00

CONTENIDO

	Pag.
¿Quiénes somos?	4-5
Qualidade RS PGQP	6-7
Cocinas 5&6 Hornillas	8-27
Cocinas 4 Hornillas	28-47
Hornos	48-53
Cocinillas	54-63
Extractoras	64-71
Cocinas empotrables	72-79
Mi cocina (recetario)	80-83
TIPS uso del espetó	84-85
¿Cómo mantener tu cocina?	86-87

Qr.
Ubicación

¿Quiénes somos?

Somos una empresa con trayectoria e innovación tecnológica ecoeficiente en todos nuestros productos para satisfacer a toda la familia.

Nuestra tecnología y eficiencia en nuestros productos demuestra la indiscutible calidad internacional en que son realizados.

un experto en tu hogar

Somos la única empresa que ofrecemos garantía REAL en nuestros productos de industria Brasilera a nivel nacional.

Qualidade RS PGQP

ISO 9001:2008 EMPRESA CERTIFICADA

Reconocimiento a las organizaciones que más se destacaron en la búsqueda por la mejora continua de su sistema de gestión.

56 & Cocinas

Cocinas con normas internacional de calidad y la tecnología para mejor rendimiento.

Cocina de lujo, total acero inoxidable, parrilla de fierro fundido, grill, spiedo, horno autolimpiante.

ISO 9001:2008 EMPRESA CERTIFICADA
QUALITY ISO

QUALITY PGQP

Un experto en tu hogar

CUALIDADES

Con normas internacional de calidad y la tecnología para mejor rendimiento.

KIT DE INYECTORES
Gas Natural

TRIPLE FLAMA

Flama central, permitiendo mayor rapidez de cocción de alimentos.

TERMÓMETRO

Sistema que permite mantener la temperatura constante dentro del horno.

MANGO INOXIDABLE

Los mangos soporta altas gamas de temperatura, material inoxidable brindándole seguridad.

QUEMADORES DE BRONCE

Resistente a altas gamas de temperaturas.
PARRILLA REFORZADA
8 PUNTAS

QUEMADORES DE BRONCE

Resistente a altas gamas de temperaturas.

VIDRIO TEMPLADO RESISTENTE

Soporta altas temperaturas y golpes, protegiéndola del polvo y brindando seguridad.

PROTECTOR TRASERO

Protector seguro, resistente a golpes para la cocina con material inoxidable.

QUEMADOR DE HORNO EN U

Sirve para calentar mucho mas rápido el horno.

DOBLE PARRILLA DESLIZANTE

Parrillas de material inox y un diseño adecuado para su mejor uso ademas de ser deslizante.

AUTOLIMPIANTE DE HORNO

Facilita la limpieza del horno evitando el uso de agua y detergente.

DOBLE ESPETÓ

Espetó resistente y seguros para una cocción uniforme al momento de realizar pollo al espetó.

BOTON ESPETÓ

ENCENDIDO ELÉCTRICO
(apagado/encendido)

LUZ
(apagado/encendido)

BOTÓN GRILL

QUEMADOR de BRONCE

Parrilla Fierro Fundido 8 Puntas

Resistente a altas gamas de temperaturas.

Antiadherente

Plancha Grill
Antiadherente

Bandeja
esmaltada

Son bandejas planas de metal, diseñadas para lograr que el calor se distribuya de forma homogénea. Lo ideal es que están esmaltadas y cuenten con una capa anti-adherente que facilitá su limpieza. Así, no es necesario cubrirla con papel para horno. Se utilizan para realizar cocción de carnes, pollo, pasteles o pastas, galletas tradicionales, magdalenas y pan.

COCINA 5H

TOTAL INOX

Un experto en tu hogar

general lux

FARAON
general lux

Doble Espetó

INOXIDABLE CON DOBLE PARRILLA DESLIZANTE.

Quemador Triple Flama

PARRILLA DE FIERRO FUNDIDO. (8 PUNTAS)

Total Inoxidable

TERMÓMETRO

COCINA 5H
Total inoxidable

Modelo
GLUX 5 SSTRI-ES

- **Voltaje:** 220V.
- Luz en el horno: 40W.
- Grill eléctrico en el horno 1250W.
- Timer GRIL SONORO DE 120 Min.

Encendido eléctrico

- **Vidrio en el horno:** Doble.
- **Tapa:** vidrio templado.
- **Horno:** autolimpiante sistema antiadherente.
- **Quemador del horno:** En U
- **Volumen del horno:** 88,3 L.
- **Parrilla fierro fundido:** 8 puntas.
- Doble espetó - Doble motor.
- **Pies delanteros:** fijos.
- **Pies traseros:** regulables.
- **Mango:** inoxidable.
- **Entrada de gas:** Doble.
- **Tipo de gas:** GLP ó GN.

Vidrios templados

Mesa inoxidable

KIT de inyectores G.N.

Ancho: 74 cm
Alto: 86,5 cm
Profundidad: 60 cm

Plancha Grill

Antiadherente

Bandeja esmaltada

Grande

Bandeja esmaltada

Pequeña

Triple Flama

Mayor potencia

•La disposición de 3 coronas permite un contacto circundante en el recipiente creando mayor potencia.

GRILL
ELÉCTRICO

• Quemador del horno en U

• Quemador de fierro fundido

• Perillas **reforzadas** de facil limpieza con panel inoxidable.

COCINA 6H

ALTA GAMA

Un experto en tu hogar

general lux®

Fortaleza®

Doble Espetó

INOXIDABLE CON UNA PARRILLA DESLIZANTE.

Quemador Bronce

PARRILLA DE FIERRO FUNDIDO. (8 PUNTAS)

Total Inoxidable

COCINA 6H
Total inoxidable

Modelo
GLUX 5 SSGE-ES

- **Voltaje:** 220V.
- Luz en el horno: 40W.
- Grill eléctrico en el horno: 1250W.
- Timer Grill SONORO DE 120 Min.

Encendido eléctrico

- **Vidrio en el horno:** Doble.
- **Tapa:** vidrio templado.
- **Horno:** autolimpiante sistema antiadherente.
- **Quemador del horno:** En U.
- **Volumen del horno:** 38,3 L.
- **Parrilla fierro fundido:** 8 puntas.
- Doble espetó - Doble motor.
- **Pies delanteros:** fijos.
- **Pies traseros:** regulables.
- **Mango:** inoxidable.
- **Entrada de gas:** Doble.
- **Tipo de gas:** GLP ó GN.

Vidrios templados

Mesa inoxidable

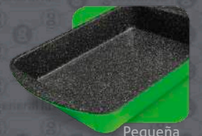
KIT de inyectores G.N.

Ancho: 74 cm
Alto: 86,5 cm
Profundidad: 60 cm

Bandeja esmaltada

Grande

Bandeja esmaltada



Pequeña

Un experto en tu hogar

general lux®

gg FORMOSA

Protector INOX

REFORZADO PARA MAYOR SEGURIDAD

Quemador Bronce

PARRILLA DE FIERRO FUNDIDO. (8 PUNTAS)

COCINA INOXIDABLE CON UNA PARRILLA DESLIZANTE.

Vidrios templados

Mesa inoxidable

KIT de inyectores G.N.

Ancho: 74 cm
Alto: 86,5 cm
Profundidad: 60 cm

Total Inoxidable

COCINA 6H

Total inoxidable

Modelo

GLUX 5 SSG

- **Voltaje:** 220V.
- Luz en el horno: 40W.
- Grill eléctrico en el horno 1,250 W.
- Timer GRILL SONORO DE 120 Min.

Encendido eléctrico

- **Vidrio en el horno:** Doble.
- **Tapa:** vidrio templado.
- **Horno:** autolimpiante sistema antiadherente.
- **Quemador del horno:** En U.
- **Volumen del horno:** 88,3 L.
- **Parrilla fierro fundido:** 8 puntas.
- **Pies delanteros:** fijos.
- **Pies traseros:** regulables.
- **Mango:** inoxidable.
- **Entrada de gas:** Doble.
- **Tipo de gas:** GLP ó GN.

Bandeja esmaltada

Grande

Bandeja esmaltada

Pequeña

Un experto en tu hogar

general lux®

Santana
general lux

Doble Espeto

INOXIDABLE CON UNA PARRILLA DESLIZANTE.

Quemador Bronce

PARRILLA DE FIERRO FUNDIDO. (8 PUNTAS)

TERMÓMETRO

PANEL INOXIDABLE

Total Inoxidable

COCINA 6H
Total inoxidable

Modelo
GLUX 5 SS-ES

- **Voltaje:** 220V.
- Luz en el horno: 40W.

Encendido eléctrico

- **Vidrio en el horno:** Doble.
- **Tapa:** vidrio templado.
- **Horno:** autolimpiante sistema antiadherente.
- **Quemador del horno:** En U.
- **Volumen del horno:** 88,3 L.
- **Parrilla fierro fundido:** 8 puntas.
- Doble espeto + Doble motor.
- **Pies delanteros:** fijos.
- **Pies traseros:** regulables.
- **Mango:** inoxidable.
- **Entrada de gas:** Doble.
- **Tipo de gas:** GLP ó GN.

Vidrios templados

Mesa inoxidable

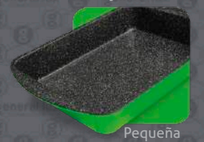
KIT de inyectores G.N.

Ancho: 74 cm
Alto: 86,5 cm
Profundidad: 60 cm

Bandeja esmaltada

Grande

Bandeja esmaltada



Pequeña

Un experto en tu hogar

general lux®

MANAUS general lux

DOBLE Espetó

INOXIDABLE CON UNA PARRILLA DESLIZANTE.

Quemador Bronce

PARRILLA DE FIERRO FUNDIDO. (8 PUNTAS)

BOTONES

TERMÓMETRO

Panel Inoxidable

Ancho: 74 cm
Alto: 86,5 cm
Profundidad: 60 cm

Vidrios templados
Mesa inoxidable
KIT de inyectores G.N.

COCINA 6H
Panel Inoxidable

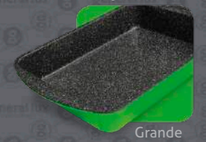
Modelo
GLUX 5 SG-ES

- **Voltaje:** 220V.
- **Luz en el horno:** 40W.
- **Grill eléctrico:** en el horno.

Encendido eléctrico

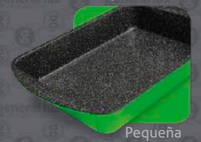
- **Vidrio en el horno:** Doble.
- **Tapa:** vidrio templado.
- **Horno:** autolimpiante sistema antiadherente.
- **Quemador del horno:** En U.
- **Volumen del horno:** 88,3 L.
- **Parrilla fierro fundido:** 8 puntas.
- **Doble espetó - Doble motor.**
- **Pies delanteros:** fijos.
- **Pies traseros:** regulables.
- **Mango:** inoxidable.
- **Entrada de gas:** Doble.
- **Tipo de gas:** GLP ó GN.

Bandeja esmaltada



Grande

Bandeja esmaltada



Pequeña

COCINA 6H

GAMA MEDIA

Un experto en tu hogar

general lux

Recife
general lux

Vidrios templados

Mesa inoxidable

KIT de inyectores G.N.

Ancho: 74 cm
Alto: 86,5 cm
Profundidad: 60 cm

Panel Inoxidable

COCINA 6H
Panel Inoxidable

Modelo
GLUX 5 SG

- **Voltaje:** 220V.
- Luz en el horno: 40W.

Encendido eléctrico

- **Horno:** autolimpiante sistema antiadherente.
- **Vidrio en el horno:** Doble.
- **Tapa:** vidrio templado.
- **Quemador del horno:** En U.
- **Volumen del horno:** 88,5 L.
- **Parrilla reforzada:** 8 puntas.
- **Pies delanteros:** fijos.
- **Pies traseros:** regulables.
- **Mango:** inoxidable.
- **Entrada de gas:** Doble.
- **Tipo de gas:** GLP ó GN.

Bandeja esmaltada

Grande

Bandeja esmaltada

Pequeña

Un experto en tu hogar

general lux

Bahia
general lux

Un Espetó

INOXIDABLE CON UNA PARRILLA DESLIZANTE.

Quemador Bronce

PARRILLA DE FIERRO FUNDIDO. (8 PUNTAS)

Panel Inoxidable

COCINA 6H
Panel Inoxidable

Modelo
GLUX 5 S-ES

- **Voltaje:** 220V.
- Luz en el horno: 40W.

Encendido eléctrico

- **Horno:** autolimpiante sistema antiadherente.
- **Vidrio en el horno:** Doble.
- **Tapa:** vidrio templado.
- **Quemador del horno:** En U.
- **Volumen del horno:** 88,3 L.
- **Parrilla reforzada:** 8 puntas.
- Un espetó - Un motor.
- **Pies delanteros:** fijos.
- **Pies traseros:** regulables.
- **Mango:** inoxidable.
- **Entrada de gas:** Doble.
- **Tipo de gas:** GLP ó GN.

Vidrios templados

Mesa inoxidable

KIT de inyectores G.N.

Ancho: 74 cm
Alto: 86,5 cm
Profundidad: 60 cm

Bandeja esmaltada

Grande

Bandeja esmaltada

Pequeña

Un experto en tu hogar

general lux®

Salvador general lux

Un Espetó

INOXIDABLE CON UNA PARRILLA FIJO.

Quemador Bronce

PARRILLA REFORZADA. (8 PUNTAS)

Vidrios templados

Mesa inoxidable

KIT de inyectores G.N.

Ancho: 74 cm
Alto: 86,5 cm
Profundidad: 60 cm

Total Inoxidable

COCINA 5H

Total Inoxidable

Modelo

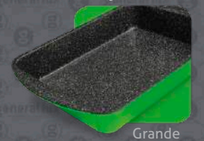
GLUX 4 S-VP5

- **Voltaje:** 220V.
- Luz en el horno: 40W.

Calienta platos

- **Horno:** autolimpiante sistema antiadherente.
- **Vidrio en el horno:** Doble.
- **Tapa:** vidrio templado.
- **Quemador del horno:** En U.
- **Volumen del horno:** 88,3 L.
- **Parrilla reforzada:** 8 puntas.
- Un espetó - Un motor.
- **Pies delanteros:** fijos.
- **Pies traseros:** regulables.
- **Mango:** inoxidable.
- **Entrada de gas:** Doble.
- **Tipo de gas:** GLP ó GN.

Bandeja esmaltada



Grande

COCINA 6H

TOTAL INOX - PANEL INOX

Un experto en tu hogar

general lux

Paulista

Un Espetó

INOXIDABLE CON UNA PARRILLA DESLIZANTE.

Quemador Bronce

PARRILLA REFORZADA (8 PUNTAS)

TERMÓMETRO

PERRILLAS

Vidrios templados

Mesa inoxidable

KIT de inyectores G.N.

Total Inoxidable

Ancho: 74 cm
Alto: 86,5 cm
Profundidad: 60 cm

COCINA 6H

Total Inoxidable

Modelo

GLUX 4 SS-VPF-ES

- **Voltaje:** 220V.
- Luz en el horno: 40W.

Calienta platos

- **Horno:** autolimpiante sistema antiadherente.
- **Vidrio en el horno:** Doble.
- **Tapa:** vidrio templado.
- **Quemador del horno:** En U.
- **Volumen del horno:** 88,3 L.
- **Parrilla reforzada F.F:** 8 puntas.
- Un espetó - Un motor.
- **Pies delanteros:** fijos.
- **Pies traseros:** regulables.
- **Mango:** inoxidable.
- **Entrada de gas:** Doble.
- **Tipo de gas:** GLP ó GN.

Bandeja esmaltada

Grande

Portuguesa

Protector INOX

REFORZADO PARA MAYOR SEGURIDAD.

Quemador Bronce

PARRILLA REFORZADA (8 PUNTAS)

Vidrios templados

Mesa inoxidable

KIT de inyectores G.N.

Ancho: 74 cm
Alto: 86,5 cm
Profundidad: 60 cm

Total Inoxidable

COCINA 6H
Total Inoxidable

Modelo
GLUX 4 SSVP

- **Voltaje:** 220V.
- Luz en el horno: 40W.

Calienta platos

- **Horno:** autolimpiante sistema antiadherente.
- **Vidrio en el horno:** Doble.
- **Tapa:** vidrio templado.
- **Quemador del horno:** En U.
- **Volumen del horno:** 88,3 L.
- **Parrilla reforzada:** 8 puntas.
- **Pies delanteros:** fijos.
- **Pies traseros:** regulables.
- **Mango:** inoxidable.
- **Entrada de gas:** Doble.
- **Tipo de gas:** GLP ó GN.

Bandeja esmaltada

Grande

Un experto en tu hogar

general lux®

Brasilera

Protector INOX

REFORZADO PARA MAYOR SEGURIDAD.

Quemador Bronce

PARRILLA REFORZADA (8 PUNTAS)

TERMÓMETRO

PERRILLAS

Panel Inoxidable

COCINA 6H

Panel Inoxidable

Modelo

GLUX 4 S-VP

- **Voltaje:** 220V.
- **Luz en el horno:** 40W.

Calienta platos

- **Horno:** autolimpiante sistema antiadherente.
- **Vidrio en el horno:** Doble.
- **Tapa:** vidrio templado.
- **Quemador del horno:** En U.
- **Volumen del horno:** 88,3 L.
- **Parrilla reforzada:** 8 puntas.
- **Pies delanteros:** fijos.
- **Pies traseros:** regulables.
- **Mango:** inoxidable.
- **Entrada de gas:** Doble.
- **Tipo de gas:** GLP ó GN.

Ancho: 74 cm
Alto: 86,5 cm
Profundidad: 60 cm

Mesa inoxidable

KIT de inyectores G.N.

Bandeja esmaltada

Grande

4 Cocinas

Cocinas con normas internacional de calidad y la tecnología para mejor rendimiento.

Cocina de lujo, total acero inoxidable, parrilla de fierro fundido, grill, spiedo, horno autolimpiante.

Un experto en tu hogar

CUALIDADES

Con normas internacional de calidad y la tecnología para mejor rendimiento.

KIT DE INYECTORES
Gas Natural

QUEMADORES DE BRONCE

Resistente a altas gamas de temperaturas.
PARRILLA REFORZADA 8 PUNTAS

TERMÓMETRO

Sistema que permite mantener la temperatura constante dentro del horno.

MANGO INOXIDABLE

Los mangos soporta altas gamas de temperatura, material inoxidable brindándole seguridad.

QUEMADORES DE BRONCE

Resistente a altas gamas de temperaturas.
PARRILLA FIERRO FUNDIDO 8 PUNTAS

VIDRIO TEMPLADO RESISTENTE

Soporta altas temperaturas y golpes, protegiéndola del polvo y brindando seguridad.

PROTECTOR TRASERO

Protección segura, resistente a golpes para la cocina.

QUEMADOR DE HORNO EN U

Sirve para calentar mucho mas rapido el horno.

PARRILLAS DESLIZANTE

Parrillas de material inox y un diseño adecuado para su mejor uso ademas de ser deslizante.

AUTOLIMPIANTE DE HORNO

Facilita la limpieza del horno evitando el uso de agua y detergente.

ESPETÓ

Espetó resistente y seguros para una cocción uniforme al momento de realizar pollo al espetó.

COCINA 4H

TOTAL INOX

Un experto en tu hogar

general lux®

Catarina
general lux
Tecnología ecoeficiente

Un Espetó

INOXIDABLE CON PARRILLA DESLIZANTE.

Quemador Bronce

PARRILLA DE FIERRO FUNDIDO. (8 PUNTAS)

COCINA 4H
Total inoxidable

Modelo
GLUX 2.SSG-ES

- **Voltaje:** 220V.
- Luz en el horno: 40W.
- Grill eléctrico en el horno: 1250W.

Encendido eléctrico

- **Horno:** autolimpiante sistema antiadherente.
- **Quemador del horno:** En forma de U.
- **Tapa:** de vidrio templado
- **Volumen del horno:** 51,8 lts.
- Un espetó - Un motor.
- **Mango:** inoxidable.
- **Pies:** fijos y regulables.
- **Vidrio en el horno:** Doble.
- **Entrada de gas:** Doble.
- **Tipo de gas:** GLP ó GN.

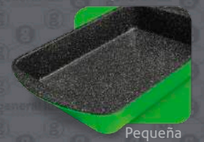
Vidrios templados

Mesa inoxidable

KIT de inyectores G.N.

Ancho: 48 cm
Alto: 86,5 cm
Profundidad: 60 cm

Bandeja esmaltada



Pequeña

Un experto en tu hogar

general lux®

Curitiba

Protector INOX

REFROZADO PARA MAYOR SEGURIDAD.

Quemador Bronce

PARRILLA DE FIERRO FUNDIDO. (8 PUNTAS)

Total Inoxidable

COCINA 4H

Total inoxidable

Modelo

GLUX 2 SSG

- **Voltaje:** 220V.
- Luz en el horno: 40W.
- Grill eléctrico en el horno: 1250W.

Encendido eléctrico

- **Horno:** autolimpiante sistema antiadherente.
- **Quemador del horno:** En forma de U.
- **Tapa:** de vidrio templado
- **Volumen del horno:** 51,8 L.
- **Mango:** inoxidable.
- **Pies:** fijos y regulables.
- **Vidrio en el horno:** Doble.
- **Entrada de gas:** Doble.
- **Tipo de gas:** GLP ó GN.

Vidrios templados

Mesa inoxidable

KIT de inyectores G.N.

Ancho: 48 cm
Alto: 86,5 cm
Profundidad: 60 cm

Bandeja esmaltada

Pequeña

Un experto en tu hogar

general lux®

Jaguar general lux

Un Espetó

INOXIDABLE CON PARRILLA DESLIZANTE.

Quemador Bronce

PARRILLA DE FIERRO FUNDIDO. (8 PUNTAS)

Panel inoxidable

TERMÓMETRO

Vidrios templados

Mesa inoxidable

KIT de inyectores G.N.

Ancho: 48 cm
Alto: 86,5 cm
Profundidad: 60 cm

COCINA 4H

Panel inoxidable

Modelo

GLUX 2.5G-ES

- **Voltaje:** 220V.
- Luz en el horno: 40W.
- Grill eléctrico en el horno: 1250W.

Encendido eléctrico

- **Horno:** autolimpiante sistema antiadherente.
- **Quemador del horno:** En forma de U.
- **Tapa:** de vidrio templado
- **Volumen del horno:** 51,8 L.
- Un espetó - Un motor.
- **Mango:** inoxidable.
- **Pies:** fijos y regulables.
- **Vidrio en el horno:** Doble.
- **Entrada de gas:** Doble.
- **Tipo de gas:** GLP ó GN.

Bandeja esmaltada

Pequeña

COCINA 4H

TOTAL INOX - PANEL INOX

Un experto en tu hogar

general lux®

Pantanal

general lux

Un Espetó

INOXIDABLE CON PARRILLA DESLIZANTE.

Quemador Bronce

PARRILLA REFORZADA (8 PUNTAS)

Panel inoxidable

TERMÓMETRO

PARRILLA REFORZADA

Mesa inoxidable

KIT de inyectores G.N.

Ancho: 48 cm
Alto: 86,5 cm
Profundidad: 60 cm

COCINA 4H

Panel inoxidable

Modelo

GLUX 2.5A-ES

- **Voltaje:** 220V.
- Vidrio templados

Encendido eléctrico

- **Horno:** autolimpiante sistema antiadherente.
- **Quemador del horno:** En forma de U.
- **Tapa:** de vidrio templado
- **Volumen del horno:** 51,8 Lt.
- Un espetó - Un motor.
- **Mango:** inoxidable.
- **Pies:** fijos y regulables.
- **Vidrio en el horno:** Doble.
- **Entrada de gas:** Doble.
- **Tipo de gas:** GLP ó GN.

Bandeja esmaltada

Pequeña

Un experto en tu hogar

general lux®

Amazonas

Un Espetó

INOXIDABLE CON PARRILLA DESLIZANTE.

Quemador Bronce

PARRILLA DE FIERRO FUNDIDO. (8 PUNTAS)

Total Inoxidable

COCINA 4H

Total inoxidable

Modelo

GLUX 2.5SA-E5

- **Voltaje:** 220V.
- Vidrio templados

Encendido eléctrico

- **Horno:** autolimpiante sistema antiadherente.
- **Quemador del horno:** En forma de U.
- **Tapa:** de vidrio templado
- **Volumen del horno:** 51,8 lts
- Un espetó - Un motor.
- **Mango:** inoxidable.
- **Pies:** fijos y regulables.
- **Vidrio en el horno:** Doble.
- **Entrada de gas:** Doble.
- **Tipo de gas:** GLP ó GN.

Mesa inoxidable

KIT de inyectores G.N.

Ancho: 48 cm
Alto: 86,5 cm
Profundidad: 60 cm

Bandeja esmaltada

Pequeña

COCINA 4H

TOTAL INOX - PANEL INOX

Un experto en tu hogar

general lux

CARNAVAL

general lux

Un Espetó

INOXIDABLE CON PARRILLA DESLIZANTE.

Quemador Bronce

PARRILLA DE FIERRO FUNDIDO. (8 PUNTAS)

Total Inoxidable

TERMÓMETRO

COCINA 4H

Total inoxidable

Modelo

GLUX 1SSB-ES

- **Voltaje:** 220V.
- Luz en el horno: 40W.
- Vidrio templados

Protector inox

- **Horno:** autolimpiante sistema antiadherente.
- **Quemador del horno:** En forma de U.
- **Tapa:** de vidrio templado
- **Parrilla de fierro fundido.**
- **Volumen del horno:** 51,8 L.
- Un espetó - Un motor.
- **Mango:** inoxidable.
- **Pies:** fijos y regulables.
- **Vidrio en el horno:** Doble.
- **Entrada de gas:** Doble.
- **Tipo de gas:** GLP ó GN.

Mesa inoxidable

KIT de inyectores G.N.

Ancho: 48 cm
Alto: 86,5 cm
Profundidad: 60 cm

Bandeja esmaltada

Pequeña

MARACANA
general lux

Un Espetó

INOXIDABLE CON PARRILLA DESLIZANTE.

Quemador Bronce

PARRILLA REFORZADO. (8 PUNTAS)

TERMÓMETRO

Panel inoxidable

COCINA 4H
Panel inoxidable

Modelo
GLUX 1 SB-ES

- **Voltaje:** 220V.
- Vidrio templados

Protector inox

- **Horno:** autolimpiante sistema antiadherente.
- **Quemador del horno:** En forma de U.
- **Tapa:** de vidrio templado
- **Volumen del horno:** 51,8 L.
- Un espetó - Un motor
- **Mango:** inoxidable.
- **Pies:** fijos y regulables.
- **Vidrio en el horno:** Doble.
- **Entrada de gas:** Doble.
- **Tipo de gas:** GLP ó GN.

Calienta plato con vidrio

KIT de inyectores G.N.

Ancho: 48 cm
Alto: 86,5 cm
Profundidad: 60 cm

Bandeja esmaltada

Pequeña

Un experto en tu hogar

general lux®

Samba

Protector INOX

REFORZADO PARA MAYOR SEGURIDAD.

Quemador Bronce

PARRILLA REFORZADA (8 PUNTAS)

Panel inoxidable

Calienta plato con vidrio

KIT de inyectores G.N.

Ancho: 48 cm
Alto: 86,5 cm
Profundidad: 60 cm

COCINA 4H
Panel inoxidable

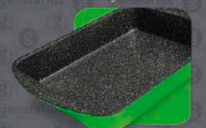
Modelo
GLUX 1 STV

- **Parrillas reforzadas de 8 puntas**
- Quemador de bronce
- Vidrio templados

Mesa inoxidable

- **Horno:** autolimpiante sistema antiadherente.
- **Quemador del horno:** En forma de U.
- **Tapa:** de vidrio templado
- **Volumen del horno:** 91,8 L
- **Mango:** inoxidable.
- **Pies:** fijos y regulables.
- **Vidrio en el horno:** Doble.
- **Entrada de gas:** Doble.
- **Tipo de gas:** GLP ó GN.

Bandeja esmaltada



Pequeña

Un experto en tu hogar

general lux®

GAROTA

• PANEL INOXIDABLE.
• MANGO INOXIDABLE.

Quemador
Bronce
PARRILLA REFORZADA
(8 PUNTAS)

TAPA REFORZADA

PERRILLAS

Panel inoxidable

COCINA 4H
Panel inoxidable

Modelo
GLUX 1.5

- **Parrillas reforzadas de 8 puntas**
- Quemador de bronce
- Vidrio templados

Mesa inoxidable

- **Horno:** autolimpiante sistema antiadherente.
- **Quemador del horno:** En forma de U.
- **Tapa:** de vidrio templado
- **Volumen del horno:** 51,8 L.
- **Mango:** inoxidable.
- **Pies:** fijos y regulables.
- **Vidrio en el horno:** Doble.
- **Entrada de gas:** Doble.
- **Tipo de gas:** GLP ó GN.

Ancho: 48 cm
Alto: 86,5 cm
Profundidad: 60 cm

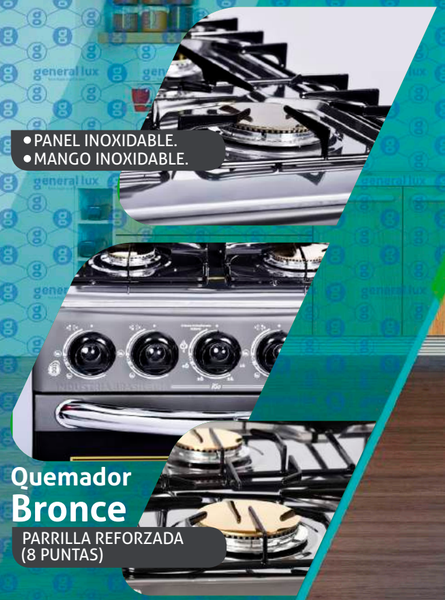
Bandeja esmaltada

Pequeña

Un experto en tu hogar

general lux®

Rio general lux



• PANEL INOXIDABLE.
• MANGO INOXIDABLE.

Quemador Bronce

PARRILLA REFORZADA (8 PUNTAS)

Panel inoxidable

TAPA REFORZADA

PERRILLAS

Ancho: 48 cm
Alto: 86,5 cm
Profundidad: 60 cm

COCINA 4H

Panel inoxidable

Modelo

GLUX 1

- **Parrillas reforzadas de 8 puntas**
- Quemador de bronce
- Vidrio templados

Mesa inoxidable

- **Horno:** autolimpiante sistema antiadherente.
- **Quemador del horno:** En forma de U.
- **Tapa:** de vidrio templado
- **Volumen del horno:** 51,8 L.
- **Mango:** inoxidable.
- **Pies:** fijos y regulables.
- **Vidrio en el horno:** Doble.
- **Entrada de gas:** Doble.
- **Tipo de gas:** GLP ó GN.

Bandeja esmaltada

Pequeña

Horno
Temperature
Desl
Tecnología
Ecoeficiente
Grill
Timer (min.)
15º
30º
45º
60º
75º
90º
105º
120
INDUSTRIA BRASILERA
Katrina
hornos
general lux

Un experto en tu hogar

general lux®

HORNO 90
Total Inoxidable

Modelo
GLUX 90 SSH-ES

Ancho: 81 cm
Alto: 58,5 cm
Profundidad: 60,5 cm

- **Alimentación:** Gas GLP o Gas GN.
- **Tensión:** 127 V o 220 V.
- **Clasificación Energética:** "A"
- **Potencia Grill:** 2,25kW.
- **Potencia Quemador:** 2,30kW.
- **Volumen del Horno:** 68,3 L
- **Peso:** 32,00 Kg.

Puerta extraíble

- **Estanterías del Horno:** 2 Deslizantes
- **Temperatura:** 5 p. (180° C - 290° C)
- **Función Grill -** Timer Grill
- **Bandeja Colectora de Residuos**
- **Rejilla de ventilación:** integrada
- **Puerta del horno:** Visor espejado
- **Vidrio Doble en la Puerta**
- **Entrada de gas:** Doble (reversible)
- **Tipo:** Horno de Embutir
- **Encendido:** Super Automático
- **Válvula de seguridad:** en el horno.
- **Botones:** Desmontables
- **Luz en el Horno:** (40W).
- **Jalador:** Acero Inox

Un experto en tu hogar

general lux®

HORNO 50
Total Inoxidable

Modelo
GLUX 50 SSH-ES

Un Espetó
INOXIDABLE CON UNA PARRILLA DESLIZANTE.

CUERPO Y MANGO TOTAL INOXIDABLE

Total Inoxidable

Ancho: 51 cm
Alto: 58,5 cm
Profundidad: 60,5 cm

- **Volumen del horno:** 50 litros.
- **Timer Grill** eléctrico en el horno 750W.

Puerta extraíble

- **Encendido:** Super Automático.
- **Luz en el Horno:** 40W.
- **Voltaje:** 220V.
- **Válvula de Seguridad:** En el horno.
- **Quemador del horno:** En forma de U.
- **Parrilla de horno:** Deslizante.
- **Puerta del horno:** Convicto panorámico.
- **Tipo:** Horno de Embutir.
- **Jalador del horno:** acero inox.
- **Tipo de gas:** GLP ó GN.
- Uso obligatorio de manguera metálica flexible.

Esmalte Easy Clean
Revestimiento del Horno

Cocinilla

Un experto en tu hogar

general lux®

COCINA 2H
Mesa Inoxidable

Modelo
GLUX 226 TV MI

- **Tapa:** Vidrio templado.
- **Quemador del horno en U**
- **Mesa:** Acero inoxidable.
- **Patas desmontables.**

Horno esmaltados

- **Volumen del horno:** 22 litros.
- **Puerta del horno con visor.**
- **Mango de acero:** Inox.
- **Una parrilla en el horno.**
- **Dos quemador medianos.**
- **Facil limpieza.**
- **Quemador:** Bronce.
- **Bases de aluminio.**
- **Parrilla de fierro:** Ondulado.
- **Mesa losa sobrepuesta inox.**
- **Entrada de GAS:** Lado izquierdo.
- **Tipo gas: GLP Ó GN**

Ancho: 54 cm
Alto: 86 cm
Profundidad: 39 cm

Mesa Inoxidable

Nueva

Parrilla

Fierro Fundido

Elegante, de diseño único y muy actual.

Elegante, de diseño único y muy actual. Si bien la cocina es inox con textura moderna, podemos ofrecer un valor añadido a nuestras cocinas con la nueva parrilla de fierro fundido.
Elegante, de diseño único y muy actual.
Diseño único y exclusivo
Fortaleza

Mi cocina

recetario

Hamburguesas de Quinoa

Ingredientes:
1 Taza Quinoa
2 Cucharadas Pimentón Rojo (picado fino)
½ Cebolla picada fina
½ Taza de Harina de Garbanzos
o Harina Tradicional
2 Cucharadas de Zanahoria rallada
Aceite Vegetal
Orégano
Pimienta
Agua
Sal

Comenzaremos esta preparación de recetas veganas tomando la quinoa, colocándola en un colador y pasándola por agua fría. Esta soltará una espuma blanca que tendremos que retirar por completo. Lavar mínimo unas 5 veces, para retirar toda esa espuma que es tóxica para nuestro organismo. Una vez lista mantener.

Por otro lado, tomaremos la cebolla picada, el pimentón picado fino y la zanahoria, para sofreír en un sartén con aceite vegetal.

Una vez este paso listo pasaremos a la cocción de la quinoa. Para esto la cocinamos tal cual se prepara el arroz en relación a tazas de quinoa y de agua. Además agregaremos los ingredientes que fueron sofritos y dejaremos cocinar de manera tradicional como el arroz. El resultado será que los granitos de quinoa crecerán un poco y tomaran un color más transparentado. Una vez lista la quinoa, dejaremos enfriar a temperatura ambiente.

Ahora que esta lista la quinoa con las verduras, revolveremos bien y comenzaremos a armar las hamburguesas.

Iremos amoldando y agregando algo de harina de garbanzos con agua (muy poca agua), para aglutinar y dar la forma deseada sin que se desarme al freír.

Cocinar las hamburguesas de quinoa en aceite hirviendo, a la plancha o las dejaremos cocinar en un horno.

Dejar cocinar hasta obtener un tono dorado de manera uniforme en toda la hamburguesa.

Tempura de Verduras

Ingredientes:

- 100 Gramos de Harina de Maíz (Maicena)
- 1 Taza de Agua Helada (¡bien fría!)
- 1 Cucharadita de Polvos para Hornear
- 3 Cucharaditas de Aceite de Oliva
- Sal

Vegetales para temporizar

- Zanahorias
- Tomates
- Espárragos
- Brócoli
- Coliflor
- Pimentones
- Champiñones (Hongos)
- Cebolla

Para Freír

- Aceite Vegetal
- (Abundante, por lo menos un litro)

Esta preparación de cocina vegetariana es bien sencilla de hacer. Primero tomaremos todas las verduras que decidimos utilizar (dentro de las opciones que te recomendamos y vienen mejor con el tempura), las lavaremos muy bien y luego las picaremos. Los tomates debes picarlos en rodajas, los champiñones cortarlos a la mitad, el brócoli y la coliflor separarlas en 'arbolitos' de tamaño medio a pequeño. La cebolla puedes cortarla en aros, los espárragos en tiras cortando sólo una parte de la base que es más dura, los pimentones o pimientos dulces en tiras y la zanahoria en bastones.

Recuerda que los vegetales serán fritos estando crudos. No te asustes, al tempurizarlos quedan súper ricos!

Ahora vamos a hacer el batido, para eso mezclamos en un recipiente la harina de maíz con los polvos para hornear y una pizca de sal, luego agregamos de a poco el agua, el cual debe estar bien fría (la temperatura del agua es clave para hacer un buen batido de tempura) y una vez todo bien mezclado agregamos las tres cucharaditas de aceite de oliva y volvemos a combinar. La idea es obtener un batido sin grumos que tendrá muy poquitas burbujas.

Con el batido y los vegetales listos, ahora vamos a freír.

Para esto, pondremos a calentar un sartén hondo con aceite abundante, que tape totalmente los vegetales al freírlos. Apenas veas que el aceite esta caliente podremos utilizarlo para freír.

Ahora iremos pasando uno a uno los vegetales por el batido y luego pasando a la sartén. Freír revolviendo los vegetales para que se doren totalmente por todos lados.

Cuando veas que los vegetales en tempura están dorados, retira y pones en un plato o bandeja con papel absorbente.

¡Eso es todo!, tempura para veganos, sin huevo, en tiempo récord.

Carne guisada con tomate

Ingredientes para 5 raciones de Carne guisada con tomate:

- 500 Gramos de Carne de res
- 1 Tomate grande
- 1 Cebolla grande
- 2 Ramas de Cebolla larga
- 1 Diente de Ajo
- 1 Pizca de Sal
- 1 Pizca de Tomillo
- Azafrán
- 1 Chorro de Aceite

Empezamos por lavar y picar la verdura. La cebolla larga y el ajo lo picamos finamente, mientras que el tomate y la cebolla lo dejamos en rodajas finas.

A continuación, ponemos la carne en una olla y sobre ella la cebolla larga, el ajo, el tomillo, la cabezona y el tomate. Añadimos un chorro aceite, sal al gusto, color y agua hasta que cubra todo. Cocinamos a fuego alto y dejamos que hierva.

Cuando rompa el hervor bajamos a fuego bajo y dejamos cocinar hasta que la carne esté tierna y la salsa haya reducido al gusto. Este proceso durará unos 20 minutos más o menos.

Sirve la carne guisada con tomate recién hecha y completa el plato con un poco de arroz blanco y unos tostones de plátano verde o si prefieres, unas tajadas de plátano maduro. ¡Buen provecho!

Pollo en escabeche con vino blanco

Ingredientes para 3 raciones de Pollo en escabeche con vino blanco:

- 360 Gramos de Pollo troceado
- 4 Dientes de Ajo
- 1 Cebolla
- 1 Guindilla o cayena
- 2 Hojas de Laurel
- 125 Mililitros de Vinagre
- 50 Mililitros de Vino blanco
- 1 Cucharadita de Pimentón
- 5 Granos de Pimienta negra
- 1 Chorro de Aceite de oliva virgen
- 1 Pizca de Sal

Limpia el pollo y quítale la piel. Hecho esto, pela, trocea la cebolla.

Para seguir con la elaboración del pollo en escabeche, pon una sartén honda u olla al fuego con aceite y, cuando esté caliente, añade la carne sazonada y sofríe hasta que esté dorada. Una vez que el pollo esté dorado, agrega la cebolla y los dientes de ajo sin pelar y golpeados con la palma de la mano.

Añade la guindilla, los granos de pimienta y las hojas de laurel, rehoga un par de minutos y echa el vino blanco. Deja que se cocine durante unos segundos para que se evapore el alcohol. Al incorporar guindilla o cayena a la receta de pollo en escabeche, el resultado es un plato con un toque picante delicioso.

Pon la cucharadita de pimentón, mezcla y echa el vinagre. Añadidos estos ingredientes, deja que se cocine todo junto unos 30 minutos a fuego lento. Si ves que te falta un poco de caldo, puedes añadirle un vaso de agua. Y cuando veas que el pollo está tierno, apaga el fuego y deja que se enfríe.

El pollo en escabeche con vino blanco se puede servir frío o caliente, ¡como tú prefieras! Así mismo, se puede acompañar con patatas al horno o unas brochetas de verduras.

Si preparas esta receta, tienes alguna duda o sugerencia, ¡no olvides dejar tu comentario! Y si quieres descubrir más platos igual de deliciosos y fáciles que este, pásate por mi blog Mandarinas y miel, o sígueme a través de las redes sociales, ¡te espero!

tips

uso del espetó

Para mejorar el sabor y para una mejor cocción.

INGREDIENTES

- 1 pollo
- Comino al gusto
- Pimienta y sal
- 7 dientes de ajo molido
- 1 cucharada de orégano
- 300 ml de jugo de naranja
- 350 gr de mantequilla de cerdo

Paso 1

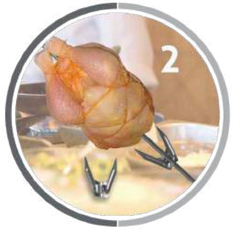
Lava el pollo y sazona a gusto, en un recipiente mezcla comino, sal, pimienta, ajo y orégano.
Rocíalo con jugo de naranja y déjalo reposar unos minutos.

Paso 2

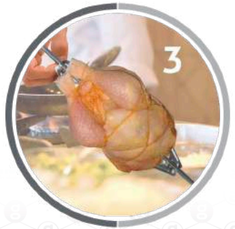
Acomoda el pollo en un plato, unta con mantequilla de cerdo por fuera. Después amárralo con un hilo de algodón.

Paso 3

Retira los gancho espada del ESPETÓ.



Inserta el ESPETÓ en dirección del cuello hacia la parte posterior del pollo. (Sólo hasta 2kg máximo).



Asegura los ganchos espada con el tornillo. Ingrésalo al horno y espera para su cocción.

¿Cómo mantener tu cocina?

1) Limpia los quemadores

Una cocina a gas, deberás limpiar los quemadores cada cierto tiempo. Los quemadores a gas son removibles y pueden limpiarse a mano con agua y jabón. Si eres uno de los afortunados que tienen quemadores a gas que pueden lavarse en el lavaplatos, ponlos ahí después de restregar cualquier excedente de comida.

El tipo de parrilla también determinará la forma en que deberás limpiar los quemadores. Si la parrilla no es esmaltada, utiliza una esponja abrasíva para limpiar la parrilla. Si es esmaltada, usa una esponja suave.

2) Limpia la superficie de la cocina

Utiliza una esponja y jabón o compra algunos pañitos de clorox para quitar realmente las manchas. En general, si cae cualquier tipo de grasa en la cocina, límpiala de inmediato, pues será más difícil hacerlo a medida que se endurezca.

3) Saca las perillas y lávalas

Lávalas en el grifo con agua tibia y un jabón lavaplatos suave. No uses ningún jabón que contenga agentes abrasivos o amoníaco, ya que estos componentes quitarán las marcas de las perillas.

4) Limpia el horno

Saca las parrillas del horno. Llena un cubo, o cubeta, con agua tibia y jabón y deja las parrillas remojando durante varias horas para que cualquier capa sobre ellas sea más fácil de restregar. Restriega el largo de las parrillas con una esponja abrasiva.

Deberás limpiar el horno a fondo cada ciertos meses o si bien empiece a producir mucho humo mientras horneas. Podrás hacer una mezcla de limpieza de horno efectiva a base de ¼ de taza de sal, ¾ de taza de bicarbonato de sodio y ¼ de taza de agua. Cubre cualquier metal expuesto o aberturas de obstrucción con papel aluminio para que no se dañen con la mezcla.

Advertencias
Nunca mezcles productos que contengan lejía con productos que contengan amoníaco. La mezcla podría producir gases venenosos.
Nunca cocines y limpies al mismo tiempo, los venenos podrían contaminar los alimentos.
Mantén todos los productos de limpieza y productos químicos lejos de los niños y las mascotas.

Representa el concepto más recomendado a la hora de tener en tu cocina. La introducción de un gran diseño moderno, permiten mantener una línea que combina con el interior de tu hogar.

SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO

general lux

Envia un mensaje para ser atendido en la brevedad posible.

Lunes a viernes
8:30 a 12:30
14:30 a 18:30

Sábados
8:30 a 13:00

Requisitos:

1- Modelo del equipo.
2- Fecha de compra.
3- Nombre completo del beneficiario de la garantía.
4- Numero de referencia para poder comunicarnos.
5- Dirección del domicilio donde se encuentra ubicado el equipo.
6- Desperfecto.

SANTA CRUZ

COCHABAMBA

LA PAZ | EL ALTO | SUCRE
ORURO | POTOSI

SANTA CRUZ 721 40006
COCHABAMBA 677 07563
LA PAZ-EL ALTO 777 77027
ORURO-POTOSI 777 77027
SUCRE 77777027