x 50 cm	2
	GRETA TW - 140 CM	GRTW-140	Dimensiones (Largo x fondo x Alto) 140 cm x 60 cm x 100 cm Dimensión de parrilla izquierda: 64 cm x 50 cm Dimensión de parrilla derecha: 64 cm x 50 cm	2



Greta M.A (Manual Action)

CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES

- Sistema fijo regulable a dos alturas
- Doble parrilla en acero inox
- Recoge grasa frontal
- Estructura en hierro de 4mm
- Protegida por una capa de zinc antioxiado
- Acabado pintura termica de 600 grados
- **NOTA: Maquina personalizable de acuerdo a espacio**

	Serie (nombre comercial)	Código	Medidas Exteriores	Nº Parrillas
	GRETA MA - 60 CM	GRMA-60	Dimensiones (Largo x fondo x Alto) 60 cm x 50 cm x 60 cm Dimensión de parrilla izquierda: 54 cm x 50 cm Dimensión de parrilla derecha: 54 cm x 50 cm	2
	GRETA MA - 80 CM	GRMA-80	Dimensiones (Largo x fondo x Alto) 80 cm x 60 cm x 60 cm Dimensión de parrilla izquierda: 64 cm x 50 cm Dimensión de parrilla derecha: 64 cm x 50 cm	2



Mikaella Semiprofesional

CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES

- Eje de elevación con volante central
- Parrilla elevable y angulable (Extraíble)
- Recogegrasas basculante
- Estructura en hierro de 4mm y parrilla en acero inox
- Cuba recubierta de ladrillo refractario
- Cajón ceniceros
- Atemperador superior
- Protegida por una capa de zinc antioxido
- Acabado pintura termica de 600 grados

NOTA: Base inferior sugerida a una elevación de 60cm

	Serie (nombre comercial)	Código	Medidas Exteriores	Nº Parrillas
	Mikaella Semiprofesional 80cm	MKES-80	Dimensiones (Largo x fondo x Alto) 80 cm x 60 cm x 123 cm Dimensión de parrilla: 70 cm x 50 cm	1
	Mikaella Semiprofesional 100cm	MKES-100	Dimensiones (Largo x fondo x Alto) 100 cm x 60 cm x 123 cm Dimensión de parrilla: 90 cm x 50 cm	1



Mikaella Semiprofesional con estructura inferior

CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES

- Eje de elevación con volante central
- Parrilla elevable y angulable (Extraíble)
- Recogegrasas basculante
- Estructura en hierro de 4mm y parrilla en acero inox
- Cuba recubierta de ladrillo refractario
- Cajón ceniceros
- Atemperador superior
- Estructura inferior con ruedas y rejilla auxiliar
- Protegida por una capa de zinc antioxido
- Acabado pintura termica de 600 grados

	Serie (nombre comercial)	Código	Medidas Exteriores	Nº Parrillas
	Mikaella Semiprofesional 80cm	MKMS-80	Dimensiones (Largo x fondo x Alto) 80 cm x 60 cm x 123 cm Dimensión de parrilla: 70 cm x 50 cm	1
	Mikaella Semiprofesional 100cm	MKMS-100	Dimensiones (Largo x fondo x Alto) 100 cm x 60 cm x 123 cm Dimensión de parrilla: 90 cm x 50 cm	1



Mikaella Semiprofesional Compacta sin estructura inferior

CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES

- Eje de elevación con volante central
- Parrillas elevables y angulables (Extraíbles)
- Recogegrasas basculante
- Estructura en hierro de 4mm y parrilla en acero inox
- Cuba recubierta de ladrillo refractario
- Cajón ceniceros
- Atemperador superior
- Estructura inferior con ruedas y rejilla auxiliar
- Campana angular superior
- Protegida por una capa de zinc antioxido
- Acabado pintura termica de 600 grados

NOTA: Base inferior sugerida a una elevación de 60cm

Serie (nombre comercial)		Código	Medidas Exteriores	Nº Parrillas
	Mikaella Semiprofesional 80cm	MKCES-80	Dimensiones (Largo x fondo x Alto) 80 cm x 60 cm x 158 cm Dimensión de parrilla: 70 cm x 50 cm	1
	Mikaella Semiprofesional 100cm	MKCES-100	Dimensiones (Largo x fondo x Alto) 100 cm x 60 cm x 163 cm Dimensión de parrilla: 90 cm x 50 cm	1



Mikaella Semiprofesional Compacta

CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES

- Eje de elevación con volante central
- Parrillas elevables y angulables (Extraíbles)
- Recogegrasas basculante
- Estructura en hierro de 4mm y parrilla en acero inox
- Cuba recubierta de ladrillo refractario
- Cajón ceniceros
- Atemperador superior
- Doble acabado de pintura anti calórica
- Estructura inferior con ruedas y rejilla auxiliar
- Campana angular superior
- Protegida por una capa de zinc antioxiado
- Acabado pintura termica de 600 grados

	Serie (nombre comercial)	Código	Medidas Exteriores	Nº Parrillas
	Mikaella Semiprofesional 80cm	MKCS-80	Dimensiones (Largo x fondo x Alto) 80 cm x 60 cm x 217 cm Dimensión de parrilla: 70 cm x 50 cm	1
	Mikaella Semiprofesional 100cm	MKCS-100	Dimensiones (Largo x fondo x Alto) 100 cm x 60 cm x 222 cm Dimensión de parrilla: 90 cm x 50 cm	1



Parrillas y Barbacoas
PROFESIONALES

Tipología de braseros de serie

CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES

- Forramiento total con ladrillo refractario
- Doble acabado de pintura anticorrosiva
- Protegida por una capa de zinc antioxidado
- Estructura en hierro de 4mm
- Protección antichispas

	SERIE (Nombre comercial)	MEDIDAS	MATERIAL
	ACC-21 BRASERO CAJA	39/72/55 CM	BRASERO DE CAJA CERRADO FORRADO INTERIORMENTE DE LADRILLO REFRACTARIO /De serie en modelo Bismillah

	SERIE (Nombre comercial)	MEDIDAS	MATERIAL
	ACC-22 BRASERO ANTICHISPAS	40/72/55 CM	BRASERO CAJAFORRADO INTERIORMENTE LADRILLO REFRACTARIO - CAMPANA ANTICHISPAS /De serie en modelos Excalibur desde 120cm hasta 160cm

	SERIE (Nombre comercial)	MEDIDAS	MATERIAL
	ACC-23 BRASERO APAGACHISPAS CON PORTON SEGURIDAD	40/72/55 CM	BRASERO DE CAJA CERRADO FORRADO INTERIORMENTE DE LADRILLO REFRACTARIO Y PORTÓN DE SEGURIDAD REFORZADO /De serie en modelos Excalibur desde 180cm hasta 220cm (A partir modelo 240 en adelante brasero mas ancho 45cm)



Bismillah Profesional

CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES

- Eje de elevación con volante central
- Parrillas elevables y angulables (Extraíbles)
- Recogegrasa basculante
- Estructura en hierro de 4mm y parrilla en acero inox
- Brasero intermedio cubierto de ladrillo refractario
- Atemperador superior
- Doble acabado de pintura anticorrosiva
- Protegida por una capa de zinc antioxidado

NOTA: Base inferior sugerida a una elevación de 60cm

	Serie (Nombre comercial)	Código	Medidas Exteriores	Nº Parrillas
	Bismillah Profesional 100 cm	BIS-100-1P	Dimensiones máquina (Largo x fondo x Alto): 100 cm x 70 cm x 101 cm Dimensión parrilla : 45 cm x 60 cm Dimensión brasero leñero : 35 cm x 60 cm x 50 cm	1
	Bismillah Profesional 120 cm	BIS-120-1P	Dimensiones máquina (Largo x fondo x Alto): 120 cm x 70 cm x 101 cm Dimensión parrilla izquierda : 65 cm x 60 cm Dimensión brasero leñero : 35 cm x 60 cm x 50 cm	1
	Bismillah Profesional 140 cm	BIS-140-1P	Dimensiones máquina (Largo x fondo x Alto): 140 cm x 70 cm x 101 cm Dimensión parrilla izquierda : 80 cm x 60 cm Dimensión brasero leñero : 40 cm x 60 cm x 50 cm	1
	Bismillah Profesional 160 cm	BIS-160-2P	Dimensiones máquina (Largo x fondo x Alto): 160 cm x 70 cm x 101 cm Dimensión parrilla izquierda : 60cm x 60 cm Dimensión brasero leñero : 40 cm x 60 cm x 50 cm Dimensiones parrilla derecha: 50cm x 70 cm	2
	Bismillah Profesional 180 cm	BIS-180-2P	Dimensiones máquina (Largo x fondo x Alto): 180 cm x 70 cm x 101 cm Dimensión parrilla izquierda : 60cm x 60 cm Dimensión brasero leñero : 40 cm x 60 cm x 50 cm Dimensiones parrilla derecha: 60cm x 70 cm	2
	Bismillah Profesional 200 cm	BIS-200-2P	Dimensiones máquina (Largo x fondo x Alto): 200 cm x 70 cm x 101 cm Dimensión parrilla izquierda : 70cm x 60 cm Dimensión brasero leñero : 40 cm x 60 cm x 50 cm Dimensiones parrilla derecha: 70cm x 60 cm	2



Excalibur Profesional

CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES

- Eje de elevación con volante central
- Parrillas elevables y angulables (Extraíbles)
- Recogegrasas basculante
- Estructura en hierro de 4mm y parrilla en acero inox
- Cuba recubierta de ladrillo refractario
- Ceniceros extraíbles
- Atemperador superior
- Doble acabado de pintura anti calórica
- Protegida por una capa de zinc antioxido

NOTA: Base inferior sugerida a una elevación de 60cm

	Serie (Nombre comercial)	Código	Medidas Exteriores	Nº Parrillas
	Excalibur Profesional 120 cm	EX-120-1P	Dimensiones máquina (Largo x fondo x Alto): 120 cm x 70 cm x 123 cm Dimensión parrilla : 60cm x 60 cm Dimensión brasero leñero : 40 cm x 60 cm x 50 cm	1
	Excalibur Profesional 140 cm	EX-140-1P	Dimensiones máquina (Largo x fondo x Alto): 140 cm x 80 cm x 123 cm Dimensión parrilla izquierda : 80cm x 70 cm Dimensión brasero leñero : 40 cm x 70 cm x 50 cm	1
	Excalibur Profesional 160 cm	EX-160-2P	Dimensiones máquina (Largo x fondo x Alto): 160 cm x 80 cm x 123 cm Dimensión parrilla izquierda : 60cm x 70 cm Dimensión brasero leñero : 40 cm x 70 cm x 50 cm Dimensión parrilla derecha : 40cm x 70 cm	2
	Excalibur Profesional 180 cm	EX-180-2P	Dimensiones máquina (Largo x fondo x Alto): 180 cm x 80 cm x 123 cm Dimensión parrilla izquierda : 70cm x 70 cm Dimensión brasero leñero : 40 cm x 70 cm x 50 cm Dimensión parrilla derecha : 50cm x 70 cm	2
	Excalibur Profesional 200 cm	EX-200-2P	Dimensiones máquina (Largo x fondo x Alto): 200 cm x 80 cm x 123 cm Dimensión parrilla izquierda : 80cm x 70 cm Dimensión brasero leñero : 40 cm x 70 cm x 50 cm Dimensión parrilla derecha : 60cm x 70 cm	2
	Excalibur Profesional 220 cm	EX-220-2P	Dimensiones máquina (Largo x fondo x Alto): 220 cm x 80 cm x 123 cm Dimensión parrilla izquierda : 90cm x 70 cm Dimensión brasero leñero : 40 cm x 70 cm x 50 cm Dimensión parrilla derecha : 70cm x 70 cm	2
	Excalibur Profesional 240 cm	EX-240-3P	Dimensiones máquina (Largo x fondo x Alto): 240 cm x 80 cm x 123 cm Dimensión parrilla izquierda : 60cm x 70 cm Dimensión brasero leñero : 40 cm x 70 cm x 50 cm Dimensión parrilla derecha : 60 cm x 70 cm Dimensión parrilla derecha adicional : 60 cm x 70 cm	3



Excalibur Compacta sin estructura inferior

CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES

- Campana angular superior
- Eje de elevación con volante lateral
- Parrillas elevables y angulables (Extraíbles)
- Recogegrasas basculante
- Estructura en hierro de 4mm y parrilla en acero inox
- Cuba recubierta de ladrillo refractario
- Ceniceros extraíbles
- Atemperador superior
- Doble acabado de pintura anti calórica

NOTA: Base inferior sugerida a una elevación de 60cm

	Serie (Nombre comercial)	Código	Medidas Exteriores	Nº Parrillas
	Excalibur encastrable compacta con campana 120 cm	EXESPC-120-1P	Dimensiones máquina (Largo x fondo x Alto): 120 cm x 70 cm x 163 cm Dimensión parrilla : 60cm x 60 cm Dimensión brasero leñero : 40 cm x 60 cm x 50 cm	1
	Excalibur encastrable compacta con campana 140 cm	EXESPC-140-1P	Dimensiones máquina (Largo x fondo x Alto): 140 cm x 80 cm x 168 cm Dimensión parrilla izquierda : 80cm x 70 cm Dimensión brasero leñero : 40 cm x 70 cm x 50 cm	1
	Excalibur encastrable compacta con campana 160 cm	EXESPC-160-2P	Dimensiones máquina (Largo x fondo x Alto): 160 cm x 80 cm x 168 cm Dimensión parrilla izquierda : 60cm x 70 cm Dimensión brasero leñero : 40 cm x 70 cm x 50 cm Dimensión parrilla derecha : 40cm x 70 cm	2
	Excalibur encastrable compacta con campana 180 cm	EXESPC-180-2P	Dimensiones máquina (Largo x fondo x Alto): 180 cm x 80 cm x 168 cm Dimensión parrilla izquierda : 70cm x 70 cm Dimensión brasero leñero : 40 cm x 70 cm x 50 cm Dimensión parrilla derecha : 50cm x 70 cm	2
	Excalibur encastrable compacta con campana 200 cm	EXESPC-200-2P	Dimensiones máquina (Largo x fondo x Alto): 200 cm x 80 cm x 173 cm Dimensión parrilla izquierda : 80cm x 70 cm Dimensión brasero leñero : 40 cm x 70 cm x 50 cm Dimensión parrilla derecha : 60cm x 70 cm	2
	Excalibur encastrable compacta con campana 220 cm	EXESPC-220-2P	Dimensiones máquina (Largo x fondo x Alto): 220 cm x 80 cm x 173 cm Dimensión parrilla izquierda : 90cm x 70 cm Dimensión brasero leñero : 40 cm x 70 cm x 50 cm Dimensión parrilla derecha : 70cm x 70 cm	2
	Excalibur encastrable compacta con campana 240 cm	EXESPC-240-3P	Dimensiones máquina (Largo x fondo x Alto): 240 cm x 80 cm x 173 cm Dimensión parrilla izquierda : 60cm x 70 cm Dimensión brasero leñero : 40 cm x 70 cm x 50 cm Dimensión parrilla derecha : 60cm x 70 cm Dimensión parrilla derecha adicional : 60cm x 70 cm	3



Excalibur Profesional con estructura inferior

CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES

- Incluye estructura inferior con ruedas industriales
- Eje de elevación con volante central
- Parrillas elevables y angulables (Extraíbles)
- Recogegrasas basculante
- Estructura en hierro de 4mm y parrilla en acero inox
- Cuba recubierta de ladrillo refractario
- Ceniceros extraíbles
- Atemperador superior
- Doble acabado de pintura anti calórica

	Serie (Nombre comercial)	Código	Medidas Exteriores	Nº Parrillas
	Excalibur movil y con brasero 120 cm	EXM-120-1P	Dimensiones máquina (Largo x fondo x Alto): 120 cm x 70 cm x 182 cm Dimensión parrilla : 60cm x 60 cm Dimensión brasero leñero : 40 cm x 60 cm x 50 cm	1
	Excalibur movil y con brasero 140 cm	EXM-140-1P	Dimensiones máquina (Largo x fondo x Alto): 140 cm x 80 cm x 182 cm Dimensión parrilla izquierda : 80cm x 70 cm Dimensión brasero leñero : 40 cm x 70 cm x 50 cm	1
	Excalibur movil y con brasero 160 cm	EXM-160-2P	Dimensiones máquina (Largo x fondo x Alto): 160 cm x 80 cm x 182 cm Dimensión parrilla izquierda : 60cm x 70 cm Dimensión brasero leñero : 40 cm x 70 cm x 50 cm Dimensión parrilla derecha : 40 cm x 70 cm	2
	Excalibur movil y con brasero 180 cm	EXM-180-2P	Dimensiones máquina (Largo x fondo x Alto): 180 cm x 80 cm x 182 cm Dimensión parrilla izquierda : 70cm x 70 cm Dimensión brasero leñero : 40 cm x 70 cm x 50 cm Dimensión parrilla derecha : 50cm x 70 cm	2
	Excalibur movil y con brasero 200 cm	EXM-200-2P	Dimensiones máquina (Largo x fondo x Alto): 200 cm x 80 cm x 182 cm Dimensión parrilla izquierda : 80cm x 70 cm Dimensión brasero leñero : 40 cm x 70 cm x 50 cm Dimensión parrilla derecha : 60 cm x 70 cm	2
	Excalibur movil y con brasero 220 cm	EXM-220-2P	Dimensiones máquina (Largo x fondo x Alto): 220 cm x 80 cm x 182cm Dimensión parrilla izquierda : 90 cm x 70 cm Dimensión brasero leñero : 40 cm x 70 cm x 50 cm Dimensión parrilla derecha : 70 cm x 70 cm	2
	Excalibur movil y con brasero 240 cm	EXM-240-3P	Dimensiones máquina (Largo x fondo x Alto): 240 cm x 80 cm x 182 cm Dimensión parrilla izquierda : 60cm x 70 cm Dimensión brasero leñero : 40 cm x 70 cm x 50 cm Dimensión parrilla derecha : 60 cm x 70 cm Dimensión parrilla derecha adicional : 60 cm x 70 cm	3



Excalibur Compacta con estructura inferior

CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES

- Eje de elevación con volante lateral
- Parrillas elevables y angulables (Extraíbles)
- Recogegrasas basculante
- Estructura en hierro de 4mm y parrilla en acero inox
- Cuba recubierta de ladrillo refractario
- Ceniceros extraíbles
- Atemperador superior
- Doble acabado de pintura anti calórica
- Protegida por una capa de zinc antioxido

	Serie (Nombre comercial)	Código	Medidas Exteriores	Nº Parrillas
	Excalibur compacta con campana 120CM	EXESPC-120-1P	Dimensiones máquina (Largo x fondo x Alto): 120 cm x 70 cm x 222 cm Dimensión parrilla : 60cm x 60 cm Dimensión brasero leñero : 40 cm x 60 cm x 50 cm	1
	Excalibur compacta con campana 140CM	EXESPC-140-1P	Dimensiones máquina (Largo x fondo x Alto): 140 cm x 80 cm x 227 cm Dimensión parrilla izquierda : 80cm x 70 cm Dimensión brasero leñero : 40 cm x 70 cm x 50 cm	1
	Excalibur compacta con campana 160CM	EXESPC-160-2P	Dimensiones máquina (Largo x fondo x Alto): 160 cm x 80 cm x 227 cm Dimensión parrilla izquierda : 60cm x 70 cm Dimensión brasero leñero : 40 cm x 70 cm x 50 cm Dimensión parrilla derecha : 40cm x 70 cm	2
	Excalibur compacta con campana 180CM	EXESPC-180-2P	Dimensiones máquina (Largo x fondo x Alto): 180 cm x 80 cm x 227 cm Dimensión parrilla izquierda : 70cm x 70 cm Dimensión brasero leñero : 40 cm x 70 cm x 50 cm Dimensión parrilla derecha : 50cm x 70 cm	2
	Excalibur compacta con campana 200CM	EXESPC-200-2P	Dimensiones máquina (Largo x fondo x Alto): 200 cm x 80 cm x 232 cm Dimensión parrilla izquierda : 80cm x 70 cm Dimensión brasero leñero : 40 cm x 70 cm x 50 cm Dimensión parrilla derecha : 60cm x 70 cm	2
	Excalibur compacta con campana 220CM	EXESPC-220-2P	Dimensiones máquina (Largo x fondo x Alto): 220 cm x 80 cm x 232 cm Dimensión parrilla izquierda : 90cm x 70 cm Dimensión brasero leñero : 40 cm x 70 cm x 50 cm Dimensión parrilla derecha : 70cm x 70 cm	2
	Excalibur compacta con campana 240CM	EXESPC-240-3P	Dimensiones máquina (Largo x fondo x Alto): 240 cm x 80 cm x 232 cm Dimensión parrilla izquierda : 60cm x 70 cm Dimensión brasero leñero : 40 cm x 70 cm x 50 cm Dimensión parrilla derecha : 60cm x 70 cm Dimensión parrilla derecha adicional : 60cm x 70 cm	3



Hornos y ahumadores
PROFESIONALES

HORNO AGNIS

By: Ares Ignis



El horno que revolucionará tu experiencia culinaria. Imagina la libertad de preparar platos wok exquisitos, pizzas gourmet y comidas a la plancha, todo en un mismo lugar. "AGNIS" es la puerta a la creatividad ilimitada en la cocina.

TODO EN UN MISMO HORNO



Función Plancha

Plancha incorporada te brinda la capacidad de cocinar hamburguesas jugosas, filetes perfectamente sellados y verduras con un toque especial.



Función Wok

Wok incorporado te brinda la capacidad de crear emocionantes platos asiáticos y salteados.



Función Horno Pizza/Pan

Horno de convección que te permite hornear pizzas crujientes y panes artesanales con ese inigualable sabor ahumado.



Brasero

El brasero incorporado te brinda un control total sobre el calor, permitiéndote crear comidas asadas en el punto deseado.



Ahumador

Dale a tus carnes un aroma y sabor irresistibles o añade ese toque distintivo a tus platillos a la parrilla, nuestro ahumador integrado te brinda el control absoluto sobre el proceso de ahumado.



Parrilla

Versatilidad de asar carnes, pescados y vegetales con ese toque irresistible de la leña gracias a su parrilla integrada.

Características técnicas

- Plancha en acero inox reforzado de 4mm, 60cm x 70cm
- Capacidad interior para 4 bandejas gastronorm de 530 mmx 650mm
- Cámara de pizza: 530mm x 650mm
- Parrilla: 530mm x 650mm
- Peso aprox: 168 kg
- Sistema de extracción por ventilación

Medidas

Serie (Nombre comercial)	Código	Medidas Exteriores
Horno AGNIS	H-AGNIS	Dimensiones máquina (Largo x fondo x Alto): 60 cm x 90 cm x 185 cm

HORNO BRASERO HADES



ADAPTABLE A TU
PARRILLA EXCALIBUR

CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES

- Cámara de cocción estanca y aislada confeccionada en acero inox
- Cocción conveccional y convencional
- Sistema de ahumado final
- Función de brasero- Volumen en cámara de interior de 4 bandejas
- Temperaturas aproximadas por termostato de hasta 400°
- Doble acabado de pintura anticorrosiva
- Posibilidad de estructura inferior a parte

Serie (Nombre comercial)	Código	Medidas Exteriores	Nº Estantes
HADES Profesional	H-60	60 CM x 62/72 CM x 70 CM Medidas de los 2 estantes interiores. (45*42/52/62) Accesorio 1 bandeja	2
HADES Profesional	H-90	90 CM x 72/77 CM x 80 CM Medidas de los 3 estantes interiores. (70*62/72) Accesorio 1 bandeja	3
HADES Profesional	H-130	130 CM x 72/77 CM x 80 CM Medidas de los 4 estantes interiores. (110*62/72) Accesorio 1 bandeja	4

Ahumador + Grill + Plancha America



CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES

- Ahumador profesional de tonel , con grill y plancha de estilo americano.
- Quemador de leña
- Brasero extra grande completamente protegido y revestido interiormente de ladrillo refractario reforzado con riostras interiores para maxima rigidez
- Brasero completamente desmontable y limpiable en el interior con:
 - Cesta de quemado desmontable.
 - Estantería a varias alturas para soportar cesta de quemado
 - Cenicero inferior desmontable
 - Recubrimiento por por ladrillos refractarios completamente desmontables.

Capacidad cuatro parrillas en paralelo.
(2 parrillas a media altura tonel y 2 parrillas a en lo alto del tonel)

	Serie (Nombre comercial)	Código	Medidas Exteriores	Nº Parrillas
	AMÉRICA Profesional	AM-115	Dimensiones máquina (Largo x fondo x Alto): 115 cm x 86 cm x 155 cm Diámetro y longitud de tonel: 80 cm x 40 cm - 100 litros - 2 Parrillas de dimensión: 35 cm x 40 cm - 2 Parrillas de dimensión: 35 cm x 23 cm	4
	AMÉRICA Profesional	AM-140	Dimensiones máquina (Largo x fondo x Alto): 140cm x 86 cm x 155 cm Diámetro y longitud de tonel: 100 cm x 45 cm - 160 litros - 2 Parrillas de dimensión: 42 cm x 45 cm - 2 Parrillas de dimensión: 50 cm x 40 cm	4
	AMÉRICA Profesional	AM-160	Dimensiones máquina (Largo x fondo x Alto): 160 cm x 86 cm x 155 cm Diámetro y longitud de tonel: 115 cm x 50 cm - 225 litros - 2 Parrillas de dimensión: 50 cm x 50 cm - 2 Parrillas de dimensión: 50 cm x 40 cm	4
	AMÉRICA Profesional	AM-180	Dimensiones máquina (Largo x fondo x Alto): 180 cm x 86 cm x 155 cm Diámetro y longitud de tonel: 115 cm x 50 cm - 225 litros - 2 Parrillas de dimensión: 50 cm x 50 cm - 2 Parrillas de dimensión: 50 cm x 40 cm	4
	AMÉRICA Profesional	AM-200	Dimensiones máquina (Largo x fondo x Alto): 200 cm x 86 cm x 155 cm Diámetro y longitud de tonel: 140 cm x 66 cm - 480 litros - 2 Parrillas de dimensión: 60 cm x 66 cm - 2 Parrillas de dimensión: 60 cm x 45 cm	4



Ahumador Grill America Edición Para Catering

CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES

- Quemador de leña
- Brasero, extra grande completamente protegido y revestido interiormente de ladrillo refractario y reforzado con riostras interiores para máxima rigidez
- Brasero completamente desmontable y limpiable en el interior, con:
 - Cesta de quemado desmontable.
 - Estantería a varias alturas para soportar cesta de quemado.
 - Cenicero inferior desmontable.
 - Recubrimiento por ladrillos refractarios completamente desmontables.

Superficie de trabajo o parrillas de traba

Capacidad cuatro parrillas en paralelo

(2 parrillas a media altura tonel y 2 parrillas a en lo alto del tonel)

	Serie (Nombre comercial)	Código	Medidas Exteriores
	AMÉRICA Profesional	AM-115	Dimensiones máquina (Largo x fondo x Alto): 115 cm x 86 cm x 155 cm Diámetro y longitud de tonel: 80 cm x 40 cm - 100 litros - 2 Parrillas de dimensión: 35 cm x 40 cm - 2 Parrillas de dimensión: 35 cm x 23 cm
	AMÉRICA Profesional	AM-140	Dimensiones máquina (Largo x fondo x Alto): 140cm x 86 cm x 155 cm Diámetro y longitud de tonel: 100 cm x 45 cm - 160 litros - 2 Parrillas de dimensión: 42 cm x 45 cm - 2 Parrillas de dimensión: 50 cm x 40 cm
	AMÉRICA Profesional	AM-160	Dimensiones máquina (Largo x fondo x Alto): 160 cm x 86 cm x 155 cm Diámetro y longitud de tonel: 115 cm x 50 cm - 225 litros - 2 Parrillas de dimensión: 50 cm x 50 cm - 2 Parrillas de dimensión: 50 cm x 40 cm
	AMÉRICA Profesional	AM-180	Dimensiones máquina (Largo x fondo x Alto): 180 cm x 86 cm x 155 cm Diámetro y longitud de tonel: 115 cm x 50 cm - 225 litros - 2 Parrillas de dimensión: 50 cm x 50 cm - 2 Parrillas de dimensión: 50 cm x 40 cm
	AMÉRICA Profesional	AM-200	Dimensiones máquina (Largo x fondo x Alto): 200 cm x 86 cm x 155 cm Diámetro y longitud de tonel: 140 cm x 66 cm - 480 litros - 2 Parrillas de dimensión: 60 cm x 66 cm - 2 Parrillas de dimensión: 60 cm x 45 cm



Ares Ignis línea INOX

CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES

Nuestra exclusiva **línea inox** cuenta con una fabricación de calidad superior, ya que el acero inoxidable garantiza no solo una mayor durabilidad en el tiempo, sino una barrera higiénica y anti óxido en condiciones complejas como lugares exteriores con mucha humedad o sitios cerca del mar.

La **línea inox** de Ares Ignis está diseñada para satisfacer la necesidad de cocinar con una barbacoa de máxima resistencia ante los factores externos y eficiencia absoluta.



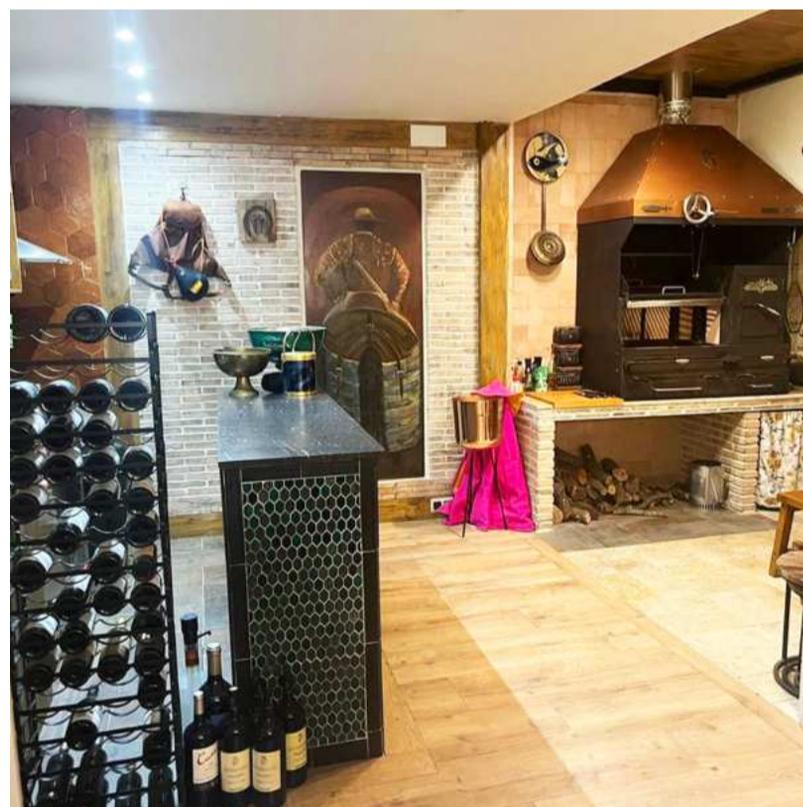


Ares Ignis línea personalizada

CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES

En nuestra exclusiva línea de mobiliario, hogar y proyectos personalizados, nos distingue la habilidad de convertir tus ideas en realidad. Nos destacamos en la cuidadosa transformación del metal, creando elementos que otorgan un toque de distinción, elegancia y creatividad a cualquier espacio.

Desde la conceptualización hasta la ejecución, nos comprometemos a hacer realidad tus proyectos. Cada idea es tratada con el más alto nivel de artesanía y atención al detalle, asegurando que cada pieza sea una obra de arte única que refleje su estilo y personalidad.





ACCESORIOS Y COMPLEMENTOS



	SERIE (Nombre comercial)	MEDIDAS	MATERIAL
	Plancha inox 4mm MIKAELLA	340 ancho delant x 540 prof (para mikaella) (700-100-10-25-25)	Acero Inox
	Plancha inox 4mm EXCALIBUR	340 ancho delant x 640 prof (para EXCALIBUR) (700-100-10-25-25)	Acero Inox
	Plancha inox 4mm EXCALIBUR	450 ancho delant x640 prof (para EXCALIBUR) (700-100-10-25-25)	Acero Inox

	SERIE (Nombre comercial)	MEDIDAS	MATERIAL
	CAÑON SOPORTE Accesorio de sujecion Multifunción	Base: 27x110 ; h: 120 - 125	Acero Inox

	SERIE (Nombre comercial)	MEDIDAS	MATERIAL
	Pincho/Espada	340 ancho delant x 540 prof (para mikaella) (700-100-10-25-25)	Acero Inox
	Espetero malagueño sardinas	TAMAÑO 180*40-350*22 TOTAL 530 CM	Acero Inox
	Espetero malagueño pescados mediano grandes	TAMAÑO 220*40-550*22 TOTAL 770 CM	Acero Inox

	SERIE (Nombre comercial)	MEDIDAS	MATERIAL
	Cilindro para Asado Verduras - patatas etc	Total: 658 / Zona Trabajo: (220xø120)	Acero Inox

	SERIE (Nombre comercial)	MEDIDAS	MATERIAL
	JAULA GIRATORIA OVAL DE VARILLAS ZARANDERO MANUAL	Total Estructura: 765 / Zona Trabajo: 450*200	Acero Inox

	SERIE (Nombre comercial)	MEDIDAS	MATERIAL
	Cruz Argentina HIERRO INOX	Total: 658 / Zona Trabajo: 400	Hierro S235 / Acero Inox (Capa Zinc Antioxido / Acabado Pintura NegraTérmica)
	Cruz Argentina INOX	Total: 658 / Zona Trabajo: 400	Acero Inox
	Cruz Argentina de LIBRO de HIERRO INOX	Total: 658 / Zona Trabajo: 400	Hierro S235 / Acero Inox (Capa Zinc Antioxido / Acabado Pintura NegraTérmica)
	Cruz Argentina de LIBRO de INOX	Total: 658 / Zona Trabajo: 400	Acero Inox

	SERIE (Nombre comercial)	MEDIDAS	MATERIAL
	RODICIO MOTORIZADO CON ESPADA Y PINCHOS PARA PIEZAS MEDIANAS Y GRANDES.	Total Estructura: 765 / Zona Trabajo: 470	Acero Inox
	RODICIO MOTORIZADO CON JAULA PARA POLLOS Y PIEZAS MEDIANAS.	Total Estructura: 765 / Zona Trabajo: 470	Acero Inox

	SERIE (Nombre comercial)	MEDIDAS	MATERIAL
	Atemperador superior	- 40 cm x 25 cm	Acero Inox
		- 50 cm x 25 cm	Acero Inox
		- 60 cm x 25 cm	Acero Inox
		- 70 cm x 25 cm	Acero Inox
		- 80 cm x 25 cm	Acero Inox
		- 90 cm x 25 cm	Acero Inox

	SERIE (Nombre comercial)	MEDIDAS	MATERIAL
	Pala Profesional	70/80/90 cm	Hierro S235 / Acero Inox

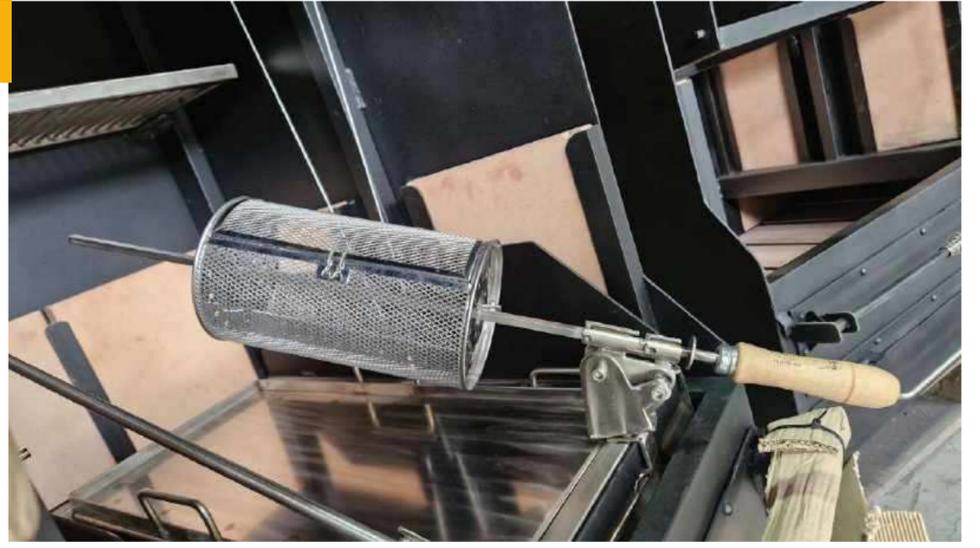
	SERIE (Nombre comercial)	MEDIDAS	MATERIAL
	Atizador Profesional	70/80/90 cm	Hierro S235 / Acero Inox

	SERIE (Nombre comercial)	MEDIDAS	MATERIAL
	Brasero Abierto Con Rompe Brasas Manual Medidas Aprox 39*72*55	40*72*55	Hierro S235 de 4 MM de espesor

	SERIE (Nombre comercial)	MEDIDAS	MATERIAL
	Porton Puerta Termica Doble Capa Con Termostado Incorporado.	50cm largo x 51cm alto x profundidad a definir según el espacio	Ladrillo termico refractario desmontable capa chapa de 6 mm



Accesorio Cesta Verduras



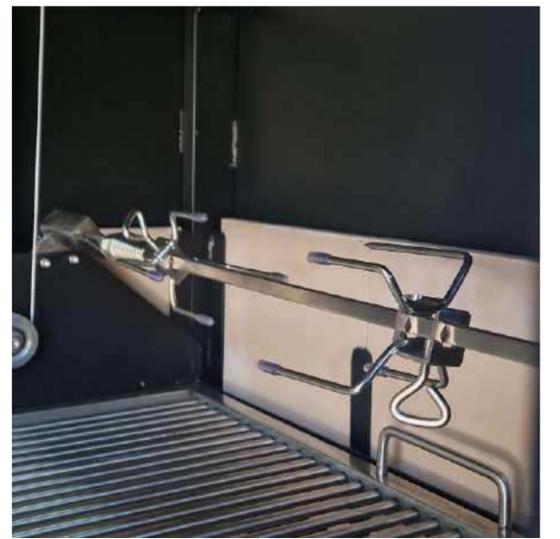
Accesorio Espeto pescados



Accesorio Plancha

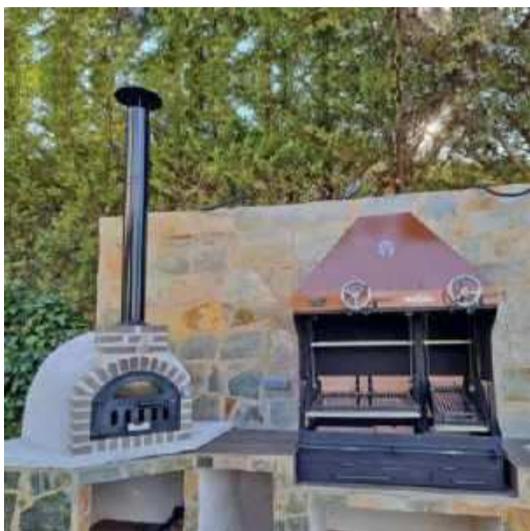


Accesorio Rodicio giratorio

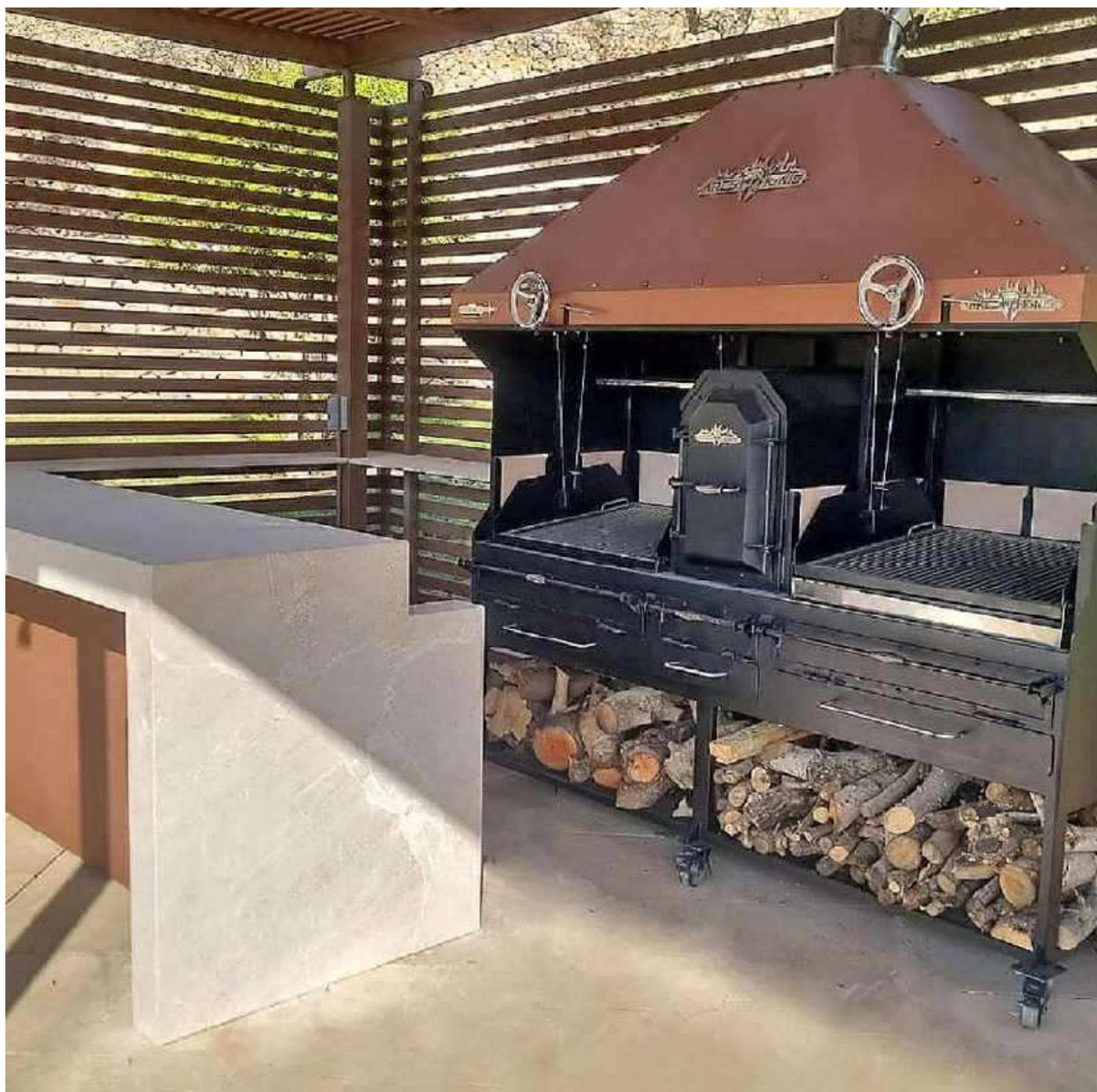


Accesorio Puerta térmica





**Ejemplo instalación en zona
barbecue de residencial
en Mallorca**



**Ejemplo de barbacoa a medida
y puerta térmica para horno de leña
para residencial en Mallorca**



Greta con brasero curvo trasero



**Puerta
térmica
para
horno de
leña**

¡Europa nos prefiere!



Nuestros clientes
de élite nos prefieren:

◀ **Joan Mir**
(Campeón
Moto GP 2020)



▶ **Sergio Ramos**
(Futbolista profesional
- Primera división)



IFSC. International Fire Safe Consulting .
 Consultoría internacional en seguridad estructural contra incendios

Otorga a las construcciones artesanales de la empresa:

ARES IGNIS METALLUM CONSTRUCTOR SL

Otorga las certificaciones siguientes:

- Certificación de maquinaria con seguridad anti-fuego
- Certificación de maquinaria con seguridad anti-deformación estructural ante agentes mecánicos y térmicos externos
- Certificación de seguridad e higiene para su uso en gastronomía del asado profesional.

En particular, se verifican en la categoría de equipos industriales los productos específicos de:

- Estructuras y cierres metálicos y de madera diversas para exteriores y lindantes.
- Parrillas y Barbacoas y otras maquinas de catering profesionales y domésticos. .
- Hornos asadores y hornos ahumadores profesionales y domésticos.
- Muebles de metal y madera estructurales y todo tipo de objetos decorativos.

Comprobándose todos sus modelos de las gamas GRETA, MIKAELLA EXCALIBUR, BISHMILLAH, HORNO HADES, HORNO WOCK AGNIS, AHUMADOR AMERICA, PORTON TERMICO AMERICA, y otros elementos diversos menores.

Se auditan las siguientes seguridades y formas constructivas:

ARES IGNIS METALLUM CONSTRUCTOR SL ha superado con éxito nuestros controles de calidad, basados en ensayos térmicos con rangos de entre -35 °C a 1250 °C, y mediante ensayos mecánicos de estiramiento, torsión, impacto, y doblado, combinados con la incidencia de fuentes térmicas externas e internas de alta calificación energética.

De este modo, los equipos y la maquinaria de barbacoa de **ARES IGNIS METALLUM CONSTRUCTOR SL** han sido auditados por **IFSC**, obteniendo la **certificación de maquinaria con seguridad anti-fuego**, gracias al uso de elementos de seguridad propios (mamparo inferior anti-perdidas de chispas, portones térmicos, puertas aisladas con piedra y/o cámaras de aire, brasero térmico anti-chispas de seguridad, etc.).

También se audita el uso de materiales de alta calidad. Se verifica, mediante ensayos de medición y prueba mecánica en uniones, la alta calidad de armado de sus chasis. Se comprueba el uso de estructuras tubulares de 3 mm de espesor y chapas de 4 mm de espesor para sus recubrimientos externos.

Además, se verifica de forma intensiva el uso de un sistema artesanal propio de ensamblaje con soldadura tradicional a cordón MIG MAG. Basándose en estas evidencias, se otorga la **certificación de maquinaria con seguridad anti-deformación estructural** de sus chasis, tanto por la elección de materiales de primera categoría como por el uso de soldaduras de calidad industrial.

Se audita también el uso de materiales de alta calidad en INOX en sus parrillas. Se concede la categoría y **certificación de seguridad e higiene para su uso como maquinaria de hostelería**, basándose en la fabricación de sus parrillas con INOX-304 SANITARIO, especial para hostelería y seguridad e higiene alimentaria. En particular, se han realizado ensayos anti-deformación a las varillas macizas de 10 mm de espesor y a los tubulares de 2 mm de los marcos de inox que conforman dichas parrillas.

Periodo de auditoría:

Inicio: 1- 10 - 2023

Fin: 31-09 - 2025

Signed by the auditor:

Mr. Daniel Smith



INTERNATIONAL FIRE SAFETY CONSULTING (IFSC)
 P.O. Box 0097 Highland, MD 20777-0097 USA
 Tel: +(301) 489-4673 / Email: clients@ifsc.us





Lazarus Alliance Compliance, LLC.
International Consulting in Business Processes

Concede la certificación ISO/IEC 9001:201

Certificación

Concedida a

ARES IGNIS METALLUM CONSTRUCTOR, S.L.

Avda. Ricardo Mella,93 interior. 36213. - VIGO -

PONTEVEDRA-ESPAÑA.

Lazarus Alliance Compliance, LLC certifica que el Sistema de Gestión ha sido auditado y encontrado conforme con los requisitos de la norma:

NORMA



El sistema de gestión se aplica a:

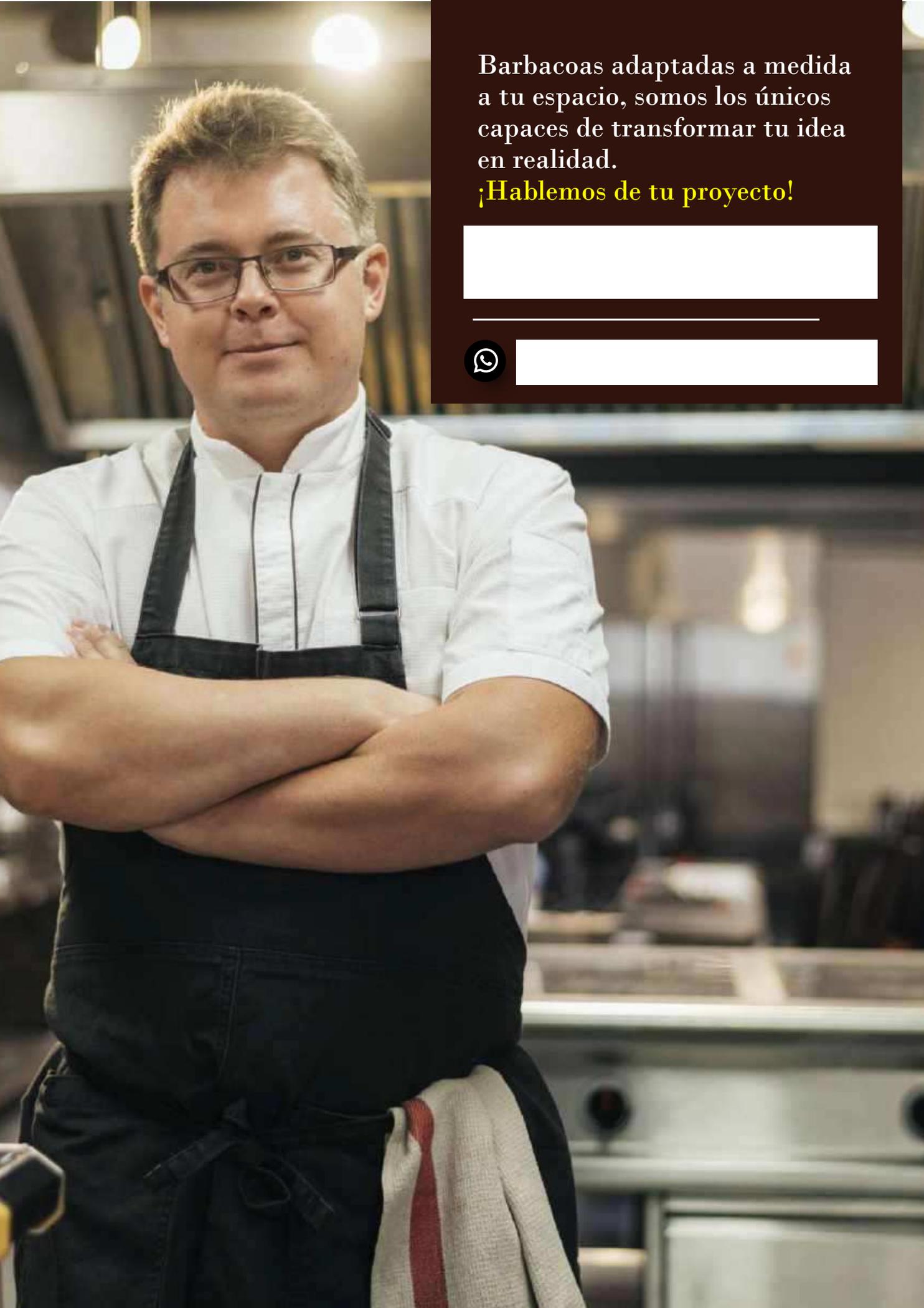
**CONSTRUCCIÓN DE MAQUINARIA DEL ASADO
PARA HOSTELERIA Y HOGAR.**

Numero de certificado:	ES135897-3
Aprobación original:	10-01-2023
Auditoria de certificación/ renovación:	15-12-2022
Caducidad del ciclo anterior:	N.A
Certificado en vigor:	10-01-2023


Firmed by auditor: Mr Joseph Adams

18 The Green - Suite #11418
Dover, Delaware 19901 - United States (US)
Phone: 1-888-896-8523 - Fax: 1-653-400-2615
Email: info@lazarusalliance.com





Barbacoas adaptadas a medida a tu espacio, somos los únicos capaces de transformar tu idea en realidad.

¡Hablemos de tu proyecto!



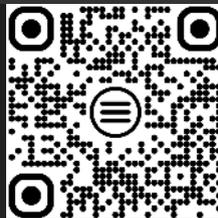


*Sistema de Financiación
para particulares y autónomos*

Solicita información con tu comercial autorizado

BBVA

Consumer Finance



Av Ricardo Mella, 93. Vigo (Pont). Teléfono de contacto: +34 689668392

Correo electrónico: info@aresignis.com

Horario: Lunes a Viernes de 8:30 a.m a 1:30 p.m
y sábados de 10:00 a.m a 1:30 pm

