SETE

Donde la gastronomía se convierte en espectáculo.

OUTDOOR KITCHEN LIFE

setespain.com

GAMA PRO

No se trata sólo de cocinar. Se trata de crear experiencias.

No hemos diseñado simplemente una cocina de exterior. Hemos creado una nueva forma de vivir y compartir la gastronomía.

SETE GAMA PRO nace de la unión entre diseño, ingeniería y tecnología, ofreciendo a los profesionales una herramienta única para transformar cualquier espacio en un auténtico escenario gastronómico.

Pensada para chefs, restaurantes, hoteles, caterings y eventos exclusivos, SETE GAMA PRO permite acercar la cocina al comensal, convirtiendo cada elaboración en una experiencia visual, sensorial y memorable.

Nuestra fabricación artesanal, combinada con materiales de alta calidad y tecnología avanzada, garantiza diseños exclusivos, acabados excepcionales y soluciones adaptadas a las exigencias del sector profesional.

Porque hoy la gastronomía va más allá del plato. Es creatividad, innovación, cercanía y espectáculo. Una oportunidad para diferenciarse, sorprender y aportar valor a cada servicio.

Bienvenidos al mundo de SETE.



Diseño, tecnología y gastronomía en perfecta armonía.

INGENIERIA

Ingeniería Diseñada para las exigencias de la gastronomía profesional.

Aluminio 100%, fibra de vidrio.

Inoxidable AISI 304 y termoplásticos alto rendimiento ASA

Resistente al sol, humedad y salinidad

Marina. Arquitectura minimalista con

durabilidad extrema.

ALUMINIO

100% reciclado * alta resistencia

FIBRA DE VIDRIO

Paneles ligeros * lacados anticorrosivo.

ACERO INOXIDABLE

Resistente agentes marinos.

TERMOPLASTICOS ASA

Alto rendimiento frente a UV y altas temperaturas.

CERTIFICACION

Sol * Humedad * Salinidad



INGENIERIA

Ingeniería Diseñada para las exigencias de la gastronomía profesional.

Aluminio 100%, fibra de vidrio.

Inoxidable AISI 304 y termoplásticos alto rendimiento ASA

Resistente al sol, humedad y salinidad

Marina. Arquitectura minimalista con

durabilidad extrema.

ALUMINIO

100% reciclado * alta resistencia

FIBRA DE VIDRIO

Paneles ligeros * lacados anticorrosivo.

ACERO INOXIDABLE

Resistente agentes marinos.

TERMOPLASTICOS ASA

Alto rendimiento frente a UV y altas temperaturas.

CERTIFICACION

Sol * Humedad * Salinidad

EXPERIENCIA

Sound Table

La gastronomía se vive. La música se siente.

SETE Sound Table es un innovador módulo auxiliar extensible que se extrae del interior de la SETE y cuya tapa se convierte en mesa auxiliar de trabajo para el Chef.

Una solución inteligente, multifuncional y práctica que amplía el espacio de trabajo para el Chef e incorpora un sistema de sonido de alta fidelidad con batería de litio autónoma.

Diseñada para restaurantes, hoteles, caterings y eventos exclusivos, Sound Table combina funcionalidad, diseño y tecnología, creando ambientes únicos donde la gastronomía y la música se convierten en una experiencia inolvidable.

Más que un complemento. Una nueva forma de vivir la experiencia SETE.

* Alta fidelidad
* Batería de litio autónoma.
* Mesa auxiliar de trabajo.
* Módulo extraíble integrado.



Creemos que la gastronomía es mucho más que cocinar.

Es crear experiencias, despertar emociones y transformar cada servicio en un momento extraordinario.

Por eso diseñamos SETE GAMA PRO, para quienes convierten su pasión en una experiencia inolvidable para sus comensales.

La gastronomía
no tiene límites

MODULOS GAMA PRO.

Fire

Fire 1.0 **PRO**

BARAZZA
taste of design

TECNOLOGIA Y PRECISION.

Precisión eléctrica al servicio del Chef

Parrilla eléctrica doble con piedra volcánica, dos zonas de cocción independientes y parrillas de fundición. Fabricada en acero inoxidable AISI 316, combina la tecnología eléctrica con las ventajas de la cocina tradicional a la parrilla.

La piedra volcánica acumula y distribuye el calor, favoreciendo una cocción uniforme y un excelente sellado de carnes, pescados y verduras. El contacto de los jugos y grasas con las piedras calientes aporta los aromas característicos de la parrilla, potenciando el sabor de cada elaboración.

Su sistema eléctrico permite controlar la temperatura con precisión, trabajar sin carbón ni gas y optimizar los tiempos de servicio, ofreciendo al chef versatilidad, comodidad y facilidad de uso.



- Potencia máxima absorbida: 1,75 kW.
- Dimensiones: 700 × 520 mm.
- Acero inoxidable AISI 316.
- Doble parrilla con piedra volcánica.
- Dos zonas de cocción independientes.
- Incluye lona impermeable.
- Enchufe Schuko interior a 220W.
- Luz Led Batería RGB.
- Encimera de Aluminio.

Fire 1.0 **PRO**

BARAZZA taste of design

on

Fire 4.0 **PRO**

CLOEN

LA REVOLUCIÓN 4.0 by CLOEN

Una superficie
Cuatro fuegos
Infinitas posibilidades

La cocina que no se ve. La tecnología que sorprende.

Un campo magnético atraviesa el porcelánico y calienta directamente el recipiente.

La tecnología permanece invisible, transformando una elegante encimera en una auténtica superficie de cocción.

Su innovadora tecnología dual permite transmitir energía inalámbrica para utilizar pequeños electrodomésticos compatibles sin necesidad de enchufes.



4 fuegos con sistema FLEX.

Potencia de hasta 7.200 W.

Mandos tipo Knob de 1,3 pulgadas.

Batería de cocina CLOEN incluida.

Iluminación LED RGB con batería.

Encimera de porcelánico de 12 mm.

PORCELANICO GRIS NATURAL
(Otros acabados a consultar)

Superficie no porosa, altamente resistente al rayado, hidrófuga y con certificado alimentario.

Material 100 % mineral, con un alto porcentaje de componentes reciclados.

Porcelánico certificado para inducción invisible CLOEN.

Fire 4.0 **PRO**

CLOEN

MODULOS GAMA PRO.

Rice

Próximamente 2.027

SETE Rice **PRO**

CLOEN

LA REVOLUCIÓN RICE by CLOEN

La revolución del arroz cocción invisible

La tradición de la forma de hacer un arroz y paellas se encuentra con la tecnología más avanzada.

SETE RICE PRO transforma la manera de cocinar arroces, fusionando diseño, innovación y precisión en una sola pieza,

Nuestra tecnología de inducción oculta de la mano de CLOEN permite cocinar directamente sobre una superficie de cristal negro mate, ofreciendo una experiencia de cocinar limpia, elegante y funcional.

Diseñada para profesionales de la gastronomía, chef privados, restaurantes, hoteles, terrazas y empresas de eventos y catering, donde la cocina en directo se convierte en un autentico espectáculo.

Inducción oculta de última generación con dos zona de cocción, aro interior y aro exterior.

Potencia hasta 6000 W.

Superficie de Cristal negro mate.

Sistema de induccion circular de 500mm de diámetro apto para recipientes paella de hasta 60 cm.

Doble control de temperaturas.

Alimentación eléctrica 220 V.

Estructura de aluminio lacado en Qualicoat 2 superdurable y Acero Inoxidable

Desmontable y transportable 100%.



SETE Rice **PRO**

CLOEN

EL ARROZ SE CONVIERTE

EN ESPECTÁCULO



MODULOS GAMA PRO.

D J

SETE DJ PRO

SETE DJ EXPERIENCIE

La música no tiene límites

Todo lo que necesitas para convertir la gastronomía en espectáculo.

La versión SETE DJ PRO incorpora un sistema de sonido AlphaTheta WAVE-EIGHT de 8” con batería autónoma, integrado en el pie de mesa SETE.

Incluye controladora AlphaTheta OMNIS-DUO con batería de litio y auriculares Pioneer DJ, ofreciendo todo lo necesario para crear experiencias únicas donde la gastronomía, la música y el entretenimiento se fusionan.

Una solución exclusiva para restaurantes, hoteles, terrazas, beach clubs y eventos gastronómicos que buscan sorprender a sus clientes y transformar cualquier espacio en un escenario inolvidable.

Diseño, tecnología y música unidos para crear experiencias que van más allá de la gastronomía.



8 horas de energía inalámbrica.

Controladora AlphaTheta OMNIS-DUO.

Altavoz AlphaTheta WAVE-EIGHT de 8”.

Auriculares Pioneer DJ.

Sistema de sonido con batería autónoma dentro de Sound Table SETE

220 W · 2 focos frontales.

Metacrilato dicroico.

Luces nocturnas · 2 puertos USB-C.

Bandejas extraíbles.

SETE **DJ PRO**

La gastronomía y la música crean experiencia únicas



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

COMPONENTE	REFERENCIA	DESCRIPCIÓN
Casco Interior y Sound Table	AESCALA METAL	Aluminio reciclado.
Casco Exterior	FIBRA DE VIDRIO	Paneles lacado exterior.
Lacados	TIGER	Qualicoat 2 superdurables.
Encimeras	AESCALA METAL y PORCELANICO	Aluminio, Acero Inoxidable y Porcelánico
Energía y fuegos	Barazza, CLOEN.	Electricidad.
Carga	Wireless Charger	Cargados móvil bajo encimera.
Termoplásticos	ASA	Especial ambientes exteriores.
Herrajes	ACERO INOXIDABLE	Anticorrosión.
Color	8 COLORES	Personalización total.
Dimensiones.	MÓDULO SETE CERRADO	920 x 760 x 1000 mm
Movilidad.	RUEDAS GIRATORIAS	Alta resistencia goma 360°.

* Módulos SETE PRO y SETE Rice PRO diseñados para exteriores y entornos bajo cubiertas. No aptos para exposiciones directas y continuadas a la intemperie.

MODULOS GAMA PRO.

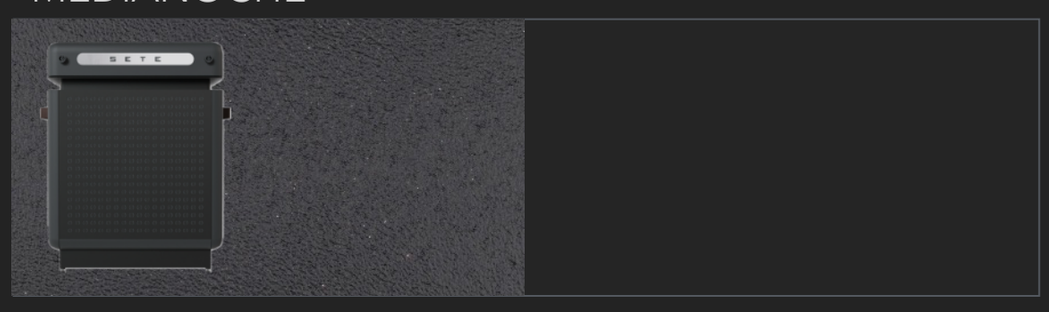
Elige tu identidad de módulos SETE y SETE Rice

Ocho expresiones en metal y fibra. Un solo carácter.

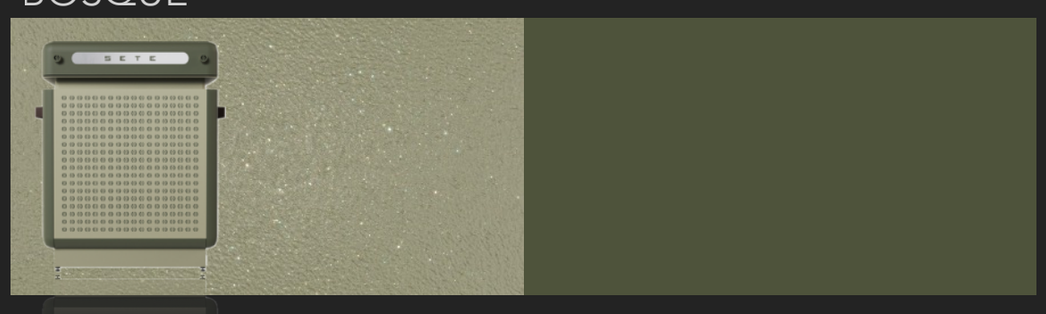
CALIZA



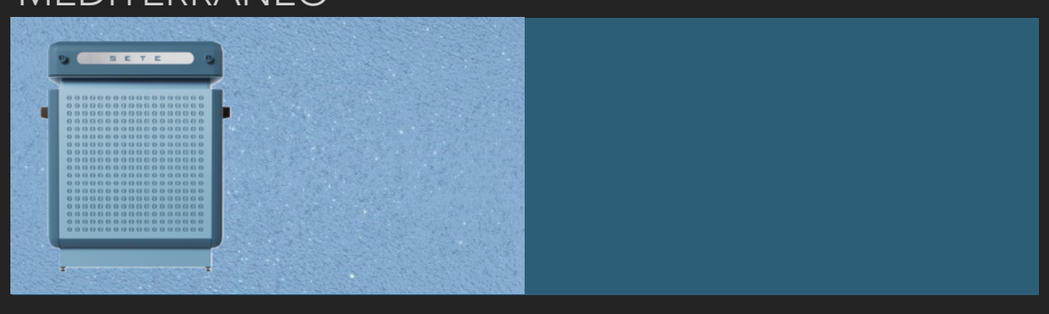
MEDIANOCHE



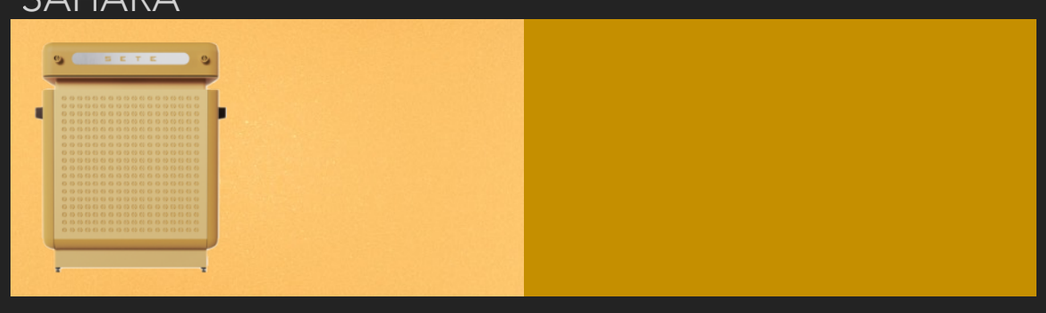
BOSQUE



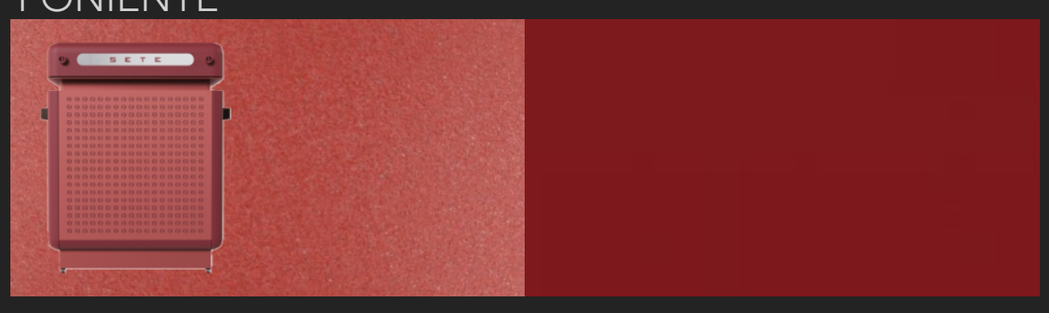
MEDITERRANEO



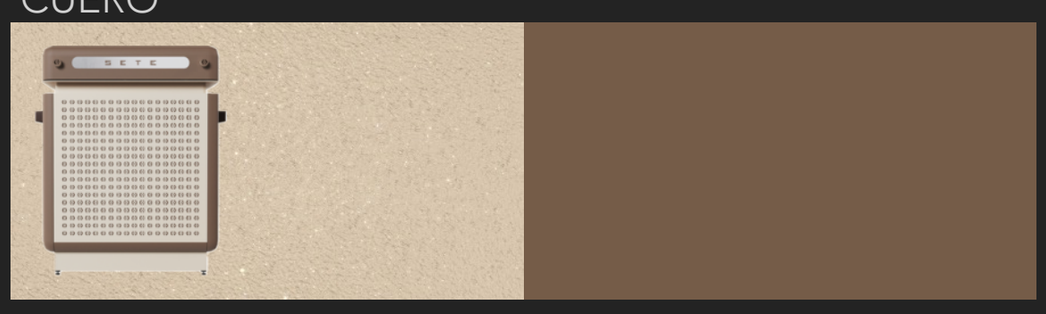
SAHARA



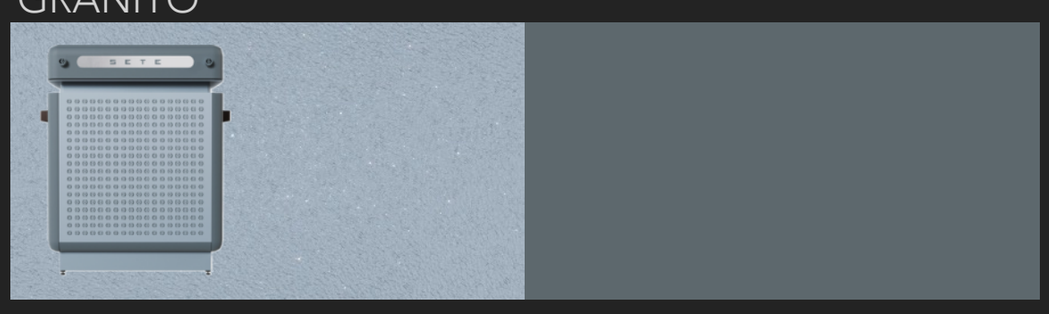
PONIENTE



CUERO



GRANITO



Elige tu detalle

Cuatro termoplásticos ASA.

CRUDO

GRIS

MARRON

NEGRO



La buena gastronomía
también se disfruta
al aire libre



MODULOS GAMA PRO.

Elige tu SETE

Fire	Descripción	Complemento	PVP
Fire 1.0 **PRO**	Barbacoa eléctrica.	BARAZZA taste of design	7.999,00 €
Fire 4.0 **PRO**	Inducción Invisible 4 fuegos con Flex.	CLOEN	8.999,00 €
SETE Rice **PRO**	Inducción Invisible 2 fuegos concéntricos,	CLOEN	3.999,00 €
SETE DJ **PRO**	Sistema inalámbrico y autónomo profesional	AlphaTheta	10.899,00 €

Pie de mesa convertible y altavoz Outdoor 8” batería bluetooth incluidos en todos nuestros módulos, menos SETE DJ.
Precios con transporte incluido entrega agencia a pie de calle Península y Baleares (Canarias consultar)
Transporte internacional NO INCLUIDO y en modalidad EX WORK MADRID - SPAIN.
Producto totalmente ensamblado, no requiere instalación.
No incluye alargador de corriente, se recomienda enchufado en el interior SETE y SETE Rice
Garantía general y sujeta a marca componente Fire, Rice y DJ instalado en módulo SETE.



S E T E

OUTDOOR KITCHEN LIFE

GAMA PRO

WEB www.setespain.com

MAIL hola@setespain.com

IG @setespain

Calle de Francisco de Silvela 110 2ª planta 28002 Madrid +34 607 303 275

Showroom - Dimoyco - Calle Nuñez de Balboa 113 28001 Madrid

DISEÑADO PARA PROFESIONALES Y CREADA PARA SORPRENDER