



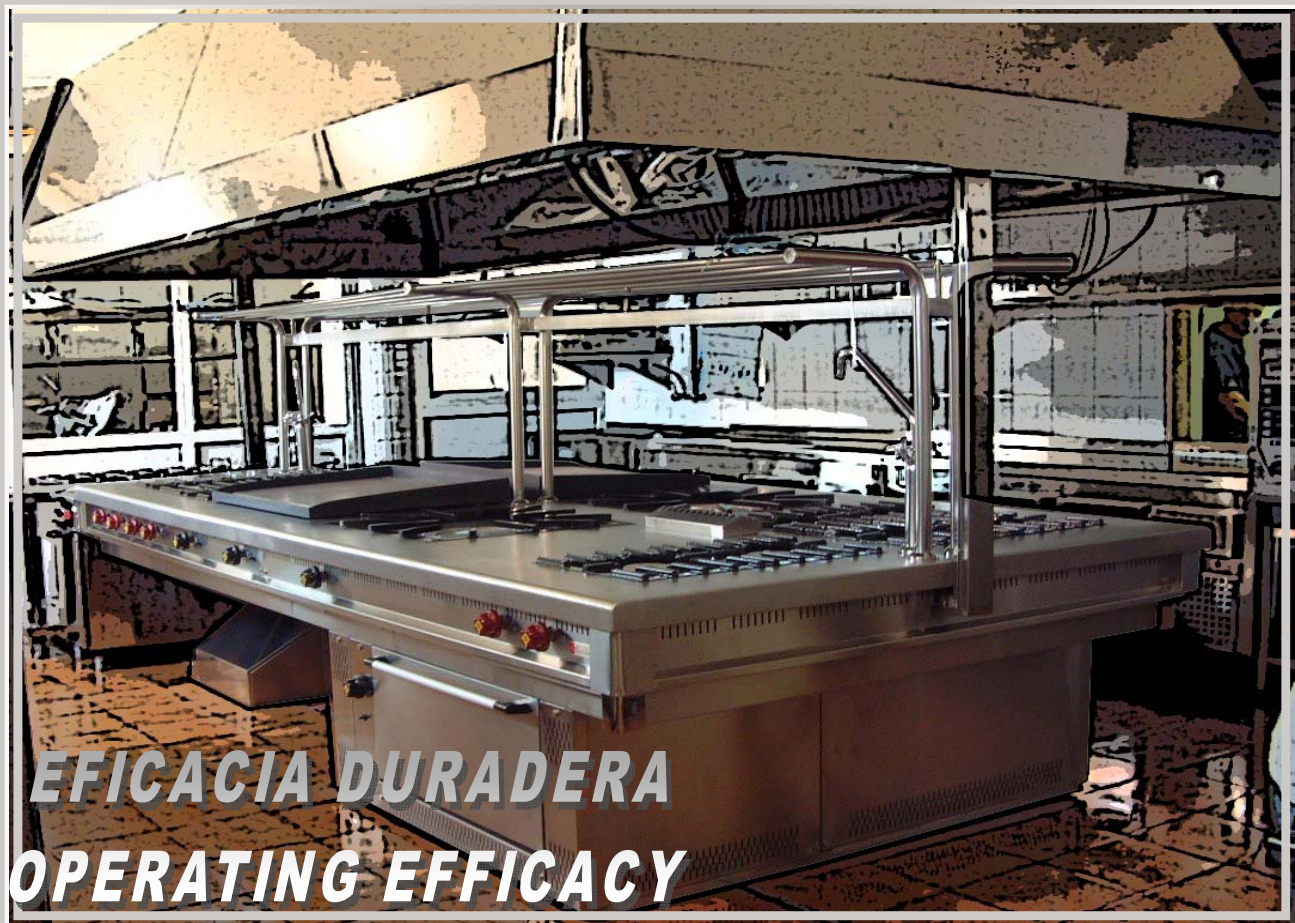
www.cocinas-sala.com



PRECISION EN LA FABRICACION
DISTINCION EN EL DISEÑO
EFICACIA EN EL FUNCIONAMIENTO
MANUFACTURING ACCURACY
DESING DISTINCION
OPERATING EFFICACY



!!! TRES SIGLOS NOS CONTEMPLAN !!!
Cocinas Sala



EFICACIA DURADERA
OPERATING EFFICACY

III MILENIUM COOKERS:

We have renewed its lines in this second generation by using self-cooling systems for the cooker, reducing thus the stress of the work-top and facilitating its cleaning.

The innovative and updated design joins functionality with an easy handling. Furthermore, the structure, made totally of stainless steel and with a spotless finish, endows it with sturdiness and durability.



**DINAMISMO CONSTRUCTIVO
MANUFACTURING ACCURACY**



COCINAS III MILENIO:

En esta segunda generación hemos renovado sus líneas utilizando sistemas auto refrigerantes para la cocina, reduciendo las tensiones de la encimera y facilitando su limpieza.

El diseño actualizado e innovador aúna la funcionalidad y el fácil manejo. Asimismo la estructura totalmente en acero inoxidable le confiere durabilidad y robustez, con el acabado más impecable.



Cocinas SALA, desde nuestra larga experiencia en cocinas industriales, incluyendo nuestras reconocidas COCINAS del III MILENIO y sus inconfundibles cocinas PAELLERAS, lanza al mercado una NUEVA y EXCEPCIONAL línea de cocinas WOK.

Este nuevo proyecto incluye la mas amplia gama de quemadores de máxima potencia con un peculiar reparto del poder calorífico, pudiendo acoplar cualquier quemador de nuestra fabricación anterior, todo ello, como siempre integrado en sus bloques de gran robustez y diseño.

Además debemos resaltar su fabricación a partir de un armazonado interior completamente en acero inoxidable tubular soldado. Sus encimeras en 3mm de espesor con sistema de refrigeración por agua, manteniendo su limpieza y la duración de toda su construcción.

Nuestra experiencia nos hace líderes en la acometida de nuevos diseños a medida, dotando a nuestros fabricados estandarizados de la mayor calidad y acabado.

Nuestras nuevas líneas vienen a confirmar la expansión y dinamismo de la Firma, la cual aun en tiempos de crisis no deja de invertir en I+D, proporcionando así a sus clientes la máxima calidad en sus productos además de una gama cada vez mas amplia.





LA COCINA DE ESPAÑA
UNIVERSAL

TALLERES DE FUMISTERIA
CALEFACCIÓN
Y FUNDICIÓN
DE HIERRO

TELÉFONOS | 961201156
| 961210504

Juan



Sala

VALENCIA 5 Marzo 1.958

TRES SIGLOS NOS CONTEMPLAN



Based on our large experience in industrial cookers, which include our acknowledged III MILENIUM COOKERS and our outstanding PAELLERAS cookers, Cocinas SALA launches into the market a NEW and EXCEPTIONAL line of WOK cookers.

This new project includes the widest range of the highest power burners with a peculiar spread of the calorific power, to which any burner previously manufactured by us can be adapted. All of which, as usual, is integrated into their accurately designed and sturdy blocks.

Besides, we must emphasize their manufacture, based on a welded tubular inner frame made completely of stainless steel. Their 3mm thick worktops with a cooling system by means of water, keeps them clean and helps their construction last longer.

Our experience makes us leaders in the development of new customized designs and endowing our standard manufactures of a highest quality and finish.

Our new lines just reaffirm the expansion and dynamism of our Company, which even in times of crisis does not stop investing in R+D and so, supply our customers with the highest quality in our products, as well as an ever growing range of products.

Buffet:

By integrating tradition and efficacy, COCINAS SALA designs a new MINIMALIST line of BUFFETS, with the possibility of using various materials from which STEEL stands out. The elements, both cold and hot, are perfectly integrated parts of it. The result is functional and, at the same time, highly beautiful and its cleaning easiness a distinguishing constant in or designs.

食品台:

结合传统和有效性室厨房，设计了最低纲领的新行

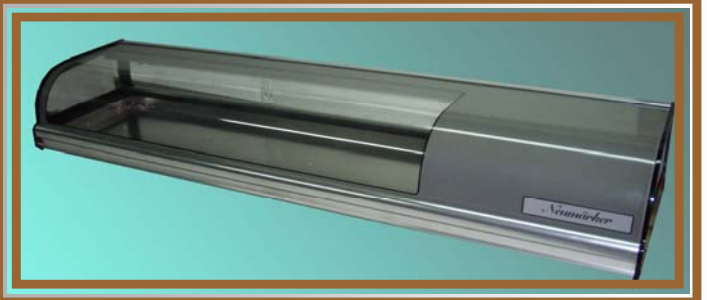
食品台，能使用不同材料，虽然钢铁使用的多。被组成的冷和热成分，是

完美的整合。其结果一边好用一边美丽。其

清洁性是我们的设计无可争议的行业标准。

Buffet:

Integrando tradición y eficacia COCINAS SALA, diseña una nueva línea MINIMALISTA de BUFFETS, con la posibilidad de utilizar distintos materiales, aunque con el predominio del ACERO. Los elementos tanto fríos como calientes forman parte del mismo, quedando perfectamente integrados. Su resultado ala vez que funcional es de gran belleza y su facilidad de limpieza patrón indiscutible en nuestro diseño.





ALTA POTENCIA
大功率

中国厨房：

从我们在工业厨房的长期经验，洒拉厨房包裹很有名的三千年厨房和其独特的海鲜饭的厨房启动一种新的，破例炒锅厨房

这新项目包括最广大全范围的燃烧器。这些燃烧器具有最大的力量，而把热功能分配比较特殊，并可能附上我们以前的生产燃烧器的，都一如既往地到他们的盖帽和设计的鲁棒性结合起来。



DINAMISMO CONSTRUCTIVO

建设性活力

我们还必须强调这系列是用一个内部框架的制造，全焊接不锈钢管。它们的台面厚度是 3 毫米，具有水冷却系统，清洗和维护任何部分很容易。

我们丰富的经验使我们企业占有领袖地位，在使用新的设计随着客户的需要。我们的产品具有最高质量标准 and 完成。我们新的系列已经确定企业活力和扩大能力，这特点甚至在发生危机时没有停止，而且企业不停地投资在研发部门，从而为客户提供最优质的产和越来越多把企业的系列扩大。



FACIL LIMPIEZA

清洗容易



www.cocinas-sala.com



PRECISION EN LA FABRICACION
DISTINCION EN EL DISEÑO
EFICACIA EN EL FUNCIONAMIENTO

精密制造

产品具有优秀设计

灵验的运行

