2021
100 years
pujadas®
A VOLLRATH® COMPANY
Manufacturing since 1921 for the culinary world

pujadas®
A VOLLRATH® COMPANY

952 50 35 88

ventas@lopezpardo.com

lopezpardo.com

DISTRIBUIDOR DE ZONA

grupo lópez pardo

1921

100 years

El año en que en España, el Gobierno establece el seguro obrero obligatorio para todos los trabajadores, en Suecia las mujeres obtienen el derecho a votar, Charles Chaplin estrena su película El chico y Albert Einstein recibe el Nóbel de física; Pujadas nace en Manlleu como una calderería artesana.

This was the year the Spanish Government made insurance compulsory for all workers, when in Sweden women got the right to vote, Charlie Chaplin released his film "The Kid" and Albert Einstein received the Nobel Prize in Physics; and this was the year Pujadas was founded in Manlleu as artisanal metal workers.

L'année où en Espagne, le gouvernement établit une assurance obligatoire des travailleurs pour tous les travailleurs, en Suède les femmes obtiennent le droit de vote, Charles Chaplin sort son film The Kid, et Albert Einstein reçoit le prix Nobel de physique ; Pujadas naît à Manlleu en tant que chaudronnerie artisanale.

Im gleichen Jahr, als die spanische Regierung eine obligatorische Arbeitnehmerversicherung für alle Arbeiter einführte, die Frauen in Schweden das Wahlrecht erhielten, Charles Chaplin seinen Film The Kid uraufführte und Albert Einstein den Nobelpreis für Physik erhielt, eröffnete Pujadas eine Kesselschmiedewerkstatt in Manlleu.

Al Sr. Joaquín Pujadas, aun estando retirado, le gustaba acercarse a fábrica una vez por semana para recorrer y saludar a todos los departamentos de su empresa.

Sentados en mi nuevo despacho, pues me acababa de incorporar, me explicaba que en 1921 su padre y fundador de la empresa, Miguel Pujadas, fabricaba calderos y otros utensilios para pastelería en Manlleu.

Y que a mediados de los 60 desarrollaron la tecnología de la embutición y el repulsado, fabricando productos tan variados como bicicletas, patinetes, bombonas de butano o lecheras, consolidando así su espíritu industrial.

Me decía también que una de las claves del buen funcionamiento de Pujadas era conocer bien al equipo, tratarlos con respeto y velar por todos ellos y sus familias. Hoy, seguimos pesando que el motor de nuestra empresa son las personas.

Como en otros negocios familiares, la llegada de las nuevas generaciones impulsó la renovación del producto, la oferta y la cartera de clientes. Miquel Pujadas me trasladó sus conocimientos y saber hacer, que hicieron de Pujadas una empresa sólida y consistente. ¡Gracias Miquel!

Poco más tarde, y gracias a la consolidación del proyecto empresarial y su necesidad de expansión, con la llegada de Andreu Pujadas, la empresa se trasladó a sus instalaciones actuales en Girona.

La empresa apostó claramente por el sector Horeca, globalizándose incluso antes de que se acuñara el concepto: fabricación de productos en acero, aluminio y acero inoxidable, desarrollo de gamas en plástico y madera para consolidar ventas en todos los continentes y presencia en ferias de promoción por todo el mundo, que hicieron de Pujadas la marca conocida y reconocida que es hoy en día.

Y años después, habiendo consolidado un modelo de negocio de futuro, habiendo trasladado y ampliado repetidamente las instalaciones y habiendo dejado atrás la estructura familiar para formar parte de Vollrath, uno de los mayores grupos industriales líder del sector Food Service, Pujadas sigue siendo la de siempre.

Una empresa en desarrollo constante que en tiempos difíciles supo crecer y que en los actuales, con la restauración y el turismo afectados a nivel mundial, ha sabido salir reforzada para satisfacer tanto a profesionales tradicionales como de vanguardia en la restauración, hostelería y colectividades.

Este 2021 celebramos nuestro centenario con la mayor inversión en maquinaria jamás realizada como símbolo de compromiso y futuro para nuestros clientes, proveedores y equipo.

Gracias a todos los que trabajáis en y con la casa, sin vosotros no estaríamos aquí. Gracias por vuestro apoyo, entusiasmo, paciencia y comprensión en tiempos difíciles. Gracias por ayudarnos a cumplir 100 años.

¡Felicidades!

Daniel Domènech Grau
Director General de Vollrath Pujadas
Managing Director of Vollrath Pujadas
Directeur Général de Vollrath Pujadas
Vollrath Pujadas Generaldirektor

Joaquín Pujadas, even when retired, liked to come to the factory once a week to take tour and say hello to everyone in all the departments in his company.

Sitting in my new office, just after I'd joined, he explained that, in 1921, his father and founder of the company, Miguel Pujadas, manufactured cooking pots and other pastry-making tools in Manlleu.

And that, in the mid-1960s, they developed the drawing and spinning technology, manufacturing products as varied as bicycles, scooters, butane cylinders and milk churns, thus consolidating their industrial spirit.

He also told me that one of the keys to the proper functioning of Pujadas was to get to know the team well, treat them with respect and look after each and every one of them and their families. Today, we continue to believe that the driving-force of our company are the people.

As in other family businesses, the arrival of the new generations prompted a renewal in the products, the range and the customer portfolio. Miquel Pujadas passed his knowledge and know-how on to me, which has turned Pujadas into a solid, robust company. Thank you, Miquel!

A little later, and thanks to the consolidation of the business project and the need for expansion, with the arrival of Andreu Pujadas, the company moved to its current facilities in Girona.

The company made a clear commitment to the Hospitality sector, globalizing even before the concept was coined: manufacturing products in steel, aluminium and stainless steel, developing ranges in plastic and wood to consolidate sales on all continents and being present at promotional fairs around the world, has made Pujadas into the well-known and widely recognized brand that it is today.

And years later, having consolidated a future business model, having repeatedly moved and expanded the facilities, and having left the family structure behind in order to become part of Vollrath, one of the largest leading industrial groups in the Food Service sector, Pujadas continues on the same as always.

A company in constant development that, in difficult times, was able to grow and that in current times, with the restaurant and tourism trade affected worldwide, has been able to be emerge strengthened, satisfying both traditional and avant-garde professionals in catering, hospitality and restaurants.

This year, in 2021, we celebrate our centenary with the greatest investment in machinery ever made as a symbol of the commitment and the future for our customers, suppliers and team.

Thank you to everyone who works in and with the company; without you we wouldn't be here. Thank you for your support, enthusiasm, patience and understanding in difficult times. Thank you for helping us to turn 100 years old.

Congratulations!

Monsieur Joaquín Pujadas, même une fois retraité, aimait venir à l'usine une fois par semaine pour traverser et dire bonjour tous les départements de son entreprise.

Assis dans mon nouveau bureau, alors que je venais d'intégrer l'entreprise, il m'expliquait qu'en 1921 son père et fondateur de l'entreprise, Miguel Pujadas, fabriquait des chaudrons et autres ustensiles de pâtisserie à Manlleu.

Et qu'au milieu des années 60 ils ont développé la technologie de l'emboutissage et le repoussage, fabriquant des produits aussi variés que des vélos, des trottinettes, des bonbonnes de butane ou des pots à lait, consolidant ainsi leur esprit industriel.

Il me racontait également que l'une des clés du bon fonctionnement de Pujadas était de bien connaître l'équipe, de respecter les employés et de veiller sur eux et sur leur famille. Aujourd'hui, nous pensons encore que les personnes sont le moteur de notre entreprise.

Comme dans d'autres entreprises familiales, l'arrivée des nouvelles générations a encouragé le renouvellement du produit, de l'offre et du portefeuille de clients. Miquel Pujadas m'a transmis ses connaissances et son savoir-faire, qui ont fait de Pujadas une entreprise solide et stable. Merci Miquel !

Un peu plus tard, et grâce à la consolidation du projet d'entreprise et à son besoin d'expansion, avec l'arrivée d'Andreu Pujadas, l'entreprise a déménagé dans ses installations actuelles à Gérone.

L'entreprise a clairement misé sur le secteur Horeca, se mondialisant avant même que le concept ne soit pensé : fabrication de produits en acier, aluminium et acier inoxydable, développement de gammes en plastique et bois pour consolider les ventes sur tous les continents et présence sur les salons du monde entier, qui ont fait de Pujadas la marque connue et reconnue qu'elle est aujourd'hui.

Et des années plus tard, après avoir consolidé un modèle commercial d'avenir, après avoir déménagé et agrandi à plusieurs reprises les installations et avoir quitté la structure familiale pour faire partie de Vollrath, l'un des plus grands groupes industriels leader du secteur Food Service, Pujadas reste égale à elle-même.

Une entreprise en développement constant qui, dans les moments difficiles, a su se développer et qui dans la période actuelle, avec la restauration et le tourisme touchés dans le monde entier, a réussi à se renforcer pour satisfaire les professionnels traditionnels et avant-gardistes de la restauration, de l'hôtellerie et des collectivités.

En 2021, nous célébrons notre centenaire avec le plus gros investissement jamais réalisé dans le matériel comme symbole d'engagement et d'avenir pour nos clients, nos fournisseurs et notre équipe.

Merci à vous tous qui travaillez dans et avec la maison, sans vous nous ne serions pas là. Merci de votre soutien, enthousiasme, patience et compréhension dans les moments difficiles. Merci de nous aider à fêter nos 100 ans.

Félicitations !

Obwohl schon im Ruhestand, kam Joaquín Pujadas gerne einmal die Woche zur Fabrik, um alle Abteilungen seines Betriebes zu besuchen und zu begrüßen.

Als ich in meinem neuen Büro saß - ich war gerade angestellt worden -, erklärte er mir, dass sein Vater und Gründer des Betriebes, Miguel Pujadas, 1921 in Manlleu Kessel und sonstige Backutensilien herstellte.

Mitte der 1960er Jahre entwickelten sie dann das Tiefzieh- und Drückverfahren und stellten dann diverse Produkte wie Fahrräder, Roller, Butanflaschen oder Milchkannen her. Somit wurde der Industriegeist gefestigt.

Ebenso teilte er mir mit, dass einer der Schlüssel für einen einwandfreien Betrieb von Pujadas darin bestehe, das Team gut zu kennen, respektvoll zu behandeln und sich um sie und ihre Familie zu kümmern. Auch heute noch sind wir der Ansicht, dass der Motor unseres Unternehmens die Menschen sind.

Wie in anderen Familienunternehmen führte die Ankunft neuer Generationen zur Erneuerung des Produkts, des Angebots und des Kundenportfolios. Miquel Pujadas gab mir sein Wissen und Know-how weiter, die Pujadas zu einem gefestigten und etablierten Unternehmen gemacht haben. Vielen Dank Miquel!

Kurz darauf zog das Unternehmen, mit der Ankunft von Andreu Pujadas, durch die Etablierung des Geschäftsprojekts und den Expansionsbedarf in seine heutigen Werkanlagen in Girona um.

Das Unternehmen setzte entschieden auf die Horeca-Branche und ging bereits vor der Umsetzung dieses Konzepts global: Herstellung von Produkten aus Stahl, Aluminium und Edelstahl, Entwicklung von Produktpaletten aus Kunststoff und Holz zur Konsolidierung des Umsatzes auf allen Kontinenten und Präsenz auf Werbemessen in der ganzen Welt - sie haben Pujadas zu der bekannten und angesehenen Marke gemacht, die sie heute ist.

Und Jahre später, nach Etablierung eines zukunftsträchtigen Geschäftsmodells, mehrfacher Verlegung und Erweiterung der Werkanlagen und Aufgabe des Familienbetriebs, um Teil von Vollrath zu werden, einem der größten führenden Industriekonzerne im Bereich Food Service, bleibt Pujadas wie eh und je bestehen.

Ein Unternehmen in ständiger Entwicklung, das in schwierigen Zeiten gewusst hat zu wachsen und das in der jetzigen Zeit, in der das Gaststättengewerbe und der Tourismus weltweit beeinträchtigt sind, geschafft hat, gestärkt aus der Krise hervorzugehen, um sowohl traditionelle als auch avantgardistische Profis des Hotel- und Gaststättengewerbes und der Gemeinschaftsverpflegung zufrieden zu stellen.

In diesem Jahr 2021 feiern wir unser 100-jähriges Bestehen mit der größten Investition in Maschinen, die jemals als Symbol des Engagements und der Zukunft für unsere Kunden, Lieferanten und unser Team getätigt wurde.

Vielen Dank an alle, die in und mit unserem Haus arbeiten, ohne Sie wären wir nicht hier! Vielen Dank für Ihre Unterstützung, Einsatzfreude, Geduld und Ihr Verständnis in schwierigen Zeiten! Vielen Dank, dass Sie uns geholfen haben, 100 Jahre alt zu werden.

Herzlichen Glückwunsch!

NUEVA HERRAMIENTA DE GESTIÓN

NEW MANAGEMENT TOOL

NOUVEL OUTIL DE GESTION

NEUES MANAGEMENT-TOOL

www.pujadas.es

- **Buscador de producto potente e inteligente**
- **Toda la información a tu alcance: promociones, pedidos, facturas, fichas técnicas, imágenes, catálogos...**
- **Información de cliente personalizada y actualizada**

- *Powerful, smart product finder*
- *All the information at your fingertips: promotions, orders, invoices, datasheets, images, catalogues and more.*
- *Personalized and up-to-date customer information*

- Moteur de recherche de produit puissant et intelligent
- Toutes les informations à votre portée : promotions, commandes, factures, fiches techniques, images, catalogues...
- Information relative au client personnalisée et mise à jour

---

- *Leistungsstarker und intelligenter Produktfinder*
- *Alle Informationen für Sie griffbereit: Sonderangebote, Bestellungen, Rechnungen, technische Datenblätter, Bilder, Kataloge ...*
- *Personalisierte und aktualisierte Kundeninformationen*

¡Participa de nuestras redes sociales!

Join us on our social networks!

Participez à nos réseaux sociaux !

Treten Sie unseren sozialen Netzwerken bei!

Somos fabricantes de menaje, sistemas de almacenaje, transporte y equipamiento. Desarrollamos productos innovadores que buscan la eficiencia energética, la durabilidad y el control de la merma alimentaria para aumentar la rentabilidad de cada tipo de negocio.

Fieles al compromiso con nuestros clientes, creemos en un servicio de confianza y un trato personalizado. La mejora continua y la pasión por el trabajo bien hecho nos ayudan a forjar relaciones honestas y duraderas.

Nuestro objetivo:
ofrecer soluciones globales, transversales y de confianza a los profesionales del Foodservice.

Nous sommes des fabricants d'ustensiles, de systèmes de stockage, de transport et d'équipement. Nous développons des produits innovants axés sur l'efficacité énergétique, la durabilité et le contrôle du gaspillage alimentaire pour d'accroître la rentabilité de chaque activité.

Fidèles à notre engagement envers nos clients, nous croyons en un service de confiance et une attention personnalisée. L'amélioration continue et la passion pour le travail bien fait nous permettent de forger des relations honnêtes et durables.

Notre objectif :
proposer des solutions globales, transversales et fiables aux professionnels du Foodservice.

We are manufacturers of utensils, storage, transport and equipment systems. We develop innovative products that seek out energy efficiency, durability and the control of food waste to increase the profitability of each type of business.

Staying true to our commitment to our customers, we believe in providing a trustworthy service and personal treatment. Continuous improvement and a passion for a job well done help us forge honest and lasting relationships.

Our goal:
provide global, far-reaching and trusted solutions to Foodservice professionals.

Wir sind Hersteller von Küchenbedarf, Aufbewahrungssystemen, Transportmitteln und Geräten. Wir entwickeln innovative Produkte, die auf Energieeffizienz, Langlebigkeit und Kontrolle von Lebensmittelvergeudung ausgerichtet sind, um die Rentabilität des jeweiligen Geschäfts zu steigern.

Treu unserem Engagement für unsere Kunden handelnd, glauben wir an einen vertrauenswürdigen und persönlichen Service. Kontinuierliche Verbesserung und die Leidenschaft für ausgezeichnete Arbeit helfen uns dabei, ehrliche und dauerhafte Beziehungen aufzubauen.

Unser Anliegen:
Foodservice-Profis globale, übergreifende und vertrauenswürdige Lösungen zu bieten.

ASÍ SOMOS

THIS IS WHO WE ARE

CE QUE NOUS SOMMES

SO SIND WIR

LA FUERZA DE UN LÍDER

THE STRENGTH OF A LEADER LA FORCE D'UN LEADER *DIE STÄRKE EINES MARKTFÜHRERS*

pujadas® A VOLLRATH® COMPANY

LA EXPERIENCIA DE UN FABRICANTE

THE EXPERIENCE OF A MANUFACTURER L'EXPÉRIENCE D'UN FABRICANT *DIE ERFAHRUNG EINES HERSTELLERS*

Fábrica - Sede
Factory - Headquarters
Usine - Siège
Werk – Sitz

Hornos y barbacoas
Ovens and barbecues
Fours et barbecues
Öfen und Grillgeräte

Cubic
Cubic
Cubic
Cubic

Carros y Estanterías
Trolleys and Shelving
Chariots et Étagères
Wagen und Regale

Plástico
Plastic
Plastique
Kunststoff

Desde 2015 somos parte del grupo Vollrath, líder mundial en todo tipo de negocios. Vendemos en más de 100 países y contamos con instalaciones en USA, México, Europa y Asia.

Since 2015, we have been part of the Vollrath group, a world leader in all types of businesses. We sell in more than 100 countries and have facilities in the USA, Mexico, Europe and Asia.

Depuis 2015, nous appartenons au groupe Vollrath, leader mondial dans toutes sortes d'activités. Nous vendons dans plus de 100 pays et nous possédons des installations aux États-Unis, au Mexique, en Europe et en Asie.

Seit 2015 sind wir Teil der Vollrath Unternehmensgruppe, eines weltweiten Marktführers in zahlreichen Geschäftsbereichen. Wir verkaufen in mehr als 100 Ländern und haben Niederlassungen in den USA, Mexiko, Europa und Asien.

CIFRAS CLAVE

KEY FIGURES CHIFFRES CLÉS *SCHLÜSSELZIFFERN*

25.000
M² superficie en España
M² surface in Spain
M² superficie en Espagne
M² Fläche in Spanien

200
Trabajadores (1.500 a nivel mundial)
Workers (1.500 worldwide)
Employés (1.500 au niveau mondial)
Mitarbeiter (1.500 weltweit)

35
Millones de € (60% exportación)
Millions of euros (60% export)
Millions d'€ (60 % exportation)
Millionen in € (60 % Export)

+100
Países EMEA + Oceanía
EMEA + Oceania Countries
Région EMEA + Océanie
EMEA-Länder + Ozeanien

MEDIO AMBIENTE

ENVIRONMENT ENVIRONNEMENT *UMWELT*

Sostenibilidad
Sustainability
Durabilité
Nachhaltigkeit

Energías renovables
Renewable energy
Énergies Renouvelables
Erneuerbare Energien

Inox 100% reciclado
100% recycled stainless steel
Inox 100 % recyclé
100 % recycelter Edelstahl

Tratamiento de aguas
Water treatment
Traitements des eaux
Wasseraufbereitung

Energéticamente eficientes
Energy efficient
Énergétiquement efficaces
Energieeffizient

CALIDAD

QUALITY QUALITÉ *QUALITÄT*

Apto para contacto con alimentos
Food Contact Approved
Adapté au contact alimentaire
Lebensmittelkontakt zugelassen

Organización para la Salud y Seguridad Pública
Public Health and Safety
Santé et Sécurité Publiques
Öffentliche Gesundheit und Sicherheit

Sistema de Calidad
Quality System
Système de management de la Qualité
Qualitätssystem

Sistema de Calidad
Quality System
Système de management de la Qualité
Qualitätssystem

Garantía de por vida
Guaranteed for life
Garantie à vie
Lebenslange Garantie

SOLUCIONES ESPECIALIZADAS

Fabricamos y ofrecemos soluciones globales en todos los sectores de la restauración

HOTELERÍA
HOTELS
HÔTELLERIE
HOTELLERIE

RESTAURACIÓN
RESTAURANTS
RESTAURATION
GASTSTÄTTENGEWERBE

RESTAURACIÓN ORGANIZADA
RESTAURANTS CHAINS
RESTAURATION ORGANISÉE
GASTRONOMIEKETTEN

COLECTIVIDADES
INSTITUTIONS
COLLECTIVITÉS
GEMEINSCHAFTS-VERPFLEGUNG

BAR Y CAFETERÍA
BARS AND CAFÉS
BAR ET CAFÉTERIA
BAR UND CAFETERIA

SPECIALIZED SOLUTIONS

We manufacture and offer global solutions in all catering sectors.

SOLUTIONS SPÉCIALISÉES

Nous fabriquons et offrons des solutions globales dans tous les secteurs de la restauration.

SPEZIALLÖSUNGEN

Wir sind Hersteller und bieten globale Lösungen in allen Bereichen der Gastronomie.

CÁTERING Y EVENTOS
CATERING AND EVENTS
CATERING ET ÉVÈNEMENTS
CATERING UND VERANSTALTUNGEN

CRUCEROS
CRUISES
BATEAUX DE CROISIÈRES
KREUZFAHRTEN

PARQUES TEMÁTICOS
THEME PARKS
PARCS THÉMATIQUES
THEMENPARKS

MERCAURANTES
GROCERANTS
GROCERANTS
SUPERMÄRKTE MIT KÜCHE

RETAIL
RETAIL
QUINCAILLERIES
EISENWARENGESCHÄFTE

SOLUCIONES GLOBALES

BACK OF THE HOUSE
FRONT OF THE HOUSE
MAQUINARIA

GLOBAL SOLUTIONS

- *BACK OF THE HOUSE*
- *FRONT OF THE HOUSE*
- *EQUIPMENT*

SOLUTIONS GLOBALES

- BACK OF THE HOUSE
- FRONT OF THE HOUSE
- EQUIPEMENT

GLOBALE LÖSUNGEN

- *BACK OF THE HOUSE*
- *FRONT OF THE HOUSE*
- *KÜCHENASCHINEN*

ÍNDICE / *INDEX /* TABLE / *INDEX*

COCINA / *KITCHEN /* CUISINE / *KÜCHE*

1 HORNO DE BRASA / *CHARCOAL OVENS /* FOUR À BRAISE / *GRILLOFEN*

1.1	**HORNO DE BRASA /** *CHARCOAL OVENS /* FOUR À BRAISE / *GRILLOFEN*	22
1.2	**ACCESORIOS /** *ACCESSORIES /* ACCESSOIRES / *ZUBEHÖR*	24
1.3	**UTENSILIOS /** *UTENSILS /* USTENSILES / *UTENSILIEN*	29
1.4	**MENAJE BRASA /** *GRILL COOKWARE /* MATÉRIEL À BRAISE / *GRILLZUBEHÖR*	30

2 BATERÍA DE COCINA / *COOKWARE /* BATTERIE DE CUISINE / *KOCHBEDARF*

2.1	**INOX-PRO**	36
2.2	**TOP LINE**	44
2.3	**COOL•LINE**	46
2.4	**IDEA**	48
2.5	**DAILY**	50
2.6	**CENTURY**	51
2.7	**BLACK SERIES**	54
2.8	**BLACK FORGED**	55

3 SARTENES / *FRY PANS /* POÊLES / *PFANNEN*

3.1	**ACERO INOXIDABLE /** *ST/STEEL /* ACIER INOXYDABLE / *EDELSTAHL*	62
3.2	**ALUMINIO /** *ALUMINIUM /* ALUMINIUM / *ALUMINIUM*	65
3.3	**MULTIMETAL /** *MULTI-PLY /* MULTI-METAL / *MULTIMETALL*	69
3.4	**ALUMINIO FUNDICIÓN /** *CAST ALUMINIUM /* FONTE D'ALUMINIUM / *ALUMINIUMGUSS*	70
3.5	**ACERO /** *STEEL /* ACIER / *ROSTFREIER STAHL*	73
3.6	**PAELLERA /** *SPANISH PAELLA PAN /* PLAT À PAELLA / *PAELLAPFANNE*	76

4 HORNO Y RUSTIDERAS / *OVEN AND ROAST PAN /* FOUR ET PLAQUES À RÔTIR / *OFEN- UND BRATFORMEN*

4.1	**RUSTIDERAS /** *ROAST PANS /* PLAQUES À RÔTIR / *BRÄTER*	80
4.2	**BANDEJAS HORNO GASTRONORM /** *GASTRONORM SHEET PANS /* PLAQUES FOUR GASTRONORME / *GASTRONORM OFENBLECHE*	82
4.3	**BANDEJAS PASTELERÍA /** *PASTRY TRAYS /* PLAQUES À PÂTISSERIE / *PATISSERIETABLETT*	84
4.4	**REJILLAS /** *GRIDS /* GRILLES / *ROST*	86
4.5	**BANDEJAS ESPECIALES /** *SPECIAL BAKING SHEET /* PLAQUE FOUR SPÉCIALE / *SPEZIALBLECHE*	87
4.6	**BANDEJAS PARA PIZZA /** *PIZZA BAKING SHEETS /* PLAQUES À PIZZA / *PIZZABLECHE*	89
4.7	**ACCESORIOS HORNO /** *OVEN ACCESSORIES /* ACCESSOIRES FOUR / *OFENACCESORIES*	90

5 UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS /* USTENSILES DE CUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

5.1	**UTENSILIOS DE COCINA /** *KITCHEN UTENSILS /* USTENSILES DE CUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*	94
5.2	**PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS /** *MANUAL FOOD PROCESSORS /* APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS / *HANDLICHEN SCHNEIDEMASCHINEN GEEIGNET FÜR*	121
5.3	**TABLAS DE CORTE /** *CUTTING BOARDS /* PLANCHES À DÉCOUPER / *SCHNEIDBRETTER*	136
5.4	**ELEMENTOS DE MEDIDA /** *MEASURING UTENSILS /* USTENSILES DE MESURE / *MESSUTENSILIEN*	139
5.5	**MANOPLA /** *MITT /* GAN / *HANDSCHUHE*	143
5.6	**ALFOMBRAS CAUCHO /** *NATURAL RUBBER MATS /* TAPIS EN CAOUTCHOUC / *KAUTSCHUKMATTEN*	143

6 HELADERÍA Y PASTELERÍA / *ICE-CREAM UTENSILS & PASTRY /* USTENSILES À GLACE ET PÂTISSERIE / *ZUBEHÖR FÜR EISCREME UND PATISSERIE*

6.1	**HELADERÍA /** *ICE-CREAM UTENSILS /* UTENSILES POUR GLACE / *ZUBEHÖR FÜR EISCREME*	146
6.2	**UTENSILIOS DE PASTELERÍA /** *PASTRY UTENSILS /* USTENSILES DE PÂTISSERIE / *PATISSERIEZUBEHÖR*	148
6.3	**MOLDES ANTIADHERENTES /** *NON-STICK MOULDS /* MOULES ANTI-ADHÉSIFS / *ANTIHAFT BACKFORMEN*	161
6.4	**CORTAPASTAS /** *PASTRY CUTTER /* DÉCOUPOIRS / *TEIGSCHNEIDER*	165
6.5	**MOLDES ACERO INOXIDABLE /** *ST/STEEL PASTRY MOULDS /* MOULES EN ACIER INOX / *BACKFORMEN ROSTFREIER STAHL*	166
6.6	**MANGAS Y BOQUILLAS /** *BAGS AND TUBES /* POCHES ET DOUILLES / *SPRITZBEUTEL UND TÜLLEN*	169
6.7	**MOLDES SILICONA /** *SILICONE MOULDS /* MOULES SILICONE / *SILIKONBACKFORMEN*	175
6.8	**MOLDES FLEXIPAN /** *FLEXIPAN MOULDS /* MOULES FLEXIPAN / *FLEXIPANBACKFORMEN*	180

8 TRANSPORTE DE ALIMENTOS / *FOOD DELIVERY /* TRANSPORT D'ALIMENTS / *TRANSPORT VON LEBENSMITTELN*

8.1	**CAJA PPE /** *EPP BOX /* BOÎTE PPE / *EPP-BOX*	212
8.2	**INSULATED DELIVERY BAGS**	214
8.3	**BANDEJAS Y RECIPIENTES /** *TRAYS AND CONTAINERS /* PLATEAUX ET PLATS / *TABLETTS UND BEHÄLTER*	220

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO / *TRANSPORT AND STORAGE /* TRANSPORT ET STOCKAGE / *TRANSPORT UND LAGERUNG*

7 CUBETAS GASTRONORM / *GASTRONORM CONTAINERS /* BACS GASTRONORME / *GASTRONORM BEHÄLTER*

7.1	**INOX 18/10 /** *18/10 ST/STEEL /* INOX 18/10 / *EDELSTAHL 18/10*	196
7.2	**COMPLEMENTOS GASTRONORM /** *GASTRONORM ACCESSORIES /* ACCESSOIRES GASTRONORME / *GASTRONORM ASSESSOIRES*	200
7.3	**CON FONDO DIFUSOR /** *WITH SANDWICH BOTTOM /* AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR / *MIT SANDWICHBODEN*	201
7.4	**POLICARBONATO /** *POLYCARBONATE /* POLYCARBONATE / *POLYCARBONAT*	202
7.5	**SIN BISFENOL-A /** *BISPHENOL-A FREE /* SANS BISPHÉNOL-A / *OHNE BISFENOL-A*	204
7.6	**POLIPROPILENO /** *POLYPROPYLENE /* POLYPROPYLÈNE / *POLYPROPYLEN*	206
7.7	**VIOLET COLLECTION**	208

9 CESTAS PARA VAJILLA / *DISHWASHER RACKS /* CASIERS À VAISSELLE / *SPÜLMASCHINENKÖRBE*

9.1	**CESTAS BASE Y SUPLEMENTOS /** *RACKS AND EXTENDERS /* PANIERS BASE ET RÉHAUSSE / *BASISKÖRBE UND ERWEITERUNGEN*	230
9.2	**COMPLEMENTOS /** *COMPLEMENTS /* COMPLÉMENTS / *ZUBEHÖR*	236
9.3	**CESTAS PARA PLATOS /** *PLATE RACKS /* CASIERS ASSIETTES / *TELLERSPÜLKÖRBE*	238
9.4	**CESTAS SIGNATURE /** *SIGNATURE RACKS /* CASIERS SIGNATURE / *SPÜLKÖRBE SIGNATURE*	242

10 CARROS / *TROLLEYS* / CHARIOTS / *SERVIERWAGEN*

10.1 **CARROS DE SERVICIO ALUMINIO /** *ALUMINIUM SERVING TROLLES /* CHARIOTS DE SERVICE EN ALUMINIUM / *SERVICEWAGEN AUS ALUMINIUM* 200

10.2 **CARROS DE SERVICIO ACERO INOXIDABLE /** *ST/STEEL SERVING TROLLEYS /* CHARIOTS DE SERVICE EN ACIER INOXYDABLE / *SERVIERWAGEN AUS EDELSTAHL* 201

10.3 **CARROS GUÍAS EN ACERO INOXIDABLE /** *ST/STEEL RAIL TROLLEYS /* CHARIOTS À GLISSIÈRES EN ACIER INOXYDABLE / *SERVIERWAGEN MIT EINSCHÜBEN AUS EDELSTAHL* 204

10.4 **CARROS ESPECIALES /** *SPECIAL TROLLEYS /* CHARIOTS SPÉCIAUX / *SPEZIALWAGEN* 210

11 ESTANTERÍAS / *SHELVING /* ÉTAGÈRES / *REGALE*

11.1 **COMPONENTES ESTANTERÍA /** *SHELVING PARTS /* COMPONENTS ÉTAGÈRES / *REGAL KOMPONENTEN* 268

11.2 **KIT ESTANTERÍA /** *SHELVING KITS /* KITS ÉTAGÈRES / *REGAL SETS* 282

12 MAQUINARIA / *EQUIPMENT /* EQUIPEMENT / *KÜCHENASCHINEN*

12.1 **COCCIÓN /** *COOKING /* COUSSION / *KÜCHENMACHINEN* 288

12.2 **TOSTADORAS Y GRILL DE CONTACTO /** *TOASTEURS & CONTACT GRILLS /* TOASTER ET GRILL DE CONTACT / *TOASTER - KONTACKGRILL* 302

12.3 **PROCESADORES DE ALIMENTOS /** *FOOD PROCESSORS /* ROBOTS MULTIFONCTION / *EBENSMITTELMASCHINE* 309

12.4 **MAQUINARIA MANTENEDORA DE TEMPERATURA /** *FOOD WARMING EQUIPMENT /* APPAREILS DE MAINTEN DE TEMPEÉRATURE / *WARMHALTEMASCHINEN* 323

12.5 **MAQUINARIA HELADERÍA /** *ICE-CREAM MACHINES /* TURBINES À GLACE / *EISMASCHINEN* 342

13 MELAMINA Y PRESENTACIÓN / *MELAMINE & PRESENTATION /* MÉLAMINE ET PRÉSENTATION / *MELAMIN UND PRÄSENTATION*

358

14 BUFFET Y ACCESORIOS / *BUFFET & ACCESSORIES /* BUFFET ET ACCESSOIRES / *BUFFET UND ZUBEHÖR*

14.1 **PROTECCIÓN Y TAPAS /** *PROTECTION AND COVERS /* PROTECTION ET COUVERCLES / *SCHUTZ UND DECKEL* 402

14.2 **COOL·LINE COLLECTION** 406

14.3 **SUPER SHAPES CUBETAS PRESENTACIÓN BUFFET /** *BUFFET PRESENTATION STEAM TABLE PANS /* BACS PRÉSENTATION BUFFET / *BUFFET PRÄSENTATION DAMPFBEHEIZTE WANNEN* 408

14.4 **MIRAMAR® COOKWARE BATERÍA DE COCINA PARA PRESENTACIÓN /** *DISPLAY COOKWARE /* BATTERIE DE CUISINE-PRÉSENTATION / *PRÄSENTATIONS-KOCHGESCHIRR* 412

14.5 **CUBIC** 418

14.6 **PRESENTACIÓN Y EXPOSITORES /** *DISPLAY STANDS & DISPLAY BASKETS /* PRÉSENTOIRS ET PRÉSENTOIRS CORBEILLES / *PRÄSENTATIONSSTÄNDER DISPLAY-KÖRBE* 442

14.7 **CHAFINGS Y DISPENSADORES /** *CHAFERS & DISPENSERS /* CHAFERS ET DISTRIBUTEURS / *CHAFERS & SPENDER* 446

14.8 **BOLS DOBLE PARED /** *DOUBLE WALL BOWLS /* BOLS DOUBLE PAROI / *DOPPELWANDIGE SCHALEN* 452

14.9 **BANDEJAS DE SERVICIO /** *SERVING TRAYS /* PLATEAUX / *SERVIERTABLETTS* 456

14.10 **UTENSILIOS DE SERVICIO /** *SERVING TOOLS /* USTENSILES DE SERVICE BUFFET / *SERVIERBESTECK* 458

14.11 **SEÑALIZACIÓN /** *SIGNS /* SIGNALIZATION / *MARKIERUNG* 468

15 SERVICIO DE MESA / *TABLE SERVICE /* ARTS DE TABLE / *TAFELSERVICE*

15.1 **MINIATURAS /** *MINIATURES /* MINIATURES / *MINIATUREN* 472

15.2 **PRESENTACIÓN DE MESA /** *TABLE PRESENTATION /* PRÉSENTATION TABLE / *TISCHPRÄSENTATION* 475

15.3 **SERVICIO DE MESA /** *TABLE SERVICE /* SERVICE DE TABLE / *TISCHSERVICE* 488

16 BAR Y CAFETERÍA / *BAR & COFFEE /* BAR ET CAFÉTÉRIA / *BAR UND CAFETERIA*

16.1 **BAR** 498

16.2 **TÉ Y CAFETERÍA /** *TEA & COFFEE SERVICE /* THÉ ET CAFÉTÉRIA / *TEE- UND KAFFEESERVICE* 508

16.3 **SERVICIO DE BEBIDAS /** *BEVERAGE SERVICE* SERVICE À BOISSONS / *GETRÄNKE-SERVIC* 512

16.3 **DISPENSADORES DE TAPAS Y VASOS /** *LIDSAVERS AND CUPDISPENSERS /* DISTRIBUTEUR DE COUVERCLES ET GOBELETS / *DECKELSPENDER & BECHERSPENDER* 516

HORNO DE BRASA /
CHARCOAL OVENS /
FOUR À BRAISE /
GRILLOFEN

P. 16 - 23

CENTURY

P. 51 - 53

BLACK FORGED

P. 55 **P. 72**

ALU FIRST

P. 67

DAILY

P. 50

CARRO SERVICIO ACERO INOXIDABLE /
ST/STEEL SERVING TROLLEY /
CHARIOT SERVICE EN ACIER INOXYDABLE /
SERVIERWAGEN AUS EDELSTAHL

P. 252

Envasadora al vacío / *Vacuum sealer /*
Machine sous vide / *Vakuumiergerät*

P. 334

Placa inducción doble /
Double induction plate /
Plaque à induction double /
Doppel-Induktionskochplatte

P. 293

NUEVO / *NEW /* NOUVEAU / *NEUHEITEN*

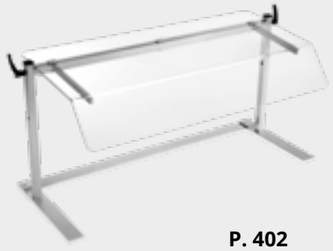
TRANSPORTE DE ALIMENTOS /
FOOD DELIVERY /
TRANSPORT D'ALIMENTS /
TRANSPORT VON LEBENSMITTELN

Caja plegable PPE/
Foldable EPP crate /
Boîte pliable EPP /
Faltbare EPP-box
P. 213

Bolsas de catering /
Catering bags /
Sacs de traiteur /
Cateringtaschen
P. 216

Bolsas para pizza /
Pizza Bags /
Sacs à pizzas /
Pizzataschen
P. 214

Protección Anti-aliento regulable /
Mobile and ajustable breath guards /
Pare-haleine ajustable /
Verstellbare Atemschutzplatte



P. 402

Mampara protectora Cubic /
Separators from the Cubic range /
Écran de séparation Cubic /
Cubic Schutztrennwand

P. 403

Dispensador de líquidos metálico /
Metallic liquid dispenser /
Distributeur de liquides métallique /
Getränke-Metallspender

P. 428

MELAMINA / *MELAMINE /*
MÉLAMINE / *MELAMIN*

P. 358 - 399

Bandeja policarbonato de 5 compartimentos /
Polycarbonate tray with 5 compartments /
Plateau polycarbonate avec 5 compartiments /
Polycarbonatschale mit 5 Unterteilungen

P. 220

Sistema avisador de clientes /
TClient calling system /
Système d'avertisseur clients /
Gäste-Meldesystem

P. 490

HORNO DE BRASA /
CHARCOAL OVENS /
FOUR À BRAISE /
GRILLOFEN

1.1 **HORNO DE BRASA /** *CHARCOAL OVENS /* FOUR À BRAISE / *GRILLOFEN* **22**

1.2 **ACCESORIOS /** *ACCESSORIES /* ACCESSOIRES / *ZUBEHÖR* **24**

1.3 **UTENSILIOS /** *UTENSILS /* USTENSILES / *UTENSILIEN* **29**

1.4 **MENAJE BRASA /** *GRILL COOKWARE /* MATÉRIEL À BRAISE / *GRILLZUBEHÖR* **30**

Hornos de brasa Pujadas

La gama de hornos de brasa es una clara apuesta de Pujadas para estar en las últimas tendencias del exigente mercado de la hostelería. Nuestra razón de ser como fabricantes nos empuja a empezar este nuevo camino en el mundo de la brasa con una gama de hornos y barbacoas diseñadas y fabricadas para el uso profesional.

La cocina a la brasa

La cocción a brasa, de origen milenario, en una parrilla cerrada da como resultado la combinación entre tradición y modernidad en la cocina contemporánea.

La cocina con brasa es la única que consigue que el jugo de los propios alimentos impregne las brasas calientes, transformándolo en partículas aromáticas que con el humo envuelven los alimentos. Esto confiere ese característico sabor braseado a carnes, pescados, mariscos, verduras, arroces, pizzas, postres y repostería, y un largo etcétera.

Pujadas charcoal ovens

Pujadas' range of charcoal ovens is a clear bet to be among the latest trends in the demanding hospitality market. We enter as manufacturer into the world of charcoal ovens with a range of ovens and barbecues designed and manufactured for professional use.

The grilled cooking

Charcoal cooking, a thousand-year-old tradition, on a closed grill results in the combination of tradition and modernity in contemporary cuisine.

Charcoal cooking is unique in that the juice of the food itself permeates the hot coals, turning them into aromatic particles that envelop the food in smoke. This is what gives that characteristically smoky flavour to meat, fish, seafood, vegetables, rice, pizza, desserts, pastries, etc.

Fours à braise Pujadas

Pujadas mise sur la gamme de fours à braise pour prendre part aux dernières tendances du marché exigeant de l'hôtellerie. Notre raison d'être en tant que fabricant nous pousse à ouvrir cette nouvelle voie dans le monde du barbecue en proposant une gamme de fours et de barbecues conçus et fabriqués pour une utilisation professionnelle.

La cuisine à la braise

La cuisson à la braise, d'origine millénaire, à l'aide d'un grille fermé représente l'alliance de la tradition et de la modernité dans la cuisine contemporaine.

La cuisson au grill est la seule qui permet au jus de l'aliment de pénétrer les braises chaudes, ce qui le convertit en particules aromatiques qui enveloppent l'aliment de fumée. Cette saveur braisée typique va imprégner les viandes, poissons, fruits de mer, légumes, riz, pizzas, desserts et pâtisseries, et bien plus encore.

Grillöfen von Pujadas

Das Sortiment an Grillöfen ist ein klares Bekenntnis von Pujadas, in den neuesten Trends des anspruchsvollen Marktes der Hotel- und Gastronomiebranche zu sein. Unsere Aufgabe als Hersteller besteht darin, diesen neuen Weg in der Welt des Grills mit einer Reihe von Öfen und Barbecue-Geräten zu beginnen, die für den professionellen Einsatz entwickelt und hergestellt werden.

Die grillküche

Das Grillen tausendjährigen Ursprungs in einem geschlossenen Grill führt zu einer Kombination aus Tradition und Moderne in der zeitgenössischen Küche.

Die Grillküche ist die einzige, in der der Saft aus dem Essen selbst die heiße Glut durchdringt und in aromatische Partikel umwandeln kann, die das Essen mit Rauch umhüllen. Dies verleiht Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten, Gemüse, Reis, Pizza, Desserts und Gebäck sowie vielen weiteren diesen charakteristischen Grillgeschmack.

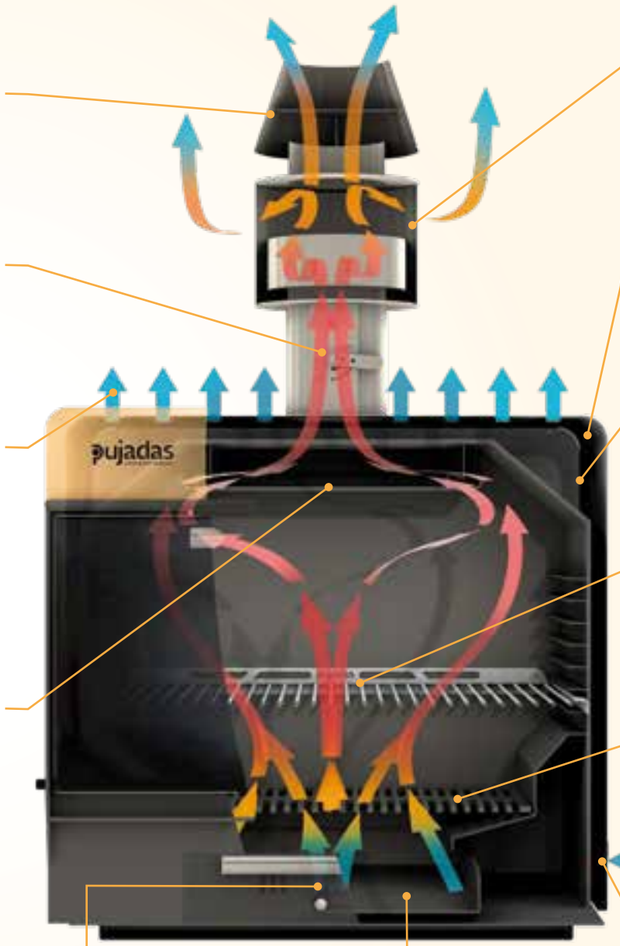
FUNCIONAMIENTO HORNO / *OVEN OPERATION*
FONCTIONNEMENT DU FOUR / *BETRIEB DES OFENS*

Explicación grafica del funcionamiento de nuestros hornos y detallando la circulación del aire en su interior.

Graphic explanation of how our ovens work and details of internal air circulation.

Illustration du fonctionnement de nos fours et précisions sur la circulation de l'air à l'intérieur.

Grafische Erklärung der Funktionsweise unserer Öfen und ausführliche Darstellung der Luftzirkulation im Inneren der Öfen.



Salida de humos /
Smoke outlet /
Évacuation de la fumée /
Rauchabzug

Regulación salida de humos /
Smoke outlet regulation /
Régulation de l'évacuation de la fumée/
Rauchabzugsregelung

Salida sistema de refrigeración cámara /
Cooling system outlet chamber /
Sortie du système de réfrigération de la chambre /
Abzugskammer des Kühlsystems

Cortafuegos de seguridad /
Security firewall /
Coupe-feu de sécurité /
Brandschutz für ihre sicherheit

Entrada de aire y salida de humos regulable con múltiples posiciones de ajuste /
Adjustable air inlet and fume outlet with multiple positions to be selected /
Réglage de l'entrée d'air et de l'évacuation de la fumée avec multiples positions selectionables /
Luftzufuhr und einstellbarer Rauchauslass durch mehrere Einstellpositionen

Cortafuegos externo /
External firewall /
Coupe-feu extérieur /
Äussere brandschutz

Cámara de aire /
Air Chamber /
Chambre à air /
Luftkammer

Aislamiento térmico /
Thermal insulation /
Isolation thermique /
Wärmeisolierung

Zona braseado /
Grill area /
Zone de braise /
Grillbereich
(250ºC - 300ºC)

Tolva carbón /
Charcoal firebowl /
Trémie à charbon /
Kohlebehälter

Entrada aire sistema de refrigeración cámara /
Air inlet cooling system chamber /
Entrée d'air du système de réfrigération de la chambre /
Lufteinlass-Kühlsystemkammer

Cajón recogecenizas /
Ash drawer /
Tiroir à cendres /
Aschenbehälter

¿Qué es una parrilla cerrada?

Las parrillas cerradas nos ofrecen la posibilidad de cocinar alimentos en un espacio cerrado. Mediante el control del flujo de aire que entra en el horno podemos controlar la temperatura de cocción, así como la concentración de humo dentro del horno nos permite controlar el ahumado de los alimentos para dar un sabor muy característico.

What's a closed grill?

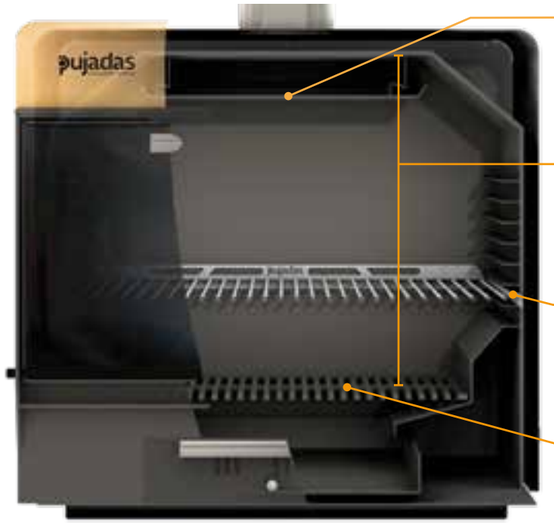
Closed grills make it possible for us to cook food in an enclosed space. By regulating the flow of air entering the oven, we can control the cooking temperature, and by regulating the amount of smoke in the oven, we can smoke the food to give it a very unique flavor.

Qu'est-ce qu'un gril fermé ?

Les grils fermés nous offrent la possibilité de cuire les aliments dans un espace clos. En contrôlant le flux d'air d'entrée dans le four, nous pouvons surveiller la température de cuisson ainsi que la concentration de fumée à l'intérieur, ce qui nous permet de maîtriser le fumage des aliments pour leurs donner cette saveur si caractéristique.

Was ist ein geschlossener grill?

Geschlossene Grills bieten uns die Möglichkeit, Essen in einem geschlossenen Raum zu garen. Durch die Kontrolle des Luftstroms, der in den Ofen eintritt, können wir die Temperatur beim Garen steuern, ebenso wie die Konzentration des Rauchs im Inneren des Ofens uns erlaubt, das Räuchern der Speisen zu regulieren, wodurch sie einen sehr charakteristischen Geschmack erhalten.



Cortafuegos de seguridad /
Security firewall /
Coupe-feu de sécurité /
Brandschutz für ihre sicherheit

Cámara de combustión de mayor altura /
Higher combustion chamber/
Chambre de combustion supérieure /
Höher gelegene Brennkammer

Mayor número de guías para la parrilla /
Increased number of tracks for the grill /
Davantage de niveaux pour la grille/
Mehrere Schienen für das Grillrost

Tolva hundida /
Sunken firebowl /
Trémie encastrée /
Unterer Behälter

- **Fabricados en acero de primera calidad.**
- **Revestidos con materiales aislantes que optimizan el uso de carbón y reducen la radiación calorífica.**
- **Entrada de aire y salida de humos regulable con múltiples posiciones de ajuste.**
- **Cortafuegos interior para una mayor seguridad.**
- **Tolva hundida para aprovechar más el espacio del horno.**
- **Cabina interior de mayor altura, permite el uso de varias parrillas y trabajar cómodamente.**
- **Mayor número de guías para fijar la parrilla en varias alturas.**
- **5 colores a elegir para el frontal.**
- **Se recomienda el uso de carbón vegetal como combustible.**
- **Asa de la puerta y del cajón de cenizas construido en tubo de acero inoxidable para un mejor aislamiento.**

- *Made of premium steel.*
- *Coated with insulating materials to optimize charcoal usage and reduce heat radiation.*
- *Adjustable air inlet and fume outlet with multiple positions to be selected.*
- *Interior firewall for added security.*
- *Sunken firebowl to make the most of the oven space.*
- *Higher lid height allows for several grills and spacious cooking.*
- *Greater number of tracks to set the grill at various heights.*
- *5 colors to choose from for the grill front.*
- *The use of charcoal as fuel is recommended.*
- *Door and ash drawer handle made of tubular stainless steel for best insulation.*

- Fabriqué en acier de qualité supérieure.
- Revêtement à base de matériaux isolants pour optimiser l'utilisation du charbon et réduire les radiations thermiques.
- Réglage de l'entrée d'air et de l'évacuation de la fumée avec multiples positions selectionables.
- Coupe-feu intérieur pour davantage de sécurité.
- Trémie encastrée pour une utilisation optimale de l'espace du four.
- Cabine intérieure supérieure pour l'utilisation de plusieurs racks et un travail confortable.
- Plus de niveaux pour placer la grille à différentes hauteurs.
- 5 couleurs possibles pour la partie frontale.
- L'utilisation du charbon de bois comme combustible est recommandée.
- Anse de la porte et du tiroir à cendres en tube d'acier inoxidable afin de permettre un meilleur isolement thermique.

- *Hergestellt aus erstklassigem Stahl.*
- *Beschichtet mit Isoliermaterialien, die den Einsatz von Kohle optimieren und die Wärmeabstrahlung reduzieren.*
- *Luftzufuhr und einstellbarer Rauchauslass durch mehrere Einstellpositionen.*
- *Innerer Feuerschutz für mehr Sicherheit.*
- *Abgesenkter Behälter zur optimalen Nutzung des Ofenraums.*
- *Höhere Innenkammer, die den Einsatz mehrerer Grillrost und angenehmes Arbeiten ermöglicht.*
- *Mehrere Schienen, um das Grillrost in verschiedenen Höhen zu verankern.*
- *5 Frontfarben zur Auswahl.*
- *Es wird die Verwendung von Holzkohle als Brennstoff empfohlen.*
- *Tür- und Aschekasten griff aus Edelstahlrohr für eine bessere Isolierung.*

HORNOS BRASA / *CHARCOAL OVENS*
FOUR À BRAISE / *GRILLÖFEN*

OVEN50 Horno brasa / *Charcoal oven* / Four à braise / *Grillöfen*

40 - 50
comensales / *diners /*
couverts / *gäste*

NEW!

Cada horno se entrega con:
- **1 parrilla de acero inoxidable**
- **1 pinzas**
- **1 pala recoge cenizas**
- **1 atizador de carbón**
- **1 cepillo de metálico para limpiar la parrilla**

Chaque four est livré avec:
- 1 grille en acier inoxydable
- 1 pince
- 1 pelle pour ramasser les cendres
- 1 tisonnier à charbon
- 1 brosse métallique pour nettoyer le gril.

Each oven comes with:
- *1 stainless steel grille*
- *1 tongs*
- *1 ash shovel*
- *1 charcoal poker*
- *1 metal brush to clean the grill*

Jeder Ofen wird mit geliefert:
- *1 Edelstahl-Grillrost*
- *1 Zange (Pinzette)*
- *1 Ascheschaufel*
- *1 Schürhaken für Kohle*
- *1 Metallbürste zur Reinigung des Grills*

REF	**Dimensiones /** *Dimensions /* Dimensions / *Maße* **mm** **Al. x An. x Pr. (H x W x D)**	**Parrilla /** *Grill /* Gril / *Grillrost* **mm**	**Produc.** **Kg/h**	**Temp. rec. cocción /** *Temp. Rec. Cooking /* Temp. rech. cuisson. / *Empf. Temp. Garen* **ºC**	**Pot. Equiv. /** *Power Equiv./* Puiss. Équiv. / *Leist. Äquiv.* **KW**	**Consumo /** *Consum./* Consom. / *Verbrauch* **Kg/ day /** *day /* jour / Tag	**Carga carbón /** *Chacoal load /* Charge de charbon / *Kohleladung* **kg**	**Peso /** *Weight/* Poids / *Gewicht* **kg**	**Color /** *Colour /* Couleur / *Farbe*	**PVP /** *List price /* Prix / *EVP* **€/u**	
P850.50A											
P850.50N											
P850.50R	620x700x555	585x385	30	250-350	4	10-12	5	130		5.850,00	1
P850.50B											
P850.50G											

OVEN90 Horno brasa / *Charcoal oven* / Four à braise / *Grillöfen*

80 - 90
comensales / *diners /*
couverts / *gäste*

NEW!

Cada horno se entrega con:
- **1 parrilla de acero inoxidable**
- **1 pinzas**
- **1 pala recoge cenizas**
- **1 atizador de carbón**
- **1 cepillo de metálico para limpiar la parrilla**

Chaque four est livré avec:
- 1 grille en acier inoxydable
- 1 pince
- 1 pelle pour ramasser les cendres
- 1 tisonnier à charbon
- 1 brosse métallique pour nettoyer le gril.

Each oven comes with:
- *1 stainless steel grille*
- *1 tongs*
- *1 ash shovel*
- *1 charcoal poker*
- *1 metal brush to clean the grill*

Jeder Ofen wird mit geliefert:
- *1 Edelstahl-Grillrost*
- *1 Zange (Pinzette)*
- *1 Ascheschaufel*
- *1 Schürhaken für Kohle*
- *1 Metallbürste zur Reinigung des Grills*

REF	**Dimensiones /** *Dimensions /* Dimensions / *Maße* **mm** **Al. x An. x Pr. (H x W x D)**	**Parrilla /** *Grill /* Gril / *Grillrost* **mm**	**Produc.** **Kg/h**	**Temp. rec. cocción /** *Temp. Rec. Cooking /* Temp. rech. cuisson. / *Empf. Temp. Garen* **ºC**	**Pot. Equiv. /** *Power Equiv./* Puiss. Équiv. / *Leist. Äquiv.* **KW**	**Consumo /** *Consum./* Consom. / *Verbrauch* **Kg/ day /** *day /* jour / Tag	**Carga carbón /** *Chacoal load /* Charge de charbon / *Kohleladung* **kg**	**Peso /** *Weight/* Poids / *Gewicht* **kg**	**Color /** *Colour /* Couleur / *Farbe*	**PVP /** *List price /* Prix / *EVP* **€/u**	
P850.90A											
P850.90N											
P850.90R	720x700x655	585x485	70	250-350	5,5	14-16	7	145		6.675,00	1
P850.90B											
P850.90G											

OVEN140 Horno brasa / *Charcoal oven* / Four à braise / *Grillöfen*

130-140
comensales / *diners /*
couverts / *gäste*

NEW!

Cada horno se entrega con:
- **1 parrilla de acero inoxidable**
- **1 pinzas**
- **1 pala recoge cenizas**
- **1 atizador de carbón**
- **1 cepillo de metálico para limpiar la parrilla**

Chaque four est livré avec:
- 1 grille en acier inoxydable
- 1 pince
- 1 pelle pour ramasser les cendres
- 1 tisonnier à charbon
- 1 brosse métallique pour nettoyer le gril.

Each oven comes with:
- *1 stainless steel grille*
- *1 tongs*
- *1 ash shovel*
- *1 charcoal poker*
- *1 metal brush to clean the grill*

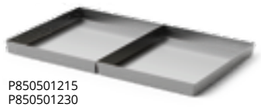
Jeder Ofen wird mit geliefert:
- *1 Edelstahl-Grillrost*
- *1 Zange (Pinzette)*
- *1 Ascheschaufel*
- *1 Schürhaken für Kohle*
- *1 Metallbürste zur Reinigung des Grills*

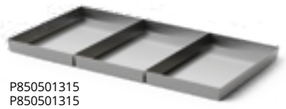
REF	**Dimensiones /** *Dimensions /* Dimensions / *Maße* **mm** **Al. x An. x Pr. (H x W x D)**	**Parrilla /** *Grill /* Gril / *Grillrost* **mm**	**Produc.** **Kg/h**	**Temp. rec. cocción /** *Temp. Rec. Cooking /* Temp. rech. cuisson. / *Empf. Temp. Garen* **ºC**	**Pot. Equiv. /** *Power Equiv./* Puiss. Équiv. / *Leist. Äquiv.* **KW**	**Consumo /** *Consum./* Consom. / *Verbrauch* **Kg/ day /** *day /* jour / Tag	**Carga carbón /** *Chacoal load /* Charge de charbon / *Kohleladung* **kg**	**Peso /** *Weight/* Poids / *Gewicht* **kg**	**Color /** *Colour /* Couleur / *Farbe*	**PVP /** *List price /* Prix / *EVP* **€/u**	
P851.40A											
P851.40N											
P851.40R	880x900x840	775x655	100	250-350	6,5	16-18	9	235		7.980,00	1
P851.40B											
P851.40G											

P8505012 Bandejas sistema modular para Oven 50 / *Modular tray system for Oven 50 /* Plateaux de système modulaire pour Oven 50 / *Modulare Systemwannen für Oven 50*

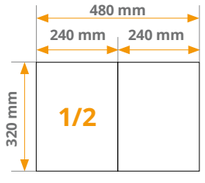
NEW!

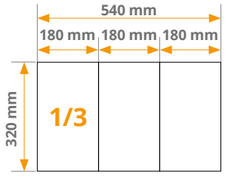
REF	Unidades / *Units /* Unités / *Einheiten*	H mm	€/pack	
P850501215	2	15	39,90	1
P850501230	2	30	41,40	1
P850501315	3	15	57,20	1
P850501330	3	30	59,20	1
P850502815	4	15	70,90	1
P850502830	4	30	72,90	1

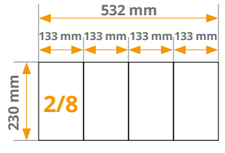

P850501215
P850501230


P850501315
P850501315

P850502815
P850502815



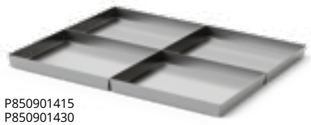


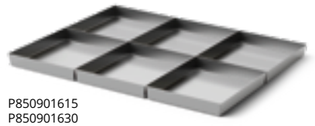


P8509014 Bandejas sistema modular para Oven 90 / *Modular tray system for Oven 90 /* Plateaux de système modulaire pour Oven 90 / *Modulare Systemwannen für Oven 90*

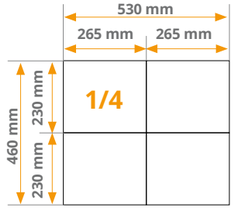
NEW!

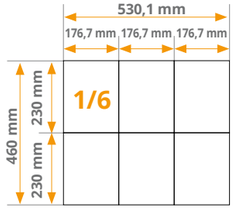
REF	Unidades / *Units /* Unités / *Einheiten*	H mm	€/pack	
P850901415	4	15	76,80	1
P850901430	4	30	79,50	1
P850901615	6	15	109,20	1
P850901630	6	30	112,60	1
P850901815	8	15	141,70	1
P850901830	8	30	145,80	1

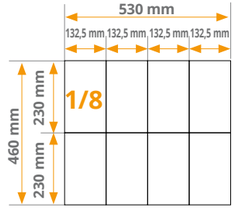

P850901415
P850901430


P850901615
P850901630

P850901815
P850901830



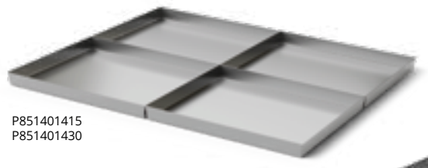




P8514014 Bandejas sistema modular para Oven 140 / *Modular tray system for Oven 140 /* Plateaux de système modulaire pour Oven 140 / *Modulare Systemwannen für Oven 140*

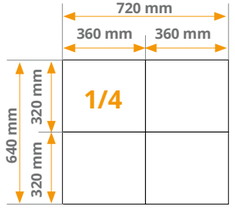
NEW!

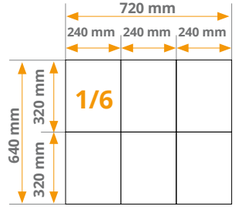
REF	Unidades / *Units /* Unités / *Einheiten*	H mm	€/pack	
P851401415	4	15	87,20	1
P851401430	4	30	90,70	1
P851401615	6	15	119,80	1
P851401630	6	30	124,30	1
P851401815	8	15	152,40	1
P851401830	8	30	157,80	1

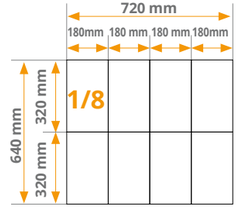

P851401415
P851401430

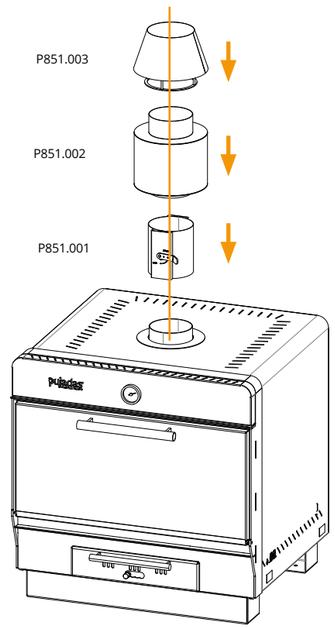
P851401615
P851401630

P851401815
P851401830









P851003 Filtro sombrero / *Hat filter /* Filtre chapeau supérieur / *Zylinder-Filter*

NEW!

REF	€/u	
P851.003	197,00	1

P851002 Cortafuegos externo / *External cutter flame /* Coupe-feu externe / *Äußerer Feuerschutz*

NEW!

REF	€/u	
P851.002	315,00	1

P851001 Regulador de tiro superior / *Upper air flow regulator /* Régulateur de sortie de fumée / *Obere Dämpfungselemente*

NEW!

REF	€/u	
P851.001	230,00	1

RE8505004 Parrilla varilla inox horno / *Stainless steel oven rack /* Grille en acier inoxydable / *Grillrost aus rostfreiem Stahl*

RE851.4007

NEW!

RE850.9007

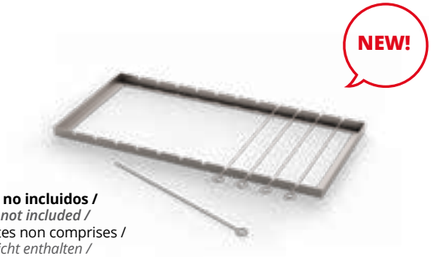
RE850.5004

REF	Horno / *Oven /* Four / *Grillöfen*	mm	€/u	
RE850.5004	50	585x385	325,00	1
RE850.9007	90	585x485	340,00	1
RE851.4007	140	775x655	425,00	1

P85090SP

Soporte pinchos para Oven 90 /
Skewer rack for Oven 90 /
Supports de brochettes pour Oven 90 /
Spießhalterung für Oven 90

NEW!



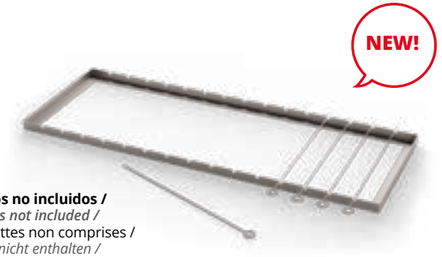
Pinchos no incluidos /
Skewers not included /
Brochettes non comprises /
Spieße nicht enthalten /

REF	Horno / *Oven /* Four / *Grillöfen*	mm	€/u	
P85090SP	90	585x285x20	30,30	1

P85140SP

Soporte pinchos para Oven 140 /
Skewer rack for Oven 140 /
Supports de brochettes pour Oven 140 /
Spießhalterung für Oven 140

NEW!



Pinchos no incluidos /
Skewers not included /
Brochettes non comprises /
Spieße nicht enthalten /

REF	Horno / *Oven /* Four / *Grillöfen*	mm	€/u	
P85140SP	140	775x285x20	42,60	1

P968 Porta pinchos / *Carry-skewers /* Porte-brochettes / *Spiesshalter*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P968.000	22	46	28,75	1

P9681 Pincho / *Skewer /* Brochette / *Spiess*

Compatible con soporte pinchos P85090SP y P85140SP / *Compatible with skewer racks P85090SP and P85140SP /*
Compatible avec les supports de brochettes P85090SP et P85140SP /
Kompatibel mit Spießhalterung P85090SP und P85140SP /

REF	L cm	€/u	
P968.135	35	7,00	12

P85090 Mesa para horno Oven 90 / *Oven table - Oven 90* / Table pour four Oven 90 / *Tisch für Ofen - Oven 90*

NEW!

REF	con ruedas *w/wheels* avec roues *mit Rädern*	mm Al. x An. x Pr.	€/u	
P850.90MT	×	900 x 670 x 550	644,00	1
P850.90MP	×	950 x 680 x 550	1.250,00	1
P850.90MTR	✓	850 x 670 x 550	770,00	1
P850.90MPR	✓	900 x 680 x 550	1.376,00	1

P850.90MP

P850.90MT

Disponible con ruedas
Available with wheels
Disponible avec roues
Erhältlich mit Rädern

P85140 Mesa para horno Oven 140 / *Oven table - Oven 140* / Table pour four Oven 140 / *Tisch für Ofen - Oven 140*

NEW!

REF	con ruedas *w/wheels* avec roues *mit Rädern*	mm Al. x An. x Pr.	€/u	
P851.40MT	×	770 x 870 x 735	694,00	1
P851.40MP	×	820 x 880 x 735	1.314,00	1
P851.40MTR	✓	820 x 870 x 735	820,00	1
P851.40MPR	✓	770 x 880 x 735	1.440,00	1

P851.40MP

P851.40MT

Disponible con ruedas
Available with wheels
Disponible avec roues
Erhältlich mit Rädern

P851004 Pinza reforzada horno / *Heavy duty oven tong* / Pince renforcée pour four / *Verstärkte Zange für Öfen*

NEW!

REF	cm	€/u	
P851.004	33,5	35,00	1

P851005 Pala atizadora horno brasa / *Oven poker* / Tisonnier pour four à braise / *Schürhaken für Holzkohlegrillofen*

NEW!

REF	cm	€/u	
P851.005	64,5	37,50	1

478 Pinza de acero inoxidable / *Stainless steel tong* / Pince inoxydable / *Edelstahl-Servierzange*

Festoneada
Scalloped
Festonné
Gewellt

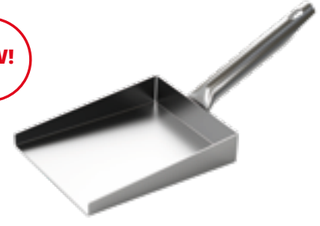
REF	L cm	€/u	
4781210	30,5	8,65	12
4781610	40,6	10,85	12

479 Pinza VERSAGRIP® de acero inoxidable / *VERSAGRIP® Stainless steel tong* / Pince inox VERSAGRIP® / *VERSAGRIP® Edelstahl-Servierzange*

REF	L cm	€/u	
4791210	30,5	8,65	12
4791610	40,6	10,75	12

P851006 Pala recogecenizas / *Collect ashes shovel* / Pelle à cendres / *Ascheschaufel*

NEW!



REF	Al. x An. x Pr. cm	€/u	
P851.006	13 x 14,5 x 38,5	38,95	1

P8180 Cepillo metálico / *Metallic brush* / Brosse metallique / *Metallbürste*

REF	L cm	€/u	
P818.000	27	2,20	1

Ver productos en / *See products on /*
Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 54**

BLACK SERIES

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 70**

BLACK PRO

Ver productos en / *See products on /*
Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 73**

STEEL PRO 1921 SERIES

Ver productos en / *See products on /*
Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 75**

STEEL CLASSIC

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 76**

PAELLERA Y SARTÉN HONDA

Ver productos en / *See products on /*
Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 80** **P. 87**

RUSTIDERA /
ROAST PAN /
PLAQUE À RÔTIR /
BRÄTER

Ver productos en / *See products on /*
Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 475**

LLAUNAS PRESENTACIÓN /
TIN PLATES DISPLAY /
PLATEAUX INOX PRÉSENTATION /
PRÄSENTATIONSTABLETTS

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 472**

MINIATURAS HIERRO FUNDIDO /
CAST IRON MINIATURES /
MINIATURES FONTE ÉMAILLÉE /
MINIATUREN GUSSEISEN

BATERÍA DE COCINA /
COOKWARE /
BATTERIE DE CUISINE /
KOCHBEDARF

2.1 INOX-PRO 36

2.2 TOP LINE 44

2.3 COOL•LINE 46

2.4 IDEA 48

2.5 DAILY 50

2.6 CENTURY 51

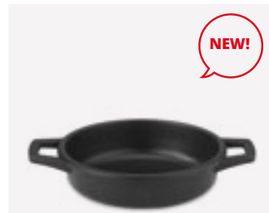
2.7 BLACK SERIES 54

2.8 BLACK FORGED 55

PROFESIONAL / *PROFESSIONAL /* PROFESSIONNEL / *PROFESSIONELL*

ACERO INOXIDABLE / ***STAINLESS STEEL /*** ACIER INOX / *ROSTFREIER STAHL*

ALUMINIO / ***ALUMINIUM /*** ALUMINIUM / *ALUMINIUM*

	INOX-PRO	TOP LINE	COOL • LINE	IDEA	DAILY	CENTURY	BLACK SERIES	BLACK FORGED
REF / ***ITEM /*** CODE / *ART.NR.*	BEST SELLER				NEW!	NEW!	 NEW!	NEW!
	P. 36	P. 44	P. 46	P. 48	P. 50	P. 51	P. 54	P. 55
COMPATIBLE CON / ***COMPATIBLE WITH /*** COMPATIBLE AVEC / *GEEIGNET FÜR*	**INDUCTION**	**INDUCTION**	**INDUCTION**	**INDUCTION**	**INDUCTION**	**NO INDUCTION**	**NO INDUCTION**	**INDUCTION**
	induction gas vitro electric	induction gas vitro electric	induction gas vitro electric	induction gas vitro electric	induction gas vitro electric	gas vitro electric	gas vitro electric	induction gas vitro electric
PRECIO / ***PRICE /*** PRIX / *PREIS*	◆◆◆	◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆	◆	◆	◆◆	◆
GARANTÍA AÑOS / ***WARRANTY YEARS /*** GARANTIE ANNÉES / *GARANTIE JAHRE*	5	5	4	3	1	1	2	2
CERTIFICACIÓN / ***CERTIFICATION /*** CERTIFICATION / *ZERTIFIKATION*	CLASS INDUCTION NSF	CLASS INDUCTION NSF	CLASS INDUCTION	ALL OVER TECH			ECLIPSE	PFOA FREE
ASAS / ***HANDLES /*** ANSES / *GRIFFE*	**VARILLA /** ***WIRE /*** FILS / *DRAHT*	**AISLANTES /** ***INSULATION /*** ISOLANTES / *ISOLIERUNG*	**FUNDICIÓN /** ***CAST /*** FONTE / *GUSSEISEN*	**DISEÑO /** ***DESIGN /*** DESIGN / *DESIGN*	**TUBULAR /** ***TUBULAR /*** TUBULAIRE / *TUBULÄR*	**TUBULAR /** ***TUBULAR /*** TUBULAIRE / *TUBULÄR*	**INTEGRADO /** ***INTEGRATED /*** INTÉGRÉ / *INTEGRIERT*	**INTEGRADO /** ***INTEGRATED /*** INTÉGRÉ / *INTEGRIERT*
RESTAURANTE / ***RESTAURANT /*** RESTAURANT / *RESTAURANT*	**TODO TIPO /** ***ANY KIND /*** TOUST YPOS / *ALLE TYPEN*	**GASTRONÓMICO /** ***GASTRONOMIC /*** GASTRONOMIQUE / *GASTRONOMIE*	**GOURMET**	**MODERNA /** ***MODERN /*** MODERNE / *MODERN*	**TRADICIONAL /** ***TRADITIONAL /*** TRADITIONNEL / *TRADITIONELL*	**TRADICIONAL /** ***TRADITIONAL /*** TRADITIONNEL / *TRADITIONELL*	**TRADICIONAL Y PRESENTACIÓN /** ***TRADITIONAL AND PRESENTATION /*** TRADITIONNEL ET PRESENTATION / *TRADITIONELL UND PRÄSENTATION*	**TRADICIONAL /** ***TRADITIONAL /*** TRADITIONNEL / *TRADITIONELL*
MEDIDAS Ø / ***MEASURES Ø /*** MESURES Ø / *MASSE Ø*	12-60	12-60	16-32	12-32	14-28	16-60	16-40	16-28

INOX-PRO

FOOD CONTACT APROVED

INDUCTION

induction gas vitro electric

Eficacia / *Efficacy /*
Efficacité / *Effizienz*

frío / *cold /* froid / *kälte*

caliente / *warm /* chaud / *hitze*

Diseñada para ofrecer el mayor rendimiento en la cocina profesional /
Specially designed to achieve the best performance in the professional cooking /
Conçue pour offrir le plus haut rendement dans la cuisine professionnelle /
Spezielles Design für die Beste Performanz in der Professionellen Küche

Cuerpo en acero inoxidable 18/10 /
Cookware body made of 18/10 stainless steel /
Corps en acier inoxydable 18/10 /
Kochkörper aus Edelstahl 18/10

Garantía: control de todos los procesos de fabricación /
Warranty: control of all production processes /
Garantie : contrôle de tous les processus de production /
Garantie: kontrolle aller fabrikationsprozesse

Calidad: pulido satinado interior y exterior uniforme en todos los modelos /

Quality: inner and outer sides of all models with uniform satin polishing /

Qualité : polissage satiné uniforme à l´intérieur et l'extérieur de tous les modèles /

Qualität: satinierte polierung innen und aussen einheitlich für alle modelle

Radios interiores diseñados para una limpieza fácil y rápida /
Radius specially designed for easy and fast cleaning /
Rayons permettant un entretien facile et rapide /
Innen-radius designt für einfache und schnelle reinigung

Segura: asas soldadas por aportación de materiales /
Safety : welded handles by build-up process /
Sécurité : soudures des anses par résistance /
Sicherheit: angeschweisste griffe für die resistenz

Solida y robusta: asas de varillas matizada en inox ultraresistentes, 500 kg /

Solid and robust: st/steel wire handle ultra-resistant, 500kg /

Solide et robuste : anses en fil inox ultra-résistantes, 500kg /

Solide und robust: griffe aus edelstahldraht, ultra resistent, 500kg

Inducción: fondo sandwich técnico (inox - alu - inox) /

Induction: technical sandwich base (stainless steel - aluminium - stainless steel) /

Induction : fond sandwich technique inox - alu - inox) /

Induktion: tech-sandwichboden (inox - alu - inox)

Eficiente: tapas diseñadas para el ahorro de energía /
Efficient: lids designed to save energy /
Efficient : couvercles conçus pour économiser de l´energie /
Effizient: energiesparendes deckeldesign

Única: identificación de origen y tipo fuente de calor /
Unique: origin identification and type of cooking system /
Unique : identification de l´origine et type de systeme de cuisson /
Unikat: herkunftsidendifierzung und typ des kochsystems

Control: soldadura artesanal e inspección en cada unidad /
Control: handcrafted welding and checking every unit /
Contrôle : soudure artisanale et verification de chaque unité /
Kontrolle: handangeschweisst und überprüfung jeder einheit

Las baterias de cocina se venden sin tapa.
The cookware sold without lids.
Les batteries de cuisine sont-elles vendues sans couvercle.
Das Kochgeschirr wird ohne Deckel verkauft.

BEST SELLER

P218 Olla recta sin tapa / *Stock pot without lid* / Marmite traiteur sans couvercle / *Hoher Kochtopf ohne Deckel*

CLASS INDUCTION

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P218.016	16	16,0	3,00	37,65	1
P218.018	18	18,0	4,50	44,85	1
P218.020	20	20,0	6,20	46,40	1
P218.024	24	24,0	10,00	58,40	1
P218.028	28	28,0	16,50	84,80	1
P218.030	30	30,0	21,20	112,85	1
P218.032	32	32,0	24,00	118,65	1
P218.035	35	35,0	33,60	143,65	1
P218.040	40	40,0	50,00	173,20	1
P218.045	45	45,0	72,00	220,35	1
P218.050	50	50,0	98,00	351,30	1
P218.060	60	55,0	155,00	490,30	1

P217 Cacerola baja sin tapa / *Casserole without lid* / Faitout sans couvercle / *Flache Kasserolle ohne Deckel*

CLASS INDUCTION

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P217.016	16	7,5	1,50	32,55	1
P217.018	18	8,0	2,00	36,15	1
P217.020	20	8,0	2,50	37,65	1
P217.024	24	9,50	4,30	41,35	1
P217.028	28	11,0	6,70	57,80	1
P217.030	30	12,0	8,40	75,60	1
P217.032	32	12,5	10,00	78,30	1
P217.035	35	14,0	13,60	102,80	1
P217.040	40	15,5	19,50	117,95	1
P217.045	45	17,0	27,00	132,70	1
P217.050	50	20,0	39,00	190,85	1
P217.060	60	23,0	65,00	276,95	1

P216 Cacerola alta sin tapa / *Sauce pot without lid* / Braisière sans couvercle / *Hohe Kasserolle ohne Deckel*

CLASS INDUCTION

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P216.016	16	11,0	2,10	34,35	1
P216.018	18	12,0	3,00	37,75	1
P216.020	20	13,0	4,00	40,25	1
P216.024	24	14,0	6,30	46,80	1
P216.028	28	17,5	10,20	62,55	1
P216.030	30	18,0	12,70	79,35	1
P216.032	32	19,0	15,20	79,50	1
P216.035	35	21,0	20,20	109,85	1
P216.040	40	25,0	31,40	139,60	1
P216.045	45	28,0	44,50	157,30	1
P216.050	50	30,0	59,00	220,05	1
P216.060	60	35,0	99,00	325,65	1

P205 Paellera sin tapa / *Paella pan without lid* / Plat à paella sans couvercle / *Paellapfanne ohne Deckel*

CLASS INDUCTION

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P205.020	20	6,0	1,90	35,20	1
P205.024	24	6,0	2,70	38,75	1
P205.028	28	6,0	3,70	54,50	1
P205.030	30	6,0	4,30	58,40	1
P205.032	32	6,0	4,70	69,65	1
P205.035	35	7,0	6,70	89,25	1
P205.040	40	8,0	10,00	100,10	1
P205.045	45	8,5	12,00	116,75	1
P205.050	50	9,0	17,50	157,80	1
P205.060	60	10,0	28,00	228,45	1

P209 Tapa / *Lid* / Couvercle / *Deckel*

REF	Ø cm	€/u	
P209.014	14	8,20	1
P209.016	16	8,95	1
P209.018	18	10,00	1
P209.020	20	11,30	1
P209.022	22	11,95	1
P209.024	24	12,30	1
P209.028	28	14,10	1
P209.030	30	16,15	1
P209.032	32	17,45	1
P209.035	35	20,50	1
P209.040	40	24,35	1
P209.045	45	29,75	1
P209.050	50	36,15	1
P209.060	60	51,00	1

P202 Cazo recto alto / *Deep saucepan* / Casserole haute / *Hohe Stielkasserolle*

CLASS INDUCTION

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P202.016	16	11,0	2,10	30,20	1
P202.018	18	12,0	3,00	32,65	1
P202.020	20	13,0	4,00	36,00	1
P202.024	24	14,0	6,30	43,10	1
P202.028	28	17,5	10,20	60,30	1
P202.032	32*	19,0	15,20	81,65	1

*** Con contraasa /** *With counterhandle* / Avec contre anse / *Mit Zusatzgriff*

P2001 Cazo con picos laterales / *Saucepan with side spouts* / Casserole avec becs verseurs / *Stielkasserolle mit Ausgüssen*

CLASS INDUCTION

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P200.116	16	7,5	1,50	30,50	1
P200.120	20	10,0	3,10	35,85	1

P201 Cazo recto bajo / *Saucepan* / Casserole / *Stielkasserolle*

CLASS INDUCTION

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P201.016	16	7,5	1,50	27,55	1
P201.018	18	8,0	2,00	29,35	1
P201.020	20	8,0	2,50	30,70	1
P201.024	24	9,5	4,30	35,75	1
P201.028	28	11,0	6,70	51,95	1
P201.032	32*	12,50	10,00	77,20	1

*** Con contraasa /** *With counterhandle* / Avec contre anse / *Mit Zusatzgriff*

P200 Cazo tipo francés / *French style saucepan* / Casserole forme française / *Französische Kasserolle*

CLASS INDUCTION

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P200.012	12	7,0	0,70	23,95	1
P200.014	14	7,0	1,00	26,75	1
P200.016	16	7,5	1,50	28,55	1
P200.018	18	9,0	2,30	31,90	1
P200.020	20	10,0	3,10	34,60	1
P200.022	22	11,0	4,20	37,35	1
P200.024	24	12,0	5,40	42,85	1
P200.028	28	14,0	8,60	57,60	1

P214 Cazo cónico / *Conical sauté pan* / Sauteuse evasée / *Konische Stielkasserolle*

CLASS INDUCTION

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P214.016	16	6,0	1,00	31,65	1
P214.018	18	6,0	1,20	35,90	1
P214.020	20	6,5	1,60	38,10	1
P214.022	22	7,0	2,10	39,70	1
P214.024	24	7,5	2,70	43,30	1

P2003 **Cazo bombeado /** *Rounded saucepan /* Casserole bombée / *Kugelige Stielkasserolle mit Schüttrand*

CLASS INDUCTION

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P200.320	20	7,5	1,80	35,15	1
P200.324	24	8,5	3,00	39,05	1

Con fondo termodifusor tipo sandwich
With diffusing bottom sandwich type
Avec fond thermo diffuseur type sandwich
Mit Thermodiffusionsboden Typ Sandwich

P203 **Baño maría /** *Bain marie /* Bain-marie / *Wasserbad*

CLASS INDUCTION

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P203.016	16	16,0	3,00	34,15	1
P203.018	18	18,0	4,50	40,05	1
P203.020	20	20,0	6,20	43,55	1
P203.024	24	24,0	10,00	54,60	1

Con fondo termodifusor tipo sandwich
With diffusing bottom sandwich type
Avec fond thermo diffuseur type sandwich
Mit Thermodiffusionsboden Typ Sandwich

P204 **Sautex /** *Sauté pan /* Sauteuse / *Sauteuse*

CLASS INDUCTION

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P204.020	20	6,0	1,90	30,75	1
P204.024	24	6,0	2,70	35,10	1
P204.028	28	6,0	3,70	49,45	1
P204.030	30	6,0	4,30	55,40	1
P204.032	32	6,0	4,70	57,90	1
P204.035	35	7,0	6,70	81,65	1
P204.040*	40	8,0	10,00	92,80	1

*** Con contraasa /** *With counterhandle /* Avec contre anse / *Mit Zusatzgriff*

MULTIMETAL

P234 **Cazo bombeado /** *Rounded saucepan /* Casserole bombée / *Kugelige Stielkasserolle mit Schüttrand*

induction gas vitro electric

NSF

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P234.020	20	7,5	1,80	60,20	1
P234.024	24	8,5	3,00	66,80	1

Inox - st/steel
Rostfreier stahl

Multimetal

P240 **Conjunto cuscusera bombeada, con tapa /** *Conical couscous set with lid /* Couscoussier bombée avec couvercle / *Konisches Couscoustopfset mit Deckel*

CLASS INDUCTION

REF		Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P240.040	A	40	20,0	20,00	224,35	1
	B	32	32,0	24,00		
P240.050	A	50	25,0	40,00	317,00	1
	B	40	40,0	50,00		

P242 **Conjunto cuscusera forma recta /** *Straight couscous set /* Couscoussier forme droite / *Couscoustopfset gerade Form*

CLASS INDUCTION

REF		Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P242.024	A	24	14,0	6,30	125,50	1
	B	24	24,0	10,00		
P242.028	A	28	17,5	10,00	168,45	1
	B	28	28,0	16,50		
P242.032	A	32	19,0	15,00	203,50	1
	B	32	32,0	24,00		
P242.035	A	35	21,0	20,00	249,90	1
	B	35	35,0	33,60		

Con tapa / *With lid /* Avec couvercle / *Mit Deckel*

P241

Parte superior de cuscusera bombeada /
Top for couscous set conical shape /
Dessus seul pour couscoussier forme bombée /
Oberteil vom konischen Couscoustopfset

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P241.040	40	20,0	20,00	86,70	1
P241.050	50	25,0	40,00	128,20	1

Ø agujeros / *holes /* troux / *Löcher* **4 mm**
Sin tapa / *Without lid /* Sans couvercle / *Ohne Deckel*

P243

Parte superior de vaporera y cuscusera /
Top for steam pot and couscous set straight shape /
Dessus seul pour couscoussier forme droite et cuit vapeur /
Oberteil Dampfgarer und Couscoustopf

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P243.024	24	14,0	6,30	54,55	1
P243.028	28	17,5	10,00	69,95	1
P243.032	32	19,0	15,00	78,25	1
P243.035	35	21,0	20,00	101,50	1

Ø agujeros / *holes /* troux / *Löcher* **4 mm**
Sin tapa / *Without lid /* Sans couvercle / *Ohne Deckel*

P244 Conjunto vaporera / *Steam pot /* Cuit vapeur / *Dampfgarset*

CLASS INDUCTION

REF		Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P244.020	A	20	13,0	4,00	106,15	1
	B	20	13,0	4,00		
P244.024	A	24	14,0	6,30	116,35	1
	B	24	14,0	6,30		
P244.028	A	28	17,5	10,00	146,75	1
	B	28	17,5	10,00		
P244.032	A	32	19,0	15,00	176,05	1
	B	32	19,0	15,00		
P244.035	A	35	21,0	20,00	216,45	1
	B	35	21,0	20,00		

Con tapa / *With lid /* Avec couvercle / *Mit Deckel*

P223 Conjunto cacerola + 4 colapastas / *Casserole set + 4 pasta colander /* Ensemble braisière + 4 cuit-pâtes / *Kasserolleset + 4 Nudelsiebe*

CLASS INDUCTION

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P223.035	35	21,0	20,20	363,95	1
P223.040	40	25,0	31,40	445,20	1

Datos relativos a la cacerola 216.
Casserole data 216.
Caractéristiques afférentes au braisière 216.
Entsprechende Eigenschaften der Kasserolle 216.

Sin tapa / ***Without lid /*** Sans couvercle / *Ohne Deckel*

P224 Colapasta / *Pasta colander /* Cuit-pâtes / *Nudelsieb*

REF		H cm	€/u	
P224.023	A	23,0	60,50	1
P224.026	B	26,0	73,85	1

A Utilizable para la ref. 216 - Ø 35 cm
A It fits ref. 216 - Ø 35 cm
A Utilisable pour la ref. 216 - Ø 35 cm
A Benutzbar für Art.Nr. 216 - Ø 35 cm

B Utilizable para la ref. 216 - Ø 40 cm
B It fits ref. 216 - Ø 40 cm
B Utilisable pour la ref. 216 - Ø 40 cm
B Benutzbar für Art.Nr. 216 - Ø 40 cm

P248 Olla con grifo y tapa / *Stock pot with tap and lid /* Marmite traiteur avec robinet et couvercle / *Topf mit Ablaufahn und Deckel*

CLASS INDUCTION

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P248.028	28	28,0	16,50	208,65	1
P248.032	32	32,0	24,00	247,15	1
P248.035	35	35,0	33,60	280,45	1
P248.040	40	40,0	50,00	311,05	1
P248.045	45	45,0	72,00	419,95	1

TOP LINE

FCA FOOD CONTACT APROVED

NSF

INDUCTION

induction gas vitro electric

Eficacia / *Efficacy /*
Efficacité / *Effizienz*

frío / *cold /*
froid / *kälte*

caliente / *warm /*
chaud / *hitze*

Eficiencia / *Efficacy /*
Efficacité / *Effizienz*

acero / *inox-st/steel /* *edelstahl*

aluminio / *aluminium / aluminium*

La batería más exclusiva para la alta cocina /
The most exclusive cookware lead to high cuisine /
La plus exclusive batterie pour la haute cuisine /
Exclusivster Kochbedarf für die Gehobene Küche

Cuerpo en acero inoxidable 18/10 /
Cookware body made of 18/10 stainless steel /
Corps en acier inoxydable 18/10 /
Kochbedarf aus Edelstahl 18/10

Facilidad: etiquetas identificativas de fácil extracción /
Easy: identification sticker easy to remove /
Facile : etiquettes identificatrices faciles à enlever /
Einfach: identifizierungsetiketten leicht zu entfernen

Eficiente: tapas diseñadas para el ahorro de energía /
Efficient: lids designed to save energy /
Efficient : couvercles conçus pour économiser de l'energie /
Effizienz: energiesparendes deckeldesign

Vertido fácil /
Easy pouring /
Vercement facile /
Schüttrand

Aislante: asas de inox resistentes al calor /
Insulating: st/steel heat resistant handles /
Isolant : anses en acier inoxydable résistantes à la chaleur /
Isolierung: hitzebständige griffe aus edelstahl

Estética: acabado satinado /
Aesthetics: satin finish /
Esthétique : finition satinée /
Ästhetik: satinierte ausführung

Calidad: satinado uniforme en todos los modelos /
Quality: uniform satin polishing in all models /
Qualité : polissage satiné uniforme sur tous les modèles /
Qualität: einheitlich matt glänzend für alle modelle

Control: soldadura artesanal e inspección en cada unidad /
Control: handcrafted welding and checking every unit /
Contrôle: soudure artisanale et verification de chaque unité /
Kontrolle: handangeschweisst und überprüfung jeder einheit

Inducción: fondo sandwich técnico (inox - alu - inox) /
Induction: technical sandwich base (stainless steel - aluminium - stainless steel) /
Induction : fond sandwich technique (inox - alu - inox) /
Induktion: tech-sandwichboden (inox - alu - inox)

P2901 Olla recta sin tapa / *Stock pot without lid /* Marmite traiteur sans couvercle / *Hoher Kochtopf ohne Deckel*

CLASS INDUCTION

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P290.120	20	20,0	6,20	52,10	1
P290.124	24	24,0	10,00	64,80	1
P290.128	28	28,0	16,50	94,20	1
P290.130	30	30,0	21,20	116,15	1
P290.132	32	32,0	24,00	122,50	1
P290.135	35	35,0	33,60	148,15	1
P290.140	40	40,0	50,00	178,40	1
P290.145	45	45,0	72,00	219,70	1
P290.150	50	50,0	98,00	362,70	1

P2911 Cacerola baja sin tapa / *Casserole without lid /* Faitout sans couvercle / *Flache Kasserolle ohne Deckel*

CLASS INDUCTION

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P291.120	20	8,0	2,50	41,15	1
P291.124	24	9,5	4,30	46,80	1
P291.128	28	11,0	6,70	61,70	1
P291.130	30	12,0	8,40	77,85	1
P291.132	32	12,5	10,00	78,45	1
P291.135	35	14,0	13,60	106,15	1
P291.140	40	15,5	19,50	121,55	1
P291.145	45	17,0	27,00	135,20	1
P291.150	50	20,0	39,00	194,85	1
P291.160	60	23,0	65,00	283,30	1

P2921 Cacerola alta sin tapa / *Sauce pot without lid /* Braisière sans couvercle / *Hohe Kasserolle ohne Deckel*

CLASS INDUCTION

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P292.120	20	13,0	4,00	41,55	1
P292.124	24	14,0	6,30	48,45	1
P292.128	28	17,5	10,20	66,00	1
P292.130	30	18,0	12,70	83,60	1
P292.132	32	19,0	15,20	84,45	1
P292.135	35	21,0	20,20	116,45	1
P292.140	40	25,0	31,40	147,30	1
P292.145	45	28,0	44,50	160,75	1
P292.150	50	30,0	59,00	224,70	1
P292.160	60	35,0	99,00	333,05	1

P2931 Paellera sin tapa / *Paella pan without lid /* Plat à paella sans couvercle / *Paellapfanne ohne Deckel*

CLASS INDUCTION

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P293.132	32	6,0	4,70	72,10	1
P293.135	35	7,0	6,70	92,10	1
P293.140	40	8,0	10,00	105,75	1

P299 Tapa / *Lid /* Couvercle / *Deckel*

REF	Ø cm	€/u	
P299.020	20	10,90	1
P299.024	24	12,75	1
P299.028	28	15,80	1
P299.030	30	16,95	1
P299.032	32	18,55	1
P299.035	35	22,00	1
P299.040	40	24,75	1
P299.045	45	30,00	1
P299.050	50	37,15	1
P299.060	60	48,50	1

COOL • LINE

FCA FOOD CONTACT APROVED

INDUCTION

induction gas vitro electric

Cuerpo en acero inoxidable 18/10 /
Cookware body made of 18/10 Stainless Steel /
Corps en acier inoxydable 18/10 /
Kochbedarf aus Edelstahl 18/10

Asas ergonómicas fabricadas en acero inoxidable de fundición /
Ergonomic handles made of cast st/steel
Anses en fonte d'acier inoxydable, ergonomiques /
Griffe aus gussedelstahl hergestellt. Absolut ergonomisch

Pulido brillante /
Mirror polishing /
Polissage brillant /
Glänzend poliert

Tapa con diseño especial para apoyo en asa lateral /
Special lid designed to hold on the side handle /
Couvercle spécial, conçu pour reposer sur la poignée /
Spezielles deckeldesign zum halten im seitengriff

Fondo termo difusor técnico /
Tech sandwich base /
Fond thermo-diffuseur technique /
Tech-thermodiffusionsboden

P4906 Cacerola alta con tapa / *Sauce pot with lid /* Braisière avec couvercle / *Hohe Kasserolle mit Deckel*

induction gas vitro electric

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P490.616	16	11,0	2,00	69,00	1
P490.620	20	13,0	3,70	74,40	1
P490.624	24	14,0	5,80	87,30	1
P490.628	28	17,5	9,50	104,55	1

P4907 Cacerola baja con tapa / *Casserole with lid /* Faitout avec couvercle / *Flache Kasserolle mit Deckel*

induction gas vitro electric

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P490.716	16	7,5	1,50	64,40	1
P490.720	20	8,0	2,50	71,80	1
P490.724	24	9,5	3,90	88,05	1
P490.728	28	11,0	5,80	98,60	1
P490.732	32	12,5	8,90	108,90	1

P4900 Cazo recto / *Saucepan /* Casserole / *Gerade Stielkasserolle*

induction gas vitro electric

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P490.014	14	7,0	1,00	31,05	1
P490.016	16	7,5	1,50	32,85	1
P490.018	18	9,0	2,10	37,10	1
P490.020	20	10,0	3,00	41,00	1

A N R G

Ref. color /
Ref. colour /
Ref. couleur couvercle /
Art.Nr. Farben

EXCLUSIVE

P4906CO Cacerola alta con tapa / *Sauce pot with lid /* Braisière avec couvercle / *Hohe Kasserolle mit Deckel*

induction gas vitro electric

EXCLUSIVE

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P490.620 + COLOR	20	13,0	3,70	88,00	1
P490.624 + COLOR	24	14,0	5,80	101,65	1
P490.628 + COLOR	28	17,5	9,50	123,70	1
P490.632 + COLOR	32	19,0	14,00	136,80	1

P4907CO Cacerola baja con tapa / *Casserole with lid /* Faitout avec couvercle / *Flache Kasserolle mit Deckel*

induction gas vitro electric

EXCLUSIVE

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P490.724 + COLOR	24	9,5	3,90	98,65	1
P490.728 + COLOR	28	11,0	5,80	113,20	1
P490.732 + COLOR	32	12,5	8,90	128,05	1

P4909 Paellera con tapa / *Paella pan with lid /* Plat à paella avec couvercle / *Paellapfanne mit Deckel*

induction gas vitro electric

EXCLUSIVE

NEW!

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P490.928 + COLOR	28	6,0	3,70	113,20	1
P490.932 + COLOR	32	6,0	4,70	128,05	1

P4900CO Cazo recto / *Saucepan /* Casserole / *Gerade Stielkasserolle*

induction gas vitro electric

EXCLUSIVE

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P490.014 + COLOR	14	7,0	1,00	35,95	1
P490.016 + COLOR	16	7,5	1,50	38,00	1

IDEA COOKWARE

INDUCTION

induction gas vitro electric

LOS CONCURSANTES DE *CONTESTANTS* LES CONCURRENTS DE *DIE KANDIDATEN* **MASTERCHEF** COCINAN CON *COOK WITH* CUISINENT AVEC *KOCHEN MIT* **IDEA**

FCA FOOD CONTACT APROVED

Muchas veces lo más importante es la idea /
So often, the most important point is the idea /
Très souvent, le plus important c'est l'idée /
Oftmals ist die Idee das Wichtigste

Asas en acero inoxidable /
Stainless steel handles /
Anses en acier inoxydable/
Griffe aus edelstahl

Acero inoxidable pulido brillante /
Stainless steel mirror finished /
Acier inoxydable polissage /
Glänzend polierter edelstahl

Fondo difusor encapsulado all over /
All over encapsulated sandwich base /
Fond thermodifusseur encapsulé all over /
All over verkapselter thermodiffusionsboden

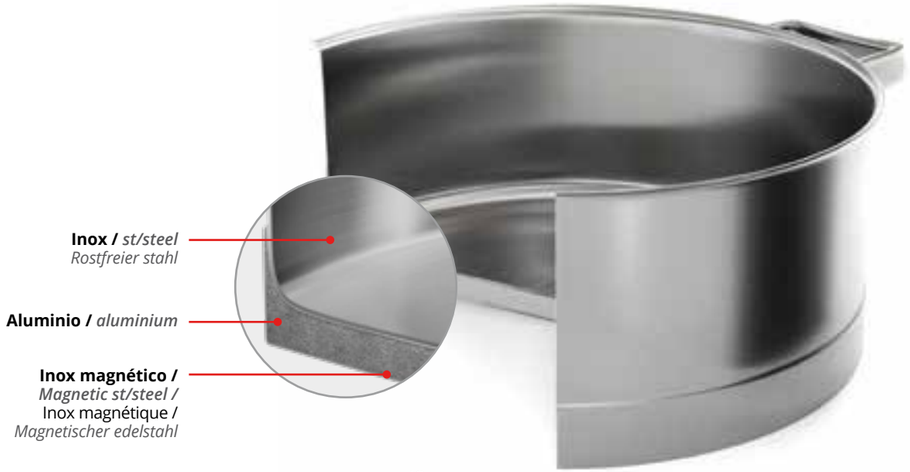
ALL OVER TECHNOLOGY

Es el nombre que recibe el proceso tecnológico que aplicamos para realizar la soldadura del fondo difusor, que permite rellenar todo el interior del fondo con una espesa capa de aluminio, sin dejar cavidades vacías y permitiendo una difusión del calor más rápida y uniforme hasta los bordes del recipiente.

Its name derives from the technological process that we apply to perform the welding of the heat diffusing base, which allows the entire inside of the base to be filled with a thick layer of aluminium, without leaving empty cavities and which allows a faster and more uniform heat diffusion right to the edges of the vessel.

C'est le nom du processus technologique que nous appliquons pour la soudure du fond diffuseur, qui permet de remplir tout l'intérieur du fond d'une couche épaisse d'aluminium, sans laisser de cavités vides et permettant une diffusion de la chaleur plus rapide et uniforme jusqu'aux bords du récipient.

Das ist die Bezeichnung des technologischen Prozesses, den wir anwenden, um das Verschweißen des Diffusionsbodens durchzuführen. Damit wird ermöglicht, den kompletten Bodenkern mit einer dicken Aluminiumschicht auszufüllen, ohne dass dabei Hohlräume entstehen, wodurch eine schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung bis hin zum Topfrand sichergestellt wird.



Inox / *st/steel*
Rostfreier stahl

Aluminio / *aluminium*

Inox magnético /
Magnetic st/steel /
Inox magnétique /
Magnetischer edelstahl

P458 Olla con tapa / *Stock pot with lid /* Marmite traiteur avec couvercle / *Kochtopf mit Deckel*

induction gas vitro electric

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P458.024	24	20,0	9,00	61,45	1
P458.028	28	24,0	14,50	82,60	1

P456 Cacerola alta con tapa / *Sauce pot with lid /* Braisière avec couvercle / *Hohe Kasserolle mit Deckel*

induction gas vitro electric

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P456.016	16	11,0	2,00	32,70	1
P456.020	20	13,0	4,00	41,90	1
P456.024	24	14,0	8,50	53,10	1
P456.028	28	16,0	12,50	75,10	1

P457 Cacerola baja con tapa / *Casserole with lid /* Faitout avec couvercle / *Flache Kasserolle mit Deckel*

induction gas vitro electric

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P457.016	16	7,5	1,50	29,00	1
P457.020	20	8,0	2,50	37,00	1
P457.024	24	9,5	4,30	48,70	1
P457.028	28	11,0	6,70	66,50	1

P454 Cazo recto / *Saucepan /* Casserole / *Gerade Stielkasserolle*

induction gas vitro electric

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P454.012	12	7,0	0,70	17,95	1
P454.014	14	7,0	1,00	19,25	1
P454.016	16	7,5	1,50	25,35	1
P454.018	18	9,0	2,30	28,40	1

DAILY

FCA FOOD CONTACT APROVED

INDUCTION

induction gas vitro electric

NEW!

Tapa plana /
Flat lid /
Couvercle plain /
Flachem deckel

Asas tubulares resistentes al calor /
Heat-resistant tubular handles /
Anses tubulaires résitantes à la chaleur /
Hitzebeständigen rohrgriffen

Fondo termo difusor encapsulado /
Encapsulated sandwich base /
Fond thermo-diffuseur encapsulé /
Kapselförmiger thermodiffusionsunterboden

P2706 **Cacerola alta con tapa /** *Sauce pot with lid /* Braisière avec couvercle / *Hohe Kasserolle mit Deckel*

induction gas vitro electric

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P270.620	20	13,0	4,00	34,70	1
P270.624	24	14,0	6,00	43,75	1
P270.628	28	16,0	9,50	60,10	1

P2707 **Cacerola baja con tapa /** *Casserole pot with lid /* Faitout avec couvercle / *Flache Kasserolle mit Deckel*

induction gas vitro electric

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P270.716	16	7,5	1,50	25,80	1
P270.720	20	8,0	2,50	32,15	1
P270.724	24	9,5	4,00	39,70	1
P270.728	28	11,0	6,50	53,85	1

P2701 **Cazo recto /** *Saucepan /* Casserole / *Kasserolle*

induction gas vitro electric

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P270.114	14	7,0	1,00	16,85	1
P270.116	16	7,5	1,50	20,70	1
P270.118	18	9,0	2,00	23,20	1

CENTURY

NSF FCA FOOD CONTACT APROVED

gas vitro electric

NEW!

Batería de aluminio puro extra fuerte /
Pure extra strength aluminIum cookware /
Batterie de cuisine en aluminium pur extra fort /
Kochbedarf Extra Starken Aluminium

Bordes reforzados /
Reinforced rims /
Bords renforcés /
Verstärkte Ränder

Asas ergonómicas /
Ergonomic handles /
Anses ergonomiques /
Ergonomische Griffe

Remache de alta resistencia y seguridad /
Highly resistant and safe riveting /
Rivet à haute résistance et sécurité /
Hohe Festigkeit und Sicherheitsnieten

Paredes de mayor grosor /
Extra-thick walls /
Parois plus épaisses /
Dickere Wände

Exterior pulido evita alojamiento de bacterias /
Polished exterior preventing the growth of bacteria /
L'extérieur poli prévient l'accumulation de bactéries /
Die polierte Außenseite verhindert bakterielle Ablagerungen

Cocción homogénea /
Homogeneous cooking /
Cuisson homogène /
Gleichmäßige Erwärmung für homogenes Kochen

Excelente conductividad térmica /
Excellent thermal conductivity /
Excellente conductivité thermique /
Hervorragende Wärmeleitfähigkeit

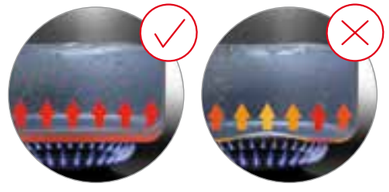
Las baterias de cocina se venden sin tapa.
The cookware sold without lids.
Les batteries de cuisine sont-elles vendues sans couvercle.
Das Kochgeschirr wird ohne Deckel verkauft.

Fabricadas en chapas de aluminio de hasta 5 mm (según diámetro) de puro aluminio 100% reciclable.

Made of 100% recyclable pure aluminum sheets of up to 5 mm (depending on diameter).

Faites de tôles d'aluminium à 100 % recyclable, jusqu'à 5 mm d'épaisseur (selon le diamètre).

Hergestellt aus Aluminiumblechen von bis zu 5 mm Stärke (je nach Durchmesser des Produktes), die zu 100 % aus recycelbarem Aluminium bestehen.



Espesor del fondo que evita la deformación, en contacto total con la fuente de calor que permite un mayor rendimiento energético.

Base thickness that prevents deformation, in full contact with the heat source, thus improving energy efficiency.

L'épaisseur du fond évite sa déformation, il est intégralement en contact avec la source de chaleur, ce qui permet un meilleur rendement énergétique.

Die außergewöhnliche Dicke des Bodens verhindert Verformungen, wodurch der Topf stets in vollem Kontakt mit der Wärmequelle steht und so eine größere Energieeffizienz ermöglicht.

P1183 Olla sin tapa / *Stock pot without lid /* Marmite traiteur sans couvercle / *Kochtopf ohne Deckel*

gas vitro electric

NSF

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P118.324	24	24,0	10,00	49,45	1
P118.328	28	28,0	16,50	60,45	1
P118.332	32	32,0	25,50	71,75	1
P118.335	35	35,0	33,60	86,35	1
P118.340	40	40,0	50,00	111,25	1
P118.345	45	45,0	72,00	131,40	1
P118.350	50	50,0	98,00	154,25	1
P118.360	60	60,0	155,00	226,45	1

P1173 Cacerola baja sin tapa / *Casserole without lid /* Faitout sans couvercle / *Flache Kasserolle ohne Deckel*

gas vitro electric

NSF

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P117.324	24	9,5	4,30	34,85	1
P117.328	28	11,0	6,70	40,75	1
P117.332	32	12,5	10,00	47,95	1
P117.335	35	14,0	13,00	55,60	1
P117.340	40	16,0	20,00	67,75	1
P117.345	45	18,0	28,00	80,40	1
P117.350	50	21,0	41,00	97,00	1
P117.360	60	25,0	70,00	149,20	1

P1163 Cacerola alta sin tapa / *Sauce pot without lid /* Braisière sans couvercle / *Hohe Kasserolle ohne Deckel*

gas vitro electric

NSF

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P116.324	24	14,0	6,30	41,70	1
P116.328	28	17,5	10,20	48,70	1
P116.332	32	19,0	15,20	63,50	1
P116.335	35	21,0	20,20	66,90	1
P116.340	40	25,0	31,40	88,25	1
P116.345	45	28,0	44,50	95,10	1
P116.350	50	31,0	60,80	129,60	1
P116.360	60	37,0	104,60	175,70	1

P1153 Paellera sin tapa / *Paella pan without lid /* Plat à paella sans couvercle / *Paellapfanne ohne Deckel*

gas vitro electric

NSF

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P115.320	20	5,5	1,75	23,20	1
P115.324	24	6,0	2,75	27,00	1
P115.340	40	8,0	10,00	53,20	1

P1123 Tapa / *Lid /* Couvercle / *Deckel*

REF	Ø cm	€/u	
P112.324	24	13,40	1
P112.328	28	15,50	1
P112.332	32	17,85	1
P112.335	35	19,70	1
P112.340	40	22,95	1
P112.345	45	25,15	1
P112.350	50	29,55	1
P112.360	60	36,95	1

P1063 Sautex / *Sauté pan /* Sauteuse / *Sauteuse*

gas vitro electric

NSF

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P106.320	20	5,5	1,75	22,75	1
P106.324	24	6,0	2,75	25,50	1

P1043 Cazo recto / *Saucepan /* Casserole / *Gerade Kasserolle*

gas vitro electric

NSF

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P104.318	18	9,0	2,00	25,60	1
P104.320	20	10,0	3,00	27,55	1
P104.324	24	12,0	5,00	32,75	1

P1033 Cazo bombeado / *Rounded saucepan /* Casserole bombée / *Kugelige Stielkasserolle mit Schüttrand*

gas vitro electric

NSF

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P103.322	22	11,0	3,00	29,70	1

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 65**

SARTÉN ALUMINIO ANTIATHERENTE /
ALUMINIUM NON-STICK FRY PAN /
POÊL ANTI-ADHÉSIVE /
ALUMINIUM ANTIHAFT BRATPFANNE

BLACK SERIES

FCA FOOD CONTACT APROVED

gas vitro electric oven

Fabricada en aluminio de fundición de gran resistencia a la deformación y con excelentes prestaciones térmicas /
Manufactured from cast aluminium offering high deformation resistance and excellent thermal properties /
Fabriquée en fonte d'aluminium très résistante à la déformation et dotée d'excellentes performances techniques /
Aus aluguss von hoher formbeständigkeit und mit ausgezeichneter wärmeleitfähigkeit

Antiadherente de alta resistencia /
Highly resistant non-stick surface /
Antiadhésif très résistant /
Antihaftbeschichtung von hoher beständigkeit

Exterior: pintura negra resistente a altas temperaturas /
Exterior: black, high temperature resistant paint /
Extérieur : peinture noire résistante aux températures élevées /
Aussen: hochtemperaturbeständige schwarze lackierung

P141 Cazuela baja sin tapa / *Shallow casserole without lid /* Cocotte sans couvercle / *Flache Kasserolle ohne Deckel*

gas vitro electric oven

	REF	Ø cm	H cm	€/u	
NEW!	P141.014*	14	4,0	24,90	1
	P141.016*	16	5,0	30,55	1
	P141.020*	20	5,5	33,00	1
	P141.024	24	5,8	36,80	1
	P141.028	28	7,5	47,55	1
	P141.032	32	8,0	56,85	1
	P141.036	36	8,5	72,55	1
	P141.040	40	10,0	80,50	1

Fondo torneado /
Ground base /
Fond dressé /
Gedrechselter Unterboden

IDEA! **Ideal para presentación.**
Ideal for food presentation.
Idéal pour présentation.
Ideal für die Präsentation.

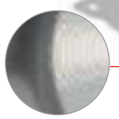
***MINI-SIZE**

P141.014
P141.016
P141.020

P151 Cazuela alta sin tapa / *Deep casserole without lid /* Braisière sans couvercle / *Hohe Kasserolle ohne Deckel*

gas vitro electric oven

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P151.012*	12	8,5	26,35	1
P151.014*	14	8,5	32,25	1
P151.016*	16	8,0	33,50	1
P151.020	20	9,0	39,80	1
P151.024	24	10,0	48,20	1
P151.028	28	12,0	56,50	1
P151.032	32	14,0	73,25	1



Fondo torneado /
Ground base /
Fond dressé /
Gedrechselter Unterboden

IDEA! **Ideal para presentación.**
Ideal for food presentation.
Idéal pour présentation.
Ideal für die Präsentation.

***MINI-SIZE**

P151.012
P151.014
P151.016

P161 Paella sin tapa / *Paella pan without lid /* Plat à paella sans couvercle /

gas vitro electric oven

NEW!

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P161.034	34	4	56,25	1
P161.038	38	4	64,60	1

Ideal para hornos, brasa y barbacoa /
Ideal for ovens, grills and barbecues /
Idéal pour fours, grill et barbecue /
Ideal für Öfen, Kohlenfeuer und Grillanlagen

BLACK FORGED

FCA FOOD CONTACT APROVED

FULL INDUCTION

NEW!

induction gas vitro electric

Tapa de cristal /
Glass lid /
Couvercle en verre /
Glasdeckel

Aluminio forjado con antiadherente en su interior, i pintura resistente a altas temperaturas en el exterior /
Cast aluminium with a non-stick interior surface and with high temperature resistant paint on the outside /
Aluminium avec revêtement antiadhésif à l'intérieur, et peinture résistante aux températures élevées à l'extérieur /
Schmiedealuminium mit antihaftbeschichtung innen und hochtemperaturbeständiger lackierung aussen

Chapa de acero inoxidable ferrítico que cubre la totalidad del fondo /
Ferritic stainless steel sheet that covers the whole of the base /
Plaque en acier inoxydable ferritique qui couvre tout le fond /
Schicht aus ferritischem edelstahl deckt den kompletten boden ab

Fondo difusor completo que permite un excelente rendimiento en cocinas de inducción
Full heat-diffusing base which offers excellent performance on induction hobs /
Fond diffuseur complet offrant une haute performance sur les cuisinières a induction /
Kompletter wärmeleitboden für eine ausgezeichnete leistung auf induktions-kochfeldern

P170

Cacerola alta con tapa / *Saucepot with lid /*
Braisière avec couvercle / *Hohe Kasserolle mit Deckel*

induction gas vitro electric

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P170.020	20	8,5	2,50	33,50	1
P170.024	24	9,0	4,00	40,60	1
P170.028	28	12,5	7,50	49,75	1

P171

Cacerola baja con tapa / *Casserole with lid /*
Faitout avec couvercle / *Flache Kasserolle mit Deckel*

induction gas vitro electric

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P171.024	24	7,5	3,00	35,00	1
P171.028	28	7,5	4,50	43,65	1

P173 Cazo / *Saucepan /* Casserole / *Kasserole*

induction gas vitro electric

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P173.016	16	8,4	1,50	32,25	1

Ver productos en / *See products on /*
Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 72

SARTÉN / *FRY PAN /*
POÊLE / *BRATPFANNE*
Mango baquelita / *Bakelite handle /*
Queue en bakélite / *Bakelitestiel*

SARTENES /
FRY PANS /
POÊLES /
PFANNEN

3.1 **ACERO INOXIDABLE /** *ST/STEEL /*
ACIER INOXYDABLE / *EDELSTAHL* 62

INOX PRO 62
IDEA 64

3.2 **ALUMINIO /** *ALUMINIUM /*
ALUMINIUM / *ALUMINIUM* 65

ALU PRO INDUCTION 65
ALU PRO NO INDUCTION 66

3.3 **MULTIMETAL /** *MULTI-PLY /*
MULTI-METAL / *MULTIMETALL* 69

3.4 **ALUMINIO FUNDICIÓN /** *CAST ALUMINIUM /*
FONTE D'ALUMINIUM / *ALUMINIUMGUSS* 70

BLACK PRO 70
BLACK FORGET 72
BLACK FIRST 72

3.5 **ACERO /** *STEEL /*
ACIER / *ROSTFREIER STAHL* 73

STEEL PRO 73
STEEL CLASSIC 75

3.6 **PAELLERA /** *SPANISH PAELLA PAN /*
PLAT À PAELLA / *PAELLAPFANNE* 76

MANGOS
HANDLES
MANCHES
STIELE

ERGOS

MAYOR ERGONOMÍA
MORE ERGONOMIC
PLUS ERGONOMIQUE
ERGONOMISCHER

Los mangos ERGOS de Pujadas se caracterizan por estar fabricados en tubo de acero inoxidable. Gracias a un proceso de allanado, lo convierte en un mango ergonómico y aislante del calor.
Estos mangos se presentan con dos agujeros en los dos extremos interiores, para asegurar que ninguna gota de agua quede dentro en el proceso de lavado y ésta salga en forma de vapor durante el calentamiento de la sartén.

Pujadas ERGOS handles are characterized by being made from stainless steel tubing. Thanks to a flattening process, the tubing becomes an ergonomic and heat insulating handle.
These handles are made with two holes at the two innermost end, to ensure that no water from the washing process remains inside and comes out in the form of steam when the pan is heated.

Les manches ERGOS de Pujadas se caractérisent par leur fabrication à partir d'un tube en acier inoxydable. Le processus d'aplanissement obtient un manche ergonomique doté d'une isolation thermique.
Ces manches sont présentés avec deux trous aux deux extrémités intérieures, pour qu'aucune goutte d'eau ne reste à l'intérieur pendant le processus de lavage et que celle-ci sorte sous forme de vapeur lors du chauffage de la poêle.

Die Pujadas ERGOS Stiele sind aus rostfreiem Edelstahl gefertigt und zeichnen sich durch eine runde Form aus. Mithilfe eines speziellen Fertigungsprozesses erhalten wir ergonomisch geformte, hitzeisolierte Stiele.
Diese Stiele sind mit zwei Öffnungen an den beiden inneren Enden ausgestattet, um sicherzustellen, dass kein Tropfen Wasser vom Spülvorgang zurückbleibt und bei Erhitzen der Pfanne verdampfen kann.

HÉRCULES

MAYOR SUJECIÓN
GREATER STRENGTH
MEILLEURE PRISE
BESSERER HALT

Los mangos HÉRCULES son aquellos fabricados en chapa plana de hierro recubiertos con una pintura protectora resistente a altas temperaturas, que evita una rápida oxidación.
Esta chapa se presenta con los bordes pulidos y con una ligera canal en medio para una mejor sujeción.

HÉRCULES handles are made of flat iron sheet coated with a high temperature resistant protective paint, which prevents rapid oxidation.
The handles have smoothed edges and a slight channel in the centre for increased strength.

Les manches HÉRCULES sont fabriqués en plaque de fer plate et recouverts d'une peinture protectrice résistante aux températures élevées, qui évite une oxydation rapide. Cette plaque est dotée de bords polis et d'un léger canal au milieu pour une meilleure prise.

Die HÉRCULES Stiele werden aus einem flachen Eisenblech gefertigt, das von einer hochtemperaturbeständigen Schutzlackierung, die ein schnelles Verrosten verhindert, umhüllt ist.
Dieses Eisenblech weist glatte Ränder und einen kleinen Kanal in der Mitte für einen besseren Halt auf.

INDUCTION | NO INDUCTION

	ACERO INOXIDABLE / *STAINLESS STEEL /* ACIER INOXYDABLE / *ROSTFREIER STAHL*			ALUMINIO / *ALUMINIUM /* ALUMINIUM / *ALUMINIUM*	
	INOX PRO	**INOX CERAMIC**	**IDEA**	**ALU PRO INDUCTION**	**ALU PRO**
REF / *ITEM /* CODE / *ART.NR.*	BEST SELLER P. 62	P. 63	P. 64	P. 65	BEST SELLER P. 66
COMPATIBLE CON / *COMPATIBLE WITH /* COMPATIBLE AVEC / *GEEIGNET FÜR*	INDUCTION induction gas vitro electric	INDUCTION induction gas vitro electric	INDUCTION induction gas vitro electric	INDUCTION induction gas vitro electric	NO INDUCTION gas vitro electric
PRECIO / *PRICE /* PRIX / *PREIS*	💎💎💎	💎💎	💎💎	💎💎	💎
ESPESOR / *THICKNESS /* EPAISSEUR / *DICKE*	0,8 mm	0,8 mm	0,7 mm	4 mm	4 mm
ANTIADHERENTE / *COATING /* REVÊTEMENT / *ANTIHAFTBESCHICHTUNG*	EXCALIBUR	FUSION	QUANTUM	PFOA FREE FUSION	PFOA FREE
MANGO / *HANDLE /* QUEUE / *GRIFF*	**INOXIDABLE /** ***ST/STEEL /*** INOXYDABLE / *ROSTFREI*	**INOXIDABLE /** ***ST/STEEL /*** INOXYDABLE / *ROSTFREI*	**INOXIDABLE /** ***ST/STEEL /*** INOXYDABLE / *ROSTFREI*	**INOXIDABLE /** ***ST/STEEL /*** INOXYDABLE / *ROSTFREI*	**INOXIDABLE /** ***ST/STEEL /*** INOXYDABLE / *ROSTFREI*
RECOMENDADA / *RECOMMENDED /* RECOMMANDÉE / *EMPFEHLUNG*	**ALTA RESITENCIA A LA ABRASIÓN /** ***HIGH RESISTANCE TO ABRASION /*** HAUTE RÉSISTANCE À L'ABRASION / *HOHE RESISTENZ GEGEN VERSCHLEISS*	**ALTA RESITENCIA A LA ABRASIÓN /** ***HIGH RESISTANCE TO ABRASION /*** HAUTE RÉSISTANCE À L'ABRASION / *HOHE RESISTENZ GEGEN VERSCHLEISS*	**RESISTENCIA PROFESIONAL /** ***PROFESSIONAL STRENGTH /*** DURETÉ PROFESSIONNEL / *PROFESSIONELLE RESISTENZ*	**ALTA RESITENCIA A LA ABRASIÓN /** ***HIGH RESISTANCE TO ABRASION /*** HAUTE RÉSISTANCE À L'ABRASION / *HOHE RESISTENZ GEGEN VERSCHLEISS*	**COCCIÓN A FUEGO LENTO /** ***SLOW BAKING /*** CUISSON À FEU LENT / *KOCHEN MIT KLEINER FLAMME*

	MULTIMETAL / *MULTI-PLY /* MULTI-METAL / *MULTIMETALL*	ALUMINIO FUNDICIÓN / *CAST ALUMINIUM /* FONTE D'ALUMINIUM / *ALUMINIUMGUSS*			ACERO / *STEEL /* ACIER / *STAHL*	
	MULTIMETAL	**BLACK PRO**	**BLACK FORGED**	**BLACK FIRST**	**STEEL PRO**	**STEEL CLASSIC**
REF / *ITEM /* CODE / *ART.NR.*	P. 69	P. 70	NEW! P. 72	P. 73	P. 73	P. 75
COMPATIBLE CON / *COMPATIBLE WITH /* COMPATIBLE AVEC / *GEEIGNET FÜR*	INDUCTION induction gas vitro electric	INDUCTION induction gas vitro electric	INDUCTION induction gas vitro electric	NO INDUCTION gas vitro electric	INDUCTION induction gas vitro electric	INDUCTION induction gas vitro electric
PRECIO / *PRICE /* PRIX / *PREIS*	💎💎💎💎	💎💎	💎💎	💎	💎💎	💎
ESPESOR / *THICKNESS /* EPAISSEUR / *DICKE*	3,5 mm	4 mm	3 mm	4 mm	2 mm	1,5 mm
ANTIADHERENTE / *COATING /* REVÊTEMENT / *ANTIHAFTBESCHICHTUNG*	EXCALIBUR	ETERNA	PFOA FREE	ETERNA	ILAG NON STICK BASIC	**NINGUNO /** ***NONE /*** AUCUN / *KEINE*
MANGO / *HANDLE /* QUEUE / *GRIFF*	**INOXIDABLE /** ***ST/STEEL /*** INOXYDABLE / *ROSTFREI*	**INOXIDABLE /** ***ST/STEEL /*** INOXYDABLE / *ROSTFREI*	**BAQUELITA /** ***BAKELITE /*** BAKELIT **(MAX. TEMP. 160 °C)**	**MADERA /** ***WOODEN /*** BOIS / *HOLZ*	**INOXIDABLE /** ***ST/STEEL /*** INOXYDABLE / *ROSTFREI*	**HIERRO /** ***FLAT IRON /*** FER / *EISEN*
RECOMENDADA / *RECOMMENDED /* RECOMMANDÉE / *EMPFEHLUNG*	**HOMOGENEIDAD Y EFICACIA TÉRMICA /** ***HOMOGENEITY AND THERMAL EFFECTIVENESS /*** HOMOGÉNÉITÉ ET EFFICACITE THERMIQUE / *HOMOGENITÄT UND WÄRMEFFIZIENZ*	**ROBUSTEZ Y BUEN DESLIZAMIENTO /** ***ROBUSTNESS AND GOOD SLIDING /*** ROBUSTESSE ET BON GLISSEMENT / *ROBUSTHEIT UND GUTES RUTSCHEN*	**ROBUSTEZ Y EFICIENCIA /** ***ROBUSTNESS AND EFFICIENCY /*** ROBUSTESSE ET EFFICACITÉ / *ROBUSTHEIT UND EFFIZIENZ*	**ROBUSTEZ Y BUEN DESLIZAMIENTO /** ***ROBUSTNESS AND GOOD SLIDING /*** ROBUSTESSE ET BON GLISSEMENT / *ROBUSTHEIT UND GUTES RUTSCHEN*	**ALTAS TEMPERATURAS /** ***HIGH TEMPERATURES /*** HAUTES TEMPERATURES / *HOHE TEMPERATUREN*	**SELLAR, FREIR, DORAR /** ***SEALING, FRYING, BROWNING /*** CULOTTAGE, FRIRE ET DORER / *ANBRATEN, FRITIEREN, ANBRÄUNEN*

INOX PRO

INDUCTION

FCA FOOD CONTACT APROVED

Probablemente la mejor sartén del mundo - máxima resistencia a la abrasión y de larga durabilidad.

Probably the best frying pan in the world – maxi-mum resistance to abra-sion and long-lasting.

Probablement la meilleure poêle du monde – résistance maximale à l'abrasion et longue durée de vie.

Vermutlich die beste Pfanne der Welt - maxi-male Verschleißfestigkeit und lange Lebensdauer.

INOX PRO

P220 Sartén antiadherente excalibur "ERGOS" / *Non-stick "ERGOS" excalibur fry pan /* Poêle anti-adhésive excalibur "ERGOS" / *Bratpfanne Antihaft excalibur "ERGOS"*

induction gas vitro electric

Antiadherente / *Non-stick coating /*
Anti-adhÉSIF / *Antihaftbeschichtung*

EXCALIBUR

CLASS INDUCTION

BEST SELLER

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P220.018	18	3,5	40,60	1
P220.020	20	3,8	41,60	1
P220.022	22	4,2	45,55	1
P220.024	24	4,6	48,60	1
P220.026	26	5,0	54,25	1
P220.028	28	5,5	59,05	1
P220.032	32	6,0	69,30	1
P220.036	36	6,0	95,25	1
P220.040	40	6,5	110,45	1

Fondo sandwich / *Sandwich bottom /*
Fond sandwich / *Sandwichboden*

Detalle tratamiento antiadherente / *Non-stick coating treatment /*
Dètail application anti-adhésif / *Behandlung mit antihaftbeschichtung*

Para dar rugosidad a la superficie de la pieza se chorrea con elementos abrasivos y con ello se logra un buen anclaje del excalibur.

The surface of the substrate is blasted with an abrasive to roughen it, so other elements in the excalibur process adhere to it better.

Afin de la rendre rugueuse, la surface de la pièce est sablée avec un abrasif; ceci permettra une excelente tenue du procédé excalibur.

Um der Oberfläche eine Rauheit zu geben wird sie mit rauhen Elementen bestrahlt. Dies erlaubt einen exzellenten Halt von anderen Elementen im Excalibur Prozess.

La parte más importante del proceso: la pulverización y deposición de las partículas fundidas de una aleación de acero inoxidable, patentada por whitford.

Then, the most important part: white-hot particles of a special stainless steel (whitford's patented alloy) are sprayed onto the roughened surface.

Le processus plus important: des particules d'un acier inoxydable spécial (protégé par brevet par whitford) sont chauffées à blanc et pulvérisées sur la pièce.

Der wichtigste Prozessteil: Die Pulverrisierung und Ablagerung der Schmelzpartikel formt sich zu einer speziellen Legierung (whitford Legierung patentiert).

Las partículas se enfrían, formando parte integral de la superfície con "picos" y "valles" que permiten alojar las capas de antiadherente de forma permanente.

The particles cool and harden, bonded to the surface, forming a series of "peaks and valleys" that provide a permanent base for the non-stick coatings.

Ces particules se refroidissent, forment des crêtes et des vallées constituant une excellent base permanente d'accrochage et de renforcement de l'anti-addhésif.

Die Partikel kühlen sich ab und integrieren sich in der Oberfläche in Form von "Höhen und Tiefen". Dies ermöglicht eine permanente Grundlage für die Antihaftbeschichtung.

Finalmente se aplican varias capas de fluoropolímeros que rellenan los "valles" y cubren los "picos", los cuales protegen el recubrimiento antiadherente.

Several coats of tough fluoropolymers fill the "valleys" and cover the "peaks", held permanently in place by the special stainless steel "peaks".

Des couches d'anti-adhésif très résistant sont appliquées; elles remplissent les vallées, recouvrent juste le haut des crêtes qui les maintiennent fermement en place.

Schliesslich werden unterschiedliche Schichten aus Fluorpolymer über die "Höhen und Tiefen" aufgetragen, um die Antihaftbeschichtung zu schützen.

COOL • LINE

INDUCTION

P4902CO Sartén antiadherente / *Non-stick fry pan /* Poêle anti-adhésive / *Bratpfanne Antihaft*

induction gas vitro electric

Antiadherente / *Non-stick coat*
Anti-adhÉSIF / *Antihaftbeschichtu*

EXCALIBUR

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P490.220 + COLOR	20	3,8	46,25	1
P490.224 + COLOR	24	4,6	57,60	1
P490.228 + COLOR	28	5,5	68,90	1

Fondo sandwich / *Sandwich bottom /*
Fond sandwich / *Sandwichboden.*

Ref. color / *Ref. colour /*
Ref. couleur couvercle / *Art.Nr. Farben*

A N R G

INTENSIVE

INDUCTION

P2208 Sartén antiadherente cerámico / *Fry pan with ceramic non-stick coating /* Poêle revêtement anti-adhésif céramique / *Bratpfanne keramische Antihaftbeschichtung*

induction gas vitro electric

Antiadherente / *Non-stick coating /*
Anti-adhÉSIF / *Antihaftbeschichtung*

FUSION

PFOA FREE

CLASS INDUCTION

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P220.820	20	3,8	39,70	1
P220.824	24	4,6	46,35	1
P220.828	28	5,5	56,20	1
P220.832	32	6,0	66,75	1

EXPERT

INDUCTION

P213 Sartén "EXPERT" / *"EXPERT" fry pan /* Poêle "EXPERT" / *Bratpfanne "EXPERT"*

induction gas vitro electric

CLASS INDUCTION

Fondo sandwich /
Sandwich bottom /
Fond sandwich /
Sandwichboden.

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P213.018	18	3,5	31,45	1
P213.020	20	3,8	33,50	1
P213.022	22	4,2	35,00	1
P213.024	24	4,6	37,30	1
P213.026	26	5,0	41,20	1
P213.028	28	5,5	44,25	1
P213.032	32	6,0	53,25	1
P213.036	36	6,0	67,90	1
P213.040	40	6,5	79,55	1

P2393 Wok fondo redondo / *Round base wok /* Wok à fond rond / *Wok mit rundem Boden*

induction gas vitro electric

CLASS INDUCTION

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P239.336	36	10,0	6,00	47,60	1

P2392 Wok fondo plano / *Flat base wok /* Wok à fond plain / *Wok mit flachem Boden*

induction gas vitro electric

CLASS INDUCTION

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P239.236	36	9,0	5,50	47,60	1

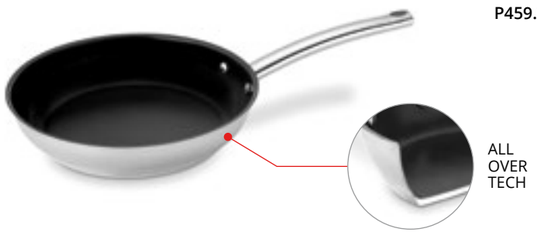
IDEA

INDUCTION

P459 Sartén / *Fry pan /* Poêle / *Bratpfanne*

induction gas vitro electric

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P459.020	20	4,5	34,40	1
P459.024	24	5,0	42,70	1
P459.028	28	5,5	50,95	1



Ver productos en / ***See products on /*** Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 48

IDEA
collection

ALU PRO

INDUCTION

P1289 Sartén antiadherente fondo inducción "HERCULES" / *Non-stick induction fry pan "HERCULES" /* Poêle anti-adhésive fond induction "HERCULES" / *Bratpfanne Antihaft Induktion "HERCULES"*

induction gas vitro electric

Antiadherente / *Non-stick coating /*
Anti-adhÉSIF / *Antihaftbeschichtung*

PFOA FREE

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P128.920	20	4,0	19,35	12
P128.924	24	4,5	24,85	6
P128.928	28	5,0	28,70	6
P128.932	32	5,5	33,95	6

Fondo chapa inox. inducción
St/Steel sheet induction bottom
Fond plaque inox. induction
Rostfreier Stahlblechunterboden Induktion

P1209 Sartén antiadherente fondo inducción "ERGOS" / *Non-stick induction fry pan "ERGOS" /* Poêle anti-adhésive fond induction "ERGOS" / *Bratpfanne Antihaft Induktion "ERGOS"*

induction gas vitro electric

Antiadherente / *Non-stick coating /*
Anti-adhÉSIF / *Antihaftbeschichtung*

PFOA FREE

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P120.920	20	4,0	23,05	12
P120.924	24	4,5	26,70	6
P120.928	28	5,0	34,10	6
P120.932	32	5,5	39,50	6

Fondo chapa inox. inducción
St/Steel sheet induction bottom
Fond plaque inox. induction
Rostfreier Stahlblechunterboden Induktion

P1208 Sartén con antiadherente cerámico / *Fry pan with ceramic non-stick coating /* Poêle à revêtement anti-adhésif céramique / *Bratpfanne mit keramischer Antihaftbeschichtung*

induction gas vitro electric oven

Antiadherente / *Non-stick coating /*
Anti-adhÉSIF / *Antihaftbeschichtung*

FUSION

PFOA FREE

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P120.820	20	4,0	25,45	12
P120.824	24	4,5	32,90	6
P120.828	28	5,0	40,30	6
P120.832	32	5,5	48,90	6

Fondo chapa inox. inducción
St/Steel sheet induction bottom
Fond plaque inox. induction
Rostfreier Stahlblechunterboden Induktion

ALU PRO

NO INDUCTION

FCA FOOD CONTACT APROVED

Fabricadas en aluminio con recubrimiento antiadherente, adaptadas a todo tipo de cocinas excepto inducción. No aptas para hornos.

Made of aluminium with non-stick coating, suitable for any kind of stove except induction and oven.

Fabriquées en aluminium avec revêtement anti-adhésif, recommandées pour tout type de feux, sauf induction. Ne pas utiliser aux fours.

Herstellung aus Aluminium mit Antihaftbeschichtung, Angepasst an Alle Kocharten Ausschliesslich Induktion und Ofen.

P120 Sartén antiadherente "ERGOS" / *Non-stick fry pan "ERGOS" /* Poêle anti-adhésive "ERGOS" / *Antihaft Bratpfanne "ERGOS"*

gas vitro electric

Fácil limpieza / *Easy to clean /* Facile à nettoyer / *Einfaches Reinigen*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P120.018	18	4,0	18,90	12
P120.020	20	4,0	21,10	12
P120.022	22	4,5	22,05	12
P120.024	24	4,5	24,95	6
P120.026	26	5,0	28,15	6
P120.028	28	5,0	31,75	6
P120.032	32	5,5	37,15	6
P120.036	36	6,0	44,45	6
P120.040	40	6,5	51,50	6

P128 Sartén antiadherente "HERCULES" / *Non-stick fry pan "HERCULES" /* Poêle anti-adhÉsive "HERCULES" / *Antihaft Bratpfanne "HERCULES"*

gas vitro electric

Fácil limpieza / *Easy to clean /* Facile à nettoyer / *Einfaches Reinigen*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P128.018	18	4,0	15,85	12
P128.020	20	4,0	16,75	12
P128.022	22	4,5	18,65	12
P128.024	24	4,5	20,30	6
P128.026	26	5,0	23,05	6
P128.028	28	5,0	24,70	6
P128.032	32	5,5	28,85	6
P128.036	36	6,0	35,05	6
P128.040	40	6,5	40,80	6

ALU PRO SPECIAL

NO INDUCTION

P128 Sartén antiadherente "HERCULES" mango colores / *Non-stick FRY PAN "HERCULES" Coloured handles /* Poêle anti-adhésif "HERCULES" Queue à couleurs / *Antihaft Braftpfanne "HERCULES" farbige Griffe*

gas vitro electric

REF	Rojo / *Red /* Rouge / *Rot*	Amarillo / *Yellow /* Jaune / *Gelb*	Azul / *Blue /* Bleu / *Blau*	Verde / *Green /* Vert / *Grün*	Ø cm	H cm	€/u	
P128	1	2	3	4	24	4,5	24,60	12
P128	1	2	3	4	28	5,0	29,50	12
P128	1	2	3	4	32	5,5	34,00	6

- **Carnes rojas /** *Red meat /* Viande rouge / *Rotes Fleisch*
- **Carnes blancas y huevos /** *White meat and eggs /* Volaille et oeufs / *Weisses Fleisch und Eier*
- **Pescado /** *Fish /* Poisson / *Fisch*
- **Verdura /** *Vegetables /* Legumes / *Gemüse*

Ref: P128 + (Color / *Colour /* Couleur / *Farbe*) **+ Ø**

P192 Sartén antiadherente ligera "ALU-FIRST" / *Non-stick light . Frying pan "ALU-FIRST" /* Poêle antiadhesive légère "ALU-FIRST" / *Leichtgewichtige Pfanne mit Antihaftbeschichtung "ALU-FIRST"*

gas vitro electric

REF	Ø cm	H cm	€/u*	€/Pack	
P192.118	18	4,0	12,10	145,20	12
P192.120	20	4,0	14,95	179,40	12
P192.124	24	4,5	19,25	115,50	6
P192.128	28	5,0	22,75	136,50	6
P192.132	32	5,5	27,20	163,20	6
P192.136	36	6,0	31,60	189,60	6
P192.140	40	6,5	39,20	235,20	6

***Precio unitario a nivel informativo. Se venden sólo por cajas completas**
Unit price for information only. Sold in whole boxes only
Prix unitaire indicatif. Vendues uniquement par boîtes complètes
Einzelpreis nur zur Information. Nur in kompletten Kartons erhältlich

P127 Sartén "ERGOS" expert / *Fry pan "ERGOS" expert /* Poêle "ERGOS" expert / *Bratpfanne "ERGOS" Expert*

gas vitro electric

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P127.024	24	4,5	23,40	1
P127.028	28	5,0	29,50	1
P127.032	32	5,5	34,90	1
P127.040	40	6,5	47,35	1

P148 Sartén honda "ERGOS" antiadherente / *Non-stick sauté pan "ERGOS" /* Sauteuse évasée en anti-adhésive "ERGOS" / *Antihaft tiefe Bratpfanne "ERGOS"*

gas vitro electric

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P148.020	20	6,5	28,90	1
P148.024	24	7,0	32,55	1
P148.028	28	7,5	37,00	1
P148.032	32	8,0	47,25	1

ALU PRO SPECIAL

NO INDUCTION

P124

Paellera antiadherente /
Non-stick paella pan /
Plat à paella anti-adhésif /
Paellapfanne Antihaft

gas vitro electric

Asas de acero inox / St/Steel handle /
Anses en acier inox / Griffe aus rostfreiem Stahl

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P124.024	24	4,5	27,20	1
P124.028	28	5,0	34,60	1
P124.032	32	5,5	40,45	1
P124.036	36	6,0	48,40	1
P124.040	40	6,5	55,95	1

P125

Sartén pescado "ERGOS" antiadherente /
Non-stick FRY pan for fish "ERGOS" /
Poêle à poisson "ERGOS" anti-adhésive /
Antihaft Fischbratpfanne "ERGOS"

gas vitro electric

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P125.038	38 x 26	5,0	44,90	1

P131

Sartén para crêpes "HERCULES" antiadherente /
Non-stick crêpe fry pan "HERCULES" /
Poêle à crêpes "HERCULES" anti-adhésive /
Crêpepfanne "HERCULES" Antihaft

gas vitro electric

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P131.022	22	2,5	15,95	12
P131.026	26	2,5	19,65	12

P139

Sartén para blinis antiadherente /
Non-stick blinis fry pan /
Poêle à blinis anti-adhésive /
Bratpfanne für Blinis Antihaft

gas vitro electric

IDEA! **Especial para huevo frito /**
Specially for fried egg /
Spécialement pour œuf frit /
Speziell für Spiegeleier

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P139.012	12	2,0	8,60	36

EASY APOLO

P460

Sartén aluminio antiadherente. Mango baquelita / *Aluminium non-stick fry pan. Bakelite handle /*
Poêle aluminium anti-adhésive. Queue en bakélite / *Aluminiumbratpfanne Antihaft. Bakelitestiel*

gas vitro electric

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P460.018	18	4,0	9,55	12
P460.020	20	4,0	10,65	12
P460.024	24	4,0	13,10	12
P460.026	26	4,5	13,95	12
P460.028	28	4,5	15,20	12
P460.030	30	4,5	17,05	12
P460.032	32	5,0	18,90	12

MULTIMETAL

INDUCTION

FCA FOOD CONTACT APROVED

Aporta todas las ventajas del aluminio y del acero inoxidable en una sola pieza /

It gets all advantages of the aluminium and the st/steel just in one /

Apporte tous les avantages de l'aluminium et de l'acier inoxydable en une seule pièce /

Bietet alle Vorteile von Aluminium und Edelstahl in einem Einzigen Stück

P2390 / P2394 Wok fondo redondo / *Round base wok /* Wok à fond rond / *Wok runder Boden*

induction gas vitro electric

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P239.036	36	10,0	6,00	105,60	1
P239.436*	36	10,0	6,00	133,10	1

*** Antiadherente /** *Non-stick coating /*
Anti-adhÉSIF / *Antihaftbeschichtung*

EXCALIBUR

REF. P239.036

REF. P239.436*

P2391 / P2395 Wok fondo plano / *Flat base wok /* Wok à fond plain / *Wok ebener Boden*

induction gas vitro electric

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P239.136	36	9,0	5,50	105,60	1
P239.536*	36	9,0	5,50	133,10	1

*** Antiadherente /** *Non-stick coating /*
Anti-adhÉSIF / *Antihaftbeschichtung*

EXCALIBUR

REF. P239.136

REF. P239.536*

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 293

PLACA DE INDUCCIÓN WOK /
WOK INDUCTION COOKER/
PLAQUE À INDUCTION WOK /
INDUKTIONSKOCHFELD WOK

BLACK PRO

INDUCTION

FCA FOOD CONTACT APROVED

Fabricada en aluminio de fundición de gran resistencia a la deformación y con excelentes prestaciónes térmicas /

Manufactured in cast aluminium with excellent resistance to deformation and with excellent thermal properties /

Fabriquée en fonte d'aluminium très résistante à la déformation et dotée d'excellentes performances techniques /

Aus aluguss von hoher formbeständigkeit und mit ausgezeichneter wärmeleitfähigkeit

Mango tubular de acero inoxidable /
Tubular stainless steel handle /
Manche tubulaire en acier inoxydable /
Rundgriff aus edelstahl

Antiadherente Eterna de alta resistencia /
Highly resistant Eterna non-stick surface /
Antiadhesif permanent très resistant /
Hochbeständige permanente antihaftbeschichtung

P1491 Sartén mango inox / *Fry pan st/steel handle /* Poêle manche inox / *Bratpfanne Edelstahlgriff*

induction gas vitro electric oven

ETERNA

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P149.120	20	5,0	34,40	4
P149.124	24	5,0	38,40	4
P149.128	28	5,0	47,45	4
P149.130	30	5,0	50,95	4

P1492 Sartén honda mango inox / *Deep fry pan st/steel handle /* Poêle haute manche inox / *Hohe Bratpfanne Edelstahlgriff*

induction gas vitro electric oven

ETERNA

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P149.228	28	7,5	61,20	4

P1493 Wok mango inox / *Wok st/steel handle /* Wok manche inox / *Wok Edelstahlgriff*

induction gas vitro electric oven

ETERNA

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P149.330	30	9,5	55,55	4

P1501 Sartén crêpes mango inox / *Crêpe fry pan st/steel handle /* Poêle à crêpes manche inox / *Crêpepfanne Edelstahlgriff*

induction gas vitro electric oven

ETERNA

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P150.128	28	1,5	52,25	4

P1421 Asador grill mango inox / *Grill st/steel handle /* Grill manche inox / *Grillpfanne Edelstahlgriff*

induction gas vitro electric oven

ETERNA

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P142.100	28 x 28	4,0	64,05	1

Ver productos en / ***See products on /*** Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 54

CAZUELA /
CASSEROLE /
BRAISIÈRE /
KASSEROLLE

BLACK FORGED SOFT TOUCH

FCA FOOD CONTACT APROVED

NEW!

FULL INDUCTION

Fondo inducción completo /
Full induction base /
Fond à induction complet /
Kompletter Induktionsboden

Sartén fabricada en aluminio forjado de alta resistencia que ofrece una gran eficiencia energética gracias a su fondo inducción completo, con mango de baquelita soft touch resistente a una temperatura máxima de 160 ºC /

Frying pan manufactured in high-resistance forged aluminium which offers excellent energy efficiency thanks to its full induction base with a soft-touch bakelite handle, resistant to temperatures up to 160 ºC /

Poêle fabriquée en aluminium revêtu très résistant, offrant une grande efficacité énergétique, grâce à son fond à induction complet avec manche en bakélite soft touch résistant à une température maximale de 160ºC /

Pfanne aus Schmiedealuminium von hoher Beständigkeit bietet dank ihres kompletten Induktionsbodens eine hohe Energieeffizienz, mit Bakelit Soft-Touch-Griff beständig bis zu einer Temperatur von maximal 160 ºC

P1495 Sartén aluminio forjado / *Forged aluminium frying pan /* Poêle en aluminium revêtu / *Schmiedealu-Pfanne*

FULL INDUCTION

induction gas vitro electric

PFOA FREE

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P149.520	20	5,0	18,80	1
P149.524	24	5,5	22,35	1
P149.528	28	6,0	26,40	1

BLACK FIRST

NO INDUCTION

P150 Sartén crêpes mango baquelita / *Crêpe fry pan bakelite handle /* Poêle à crêpes manche bakélite / *Crêpepfanne mit Bakelitstiel*

gas vitro electric

Aluminio de fundición /
Cast aluminium /
Fonte d'aluminium /
aluminiumGuss

ECLIPSE

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P150.028	28	2,0	29,40	12

P142 Asador grill mango madera / *Grill wooden handle /* Grill queue en bois / *Grillpfanne mit Holzstiel*

gas vitro electric

Aluminio de fundición /
Cast aluminium /
Fonte d'aluminium /
aluminiumGuss

ECLIPSE

REF	cm	H cm	€/u	
P142.000	29x29	4,3	42,20	5

STEEL PRO 1921 SERIES

ILAG NON STICK BASIC

PFOA FREE

FCA FOOD CONTACT APROVED

INDUCTION

Sartén de acero de fundición ligero de fácil manejo /
Light cast steel fry pan easy to use /
Poêle en fonte d'acier léger, facile à manipuler /
Bratpfanne aus leichtem gusseisen für eine einfache handhabung

40%
Menos de peso que las sartenes tradicionales de hierro /
Less weight than traditional iron pans /
De poids en moins par rapport aux poêles en fer traditionnelles /
Weniger gewicht als die traditionellen eisenbratpfannen

Mango ergonómico, resistente al calor /
Heatproof ergonomic handle /
Manche ergonomique, résistant à la chaleur /
Hitzebeständiger Ergonomischer griff

Extraordinarias propiedades calóricas. Excelente y homogénea distribución del calor /
Extraordinary caloric properties. Excellent and uniform heat distribution /
Propriétés caloriques extraordinaires. Excellent et homogène distribution de la chaleur /
Aussergewöhnliche kalorische eigenschaften. Exzellente und gleichmässige hitzeverteilung

Tres capas de antiadherente de última generación, libre de pfoa /
Last generation three layers non-stick coating. Pfoa free /
Trois couche anti-adhésive de denière géneration. Livre de pfoa /
Dreifache antihaftbeschichtung der neuesten generationen. Pfoa frei

IDEA!

Para una cocina rápida y sana, permite cocinar carnes, pescados y verduras a fuego alto, usando muy poco aceite /

For a quick and healthy cooking, it enables you to cook meats, fish, vegetables using high heat and very little oil /

Pour une cuisine rapide et saine, permettant de cuisiner les viandes, poissons et légumes à feu vif, en utilisant très peu d'huile /

Für eine schnelle und gesunde Küche, erlaubt Fleisch, Fisch und Gemüse auf hoher Flamme mit wenig Öl zu braten

P169 Sartén / *Fry pan /* Poêle / *Bratpfanne*

induction gas vitro electric

ILAG NON STICK BASIC

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P169.020	20	20	30,80	1
P169.024	24	24	33,40	1
P169.028	28	28	39,10	1
P169.030	30	30	41,80	1

P166 Wok con tapa / *Wok with lid /* Wok avec couvercle / *Wok mit Deckel*

induction gas vitro electric

ILAG NON STICK BASIC

Tapa de cristal incluida /
Glass lid included /
Couvercle en verre inclus /
Glasdeckel inklusive

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P166.032	32	8,0	4,40	59,80	1

STEEL CLASSIC

INDUCTION

induction gas vitro electric oven

FCA
FOOD CONTACT APROVED

Mango hércules /
Hercules long handle /
Manche hercules /
Hércules-stiel

Excelentes propiedades térmicas y antiadherentes naturales /
Excellent thermal and natural nonstick properties /
Excellentes propriétés thermiques et antiadhésives naturelles /
Ausgezeichnete wärmeleit- und natürliche antihaftfähigkeit

Fabricadas en acero /
Manufactured in steel /
Fabriquées en acier /
Aus stahl gefertigt

P1351 Sartén "Lionesa" 1,5 mm / *"Lyonnaise" Steel fry pan 1,5 mm /* Poêle "Lyonnaise" 1,5 mm / *Bratpfanne "Lyoner" 1,5 mm*

induction gas vitro electric oven

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P135.120	20	4.5	10,85	1
P135.124	24	5,0	13,25	1
P135.128	28	5.5	17,10	1
P135.132	32	6,0	21,15	1
P135.140	40	7,0	34,35	1

P1353 Wok / *Wok* / Wok / *Wok*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P135.330	30	9,5	37,10	1

P1354 Sartén para crêpes / *Crêpe fry pan /* Poêle à crêpes / *Crêpesbratpfanne*

induction gas vitro electric oven

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P135.424	24	2,0	19,35	1

ACERO / *STEEL /* ACIER / *STAHL*

INDUCTION

FCA FOOD CONTACT APROVED

P994 Paellera valenciana en acero pulido / *Black steel spanish paella pan /* Plat à paella tôle acier / Spanische Paellapfanne aus poliertem Stahl

induction gas vitro electric

REF	Ø cm	RACIONES / PORTIONS / PORTIONEN	€/u	
P994.020	20	1	5,00	1
P994.022	22	1	5,20	1
P994.024	24	1	5,60	1
P994.026	26	2	5,90	1
P994.030	30	4	6,75	1
P994.032	32	5	7,80	1
P994.034	34	6	8,20	1
P994.036	36	7	9,45	1
P994.038	38	8	9,90	1
P994.040	40	9	10,50	1
P994.042	42	10	12,20	1
P994.046	46	12	13,60	1
P994.050	50	14	16,10	1
P994.055	55	16	26,20	1
P994.065	65	22	39,10	1
P994.080	80	40	81,05	1
P994.090	90	50	106,90	1

ACERO ESMALTADO / *ENAMELLED STEEL /* ACIER ÉMAILLÉ / *EMAILLIIERTE STAHL*

P995 Paellera acero esmaltado / *Enamelled steel paella pan /* Plat à paella acier émaillé / *Paellapfanne aus emailliertem Stahl*

induction gas oven

*MINI-SIZE

IDEA! **Ideal para tapas** *Recomended for snacks* Recommandé pour tapas *Ideal für Snacks*

REF	Ø cm	Raciones / *Portions / Portionen*	€/u	
P995.010 *	10	-	4,70	1
P995.016 *	15	-	5,50	1
P995.020	20	2	7,40	1
P995.026	26	2	8,50	1
P995.030	30	4	10,60	1
P995.034	34	6	13,00	1
P995.036	36	7	15,70	1
P995.038	38	8	16,75	1
P995.040	40	9	18,85	1
P995.042	42	10	19,05	1
P995.050	50	14	29,10	1
P995.060	60	19	44,85	1

P997 Sartén honda esmaltada con asas / *Deep enamelled fry pan with handles /* Poêle haute avec anses / *Tiefe Paellapfanne aus emailliertem Stahl mit Griffen*

induction gas oven

REF	Ø cm	Lts	€/u	
P997.014 *	14	0,40	5,00	1
P997.016 *	16	0,50	5,40	1
P997.028	28	3,90	9,00	1
P997.032	32	5,30	11,40	1
P997.036	36	7,80	15,30	1
P997.040	40	9,40	19,35	1

*MINI-SIZE

IDEA! **Ideal para tapas** *Recomended for snacks* Recommandé pour tapas *Ideal für Snacks*

PAELLEROS / *BURNERS*

P998 Paellero esmaltado gas / *Enamelled gas burner /* Brûleur émaillé / *Emaillierter Gasbrenner*

REF	Ø cm	Circulos / *Circles /* Cercles / *Kreis*	Kw	€/u	
P998.035	35	2	9,4	45,45	1
P998.050	50	2	14,1	89,15	1
P998.070	70	3	24,1	241,10	1

Válido para gas butano y propano NO para gas ciudad /
Valid only for gas butane and propane /
Valable uniquement pour gaz butane et propane /
Geeignet nur für Butan- und Propangas

Ref. P998.035
Para paelleras de 20 a 50 cm Ø
For paella pans from Ø 20 to 50 cm
Pour plats à paella de 20 à 50 cm Ø
Für Paellapfannen von 20 bis 50 cm Ø

Ref. P998.050
Para paelleras de 36 a 70 cm Ø
For paella pans from Ø 36 to 70 cm
Pour plats à paella de 36 à 70 cm Ø
Für Paellapfannen von 36 bis 70 cm Ø

Ref. P998.070
Para paelleras de 36 a 90 cm Ø
For paella pans from Ø 36 to 90 cm
Pour plats à paella de 36 à 90 cm Ø
Für Paellapfannen von 36 bis 90 cm Ø

P999 Trípode paellero / *Base for burner /* Pied pour brûleur / *Dreifussständer für Gasbrenner*

REF	€/u	
P999.000	38,85	1

Plegable apto para paelleros de 2 y 3 círculos /
Folding valid for 2 and 3 circles burners /
Pliant valable pour brûleurs de 2 et 3 cercles /
Klappbar geeignet für 2 bis 3 Kreisgasbrenner

Ver productos en / ***See products on /*** Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 475**

HORNO Y RUSTIDERAS /
OVEN AND ROAST PAN /
FOUR ET PLAQUES À RÔTIR /
OFEN- UND BRATFORMEN

4.1 **RUSTIDERAS /** *ROAST PANS /*
PLAQUES À RÔTIR / *BRÄTER* **80**

4.2 **BANDEJAS HORNO GASTRONORM /**
GASTRONORM SHEET PANS /
PLAQUES FOUR GASTRONORME /
GASTRONORM OFENBLECHE **82**

4.3 **BANDEJAS PASTELERÍA /** *PASTRY TRAYS /*
PLAQUES À PÂTISSERIE / *PATISSERIETABLETT* **84**

4.4 **REJILLAS /** *GRIDS /*
GRILLES / *ROST* **86**

4.5 **BANDEJAS ESPECIALES /** *SPECIAL BAKING SHEET /*
PLAQUE FOUR SPÉCIALE / *SPEZIALBLECHE* **87**

4.6 **BANDEJAS PARA PIZZA /** *PIZZA BAKING SHEETS /*
PLAQUES À PIZZA / *PIZZABLECHE* **89**

4.7 **ACCESORIOS HORNO /** *OVEN ACCESSORIES /*
ACCESSOIRES FOUR / *OFENACCESORIES* **90**

RUSTIDERAS / *ROAST PANS /* PLAQUES À RÔTIR / *BRÄTER*

FCA FOOD CONTACT APROVED

P309 Rustidera asas móviles / *Roast pan falling handles /* Plaque à rôtir anses tombantes / *Bräter mit beweglichen Griffen*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	cm (int)	cm (ext)	H cm	Lts	€/u	
P309.040	40 x 30	43 x 33	6,5	6,50	83,10	1
P309.050	50 x 35	54 x 39	7,0	11,00	105,35	1
P309.060	60 x 40	64 x 44	9,0	19,00	128,25	1

P113 Rustidera asas móviles / *Roast pan falling handles /* Plaque à rôtir anses tombantes / *Bräter mit beweglichen Griffen*

ALUMINIO /
ALUMINIUM

BEST SELLER

REF	cm	H cm	Lts	€/u	
P113.035	35 x 27	5,5	5,00	34,40	1
P113.040	40 x 30	6,5	6,30	41,15	1
P113.050	50 x 35	7,0	10,80	56,70	1
P113.060	60 x 40	9,0	19,00	69,45	1
P113.070	70 x 45	10,0	27,70	83,95	1

P122 Rustidera antiadherente asas móviles / *Non-stick roast pan falling handles /* Plaque à rôtir anti-adhésive anses tombantes / *Bräter mit beweglichen Griffen*

ALUMINIO /
ALUMINIUM

REF	cm	H cm	Lts	€/u	
P122.040	40 x 30	6,5	6,30	57,00	1
P122.050	50 x 35	7,0	10,80	72,60	1
P122.060	60 x 40	9,0	19,00	104,15	1

P114 Rustidera asas fijas / *Roast pan fixed handles /* Plaque à rôtir avec poignées fixes / *Bräter mit festen Griffen*

ALUMINIO /
ALUMINIUM

REF	cm	H cm	Lts	€/u	
P114.040	40 x 30	6,5	6,30	41,15	1
P114.050	50 x 35	7,0	10,80	56,70	1
P114.060	60 x 40	9,0	19,00	75,60	1
P114.070	70 x 45	10,0	27,70	83,80	1

BLACK ELEGANCE

P1145 Rustidera aluminio presentación antiadherente / *Non-stick presentation aluminium roast pan /* Plaque à rôtir anti-adhésive présentation / *Bräter Antihaft Aluminiumpräsentation*

ALUMINIO /
ALUMINIUM

QUANTANIUM

REF	cm	H cm	Lts	€/u	
P114.540	40 x 30	6,5	6,30	82,00	1
P114.545	45 x 32	6,5	7,60	88,60	1

BANDEJAS HORNO GASTRONORM /
GASTRONORM SHEET PANS /
PLAQUES FOUR GASTRONORME /
GASTRONORM OFENBLECHE

P3180

Bandeja gastronorm /
Gastronorm sheet /
Plaque gastronorme /
Gastronormtablett

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

Grosor: 1 mm
Thickness: 1 mm
Epaisseur: 1 mm
Dicke: 1 mm

REF	TIPO / *TYPE*	mm	H mm	€/u	
P318.005	1/1	530 x 325	8,0	23,90	1

P3182

Bandeja honda gastronorm /
Deep gastronorm sheet /
Plaque gastronorme fonde /
Tiefes Gastronormtablett

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

Grosor: 0,7 mm
Thickness: 0,7 mm
Epaisseur: 0,7 mm
Dicke: 0,7 mm

REF	TIPO / *TYPE*	mm	H mm	€/u	
P318.211	1/1	530 x 325	20,0	20,40	1

P1323

Bandeja GN antiadherente /
Non-stick GN pan tray /
Plaque GN anti-adhésive /
Antihaft Tablett GN

ALUMINIO /
ALUMINIUM

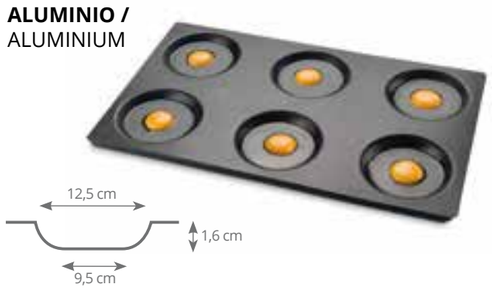
Grosor: 3 mm
Thickness: 3 mm
Épaisseur: 3 mm
Dicke: 3 mm

REF	TIPO / *TYPE*	H mm	Lts	€/u	
P132.365	1/1	65,0	7,90	85,65	1

P1325

Bandeja multiunidades /
Multi-units tray /
Plaque multi-unités /
Multieinheiten Tablett

ALUMINIO /
ALUMINIUM



REF	TIPO / *TYPE*	mm	€/u	
P132.560	1/1	530 x 325	62,65	1

CUBETAS GASTRONORM /
GASTRONORM CONTAINERS /
BACS GASTRONORME /
GASTRONORM BEHÄLTER

Ver productos en / *See products on /*
Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 196**

BANDEJAS PASTELERÍA / PASTRY TRAYS / PLAQUES À PÂTISSERIE / PATISSERIETABLETT

FCA FOOD CONTACT APROVED

P318 Bandeja pastelería / *Baking sheet /* Plaque à pâtisserie / *Patisserietablett*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

Grosor: 1 mm
Thickness: 1 mm
Epaisseur: 1 mm
Dicke: 1 mm

REF	mm	H mm	€/u	
P318.040	400 x 300	12,0	20,80	1
P318.060	600 x 400	12,0	43,60	1

P779 Bandeja pastelería / *Baking sheet /* Plaque à pâtisserie / *Patisserietablett*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

Grosor: 0,7 mm
Thickness: 0,7 mm
Epaisseur: 0,7 mm
Dicke: 0,7 mm

REF	mm	H mm	€/u	
P779.017	255 x 175	10,0	10,50	1
P779.021	275 x 210	10,0	12,45	1
P779.026	300 x 260	10,0	14,05	1
P779.060	600 x 200	10,0	19,30	1

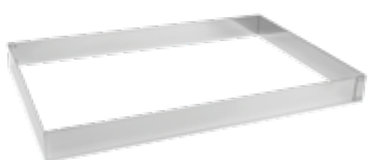
P778 Bandeja escuadrada / *Tray for confectionery /* Plaque à pâtisserie / *Rechteckiges Backblech*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	mm	H mm	€/u	
P778.040	400 x 300	10,0	21,95	1
P778.048	480 x 310	10,0	22,80	1
P778.060	600 x 400	10,0	40,90	1

P777 Marcos para bandejas escuadradas / *Rectangle for bakin sheets /* Rectangle pour plaques / *Rahmen für rechteckige Backbleche*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



Marcos adaptables a las bandejas escuadradas de la ref. P778, P1232 y P1322
Rectangles that are adptable to the baking sheets of ref. P778, P1232 and P1322
Rectangles pour adapter aux plaques inox des réfs. P778, P1232 et P1322
Rahmen geeignet für rechteckige Backbleche Art.Nr. P778, P1232 und P1322

REF	mm	H mm	€/u	
P777.540	395 x 295	50,0	19,70	1
P777.548	475 x 305	50,0	21,00	1
P777.560	595 x 395	50,0	30,35	1

P123 Bandeja para pastelería / *Tray for confectionery /* Plaque à pâtisserie / *Patisserietablett*

ALUMINIO /
ALUMINIUM

REF	mm	H mm	€/u	
P123.040	400 x 300	12,0	17,70	1
P123.060	600 x 400	12,0	26,85	1

P1231 Bandeja perforada para pastelería / *Perforated tray for confectionery /* Plaque à pâtisserie perforée / *Gelochtes Patisserietablett*

ALUMINIO /
ALUMINIUM

REF	mm	H mm	€/u	
P123.140	400 x 300	12,0	23,85	1
P123.160	600 x 400	12,0	30,75	1

P1232 Bandeja para pastelería / *Tray for confectionery /* Plaque à pâtisserie / *Patisserietablett*

ALUMINIO /
ALUMINIUM

REF	mm	H mm	€/u	
P123.240	400 x 300	12,0	22,80	1
P123.260	600 x 400	12,0	31,80	1

P132 Bandeja pastelería antiadherente / *Non-stick tray for confectionery /* Plaque à pâtisserie anti-adhésive / *Antihaft Patisserietablett*

ALUMINIO /
ALUMINIUM

REF	mm	H mm	€/u	
P132.040	400 x 300	12,0	26,05	1
P132.060	600 x 400	12,0	37,25	1

P1321 Bandeja pastelería antiadherente perforada / *Perforated non-stick tray for confectionery /* Plaque à pâtisserie anti-adhésive perforée / *Antihaft Patisserietablett gelocht*

ALUMINIO /
ALUMINIUM

Ø agujeros 3 mm
Ø holes 3 mm
Ø trous 3 mm
Ø Löcher 3 mm

REF	mm	H mm	€/u	
P132.140	400 x 300	12,0	28,65	1
P132.160	600 x 400	12,0	44,15	1

P1322 Bandeja pastelería antiadherente / *Non-stick tray for confectionery /* Plaque à pâtisserie anti-adhésive / *Antihaft Patisserietablett*

ALUMINIO /
ALUMINIUM

REF	mm	H mm	€/u	
P132.240	400 x 300	12,0	35,00	1
P132.260	600 x 400	12,0	47,45	1

P9091 Rejilla gastronorm acero inox / *St/Steel gastronorm grid /* Grille acier inoxydable gastronorm / *Rostfreier Gastronormrost*

REF	TIPO / *TYPE*	mm	N. Travesaños / *N. Cross-bars /* N. Traverses / *N. Querstäbe*	Ø mm Travesaños / *Ø mm Cross-bars /* Ø mm Traverses / *Ø mm Querstäbe*	N. Varillas / *N. Wires /* N. Fils / *N. Stäbe*	Ø mm Varillas / *Ø mm Wires /* Ø mm Fils / *Ø mm Stäbe*	€/u	
P909.121	2/1	650 x 530	3	5	32	2	26,80	1
P909.111	1/1	530 x 325	2	5	20	2	19,85	1

P9093 Rejilla pastelería acero inox / *St/Steel pastry grid /* Grille pâtisserie acier inoxydable / *Rostfreier Patisserierost*

REF	mm	N. Travesaños / *N. Cross-bars /* N. Traverses / *N. Querstäbe*	Ø mm Travesaños / *Ø mm Cross-bars /* Ø mm Traverses / *Ø mm Querstäbe*	N. Varillas / *N. Wires /* N. Fils / *N. Stäbe*	Ø mm Varillas / *Ø mm Wires /* Ø mm Fils / *Ø mm Stäbe*	€/u	
P909.340	400 x 300	2	5	22	2	15,90	1
P909.360	600 x 400	3	5	29	2	20,20	1

P9094 Rejilla pastelería reforzada acero inox / *St/Steel reinforced pastry grid /* Grille pâtisserie acier inoxydable renforcée / *Rostfreier Patisserierost verstärkt*

REF	mm	N. Travesaños / *N. Cross-bars /* N. Traverses / *N. Querstäbe*	Ø mm Travesaños / *Ø mm Cross-bars /* Ø mm Traverses / *Ø mm Querstäbe*	N. Varillas / *N. Wires /* N. Fils / *N. Stäbe*	Ø mm Varillas / *Ø mm Wires /* Ø mm Fils / *Ø mm Stäbe*	€/u	
P909.460	600 x 400	2	6	24	3	29,05	1

P9092 Rejilla gastronorm con rilsan blanco / *White rilsan steel gastronorm grid /* Grille gastronorm en acier et rilsan blanc / *Gastronormrost mit weissem Rilsan*

REF	TIPO / *TYPE*	mm	N. Travesaños / *N. Cross-bars /* N. Traverses / *N. Querstäbe*	Ø mm Travesaños / *Ø mm Cross-bars /* Ø mm Traverses / *Ø mm Querstäbe*	N. Varillas / *N. Wires /* N. Fils / *N. Stäbe*	Ø mm Varillas / *Ø mm Wires /* Ø mm Fils / *Ø mm Stäbe*	€/u	
P909.221	2/1	650 x 530	3	5	22	5	27,30	1
P909.211	1/1	530 x 325	2	5	13	5	16,55	1

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 149**

P152 Rustidera / *Roast pan /* Plaque à rôtir / *Bräter*

gas · vitro · electric · oven

Aluminio fundición / *Cast aluminium /* Fonte d'aluminium / *AluminiumGuss*

*MINI-SIZE

IDEA! **Ideal para presentación** *Ideal for food presentation* Idéal pour présentation *Ideal für die präsentation*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P152.025*	25 x 20	6,5	43,70	1
P152.030	30 x 22	7,0	52,15	1
P152.035	35 x 25	7,5	66,25	1

P153025 Parrilla plana con asas / *Hot-plate with handles /* Grill plat avec poignées / *Flache Bratplatte mit Griffen*

gas · vitro · electric · oven

Aluminio fundición / *Cast aluminium /* Fonte d'aluminium / *AluminiumGuss*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P153.025	25 x 25	2,0	47,85	1

P153034 Parrilla plana con asas / *Hot-plate with handles /* Grill plat avec poignées / *Flache Bratplatte mit Griffen*

gas · vitro · electric · oven

Aluminio fundición / *Cast aluminium /* Fonte d'aluminium / *AluminiumGuss*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P153.034	34 x 26	2,5	68,75	1

P153050 Parrilla plana con asas / *Hot-plate with handles /* Grill plat avec poignées / *Flache Bratplatte mit Griffen*

gas · vitro · electric · oven

Aluminio fundición / *Cast aluminium /* Fonte d'aluminium / *AluminiumGuss*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P153.050	50 x 30	2,5	115,75	1

FCA FOOD CONTACT APROVED

BANDEJAS HORNO ESPECIALES / *SPECIAL OVEN TRAY /* PLAQUES DE FOUR SPÉCIALES / *SPEZIAL OFENBLECHE*

9002 Bandeja pastelería / *Baking sheet /* Plaque à pâtisserie / *Patisserietablett*

ALUMINIO / ALUMINIUM

REF	mm	H mm	€/u	
9002	451 x 654	2,5	22,55	1
5223	381 x 533	2,5	18,05	1
5303	451 x 327	2,5	15,45	1
5220	241 x 330	2,5	12,55	1
5228	241 x 165	2,5	9,20	1

IDEA! **5220 / 5228**
Ideal para presentación
Ideal for food presentation
Idéal pour présentation
Ideal für die präsentation

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 475

LLAUNA BANDEJA PRESENTACIÓN / *SHEET PAN PRESENTATION /* PLATEAU PRÉSENTATION / *BLECH PRÄSENTATIONS-TABLETT*

BANDEJAS PARA PIZZA / *PIZZA BAKING SHEETS /* PLAQUES À PIZZA / *PIZZABLECHE*

P705 Molde hondo pizza antiadherente / *Non-stick deep pizza mould /* Moule haute pizza anti-adhésif / *Tiefes Antihaft Pizzablech*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P705.024	24	2,5	8,50	6
P705.028	28	2,5	10,65	6
P705.032	32	2,5	12,65	6

P736 Molde pizza antiadherente perforado / *Perforated non-stick pizza mould /* Moule à pizza anti-adhésif perforé / *Gelochtes Antihaft Pizzablech*

Ø 8 mm agujeros / *holes /* trous / *löcher*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P736.030	30	1,3	26,25	6
P736.034	34	1,3	31,40	6

P929 Base pizza aluminio / *Aluminium pizza pan /* Plaque à pizza aluminium / *Aluminium Pizzablech*

REF	Ø cm	€/u	
P929.025	25	6,90	1
P929.028	28	8,40	1
P929.030	30	9,30	1
P929.036	36	11,80	1
P929.040	40	14,80	1

P949 Base rejilla aluminio antiadherente para pizza / *Non-stick aluminium pizza screen /* Base maillée aluminium anti-adhésive pour pizza / *Antihaft Pizzagitter Aluminium*

REF	Ø cm	€/u	
P949.025	25,5	5,20	1
P949.030	30,5	6,40	1
P949.035	35,5	7,95	1
P949.040	40,0	10,80	1

P963 Base rejilla aluminio para pizza / *Aluminium pizza screen /* Base maillée aluminium pour pizza / *Pizzagitter Aluminium*

REF	Ø cm	€/u	
P963.025	25,0	5,00	1
P963.030	30,5	5,80	1
P963.035	35,5	7,15	1
P963.040	40,0	9,20	1

P833 Tapete de silicona / *non-stick silicone mat /* Toile de cuisson / *Silikonmatte*

- 40 °C
+ 260 °C

REF	mm	€/u	
P833.001	520 x 315	25,60	1
P833.002	585 x 385	32,50	1
P833.003	400 x 300	22,90	1

P972 Papel siliconado / *Siliconized baking release papers /* Papier siliconé anti-adhésif / *Backpapier aus Silikon*

Caja de 500 unidades. Siliconado por las dos caras. Múltiples usos. Gramaje 41 gr/m². Resistente a la grasa. Color blanco.

Set of 500 units both sides siliconized. Multiple uses. Grammage 41 gr/m². Greaseproof. Bleached.

Boîte de 500 unités. Deux faces siliconées. Multiples utilisations. Gramage 41 gr/m². Résistant à la graisse. Couleur blanc.

Kiste mit 500 Stück. Beidseitig mit Silikon. Mehrfacher Gebrauch. Gewicht 41 gr/m². Resitent gegen Fett. Weiss.

REF	mm	UNIDADES / UNIT	€/u	
P972.060	600 x 400	500	59,15	1
P972.053	530 x 325	500	57,10	1

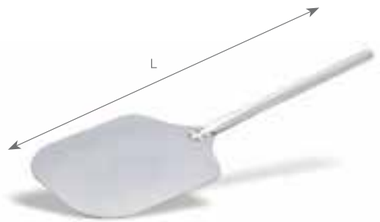
P6071 Pinza rustidera c/proteccion silicona / *Rost pan tong w/silicon protection /* Pinze plaque a/protetion siicone / *Bratzange mit Silikonschutz*

REF	L cm	€/u	
P607.100	18	14,10	1

P607 Pinza fuente horno / *Roast pan tong /* Pince pour plaque à rôtir / *Ofenblechzange*

REF	L cm	€/u	
P607.000	19	9,95	1

P948 Pala pizza de aluminio / *Aluminium pizza peel /* Pelle à enfourner en aluminium / *Aluminium Pizzaschaufel*



REF	PALA / PEEL / PELLE / SCHAUFEL CM	L cm	€/u	
P948.066	31 x 35	66	28,10	1
P948.090	31 x 35	90	30,30	1
P948.132	31 x 35	132	32,50	1

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS /* USTENSILES DE CUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

5.1 **UTENSILIOS DE COCINA /** *KITCHEN UTENSILS /* USTENSILES DE CUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN* **94**

5.2 **PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS /** *MANUAL FOOD PROCESSORS /* APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS / *HANDLICHEN SCHNEIDEMASCHINEN GEEIGNET FÜR* **121**

5.3 **TABLAS DE CORTE /** *CUTTING BOARDS /* PLANCHES À DÉCOUPER / *SCHNEIDBRETTER* **136**

5.4 **ELEMENTOS DE MEDIDA /** *MEASURING UTENSILS /* USTENSILES DE MESURE / *MESSUTENSILIEN* **139**

5.5 **MANOPLA /** *MITT /* GAN / *HANDSCHUHE* **143**

5.6 **ALFOMBRAS CAUCHO /** *NATURAL RUBBER MATS /* TAPIS EN CAOUTCHOUC / *KAUTSCHUKMATTEN* **143**

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS /*
USTENSILES DE CUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

P3011 Cacillo monobloc / *One piece ladle /* Louche monobloc / *Monoblock Schöpflöffel*

Capacidad marcada en el mango /
Capacity marked on the handle /
Capacité marqué à la queue /
Volumenangabe am Griff markiert

REF	Ø cm	L cm	Lts	€/u	
P301.165	6,5	31	0,07	8,20	12
P301.108	8	32	0,13	9,10	12
P301.109	9	33	0,20	10,15	12
P301.110	10	37	0,25	11,10	6
P301.112	12	42	0,45	12,95	6
P301.114	14	43	0,75	16,40	6
P301.116	16	45	1,00	17,35	6
P301.118	18	48	1,50	26,90	6

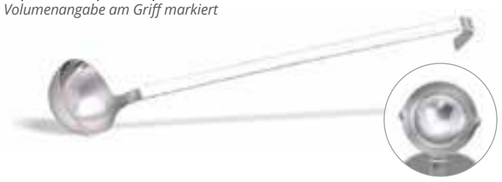
P3012 Cacillo monobloc económico / *Economical one piece ladle /* Louche monobloc economique / *Monoblock Schöpflöffel ökonomisch*

Capacidad marcada en el mango /
Capacity marked on the handle /
Capacité marqué à la queue /
Volumenangabe am Griff markiert

REF	Ø cm	L cm	Lts	€/u	
P301.206	6	27	0,05	5,20	10
P301.208	8	31	0,12	7,00	10
P301.210	10	33	0,25	8,65	10
P301.212	12	36	0,42	10,30	10
P301.214	14	39	0,75	12,90	10
P301.216	16	43	1,20	15,65	10

P392 Cacillo para salsas con 2 picos laterales / *One piece sauce ladle with 2 spouts /* Cuillère à sauces monobloc avec 2 becs verseurs / *Schöpflöffel für Sossen mit 2 seitlichen Ausgüssen*

Capacidad marcada en el mango /
Capacity marked on the handle /
Capacité marqué à la queue /
Volumenangabe am Griff markiert



REF	Ø cm	L cm	Lts	€/u	
P392.065	6,5	31	0,08	11,90	10

P30326 Cacillo monobloc mango corto / *One piece ladle short handle /* Louche monobloc manche court / *Monoblock Schöpflöffel kurzer Stiel*

Capacidad marcada en el mango /
Capacity marked on the handle /
Capacité marqué à la queue /
Volumenangabe am Griff markiert

REF	Ø cm	L cm	Lts	€/u	
P303.265	6,5	22	0,07	10,15	10

4980120 Cacillo monobloc Kool-Touch® / *One-Piece ladle Kool-Touch® handle /* Louche monobloc manche Kool-Touch® / *Monoblock Schöpflöffel Kool-Touch® Griffen*

NSF · ANTIMICROBIAL · JP

REF		Ø cm	L cm	ml	€/u	
4980120		4,5	25,0	30	13,70	12
4980230		6,0	25,0	60	15,85	12
4980335		7,5	32,0	90	18,80	12
4980445		8,5	32,0	120	19,75	12
4980655		9,0	31,5	175	21,55	12
4980865		10,0	32,0	235	22,35	12

82 ºC **Revestimiento mango /** *Coated handle /*
Revêtement queue / *Griffbeschichtung*

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS /*
USTENSILES DE CUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS /*
USTENSILES DE CUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

P3021 Espumadera monobloc / *One piece skimmer /* Écumoire monobloc / *Schaumlöffel Monoblock*

REF	Ø cm	L cm	€/u	
P302.108	8	29	7,80	10
P302.110	10	32	9,25	10
P302.112	12	35	9,90	10
P302.114	14	37	12,65	10
P302.116	16	44	13,80	5
P302.118	18	44	21,50	5
P302.120	20	47	26,20	5

P3022 Espumadera monobloc económica / *Economical one piece skimmer /* Écumoire monobloc economique / *Schaumlöffel Monoblock ökonomisch*

REF	Ø cm	L cm	€/u	
P302.210	10	33	7,50	10
P302.212	12	36	8,50	10
P302.214	14	39	10,65	10
P302.216	16	42	11,90	10

P3141 Espátula monobloc sin perforar / *One piece spatula /* Spatule monobloc / *Pfannenwender Monoblock*

REF	Ø cm	L cm	€/u	
P314.110	10	36	11,05	5
P314.112	12	39	11,85	5

P3142 Espátula monobloc perforada / *One piece perforated spatula /* Spatule monobloc perforée / *Gelochter Pfannenwender Monoblock*

REF	Ø cm	L cm	€/u	
P314.210	10	36	11,55	5
P314.212	12	39	12,05	5

P3143 Pala pescado monobloc / *One piece fish spatula /* Pelle à poisson monobloc / *Fischwender Monoblock*

REF	cm	L cm	€/u	
P314.300	16 x 12	42	15,20	5

P315 Espumadera de alambre / *Mesh skimmer /* Écumoire à friture / *Drahtschaumlöffel*

REF	Ø cm	L cm	€/u	
P315.010	10	40	10,40	10
P315.012	12	43	13,65	10
P315.015	15	50	18,70	10
P315.017	17	54	22,15	10
P315.020	20	61,5	27,00	10

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS /*
USTENSILES DE CUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

P94101 Araña / *Wire skimmer /* Araignée / *Schaumlöffel*

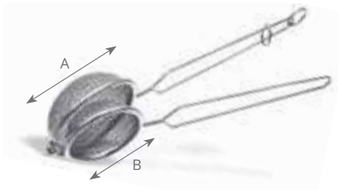
REF	Ø cm	L cm	€/u	
P941.013	13	47,5	9,35	10
P941.015	15	49,5	10,50	10
P941.018	18	52,5	11,35	10
P941.020	20	54,5	13,25	10
P941.022	22	67,0	14,55	5
P941.024	24	69,0	15,60	5
P941.028	28	69,0	17,55	5

P955 Espumadera malla fina / *Mesh skimmer /* Écumoire maillée / *Feiner Drahtschaumlöffel*

Detalle de la malla a escala real
Detail of the sieve at real scale
Détail de la maille à échelle réelle
Detail Maschen in realer Grösse

REF	Ø cm	L cm	€/u	
P955.010	10	40	6,75	10
P955.012	12	43	9,00	10
P955.015	15	50	10,70	10
P955.017	17	54	16,00	10
P955.020	20	61	18,35	10

P394 Molde nido / *Bird nest mould /* Moule à nid / *Vogelnestform*



REF	Ø A cm	Ø B cm	€/u	
P394.008	10	8	17,60	1
P394.012	12	10	20,80	1

P376 Cuchara monobloc profesional / *Professional one piece spoon /* Cuillère monobloc professionnelle / *Professioneller Löffel Monoblock*

REF	Ø cm	€/u	
P376.037	37	10,55	10

P3761

Cuchara honda monobloc profesional /
Professional one piece deep spoon /
Cuillère profonde monobloc professionnelle /
Tiefer professioneller Löffel Monoblock

REF	Ø cm	€/u	
P376.137	37	10,65	10

P377

Cuchara perforada monobloc profesional /
Professional one piece perforated spoon /
Cuillère perforée monobloc professionnelle /
Gelochter professioneller Löffel Monoblock

REF	Ø cm	€/u	
P377.037	37	10,70	10

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS /*
USTENSILES DE CUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS /*
USTENSILES DE CUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

P3771

Cuchara honda monobloc profesional perforada /
Professional one piece perforated deep spoon /
Cuillère profonde monobloc professionnelle perforée /
Tiefer gelochter professioneller Löffel Monoblock

REF	Ø cm	€/u	
P377.137	37	10,70	10

P395

Cuchara oblicua monobloc /
One piece crosswire spoon /
Cuillère oblique monobloc /
Sossenlöffel Monoblock

REF	L cm	BASE cm	Lts	€/u	
P395.038	38	10 x 7	0,075	11,25	10

64130 Cuchara / *Solid spoons /* Cuillères pleines / *Massiv Löffel*

NSF
ANTIMICROBIAL

232 °C

REF	Color	L cm	€/u	
64130		35	14,30	12
6414015		35	14,30	12
6414030		35	14,30	12
6414040		35	14,30	12
6414050		35	14,30	12
6414070		35	14,30	12

64132 Cuchara perforada / *Perforated spoons /* Cuillères perforées / *Perforiert Löffel*

NSF
ANTIMICROBIAL

232 °C

REF	Color	L cm	€/u	
64132		35	14,30	12
6414215		35	14,30	12
6414230		35	14,30	12
6414240		35	14,30	12
6414250		35	14,30	12
6414270		35	14,30	12

P3972 Tenedor monobloc / *One piece meat fork /* Fourchette monobloc / *Fleischgabel Monoblock*

2 púas / *2 prongs /* 2 dents / *2 Zinken*

REF	Ø cm	€/u	
P397.247	47	18,25	10

P3973 Tenedor monobloc / *One piece meat fork /* Fourchette monobloc / *Fleischgabel Monoblock*

3 púas / *3 prongs /* 3 dents / *3 Zinken*

REF	L cm	€/u	
P397.347	47	19,05	10

ANTIMICROBIAL

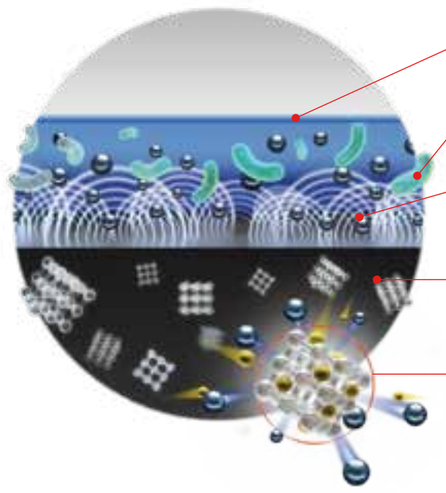
UTENSILIOS CON PROPIEDADES ANTIMICROBIALES NATURALES /
UTENSILS WITH NATURE'S ANTIMICROBIAL /
USTENSILES AVEC TRAITEMENT ANTIMICROBIEN /
SERVIERUTENSILIEN MIT NATUREIGENEM ANTIMIKROBIOTIKUM

No es difícil imaginar la gran cantidad de microbios y micro-organismos que se pueden alojar en los mangos de los utensilios de cocina. Vollrath Pujadas lanza una gama de herramientas que evita que éstos se reproduzcan, gracias a la tecnología AGIO, con iones de plata que retienen las bacterias y evitan su reproducción.

It is not difficult to imagine the large number of microbes and micro-organisms that can live on the handles of kitchen utensils. Vollrath Pujadas has launched a range of tools that prevent them from reproducing, thanks to AGIO technology, with silver ions that hold on to the bacteria and prevent them reproducing.

Il n'est pas difficile d'imaginer le grand nombre de microbes et de microorganismes présents sur les manches des ustensiles de cuisine. Vollrath Puja-das lance une gamme d'ustensiles qui empê-chent leur reproduction, grâce à la technologie AGIO, aux ions d'argent qui stoppent les bacté-ries et empêchent leur reproduction.

Es ist nicht schwer, sich die große Anzahl von Mikroben und Mikroor-ganismen vorzustellen, die sich auf den Griffen von Küchenutensilien befinden. Vollrath Puja-das bringt eine Palette von Küchenzubehör heraus, das dank der AGIO-Technologie ver-hindert, dass sich diese Mikroorganismen ver-mehren. Silberionen neutralisieren Bakterien und verhindern deren Vermehrung.



Pelicula superficial de humedad /
Surface film of moisture /
Film de surface de l'humidité /
Feuchtigkeitsfilm an der Oberfläche

Bacteria / ***Bacteria /***
Bactéries / *Bakterium*

Olas de iones de plata anti-microbianos atacando /
Waves of antimicrobial silver ions attacking /
Ondes d'ions argent anti-microbiens attaquant /
Angriffswellen antimikrobieller Silber-Ionen

Material del mango con zeolitas incrustadas /
Handle material with embedded antimicrobial zeolites /
Matériau de manche avec zéolites intégrées /
Griffmaterial mit eingebetteten Zeolithen

Zeolitas liberando iones de plata /
Antimicrobial zeolite releasing silver ions /
Zéolites libérant des ions argent /
Silber-Ionen freisetzende Zeolithe

JACOB'S PRIDE COLLECTION
GUARANTEED FOR LIFE

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS* /
USTENSILES DE CUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

SPOODLE®

Capacidad marcada en el mango /
Capacity marked on the handle /
Capacité marqué à la queue /
Volumenangabe am Griff markier.

Mango y porcionadores de acero inoxidable brillante — resistente a la corrosión /

Mirror-finished stainless steel shafts and bowls — resistant to corrosion /

Tiges et cuillerons en acier inoxydable ultra-brillant — résistant à la corrosion /

Stiel und Höhlungen aus hochglanz-poliertem Edelstahl – gegen Korrosion beständig.

Mango con diseño ergonómico, de Nylon que reduce la fatiga durante su uso. Max temp 232 °C /

Handle with ergonomic design, made from nylon which reduces wear during use. Maximum temperature 232 °c /

Manche au design ergonomique en nylon qui réduit la fatigue pendant son emploi. Temp. Max. 232 °c /

Griff mit Ergonomischem Design aus Nylon, was den Verschleiß Während der Nutzung Reduziert. Max. Temp. 232 °C.

COLOR / *COLOR* / COULEUR / *FARBE*	ml
	60
	90
	120
	175
	235

6433230 Spoodle® monobloc redondo / *One-Piece Round Spoodle® /*
Spoodle® monobloc ronde / *Monoblok Rundschalen Spoodle®*

NSF · 232 °C · ANTIMICROBIAL · JP

BEST SELLER

REF	Ø cm	L cm	ml	€/u	
6433230	6,5	32	60	11,65	12
6433335	7,4	33	90	11,65	12
6433445	8,2	34	120	12,15	12
6433655	9,3	35	175	12,65	12
6433865	10,2	36	235	13,05	12

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS /*
USTENSILES DE CUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

5284220 Cuchara nylon / *Nylon spoon /* Cuillère nylon / *Nylonlöffel*

NSF · + 245 ºC

REF	Color	L cm	€/u	
5284220		34	7,85	12
5284320		34	7,85	12

4689760 Cuchara nylon para preparación / *Nylon spoon for preparation /* Cuillère nylon pour préparation / *Nylonlöffel für die Zubereitung*

+ 205ºC

REF	Color	L cm	€/u	
4689760		21,6	5,00	12
4689815		30,5	5,00	12
4689830		30,5	5,00	12
4689840		30,5	5,00	12
4689850		30,5	5,00	12
4689860		30,5	5,00	12
4689960		38,1	6,95	12

47139 Porcionador / *Thumb disher /* Cuillère de service / *Portionierer*

NSF · ANTIMICROBIAL · JP

REF	Color	Tamaño / *Size*	Ø mm	Mlts	€/u	
47139		6	76	157,7	15,20	12
47140		8	73	118,3	15,20	12
47141		10	70	96,1	15,20	12
47142		12	64	78,9	15,20	12
47143		16	57	59,1	15,20	12
47144		20	52	48,1	15,20	12
47145		24	48	39,4	15,20	12
47146		30	44	29,6	15,20	12

47390 Porcionador apretable / *Squeeze disher /* Cuillère-pression de service / *Eisportionierer*

NSF

REF	Color	Tamaño / *Size*	Ø mm	Mlts	€/u	
47390		6	76	139	19,80	12
47391		8	73	110	19,80	12
47392		10	70	96	19,80	12
47393		12	64	84	19,80	12
47395		16	57	59	19,80	12
47396		20	52	53	19,80	12
47397		24	48	45	19,80	12
47398		30	44	33	19,80	12
47399		36	44	28	19,80	12
47403		70	32	14	19,80	12

Ver productos en / ***See products on /*** Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 152

ESPÁTULA SILICONA ALTA TEMPERATURA /
HIGH HEAT SILICONE SPATULA. BOWL SCRAPER /
SPATULE SILICONE HAUTE TEMPÉRATURE /
SILIKONSPACHTEL HOHE TEMPERATUREN

P34001 Cacillo / *Ladle /* Louche / *Schöpflöffel*

Nylon

REF	L cm	Lts	€/u	
P340.010	28,5	0,08	2,40	12

P34002 Espumadera / *Skimmer /* Écumoire / *Schaumlöffel*

Nylon

REF	L cm	Ø cm	€/u	
P340.020	27	10,7	2,40	12

P34003 Cuchara de servicio / *Serving spoon /* Cuillère de service / *Servierlöffel*

Nylon

REF	L cm	€/u	
P340.030	27,5	2,40	12

P34004 Espátula / *Turner /* Spatule / *Pfannenwender*

Nylon

REF	L cm	€/u	
P340.040	28,5	2,40	12

P34005 Espátula wok / *Wok spatula /* Spatule wok / *Wokspachtel*

Nylon

REF	L cm	€/u	
P340.050	27,5	2,40	12

P34006 Espátula pastelera / *Baker spatula /* Palette / *Kuchenheber*

Nylon

REF	L cm	€/u	
P340.060	29	2,40	12

P34007 Cuchara espagueti / *Spaghetti server /* Cuillère à spaghetti / *Spaghettilöffel*

Nylon

REF	L cm	€/u	
P340.070	29	2,40	12

P34008 Tenedor / *Meat fork /* Fourchette / *Fleischgabel*

Nylon

REF	L cm	€/u	
P340.080	29,5	2,40	12

P34009 Pinza / *Tong /* Pince / *Zange*

Nylon

REF	L cm	€/u	
P340.090	30,5	2,40	12

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS /*
USTENSILES DE CUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

Pinzas ideales para emplatar y decorar
Plating tongs for careful lifting, turning and decoring
Pinces idéales pour la présentation et la décoration
Ideale Zangen Zum Anrichten und Dekorieren

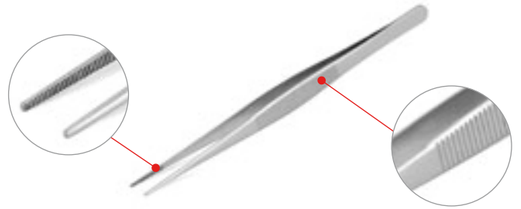
P3434 Pinza chef precisión extra larga (fina) / *Extra long fine tip straight tweezer (narrow) /* Pince du chef précision extra long (étroite) / *Extra lange Präzisionspinzette (schmal)*

REF	L cm	€/u	
P343.400	30	10,75	1

P3436 Pinza chef precisión / *Fine tip straight tweezer /* Pince du chef précision / *Präzisionspinzette*

REF	L cm	€/u	
P343.600	21	5,80	1

P3437 Pinza Chef precisión pequeña / *Small fine tip straight tweezer /* Pince du chef précision petite / *Kleine Präzisionspinzette*



REF	L cm	€/u	
P343.700	16	3,65	1

P3438 Pinza sushi / *Sushi tweezer /* Pince à sushi / *Sushipinzette*

REF	L cm	€/u	
P343.800	16	4,75	1

Ver productos en / ***See products on /*** Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 166**

ARO REDONDO PARA TARTA /
ICE CREAM CAKE RING /
CERCLE À VACHERIN /
RUNDER TORTENRING

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS* / USTENSILES DE CUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

P358 INOX **Pinza buffet /** *Utility tong /* Pince buffet / *Buffetzange*

REF	L cm	€/u	
P358.024	24,0	4,25	12
P358.029	29,5	4,85	**12**
P358.040	40,0	6,25	**12**

P358 COLOR **Pinza buffet inox mango color /** *St. steel utility tong coloured handle /* Pince buffet inox manche couleur / *Rostfreie Buffetzange mit farbigem Griff*

REF	L cm	**Blanco /** *White /* Blanc / *Weiss*	**Rojo /** *Red /* Rouge / *Rot*	**Azul /** *Blue /* Bleu / *Blau*	**Amarillo /** *Yellow /* Jaune / *Gelb*	**Verde /** *Green /* Vert / *Grün*	**Marrón /** *Brown /* Marron / *Braun*	**Negro /** *Black /* Noir / *Schwarz*	€/u	
P358	24	1	2	3	4	5	6	7	6,05	1
P358	30	1	2	3	4	5	6	7	6,70	1
P358	40	-	-	-	4	-	-	7	8,50	1

Ref : P358 + L + Color / *Colour /* Couleur / *Farbe*

Fabricadas en acero inoxidable monobloc. Mango con revestimiento PVC aislante para una mejor sujección /

Made of one piece St/Steel. Handle with PVC coating for a better grip and insulation /

Fabriquées en acier inoxydable monobloc. Manche avec revêtement PVC pour une meilleure préhension et isolation /

Hergestellt aus rostfreien Monoblock. Griff mit PVC Beschichtung für bessere Griffigkeit und Isolierung.

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS* / USTENSILES DE CUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS* / USTENSILES DE CUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

Forma / *Shape /* Forme / Form

Fabricadas en acero inox, de una sola pieza, en forma de W que aseguran una máxima resistencia y durabilidad.

Made of a single piece of stainless steel, in a W form to ensure maximum resistance and durability.

Fabriquées en acier inox, en une seule pièce, en forme de W, garantissant une résistance et une durabilité maximums.

Aus rostfreiem Stahl, einteilig, in W-Form, was maximale Widerstandskraft und Langlebigkeit garantiert.

4780920 **Pinza buffet monobloc Kool-Touch® /** *One-Piece utility tong Kool-Touch® /* Pince buffet Kool-Touch® / *Einteilige, farblich gekennzeichnete Kool-Touch® gewellter Servierzangen*

NSF · 82 °C · ANTIMICROBIAL · JP

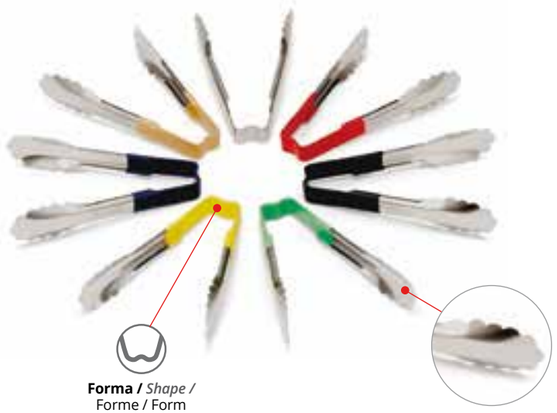
Festoneada. *Scalloped.* Festonné. *Gewellt.*

Forma / *Shape /* Forme / Form

REF	Color	L cm	€/u	
4780920		24	11,30	12
4781220		30	11,90	12
4781620		40	14,80	12
4780930		24	11,30	12
4781230		30	11,90	12
4781630		40	14,80	12
4780940		24	11,30	12
4781240		30	11,90	12
4781640		40	14,80	12
4780950		24	11,30	12
4781250		30	11,90	12
4781650		40	14,80	12
4780960		24	11,30	12
4781260		30	11,90	12
4781660		40	14,80	12
4780970		24	11,30	12
4781270		30	11,90	12
4781670		40	14,80	12

4780620 **Pinza buffet monobloc Kool-Touch® /** *One-Piece tong Kool-Touch® /* Pince buffet inox Kool-Touch® / *Rostfreie Buffetzange Kool-Touch®*

NSF · ANTIMICROBIAL · JP



Forma / *Shape /* Forme / Form

REF	Color	L cm	€/u	
4780620		15	8,65	12
4780630		15	8,65	12
4780640		15	8,65	12
4780650		15	8,65	12
4780660		15	8,65	12
4780670		15	8,65	12

Pinza más corta para espacios estrechos o comida delicada /

Shorter utility tong for tight spaces or delicate food applications /

Pince utilitaire courte pour espaces restreints ou aliments délicats à manipuler /

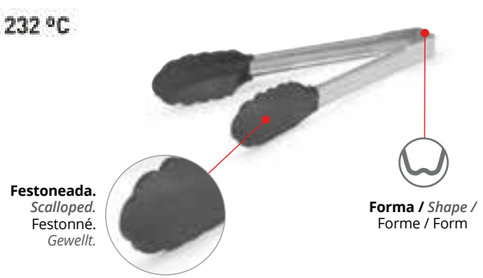
Kürzere Universalzange für beengte Platzverhältnisse und das Arbeiten mit delikaten Speisen

Festoneada. *Scalloped.* Festonné. *Gewellt.*

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS /*
USTENSILES DE CUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

4780912 Pinza con extremo de nylon / *Utility tong with nylon end /* Pince utilitaire avec extrémité nylon / *Universalzange mit Nylonenden*

NSF · 232 ºC · ANTIMICROBIAL · JP

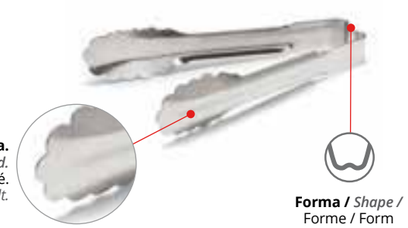


REF	L cm	€/u	
4780912	24	16,65	12
4781212	30	17,85	12

Inox + Nylon / *St/Steel + Nylon /*
Rostfreier Stahl + Nylon

4780610 Pinza de acero inoxidable / *Stainless steel tong /* Pince inoxydable / *Edelstahl-Servierzange*

NSF · JP

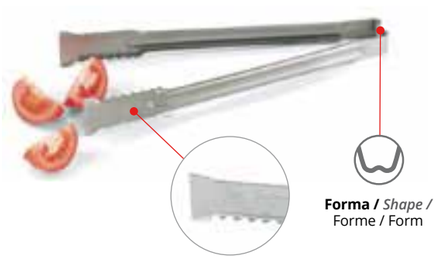


REF	L cm	€/u	
4780610*	15,2	6,60	12
4780910	24,1	8,35	12
4781210	30,5	8,65	12
4781610	40,6	10,85	12

*** Pinza mas corta para espacios estrechos o comida delicada /**
** Shorter utility tong for tight spaces or delicate food applications /*
* Pince utilitaire courte pour espaces restreints ou aliments delicats a manipuler /
** Kurzere Universalzange fur beengte Platzverhaltnisse und das Arbeiten mit delikaten Speisen*

4791210 Pinza VERSAGRIP® de acero inoxidable / *VERSAGRIP® Stainless steel tong /* Pince inox VERSAGRIP® / *VERSAGRIP® Edelstahl-Servierzange*

NSF · JP



REF	L cm	€/u	
4791210	30,5	8,65	12
4791610	40,6	10,75	12

VERSAGRIP®
Presenta extremos aplanados y dentados para mayor agarre.
Features flattened ends and gripper teeth.
Offre des extrémités aplaties et crantées pour une meilleure prise.
Mit abgeflachten Enden und gezahntem Greifer.

47046 Pinza dentada reforzada / *Reinforced Pom Tong /* Pince ceinture reinforcée / *Verstärkte Gezahnte Zange*

NSF · ANTIMICROBIAL

REF	L cm	€/u	
47046	15,2	3,95	36
47049	22,9	5,60	24

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

Construcción de una sola pieza / *One-piece construction /*
Construction monobloc / *Einteilige Ausführung*

Ideal para hornos, brasa y barbacoa
Ideal for ovens, grills and barbecues
Idéal pour fours, grill et barbecue
Ideal für Öfen, Kohlenfeuer und Grillanlagen

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS /*
USTENSILES DE CUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

47326 Pinza dentada reforzada Kool-Touch® / *Kool-Touch® Reinforced Pom Tong /* Pince ceinture reinforcée Kool-Touch® / *Kool-Touch® Verstärkte Gezahnte Zange*

NSF · 82 ºC · ANTIMICROBIAL

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

Construcción de una sola pieza / *One-piece construction /*
Construction monobloc / *Einteilige Ausführung*

Ideal para hornos, brasa y barbacoa
Ideal for ovens, grills and barbecues
Idéal pour fours, grill et barbecue
Ideal für Öfen, Kohlenfeuer und Grillanlagen

REF	L cm	€/u	
47326	15,2	8,05	12

P611 Pinza dentada / *Pom tong /* Pince ceinture / *Gezahnte Zange*

Ideal para hornos, brasa y barbacoa
Ideal for ovens, grills and barbecues
Idéal pour fours, grill et barbecue
Ideal für Öfen, Kohlenfeuer und Grillanlagen

REF	L cm	€/u	
P611.001	24	2,00	24

47325 Pinza tipo tijeras de uso intensivo / *Heavy-Duty scissor tongs /* Pinces type ciseaux à usage intensif / *Scherenzange für starke Beanspruchung*

ANTIMICROBIAL

REF	Color	L cm	€/u	
47325		38	18,60	12

P851004 Pinza horno extra reforzada / *Heady duty oven tong /* Pince reinfoircée four / *Verstärkte Zange für Öfen*

NEW! · 7 mm

Ideal para hornos, brasa y barbacoa
Ideal for ovens, grills and barbecues
Idéal pour fours, grill et barbecue
Ideal für Öfen, Kohlenfeuer und Grillanlagen

REF	L cm	€/u	
P851.004	40	35,00	12

P620 Pala chips / *Chip bagger /* Pelle à frites / *Frittenschaufel*

Mano derecha / *Right hand*
Main droite / *Rechtshändig*

REF	cm	€/u	
P620.001	23 x 21	20,40	1

P621 Pala chips ABS / *ABS chip bagger /* Pelle à frites en ABS / *Frittenschaufel ABS*

+ 80 ºC

REF	cm	€/u	
P621.000	23 x 21	5,35	1

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS /*
USTENSILES DE CUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

4808720 Espátula lisa, biselada /
Solid, beveled turner with /
Palette pleine, biseautée /
Pfannenwender für schwere Beanspruchung Griffen massiv abgeschrägt

JP · 232 °C · **Ergo Grip®** · **Mango /** *Handle /* Queue / *Griff*

Extra resistente /
Heavy duty /
Extra résistant /
Extra-resistent

REF	Color	(L x W) cm	L cm	€/u	
4808720	■	15 x 7,5	34,5	12,25	12
4808715	□	15 x 7,5	34,5	12,25	12

4808820 Espátula reforzada /
Solid Turner /
Palette reinforcée /
Edelstahl-Pfannenwender für schwere Beanspruchung massiv

JP · 232 °C · **Ergo Grip®** · **Mango /** *Handle /* Queue / *Griff*

Extra resistente /
Heavy duty /
Extra résistant /
Extra-resistent

REF	Color	(L x W) cm	L cm	€/u	
4808820	■	21 x 7,5	42	12,15	12

4808920 Espátula perforada reforzada /
Perforated Turner with /
Palette perforée reinforcée /
Edelstahl-Pfannenwender für schwere Beanspruchung perforiert

JP · 232 °C · **Ergo Grip®** · **Mango /** *Handle /* Queue / *Griff*

Extra resistente /
Heavy duty /
Extra résistant /
Extra-resistent

REF	Color	(L x W) cm	L cm	€/u	
4808920	■	21 x 7,5	42	12,15	12

5284120 Espátula nylon reforzada /
Slotted reinforced nylon turner /
Spatule reinforcée à nylon /
Hochtemperaturbeständiger Nylon-Pfannenwender, Geschlitzter Wender

NSF · 245 °C · **Nylon**

Extra resistente /
Heavy duty /
Extra résistant /
Extra-resistent

Construcción de una sola pieza /
One-piece construction /
Construction monobloc /
Einteilige Ausführung

REF	Color	L cm	€/u	
5284120	■	34,5	8,65	12

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS /*
USTENSILES DE CUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS /*
USTENSILES DE CUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

P381 Espátula triangular "pintor" /
Cleaning spatula / Palette triangle /
Dreieckige Reinigungsspachtel

Mango ABS / *ABS Handle /*
Manche en ABS / *ABS Griff*

REF	cm	L cm	€/u	
P381.008	8	24,5	5,00	12
P381.010	10	25	5,25	12

P382 Pala bar / *Spatula /* Palette / *Spachtel*

Mango ABS / *ABS Handle /*
Manche en ABS / *ABS Griff*

REF	cm	L cm	€/u	
P382.000	7 x 16	29	6,85	12

P383 Pala fast-food y pescado /
Fast-food and fish turner /
Palette fast-food et poisson /
Fast-Food und Fischschaufel

Mango ABS / *ABS Handle /*
Manche en ABS / *ABS Griff*

Flexible /
Flexibel

REF	cm	L cm	€/u	
P383.000	7,3 x 25	38	8,10	12

P384 Pala fast-food perforada /
Perforated fast-food turner /
Palette fast-food perforée /
Fast-Food Schaufel gelocht

Mango ABS / *ABS Handle /*
Manche en ABS / *ABS Griff*

Flexible /
Flexibel

REF	cm	L cm	€/u	
P384.000	7,3 x 25	38	8,20	12

P386 Rasqueta / *Dough scraper /*
Raclette / *Schaber*

Mango ABS / *ABS Handle /*
Manche en ABS / *ABS Griff*

REF	cm	€/u	
P386.000	15 x 7,5	4,35	12

P380 Ruleta cortapizzas / *Pizza wheel /*
Roulette à pizza / *Pizzaschneider*

Mango ABS / *ABS Handle /*
Manche en ABS / *ABS Griff*

REF	cm	L cm	€/u	
P380.000	10	23,5	5,15	12

P385 Espátula pastelera / *Baker spatula /* Palette / *Kuchenspachtel*

Mango ABS / *ABS Handle /*
Manche en ABS / *ABS Griff*

REF	Pala / *Peel /* Pelle / *Blatt* cm	L cm	€/u	
P385.020	20,5	34	5,95	12
P385.026	26	39	6,50	12
P385.030	30	43,5	6,85	12

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS* / USTENSILES DE CUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

Espátula para untar /
Butter spreader /
Couteau à beurre /
Aufstrichspachtel

P3855

REF	Pala / *Peel* / Pelle / *Blatt* cm	L cm	€/u	
P385.500	10,4 x 3,4	23	2,10	12

Pala pasteles /
Cake server /
Pelle à gâteau /
Keksschaufel

P872

Sin sierra /
Without saw /
Sans scie /
Ohne säge

REF	L cm	€/u	
P872.000	28	3,35	12

Rasqueta triangular. Mango madera /
Triangle dough scraper. Wood handle /
Raclette triangle. Manche en bois /
Dreieckiger Schaber. Holzgriff

P37501

REF	Pala / *Peel* / Pelle / *Blatt* cm	L cm	€/u	
P375.010	10,2 x 10	21	4,35	12

Pala bar. Mango madera /
Spatula. Wood handle /
Palette. Manche en bois /
Schaufel. Holzgriff

P37506

REF	Pala / *Peel* / Pelle / *Blatt* cm	L cm	€/u	
P375.061	15,2 x 7,6	29	4,20	12

Rasqueta rectangular. Mango madera /
Rectangular dough scraper. Wood handle /
Raclette rectangle. Manche en bois /
Rechteckiger Schaber. Holzgriff

P37507

REF	Pala / *Peel* / Pelle / *Blatt* cm	L cm	€/u	
P375.070	15,2 x 7,6	11,3	3,35	12

Espátula para untar. Mango madera /
Butter spreader. Wood handle /
Couteau à beurre. Manche en bois /
Aufstrichspachtel. Holzgriff

P37511

REF	Pala / *Peel* / Pelle / *Blatt* cm	L cm	€/u	
P375.110	10,2 x 3,3	19,7	1,70	12

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS* / USTENSILES DE CUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS* / USTENSILES DE CUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

GUÍA SELECCIÓN RALLADORES / *GRATERS SELECTION GUIDE /* GUIDE SÉLECTION RAPÊS / *AUSWAHLÜBERSICHT REIBEN*

	DOBLE NAVAJA / *RIBON /* TRANCHANTS / *DOPPELKLINGEN*	TIRAS LARGAS / *LARGE SHAVER /* LARGE COUPE / *LANGE STREIFEN*	FINO / *FINE /* FIN / *FEIN*	MEDIO / *MEDIUM /* MOYEN / *MITTEL*	GRUESO / *EXTRA COARSE /* GROS GRAINS / *GROB*	DUAL / *DUAL /* DOUBLE / *DOPPEL*
Zanahoria / *Carrot /* Carotte / *Karotten*	✓	✓				✓
Cebolla / *Onion /* Oignon / *Zwiebel*	✓			✓		✓
Ajo / *Garlic /* Ail / *Knoblauch*			✓			
Chocolate *Schokolade*	✓		✓	✓	✓	✓
Cítricos / *Citrus /* Citron / *Zitronen*		✓	✓	✓		
Patata / *Potato /* Pomme de Terre / *Kartoffel*	✓	✓				
Manzana / *Apple /* Pomme / *Apfel*	✓	✓			✓	
Queso duro / *Hard Cheese /* Fromage / *Hartkäse*	✓		✓	✓	✓	✓
Queso blando / *Soft Cheese /* Fromage / *Weichkäse*	✓				✓	
Nuez / *Nut /* Noix / *Nüsse*			✓	✓		✓
Pimiento / *Pepper /* Poivron / *Pfeffer*			✓	✓		✓
Tomate / *Tomato /* Tomato / *Tomaten*				✓	✓	

P328 Rallador / *Grater /* Râpe / *Reibe*

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER TAHL

Ref. P328.600

REF	Caras / *Sides /* Faces / *Seiten*	cm	H cm	€/u	
P328.020	4	9 x 6,5	20,8	6,45	12
P328.023	4	10,5 x 8	23,3	7,90	12
P328.600	6	14,5 x 11	22,0	16,15	12

P391 Rallador nuez moscada de acero inox / *St/Steel nutmeg grater /* Râpe à muscade en acier inox / *Rostfreie Muskatnussreibe*

REF	€/u	
P391.000	6,40	12

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS /*
USTENSILES DE CUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

P3221 Rallador acero inoxidable "slim" con mango / *St/Steel "slim" grater with handle /* Râpe inoxydable "slim" avec queue / *Rostfreie Reibe "schmal" mit Griff*

Ralladores de acero inoxidable. Mangos ergonómicos. Borde antideslizante
St/Steel graters. Ergonomic and soft touch handles. Non-slip rubber end
Râpes en acier inoxydable. Poignée ergonomique. Extrémité anti-dérapant
Rostfreie Reiben. Ergonomische Griffe. Antirutschrand.

REF	cm	€/u	
P322.101	39,5 x 3,5	11,90	1
P322.102	39,5 x 3,5	11,90	1
P322.103	39,5 x 3,5	11,90	1
P322.104	39,5 x 3,5	11,90	1

IDEA! **Especial cítricos /** *Ideal for citrus /* Idéal pour agrumes / *Ideal für zitrusfrüchte*

BEST SELLER

REF. P322.104
Fino / *Fine /*
Fin / *Fein*

REF. P322.101
Dual / *Dual /*
Double / *Doppel*

REF. P322.103
Medio / *Medium /*
Moyen / *Medium*

REF. P322.102
Doble navaja /*Ribon /*
Tranchants / *Zwei Klingen*

P3222 Rallador acero inoxidable "wide" con mango / *St/Steel "wide" grater with handle /* Râpe inoxydable "wide" avec queue/ *Rostfreie Reibe "breit" mit Griff*

Ralladores de acero inoxidable. Mangos ergonómicos. Borde antideslizante
St/Steel graters. Ergonomic and soft touch handles. Non-slip rubber end
Râpes en acier inoxydable. Poignée ergonomique. Extrémité anti-dérapant
Rostfreie Reiben. Ergonomische Griffe. Antirutschrand.

REF	cm	€/u	
P322.201	31,5 x 7,3	12,15	1
P322.202	31,5 x 7,3	12,15	1
P322.203	31,5 x 7,3	12,15	1
P322.204	31,5 x 7,3	12,15	1

IDEA! **Especial cítricos /** *Ideal for citrus /* Idéal pour agrumes / *Ideal für zitrusfrüchte*

REF. P322.204
Fino / *Fine /*
Fin / *Fein*

REF. P322.201
Tiras largas / *Large shaver /*
Large coupe / *Lange Streifen*

REF. P322.202
Doble navaja / *Ribon*
Tranchants / *Zwei Klingen*

REF. P322.203
Grueso / *Extra coarse /*
Gros grains / *Grob*

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS /*
USTENSILES DE CUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS /*
USTENSILES DE CUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

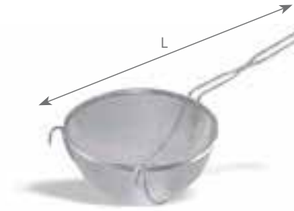
P374 Colador doble malla en acero inoxidable / *St/Steel double mesh strainer /* Passoire double maille en acier inox / *Doppelmaschiges Sieb rostfrei*

REF	Ø cm	L cm	Luz de malla / *Mesh size /* Maillage / *Maschenweite* mm	€/u	
P374.013	13	30	1-3	5,50	72
P374.015	15	32	1-3	6,60	72
P374.018	18	34	1-3	7,40	72
P374.020	20	38	1-3	8,30	72
P374.026	26	58,5	1,6-3	22,55	72

P375 Colador doble malla en acero inoxidable. Reforzado / *St/Steel double mesh strainer. Reinforced /* Passoire double maille en acier inox. Renforcé / *Doppelmaschiges Sieb rostfrei und verstärkt*

REF	Ø cm	L cm	Luz de malla / *Mesh size /* Maillage / *Maschenweite* mm	€/u	
P375.030	30	79,0	1,040	71,20	1
P375.035	35	86,5	1,040	76,55	1

P324 Colador 1/2 bola reforzado en acero inox / *St/Steel reinforced 1/2 ball colander /* Passoire ronde renforcé en acier inox / *Halbkugeliges Sieb rostfrei und verstärkt*



REF	Ø cm	L cm	Luz de malla / *Mesh size /* Maillage / *Maschenweite* mm	€/u	
P324.013	13	36	0,530	18,60	12
P324.016	16	40	0,530	22,25	12
P324.019	19	42,5	0,530	28,60	12
P324.022	22	49	0,530	33,35	12
P324.025	25	55,5	0,530	41,25	12

P348 Colador cónico en acero inoxidable / *St/Steel conical strainer /* Passoire conique en acier inox / *Konisches Sieb rostfrei und verstärkt*

REF	Ø cm	L cm	Luz de malla / *Mesh size /* Maillage / *Maschenweite* mm	€/u	
P348.008	8	22,5	0,700	5,35	96
P348.010	10	24,5	0,700	7,00	96
P348.012	12	31,5	0,700	9,15	96
P348.015	15	35	0,700	11,15	96
P348.018	18	40,5	0,700	15,10	72

P325 Colador media bola en acero inox / *St/Steel hemispherical strainer /* Passoire demi-sphérique en acier inox / *Halbrundes Sieb rostfrei*

REF	Ø cm	L cm	Luz de malla / *Mesh size /* Maillage / *Maschenweite* mm	€/u	
P325.008	8	22,5	0,700	4,75	96
P325.010	10	25,2	0,700	6,90	96
P325.012	12	32,5	0,700	8,80	96
P325.015	15	40,2	0,700	11,45	72
P325.018	18	42,5	0,700	14,40	72
P325.020	20	44,5	0,700	20,05	72

P373 Colador bayeta / *Cotton strainer /* Passe-bouillon / *Textilsieb*

Acero inoxidable y algodón
St/Steel and cotton
Acier inoxydable et cotton
Rostfrei und Baumwolle

REF	L cm	€/u	
P373.020	20	24,40	6
P373.024	24	30,55	6
P373.028	28	48,90	6

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS /*
USTENSILES DE CUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

P303 Colador chino / *Conical colander /* Chinois / *Spitzsieb*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P303.016	16,8	34,8	16,25	12
P303.018	18,6	38,4	16,80	12
P303.020	21,1	39,7	17,40	12
P303.022	23,2	44,0	20,15	12
P303.024	25,1	46,0	21,50	12
P303.026	27,2	47,8	22,50	12

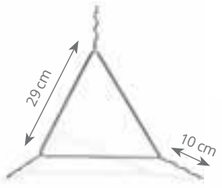
P347 Colador chino con malla / *Conical colander with wire gauze /* Chinois à gaze / *Spitzsieb mit Maschen*

REF	Ø cm	Luz de malla / *Mesh size /* Maillage / *Maschenweite* mm	€/u	
P347.020	20	0,700	27,50	12
P347.024	24	0,700	34,95	12

P970 Soporte para chino o embudo / *Stand for chinese colander or funnel /* Support pour chinois ou entonnoir / *Ständer für Spitzsieb und Trichter*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P970.000	16	19	23,30	1

P3032 Triángulo / *Triangle /* Triangle / *Dreieck*



Triángulo equilátero
Equilateral triangle
Triangle équilatéral
Gleichseitiges Dreieck

REF	L cm	€/u	
P303.200	29	12,90	1

Ver productos en / ***See products on /*** Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 159**

EMBUDO DOSIFICADOR /
CONFECTIONERY FUNNEL /
ENTONNOIR DOSEUR /
DOSIERUNGSTRICHTER

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS /*
USTENSILES DE CUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS /*
USTENSILES DE CUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

P308 Escurridera / *Conical colander /* Passoire conique / *Konischer Seiher*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

EXTRA RESISTENTE /
HEAVY DUTY /
EXTRA RÉSISTANT /
EXTRA-RESISTENT

BEST SELLER

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P308.030	30	16,0	83,05	1
P308.035	35	16,5	96,85	1
P308.040	40	18,0	109,35	1
P308.045	45	19,5	126,95	1
P308.050	50	22,5	149,65	1

P109 Escurridera con aro / *Conical colander /* Passoire conique / *Konischer Seiher mit Ring*

ALUMINIO /
ALUMINIUM

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P109.035	35	16,5	80,20	1
P109.040	40	17,5	92,35	1
P109.045	45	20,0	107,45	1
P109.050	50	22,5	119,75	1

P300 Escurridera inox con base / *St/steel colander with stand /* Passoire inox sur pied / *Seiher rostfrei mit Ständer*

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER TAHL

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P300.024	24	11,50	17,05	1
P300.030	30	13,50	25,50	1

P3003 Escurridera de malla / *Mesh conical colander /* Passoire à maille / *Maschensieb*

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER TAHL

NEW!

P300325
P300335

P300340

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P300.325	25	12	12,75	1
P300.335	35	18	29,55	1
P300.340	40	18	35,20	1

P321 Colador / *Colander /* Passoire / *Seiher*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	Ø cm	€/u	
P321.020	20	45,30	1
P321.022	22	51,15	1
P321.024	24	59,15	1
P321.026	26	66,75	1

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS* / USTENSILES DE CUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

P313 Pasapurés / *Vegetable sieve* / Moulin à légumes / *Passiermaschine*

Con 2 discos inox. intercambiables / *With 2 St/Steel interchangeable cutters /* Avec 2 coupoirs inox interchangeables / *Mit 2 auswechselbaren Scheiben rostfrei*

REF	Ø cm	Ø cm Filtro / *Filter* / Filtre / *Filter*	€/u	
P313.025	25	11,5	42,35	1
P313.030	30	14,5	64,90	1

P3131 Pasapurés / *Vegetable sieve* / Moulin à légumes / *Passiermaschine*

Con 2 discos inox. intercambiables / *With 2 St/Steel interchangeable cutters /* Avec 2 coupoirs inox interchangeables / *Mit 2 auswechselbaren Scheiben rostfrei*

REF	Ø cm	Ø cm Filtro / *Filter* / Filtre / *Filter*	€/u	
P313.126	26	16,5	94,15	1
P313.132	32	16,5	101,65	1

P945 Harinero / *Flour bin* / Tamis à farine / *Mehlsieb*

REF	cm	€/u	
P945.037	37 x 26,5 x 18	119,10	1
P945.050	50 x 26,5 x 18	123,95	1
P945.051	50 x 33 x 18	134,50	1

P3135 Pasapurés / *Potato ricer* / Presse-purés / *Kartoffelpresse*

REF	Ø cm	L cm	€/u	
P313.500	9	30,5	30,40	1

P958 Gancho acero inoxidable 1p. / *St/Steel hook 1p.* / Crochet inox 1p. / *Haken rostfrei 1 St.*

Precio caja 10 unidades
Price 10 units box
Prix colis 10 unités
Preis Kiste 10 Teile

REF	L cm	Ø mm	€/pack	
P958.010	10	4	6,60	10
P958.012	12	5	9,10	10
P958.014	14	6	10,75	10
P958.016	16	6	11,85	10
P958.018	18	6	13,35	10

P954 Embudo con filtro extraíble / *Funnel with removable filter* / Entonnoir avec filtre extractible / *Trichter mit herausnehmbarem Filter*

REF	Ø A cm	H B cm	€/u	
P954.013	13	2,6	18,70	1
P954.015	15	2,6	20,30	1
P954.020	20	3,2	21,80	1
P954.025	25	3,2	24,80	1

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS* / USTENSILES DE CUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

P868 Dispensador a presión / *Squeeze dispenser* / Distributeur à pression / *Einzeldosierer*

BEST SELLER

REF	COLOR	ml	H cm	Ø cm	€/u	
P868.001	● ●	240	18,0	5	1,10	12
P868.002	● ●	360	21,0	5	1,30	12
P868.003	● ●	720	24,5	5	1,90	12
P868.004	● ●	240	18,0	5	1,10	12
P868.005	● ●	360	21,0	5	1,30	12
P868.006	● ●	720	24,5	5	1,90	12
P868.007*	○ ○	240	18,0	5	1,10	12
P868.008*	○ ○	360	21,0	5	1,30	12
P868.009*	○ ○	720	24,5	5	1,90	12

*** Transparente /** *Clear / Transparent*

2808-13 Dispensador a presión / *Squeeze dispenser* / Distributeur à pression / *Einzeldosierer*

2808-13
2812-13

4916-13
4924-13
4932-13

REF	COLOR	ml	H cm	Ø cm	€/u	
2808-13	○ ○	240	18,4	5,0	1,90	12
2812-13	○ ○	350	18,4	6,0	2,30	12
4916-13	○ ○	470	18,7	7,5	2,95	12
4924-13	○ ○	710	26,0	7,3	3,35	12
4932-13	○ ○	950	26,4	8,3	4,20	12

Transparente / *Clear / Transparent*

2208-1354 Dispensador a presión doble / *Twin squeeze dispenser* / Distributeur à pression double / *Zweifachdosierer*

REF	COLOR	ml	H cm	Ø cm	€/u	
2208-1354	○ ●	200	18,0	5	2,75	12

Transparente / *Clear / Transparent*

IDEA! **Ideal para decoración**
Ideal for dish presentation
Idéal pour decoration
Ideal für die Dekorierung

3316-13191 Dispensador a presión triple / *Tri squeeze dispenser* / Distributeur à pression triple / *Dreifachdosierer*

3316-13191

3316-13
3332-13

REF	COLOR	ml	H cm	Ø cm	€/u	
3316-13	○ ○	470	18,7	7,5	5,95	12
3332-13	○ ○	950	25,4	8,6	7,25	12
3316-13191	○ ●	500	18,0	5	6,05	12

Transparente / *Clear / Transparent*

IDEA! **Ideal para decoración**
Ideal for dish presentation
Idéal pour decoration
Ideal für die Dekorierung

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS /*
USTENSILES DE CUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

2908 Dispensador a pressión con tapón cierre rosca / *Squeeze dispenser with open-close system cap /* Distributeur pressurisation a/capuchon d'ouverture-fermeture / *Druckdosierer mit Schraubdeckel*

Ref. 2908-13 Ref. 5324-13

REF	ml	H cm	Ø cm	€/u	
2908-13	240	18,4	5,1	1,90	1
2912-13	350	18,4	6,0	2,05	1
5324-13	710	24,4	7,3	2,75	1

Transparente / *Clear / Transparent*

26120 Dispensador a presión con tapón / *Squeeze dispenser with cap /* Distributeur pression avec capuchon / *Druckdosierer mit Deckel*

Ref. 26120-13 Ref. 26240-13 Ref. 26320-13

REF	ml	H cm	Ø cm	€/u	
26120-13	350	16,2	6,2	2,20	1
26240-13	710	22,5	7,5	3,10	1
26320-13	950	22,9	8,6	4,45	1

Transparente / *Clear / Transparent*

4961 Especieros / *Dredgers /* Saupoudreuses / *Streuer*

Ref. 4961-13191 Ref. 4961-1332 Ref. 4961-1308 Ref. 4961-1301

REF	ml	Ø cm Agujeros / *Holes /* Trous / *Löcher*	Ø cm	H cm	€/u	
4961-13191	470	0,14	7,3	16	4,60	1
4961-1332	470	0,25	7,3	16	4,45	1
4961-1308	470	0,46	7,3	16	4,45	1
4961-1301	470	0,94	7,3	16	4,45	1

Transparente / *Clear / Transparent*

P946 Especieros / *Dredgers /* Saupoudreuses / *Streuer*

A B C D

REF	Ø cm	H cm	Ø mm	€/u	
A P946.001	7	9,6	-	7,60	12
B P946.002	7	9,6	2	6,25	12
C P946.003	7	9,6	3	6,35	12
D P946.004	7	9,6	4	6,25	12

Especiero "A" con malla
Dredger "A" with mesh
Saupoudreuse "A" maillée
Streuer "A" mit Maschen

Con tapón de plástico
With plastic cover
Avec couvercle en plastique
Mit Plastideckel

P870 Molde huevo sandwich redondo / *Round egg ring /* Moule à oeuf rond / *Runde Sandwicheierform*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P870.000	8,5	11,0	2,80	1

P871 Molde huevo sandwich cuadrado / *Squared egg mould /* Moule à oeuf carré / *Rechteckige Spiegeleierform*

REF	cm	H cm	€/u	
P871.000	8,5 x 8,5	11,0	2,80	1

P905 Aplastacarnes inox forjado / *Solid St/Steel meat beater /* Aplatisseur inox forgé / *Solider Fleischstampfer rostfrei*

REF	Ø cm	Kg	L cm	€/u	
P905.015	10	1,5	14	46,35	1

P942 / P943 Aplastadora carne / *Meat tenderizer /* Aplatisseur à viande/ *Fleischstampfer*

Ref. P942 **Lisa** *Smoth* Lisse *Glatt*

Ref. P943 **Dentada** *Teeth* Denté *Gezahnt*

REF	Ø cm	Kg	L cm	€/u	
P942.000	9,5	0,750	28,5	26,50	1
P943.000	9,5	0,750	28,5	26,50	1

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS* /
USTENSILES DE CUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

P334

Alcuza / *Oil pourer /* Huilière / *Ölkanne*

REF	Lts	€/u	
P334.050	0,50	25,50	1
P334.100	1,00	33,45	1

P94009

Remo acero inoxidable / *St/Steel mixing paddle /*
Spatule géante inoxydable / *Rührpaddel rostfrei*

REF	**Pala /** *Peel /* Pelle */ Blatt* **cm**	L cm	€/u	
P940.090	12 x 19	90	38,45	1
P940.120	16 x 19,5	120	47,05	1

P873

Barra de notas de aluminio /
Aluminium check minder /
Barre porte-bons en aluminium /
Aluminiumleiste für Notizen

REF	L cm	H cm	€/u	
P873.045	45	5,0	11,20	1
P873.060	60	5,0	13,75	1
P873.090	90	5,0	20,75	1

P940

Rascador con mango aluminio /
Grill scraper aluminium /
Raclette à plancha /
Schaber mit Aluminiumgriff

REF	cm	€/u	
P940.000	44,5 x 12 x 12,7	39,00	1
RE940.001	12,7 x 7,7	7,90	1

P8180

Cepillo metálico / *Metallic brush /*
Brosse metallique / *Metallbürste*

Ideal para hornos, brasa y barbacoa
Ideal for ovens, grills and barbecues
Idéal pour fours, grill et barbecue
Ideal für Öfen, Kohlenfeuer und Grillanlagen

REF	L cm	€/u	
P818.000	27	2,20	1

P944

Escamador / *Fish scaler /*
Ecailleur / *Fischentschupper*

REF	L cm	€/u	
P944.000	23,5	3,20	1

REDCO® PUJADAS®

AMPLIA GAMA DE PROCESADORES DE ALIMENTOS MANUALES

Corta verduras y frutas
Hasta 11 veces más rápido que el corte a mano
Fácil intercambio de las cuchillas
Limpieza rápida y fácil

WIDE RANGE OF MANUAL FOOD PROCESSORS

Cuts both fruit and vegetables
Speed up your work 11 times faster than hand cutting
Easy-to-remove interchangeable blades
Easy to clean

LARGE GAMME D'APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS

Coupe les légumes et les fruits
Jusqu'à 11 fois plus rapide que lorsque vous coupez à la main
Couteaux facilement interchangeables
Nettoyage rapide et facile

GROSSE AUSWAHL AN HANDLICHEN SCHNEIDEMASCHINEN

Geeignet für Obst und Gemüse
11Mal schneller als Handschneiden
Mühelose Austauschbarkeit der Klingen
Schnelle und einfache Reinigung

DADOS Y BASTONCILLOS /
DICE & STICKS /
CUBES ET BÂTONNETS /
WÜRFEL UND STÄBCHEN

REBANADA /
SLICE /
TRANCHES /
SCHEIB

GAJOS /
WEDGE /
QUARTIERS /
ZERTEILER

SACACORAZONES /
CORE /
ÉVIDOIR /
ENTKERNER

UTENSILIOS /
UTENSILS /
USTENSILES

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS /*
USTENSILES DE CUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS /
MANUAL FOOD PROCESSORS /
APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS /
MANUELLE KÜCHENMASCHINEN

Reduzca el tiempo de mano de obra /
Reduce labor time /
Réduisez le temps de travail /
Reduzieren Sie Ihre Arbeitszeit

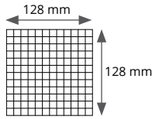
* **VELOCIDADES /** *SPEEDS /* VITESSES / *GESCHWINDIGKEITEN*	**3x**	**3x**	**5x**	**11x**	**2,5x**	**3x**	**3x**	**5x**
Limones / *Lemons* Citrons / *Zitronen*					✓	✓	✓	
Limas / *Limes* Citrons verts / *Limonen*					✓	✓	✓	
Naranjas / *Oranges* Oranges / *Orangen*					✓	✓	✓	
Tomates / *Tomatoes* Tomates / *Tomaten*	✓	✓				✓	✓	✓
Cebollas / *Onions* Oignons / *Zwiebeln*	✓	✓	✓		✓			
Apio / *Celery* Céleri / *Stangensellerie*	✓	✓						
Pimientos / *Peppers* Poivrons / *Paprikaschoten*	✓	✓						
Patatas / *Potatoes* Pommes de terre / *Kartoffeln*	✓	✓			✓	✓	✓	
Manzanas / *Apples* Pommes / *Äpfel*	✓ 4x	✓ 4x				✓	✓	
Peras / *Pears* Poires / *Birnen*	✓ 4x	✓ 4x				✓	✓	
Lechuga / *Lettuce* Laitue / *Kopfsalat*			✓	✓				
Pimientos / *Bell peppers* Poivrons / *Paprikaschoten*	✓		✓					
Pepino / *Cucumbers* Concombres / *Gurken*			✓					

* **Veces más rápido que cortar a mano.**
Faster than cutting by hand.
Fois plus rapide qu'une coupe à la main.
Schneller als das Schneiden von Hand.

55457 Cortador-Rebanador de sobremesa grande / *Big size tabletop dicer & slicer /* Grand Coupe légumes en tranches et cubes / *Grösser Tisch Würfelschneider und - hobel für Arbeitsflächen*

InstaCut™ 5.0

Sobremesa / *Tabletop /* À poser / *Arbeitsflächen*



BEST SELLER

REF	TIPO / *TYPE*	CORTE / *CUT* COUPE / *SCHNITT* mm	€/u	
DADOS - BASTONCILLOS / *DICE & STICKS /* CUBES ET BÂTONNETS / *WÜRFEL UND STÄBCHEN*				
55457		6,4 ●	334,20	1
55458		9,5	333,55	1
55459		12,7	333,35	1
REBANADA / *SLICE /* TRANCHES / *SCHEIB*				
55460		6,4 ●	358,00	1

Los artículos marcados con cada punto de color son compatibles entre ellos /
Items marked with the same coloured dot are compatible with each other /
Les articles marqués d'un point de couleur sont compatibles /
Die mit den einzelnen Farbpunkten gekennzeichneten Artikel sind miteinander kombinierbar.

● ●

Adaptable a / *Adjustable to /* Adaptable à / *geeignet für*

Dentro / *Inside /* Dans / *Innerhalb* **(max)**
1/3 100 mm
1/4 150 mm
1/6 150 mm

Fuera / *Outside /* Extérieur / *Außerhalb* **(max)**
1/1 200 mm

Con ventosas de agarre en la base.
With suction base.
Avec ventouse d'accrochement à la base.
Mit Saugfüssen.

***H 50,8 cm** **Abierto /** *Open /* Ouvert / *Offen*
***H 47 cm** **Cerrado /** *Closed /* Fermé / *Geschlossen*

3x Más rápido / *Faster*

4x Más rápido / *Faster*

Asa en T, bloque de empuje y cuchilla /
T-handle, pusher block and blade /
Poignée en T, bloc de poussée et lame /
T-griff, druckblock und messer

TIPO/TYPE	REF	mm	€/u
DADOS - BASTONCILLOS / *DICE & STICKS /* CUBES ET BÂTONNETS / *WÜRFEL UND STÄBCHEN*			
	● 55483	6,4	237,45
	55484	9,5	239,25
	55485	12,7	230,80
REBANADA / *SLICE /* TRANCHES / *SCHEIB*			
	● 55486	6,4	270,60
SECCIONES / *SECTION /* QUARTIERS / *STÜCK*			
GAJOS / *WEDGE /* QUARTIERS / *ZERTEILER*			
	● 55490	6	221,95
	55491	8	221,65
	55492	10	221,95
	● 55493	12	221,95
SACACORAZONES / *CORE /* ÉVIDOIR / *ENTKERNER*			
	● 55494	6	224,65
	55495	8	220,25

Sólo cuchilla de reemplazo /
Replacement blade only /
Lame de rechange seule /
Nur ersatzmesser

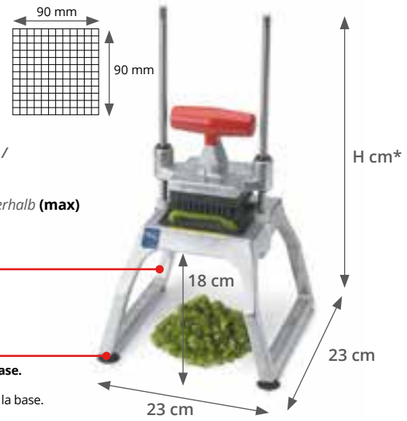
REF	€/u
● 55470	140,75
55471	138,75
● 55472	144,15
● 55473	163,75
● 55477	137,15
55478	137,35
55479	137,35
● 55480	137,35
● 55481	169,25
55482	169,45

15000 Cortador-Rebanador de sobremesa pequeño / *Small size tabletop dicer & slicer* / Coupe légumes en tranches et cubes de table / *Kleiner Tisch Würfelschneider und - hobel für Arbeitsflächen*

NSF

InstaCut™ 3.5

Sobremesa / *Tabletop /* À poser / *Arbeitsflächen*



Adaptable a / *Adjustable to /* Adaptable à / *geeignet für*

Dentro / *Inside /* Dans / *Innerhalb* **(max)**
1/3 40 mm
1/4 65 mm
1/6 65 mm

Fuera / *Outside /* Extérieur / *Außerhalb* **(max)**
1/1 200 mm

Con ventosas de agarre en la base.
With suction base.
Avec ventouse d'accrochement à la base.
Mit Saugfüssen.

REF	TIPO / *TYPE*	CORTE / *CUT* COUPE / *SCHNITT* mm	€/u	
DADOS - BASTONCILLOS / *DICE & STICKS /* CUBES ET BÂTONNETS / *WÜRFEL UND STÄBCHEN*				
15000		6,4	337,55	1
15001		9,5	337,55	1
15002		12,7	302,20	1

REF	TIPO / *TYPE*	SECCIONES / *SECTION /* QUARTIERS / *STÜCK*	€/u	
GAJOS / *WEDGE /* QUARTIERS / *ZERTEILER*				
15005		6	303,35	1
15006		8	337,55	1
15007		10	304,50	1

***H 45,7 cm** **Abierto /** *Open /* Ouvert / *Offen*
***H 43,5 cm** **Cerrado /** *Closed /* Fermé / *Geschlossen*

3x Más rápido / *Faster*

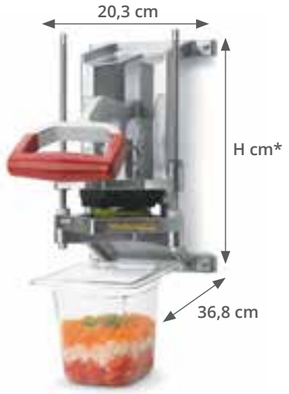
4x Más rápido / *Faster*

15016 Cortador-Rebanador de pared / *Wall mount dicer & slicer* / Coupe légumes fixation murale / *Tischwürfelschneider und - hobel zur Wandmontage*

NSF

InstaCut™ 3.5

Pared / *Wall mount /* Fixation murale / *Wandmontage*



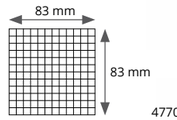
REF	TIPO / *TYPE*	CORTE / *CUT* COUPE / *SCHNITT* mm	€/u	
DADOS - BASTONCILLOS / *DICE & STICKS /* CUBES ET BÂTONNETS / *WÜRFEL UND STÄBCHEN*				
15016		6,4	441,45	1
15017		9,5	441,35	1

Asa en T, bloque de empuje y cuchilla / *T-handle, pusher block and blade /* Poignée en T, bloc de poussée et lame / *T-griff, druckblock und messer*

TIPO / *TYPE*	REF	mm	€/u	Ref. 15000 - 15010 REF	Ref. 15000 - 15010 €/u	Ref. 15016 - 15024 REF	Ref. 15016 - 15024 €/u
DADOS - BASTONCILLOS / *DICE & STICKS /* CUBES ET BÂTONNETS / *WÜRFEL UND STÄBCHEN*							
	15059	6,4	206,60	15081	178,25	15062	113,80
	15060	9,5	206,50	15082	178,15	15063	113,50
	15061	12,7	206,75	15083	178,40	15064	113,50
	15085	6,4 x 12,7	207,45	-	-	15086	112,10
SECCIONES / *SECTION /* QUARTIERS / *STÜCK*							
GAJOS / *WEDGE /* QUARTIERS / *ZERTEILER*							
	15050	4	207,65	15073	179,20	15065	114,95
	15052	6	210,35	-	-	15067	116,60
	15053	8	210,80	15076	179,50	15068	113,20
	15054	10	211,55	-	-	15069	110,85
	15055	12	210,80	15078	179,90	15070	111,00
SACACORAZONES / *CORE /* ÉVIDOIR / *ENTKERNER*							
	15058	8	226,95			15072	114,65

Sólo cuchilla de reemplazo / *Replacement blade only /* Lame de rechange seule / *Nur ersatzmesser*

47713 Cortador de patatas / *Potato cutter* / Coupe-pommes de terre / *Pommes-Frites-Schneider*



47703**

45682
^^No se incluyen los tornillos.
Screws not included.
Vis non fournies.
Schrauben nicht inbegriffen.

REF	TIPO / *TYPE*	CORTE / *CUT* COUPE / *SCHNITT* mm	€/u	
DADOS - BASTONCILLOS / *DICE & STICKS /* CUBES ET BÂTONNETS / *WÜRFEL UND STÄBCHEN*				
47713		7	295,40	1
47714		10	295,40	1

***Y 87,6 cm H 58,4 cm** **Abierto /** *Open /* Ouvert / *Offen*
***Y 45,0 cm H 35,6 cm** **Cerrado /** *Closed /* Fermé / *Geschlossen*

Sólo cuchilla de reemplazo / *Replacement blade only /* Lame de rechange seule / *Nur ersatzmesser*

REF	TIPO / *TYPE*	CORTE / *CUT* COUPE / *SCHNITT* mm	€/u	
DADOS - BASTONCILLOS / *DICE & STICKS /* CUBES ET BÂTONNETS / *WÜRFEL UND STÄBCHEN*				
45751-1		7	42,60	1
45749-1		10	42,60	1

Agujeros para tornillos en la base de las patas para el montaje permanente en mesas o paredes.
Screw holes on base of legs for permanent mounting to table or wall.
Trous à vis sur la base des pieds pour fixation permanente sur une table ou un mur.
Schraubenlöcher im Boden der Standfüße zur dauerhaften Befestigung an Tisch oder Wand.

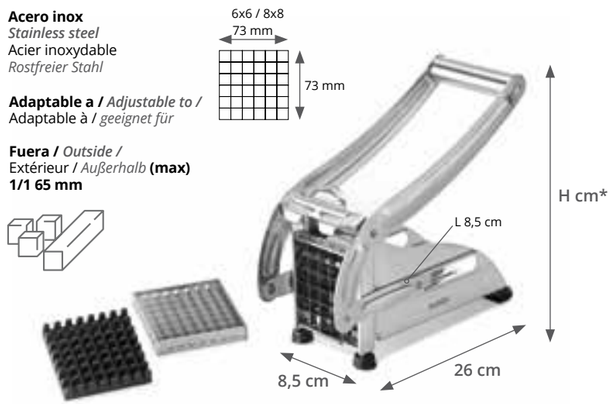
****Se ofrecen cuchillas y piezas adicionales.**
Extra blades and parts available.
Lames et pièces supplémentaires disponibles.
Zusatzliche Messer und Teile erhaltlich.

P975 Cortador de patatas fritas / *French fry cutter* / Coupe frites / *Pommesschneider*

Acero inox
Stainless steel
Acier inoxydable
Rostfreier Stahl

Adaptable a / *Adjustable to /* Adaptable à / *geeignet für*

Fuera / *Outside /* Extérieur / *Außerhalb* **(max)**
1/1 65 mm



REF	CORTE / *CUT* COUPE / *SCHNITT* mm	AGUJEROS / *HOLES /* TROUS / *LÖCHER*	€/u	
P975.000	12 / 9	36 / 64	52,25	1

***H 30 cm** **Abierto /** *Open /* Ouvert / *Offen*
***H 13 cm** **Cerrado /** *Closed /* Fermé / *Geschlossen*

Sólo cuchilla de reemplazo / *Replacement blade only /* Lame de rechange seule / *Nur ersatzmesser*

REF	CORTE / *CUT* COUPE / *SCHNITT* mm	AGUJEROS / *HOLES /* TROUS / *LÖCHER*	€/u	
RE 975.001	12	36 (6 x 6)	7,60	1
RE 975.002	9	64 (8 x 8)	7,70	1

400N Cortador de lechuga / *Salad cutter* / Coupe-Salade / *Salatschneider*

LETTUCE KING® I

REF	TIPO / *TYPE*	CORTE / *CUT* COUPE / *SCHNITT* mm	AGUJEROS / *HOLES* / TROUS / *LÖCHER*	€/u	
400N		4,8	37	698,85	1
402NC		9,5	19	681,55	1

Adaptable a / *Adjustable to /* Adaptable à / *Geeignet für* **(max)**
1/1 100 mm
1/2 150 mm

434
17 x 15 cm

***Y 48,3 cm H 45,7 cm** **Abierto /** *Open* / Ouvert / *Offen*
***Y 59,1 cm H 43,5 cm** **Cerrado /** *Closed* / Fermé / *Geschlossen*

Conjunto de cuchillas / *Blade assembly* / Jeu de lames / *Messereinheit*

REF	PARA / *FOR* / POUR / *FÜR*	CORTE / *CUT* COUPE / *SCHNITT* mm	CUCHILLAS / *BLADES* / LAMES / *MESSER*	€/u	
DADOS - BASTONCILLOS / *DICE & STICKS* / CUBES ET BÂTONNETS / *WÜRFEL UND STÄBCHEN*					
435	400N	4,8	37	116,05	1
485	403N	6,4	28	107,95	1
484C	402NC	9,5	19	106,90	1

Corte un cuarto de cabeza de lechuga a la vez.
Cut a quarter head of lettuce at a time.
Coupez un quart de tête de laitue à la fois.
Schneidet jeweils ein Salatkopfviertel.

5x Más rápido / *Faster*

4400N Cortador de lechuga / *Salad cutter* / Coupe-Salade / *Salatschneider*

LETTUCE KING® IV

REF	TIPO / *TYPE*	CORTE / *CUT* COUPE / *SCHNITT* mm	€/u	
DADOS - BASTONCILLOS / *DICE & STICKS* / CUBES ET BÂTONNETS / *WÜRFEL UND STÄBCHEN*				
4400N		25,4 x 25,4	821,00	1

Adaptable a / *Adjustable to /* Adaptable à / *Geeignet für* **(max)**
1/1 200 mm
1/2 200 mm

***Y 43,2 cm H 81,3 cm** **Abierto /** *Open* / Ouvert / *Offen*
***Y 47 cm H 54,9 cm** **Cerrado /** *Closed* / Fermé / *Geschlossen*

Conjunto de cuchillas / *Blade assembly* / Jeu de lames / *Messereinheit*

REF	TIPO / *TYPE*	CORTE / *CUT* COUPE / *SCHNITT* mm	€/u	
DADOS - BASTONCILLOS / *DICE & STICKS* / CUBES ET BÂTONNETS / *WÜRFEL UND STÄBCHEN*				
4408		25,4 x 25,4	117,40	1

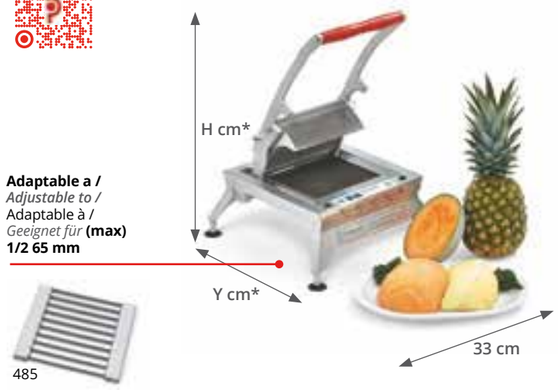
No oscurece la lechuga.
Does not bruise the lettuce.
N'abîme pas la laitue.
Vermeidet Verletzungen der empfindlichen Salatblätter

4408

5x Más rápido / *Faster*

403NH Rebanadora de frutas y verduras / *Fruit & vegetable slicer* / Coup-fruit et légumes / *Obstschneider*

REF	TIPO / *TYPE*	CORTE / *CUT* COUPE / *SCHNITT* mm	CUCHILLAS / *BLADES* / LAMES / *MESSER*	€/u	
SACACORAZONES / *CORE* / ÉVIDOIR / *ENTKERNER*					
403NH		6,4	28	746,55	1



Adaptable a / *Adjustable to /* Adaptable à / *Geeignet für* **(max)**
1/2 65 mm

485

***Y 33,6 cm H 50,8 cm** **Abierto /** *Open* / Ouvert / *Offen*
***Y 55,7 cm H 23,3 cm** **Cerrado /** *Closed* / Fermé / *Geschlossen*

Sólo cuchilla de reemplazo / *Replacement blade only* / Lame de rechange seule / *Nur ersatzmesser*

REF	TIPO / *TYPE*	CORTE / *CUT* COUPE / *SCHNITT* mm	CUCHILLAS / *BLADES* / LAMES / *MESSER*	€/u	
SACACORAZONES / *CORE* / ÉVIDOIR / *ENTKERNER*					
485		6,4	28	107,95	1

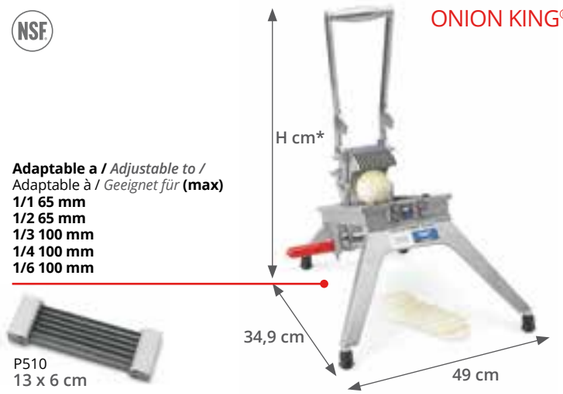
Área de corte completa de 12,7 cm para frutas grandes.
Full 12.7 cm cutting area optimal for large fruits.
Longueur de coupe de 13 cm optimale pour les fruits volumineux.
Großer 12,5-cm-Schneidbereich eignet sich optimal fur große Obstsorten.

No oscurece la fruta durante el corte, reduciendo así los desechos.
Prevents bruising of fruit during cutting, reducing food waste.
N'abîme pas le fruit durant la coupe, réduisant le gaspillage.
Verhindert Quetschverletzungen am Obst beim Schneiden und reduziert die Verschwendung.

500N Cortador de cebollas / *Onion cutter* / Coupe-onions / *Zwiebelschneider*

ONION KING®

REF	TIPO / *TYPE*	CORTE / *CUT* COUPE / *SCHNITT* mm	CUCHILLAS / *BLADES* / LAMES / *MESSER*	€/u	
SACACORAZONES / *CORE* / ÉVIDOIR / *ENTKERNER*					
500N		4,8	13	617,15	1
501N		6,4	11	555,85	1



Adaptable a / *Adjustable to /* Adaptable à / *Geeignet für* **(max)**
1/1 65 mm
1/2 65 mm
1/3 100 mm
1/4 100 mm
1/6 100 mm

P510
13 x 6 cm

***H 49 cm** **Abierto /** *Open* / Ouvert / *Offen*
***H 39,4 cm** **Cerrado /** *Closed* / Fermé / *Geschlossen*

Conjunto de cuchillas / *Blade assembly* / Jeu de lames / *Messereinheit*

REF	PARA / *FOR* / POUR / *FÜR*	CORTE / *CUT* COUPE / *SCHNITT* mm	CUCHILLAS / *BLADES* / LAMES / *MESSER*	€/u	
509	500N	4,8	13	71,85	1
511	501N	6,4	11	68,90	1

Espesor de rebanada exacto / *Exact slice thickness.*
Épaisseur de tranches exacte / *Exakte Scheibendicke.*

2,5x Más rápido / *Faster*

15604 Cortador cebollas en flor / *Bloom onion cutter* / Coupe onion en fleur / *Zwiebelschneider in Blumenform*

INSTABLOOM® II

REF	SECCIONES / *SECTION* / QUARTIERS / *STÜCK*	€/u	
15604	24	1.258,60	1

***H 76,2 cm** **Abierto /** *Open* / Ouvert / *Offen*
***H 48,3 cm** **Cerrado /** *Closed* / Fermé / *Geschlossen*

Conjunto de cuchillas / *Blade assembly* / Jeu de lames / *Messereinheit*

REF	SECCIONES / *SECTION* / QUARTIERS / *STÜCK*	€/u	
15601	24	149,85	1

Fabricación de aluminio moldeado altamente resistente.
Constructed from heavy duty cast aluminum.
En aluminium coulé ultra-robuste.
Aus stark belastbarem Aluminiumguss.

Tiene cuchillas de acero inoxidable con bordes de precisión.
Features precision edged stainless steel blades.
Lames inox de précision.
Mit präzisionsgefertigten Edelstahlmessern.

Con ventosas de agarre en la base.
With suction cup base.
Avec ventouse d'accrochement à la base.
Mit Saugfüssen.

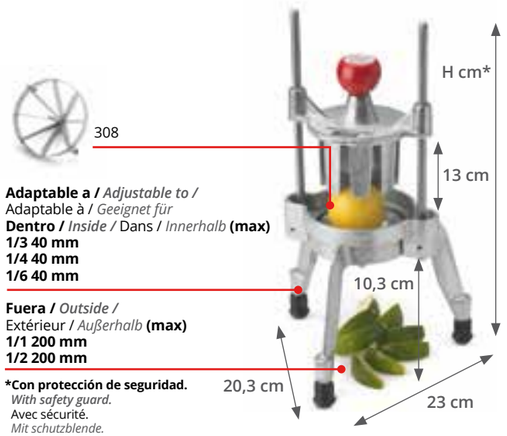
15601

606N Cortador seccionador de tomates y cítricos / *Tomato and lemon wedger* / Diviseur à tomates et agrumes / *Wedger Schneider*

NSF

WEDGEMASTER™

REF	SECCIONES / *SECTION* / QUARTIERS / *STÜCK*	SE VENDE CON CUCHILLAS / *SHIPS WITH BLADES* / DESCRIPTION DE LA COUPE / *MESSER IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN*	€/u	
606N	6	P306/P336	273,40	1
808N	8	P308/P338	273,40	1



Adaptable a / *Adjustable to* / Adaptable à / *Geeignet für*
Dentro / *Inside* / Dans / *Innerhalb* **(max)**
1/3 40 mm
1/4 40 mm
1/6 40 mm

Fuera / *Outside* / Extérieur / *Außerhalb* **(max)**
1/1 200 mm
1/2 200 mm

***Con protección de seguridad.**
With safety guard.
Avec sécurité.
Mit schutzblende.

Conjunto de cuchillas / *Blade assembly* / Jeu de lames / *Messereinheit*

REF	TIPO / *TYPE*	SECCIONES / *SECTION* / QUARTIERS / *STÜCK*	€/u	
GAJOS / *WEDGE* / QUARTIERS / *ZERTEILER*				
306		6	49,10	1
308		8	52,40	1

***H 40,6 cm** **Abierto /** *Open* / Ouvert / *Offen*
***H 40,3 cm** **Cerrado /** *Closed* / Fermé / *Geschlossen*

3x Más rápido / *Faster*

700-1 Cortador seccionador de tomates y cítricos / *Tomato and lemon wedger* / Diviseur à tomates et agrumes / *Wedger Schneider*

NSF

WEDGEMASTER™ II

REF	TIPO / *TYPE*	SECCIONES / *SECTION* / QUARTIERS / *STÜCK*	€/u	
700-1		6	208,20	1
700-4		8	225,65	1

Fuera / *Outside* / Extérieur / *Außerhalb* **(max)**
1/1 200 mm

Conjunto de cuchillas / *Blade assembly* / Jeu de lames / *Messereinheit*

REF	TIPO / *TYPE*	SECCIONES / *SECTION* / QUARTIERS / *STÜCK*	€/u	
GAJOS / *WEDGE* / QUARTIERS / *ZERTEILER*				
704		4	49,35	1
706		6	48,80	1
708		8	50,15	1
712		12	51,15	1

***H 40,6 cm** **Abierto /** *Open* / Ouvert / *Offen*
***H 38,7 cm** **Cerrado /** *Closed* / Fermé / *Geschlossen*

Fabricación de material de policarbonato para lavavajillas.
Constructed of dishwasher safe polycarbonate material.
En polycarbonate qui passe au lave-vaisselle.
Aus spülmaschinenfestem Polycarbonatmaterial hergestellt.

Compatible / *Kompatibel*

3x Más rápido / *Faster*

P937 Máquina multi-usos / *Versatil machine* / Machine universel / *Universelle Maschine*

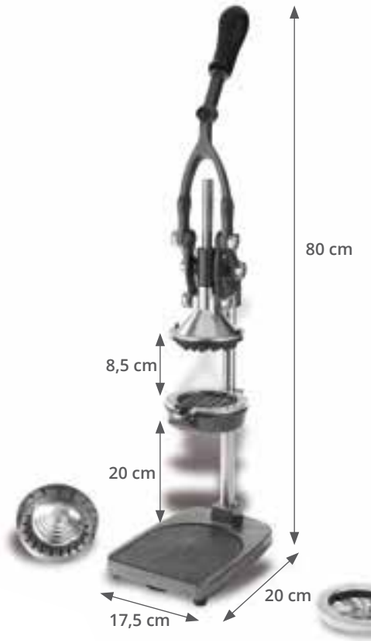
Cortador patatas
French fry cutter
Coupe frites
Kartoffelschneider

Ø 8,5 cm
□ 12 x 12 mm

Cortador manzanas
Apple cutter & corer
Vide et coupe pommes
Apfelschneider

REF	H cm	€/u	
P937.000	80	135,20	1

REF		€/u	
RE937.001	**Recambio cortador patatas /** *French fry cutter spare part* / Coupe frites (pièce rechange) / *Austauschbarer Pommesschneider*	17,20	1
RE937.002	**Recambio cortador manzanas /** *Apple cutter spare part* / Coupe pommes (pièce rechange) / *Austauschbarer Apfelschneider*	17,20	1
RE937.003	**Recambio exprimidor zumos /** *Juicer spare part* / Press fruits (pièce rechange) / *Austauschbarer Entsafter*	17,20	1

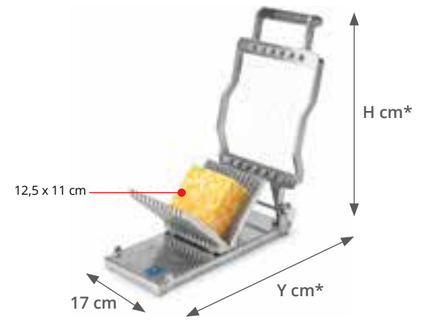


Exprimidor zumos
Juicer
Presse-fruits
Entsafter

1811 Cortador en cubos / *Cube cutter* / Coupe en cubes / *Würfelschneider*

NSF

CUBEKING™



REF	CORTE / *CUT* COUPE / *SCHNITT* mm	€/u	
1811	19,1	304,20	1
1812	9,5	308,95	1

***Y 33 cm** ***H 34 cm** **Abierto /** *Open* / Ouvert / *Offen*
***Y 32 cm** ***H 11 cm** **Cerrado /** *Closed* / Fermé / *Geschlossen*

Juego de alambres de repuesto / *Replacement wire kit* / Kit de fil de rechange / *Draht-ersatzkit*

REF	€/u	
1823	62,90	1

Produce cubos, palillos y bloques cuadrados o rectangulares de queso.
Produce uniform cheese cubes, sticks, and square or rectangular blocks.
Produisez des dés, bâtonnets et blocs carrés ou rectangulaires de fromage.
Erzeugen Sie einheitlich große Käsewürfel, Stäbchen und quadratische oder rechteckige Blöcke.

P9759 Cortador de tomates / *Tomatoes slicer* / Coupe tomates / *Tomatenschneider*

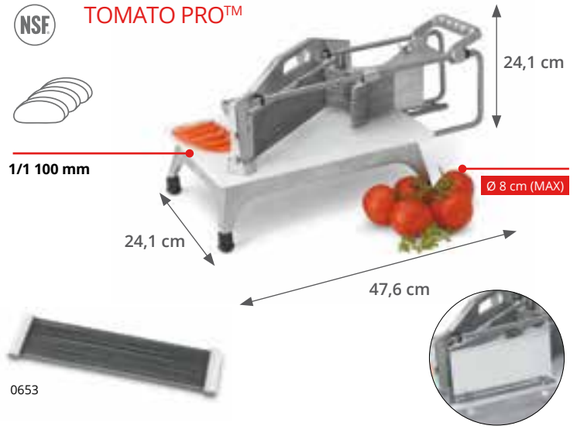
REF	CORTE / *CUT* COUPE / *SCHNITT* mm	cm	€/u	
P975.900	6,4	39 x 21,5 x 20	183,40	1
RE975.901	6,4	25 x 6,8	50,35	1

5x Más rápido / *Faster*

RE975.901
Cuchilla / *Blade /* Lame / *Klingen*

0643N Cortador de tomates / *Tomatoes slicer* / Coupe tomates / *Tomatenschneider*

TOMATO PRO™



0653

REF	CORTE / *CUT* COUPE / *SCHNITT* mm	CUCHILLAS / *BLADES /* LAMES / *MESSER*	€/u	
0644N**	6,4	11	572,90	1
0644SGN**^	6,4	11	516,15	1

Cuchilla de reemplazo / *Replacement blade item /*
Lame de recharge / *Ersatzmesser*

REF	CORTE / *CUT* COUPE / *SCHNITT* mm	CUCHILLAS / *BLADES /* LAMES / *MESSER*	€/u	
*0653	4,8	15	52,00	1
**0654	6,4	11	53,70	1

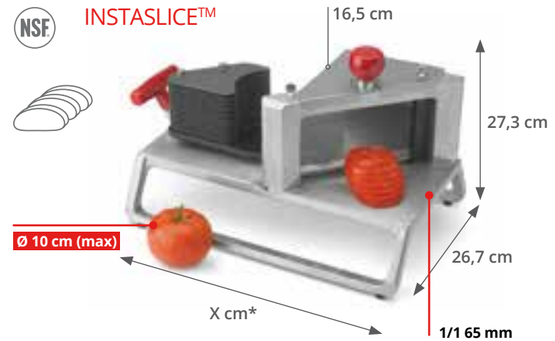
^ Con protección de seguridad.
With safety guard.
Avec sécurité.
Mit schutzblende.

Permite sujeción a la mesa.
Holds firmly on countertop.
Fixation ferme sur la table.
Hält fest auf dem Tisch.

5x Más rápido / *Faster*

15105 Cortador de tomates / *Tomatoes slicer* / Coupe tomates / *Tomatenschneider*

INSTASLICE™



16,5 x 7,5 cm
^ Festoneada / *Scalloped /* Festonné / *Gewellt*

16,5 x 7,5 cm
^^ Recta / *Straight /* Droit / *Gerade*

REF	TIPO/*TYPE*	CORTE / *CUT* COUPE / *SCHNITT* mm	CUCHILLAS / *BLADES /* LAMES / *MESSER*	€/u	
15105^	∿∿∿	4,8	16	571,65	1
15103^	∿∿∿	6,4	12	570,85	1

***X 44,5 cm** **Abierto /** *Open /* Ouvert / *Offen*
***X 40,6 cm** **Cerrado /** *Closed /* Fermé / *Geschlossen*

Cuchilla de reemplazo / *Replacement blade item /*
Lame de recharge / *Ersatzmesser*

REF	TIPO/*TYPE*	CORTE / *CUT* COUPE / *SCHNITT* mm	CUCHILLAS / *BLADES /* LAMES / *MESSER*	€/u	
15115^	∿∿∿	4,8	16	93,65	1
15209^^	—	4,8	16	91,20	1
15113^	∿∿∿	6,4	12	92,45	1
15114^	∿∿∿	9,5	8	93,20	1

Conjuntos de cuchillas encajables para facilitar el reemplazo.
'Pop-in pop out' blade assemblies for easy replacement.
Lames qui s'installent et se sortent par détente pour un remplacement facile.
Messer lassen sich zum einfachen Auswechseln leicht einsetzen und herausnehmen.

5x Más rápido / *Faster*

Resistente a la corrosión.
Corrosion resistant.
Résistant à la corrosion.
Korrosionsbeständig.

P9640 Abrelatas industrial acero inoxidable / *St/Steel can opener /* Ouvre-boîtes professionnel en acier inoxydable / *Industrieller Edelstahl Dosenöffner*

REF	H cm	€/u	
P964.001	60	131,40	1

Cuchilla de recambio / *Knife (spare part) /*
Couteau (pièce de rechange) / *Austauschklinge*

REF	€/u	
RE964.100	10,00	1

Rodillo de recambio / *Wheel (spare part) /*
Rouleau (pièce de rechange) / *Austauchrad*

REF	€/u	
RE964.200	23,20	1

55 cm

Altura máxima de las latas.
Maximum height of cans.
Hauteur maximale des boîtes.
Maxmale Höle der Dosen.

P390 Cortahuevos guitarra de acero inox / *St/Steel egg slicer /* Coupe-oeuf en acier inox / *Eierschneider rostfrei*

REF	cm	€/u	
P390.000	7,7 x 9,4	12,25	1

P3901 Cortahuevos doble uso / *2 way egg cutter /* Coupe-oeuf 2 utilisations / *2 Weg Eierschneider*

REF	cm	€/u	
P390.100	11,5 x 9,5 x 3,5	11,90	1

P610 Cortador y descorazonador manzanas / *Apple cutter & corer /* Vide et coupe pommes / *Apfelschneider und Entherzer*

Cuchilla en acero inoxidable y marco en aluminio de fundición
St/Steel blades with cast aluminium frame
Lames inox et manche en aluminium fonté
Messer aus rostfreiem Stahl und Rahmen aus Aluminiumguss

REF	Ø cm	€/u	
P610.000	8,5	6,50	1

P938 Prensa ajos / *Garlic Press /* Presse-ail / *Knoblauchpresse*

Aluminio fundición
Cast aluminium
Fonté d'aluminium
Aluminiumguss

REF	€/u	
P938.000	7,55	1

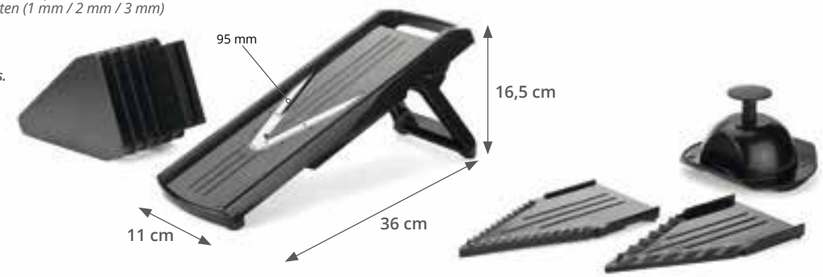
P9755 Mandolina corte "V" / *"V" shaped mandoline slicer /* "V" mandoline / *"V" Gemüsehobel*

PLÁSTICO / *PLASTIC /*
PLASTIQUE / *PLASTIK*

REF	CORTE / *CUT* COUPE / *SCHNITT* mm	CUCHILLAS / *BLADES /* LAMES / *MESSER*	€/u	
P975.500	4 / 7	24 / 12	32,10	1

Incluye: 2 cuchillas + 3 guias plástico grosor (1 mm / 2 mm / 3 mm) /
Includes: 2 julienne blades + 3 thickness guides (1 mm / 2 mm / 3 mm) /
Comprend: 2 lames julienne + 3 guides épaisseur (1 mm / 2 mm / 3 mm) /
Inklusive: 2 Klingen + 3 Schneideplatten (1 mm / 2 mm / 3 mm)

Pies goma antideslizantes.
Non-slip rubber feet.
Pieds en caoutchouc antidérapants.
Rutschfeste Gummifüße.



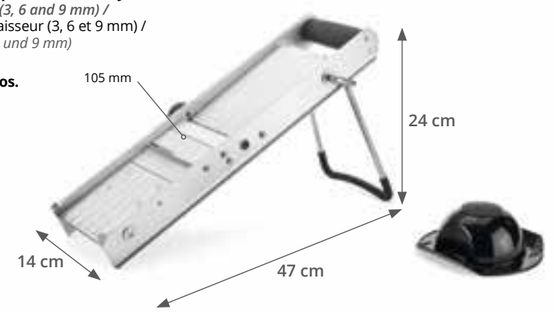
9756 Mandolina / *Mandoline /* Mandoline / *Mandoline*

ACERO INOXIDABLE / *ST/STEEL /*
ACIER INOXYDABLE / *ROSTFREIER STAHL*

REF	CORTE / *CUT* COUPE / *SCHNITT* mm	CUCHILLAS / *BLADES /* LAMES / *MESSER*	€/u	
P975.600	4 / 9	23 / 11	90,50	1

Incluye: cuchilla giratoria + regulador de espesor corte (3, 6 y 9 mm) /
Includes: rotating blades + thickness regulator (3, 6 and 9 mm) /
Comprend: lames tournantes + regulateur épaisseur (3, 6 et 9 mm) /
Inklusiv: drehbare Klinge + Breitenregulierer (3, 6 und 9 mm)

Rebanada, rebanada ondulada y bastoncillos.
Slice, wavy slice and sticks.
Tranches, ondulé tranches et bâtonnets.
Scheib, crinkle scheib und stäbchen.



1400 Descorazonador de tomates / *Tomato corer /* Permet d'ôter le coeur de la tomate / *Tomatenentkerner*

TOMATO KING®

REF	€/u	
1400	2,60	144

Dientes de acero inoxidable.
Stainless steel teeth.
Dents en inox.
Edelstahlzähne.

Paquete a granel /
Bulk pack /
Paquet en vrac /
Großpackung

15149 Gel lubricante sanitario / *Sanitary gel lubricant /* Gel lubrifiant sanitaire / *Medizinisches Gleitgel*

PETROL GEL

REF	ml	€/u	
15149	118	18,40	1

PESCADO CRUDO
RAW FISH
POISSON CRU
ROHER FISCH

CARNE CRUDA
RAW MEAT
VIANDE CRU
ROHES FLEISCH

CARNE CRUDA DE AVE
RAW POULTRY & CHIKEN
VIANDE CRU ET VOLAILLES
ROHES GEFLÜGEL

ANTIALÉRGICO
ALLERGEN-FREE
ANTI ALLERGIQUE
ANTI ALLERGIE

PAN Y LÁCTEOS
BAKERY & DAIRY
PAIN ET PRODUITS LAITIERS
BROT UND MILCHPRODUKTE

CARNE GUISADA
COOKED MEAT
VIANDE CUISINÉE
GEKOCHTES FLEISCH

FRUTA Y VEGETALES
FRUIT & VEGETABLES
FRUIT ET LÉGUMES
OBST & GEMÜSE

PRESENTACIÓN
PRESENTATION
PRÉSENTATION
PRÄSENTATION

Presentamos una nueva gama de tablas de corte con más de 20 modelos distintos y más de 100 referencias, concebidas para satisfacer todas las necesidades del mercado. Ofrecemos también la posibilidad de fabricar medidas y grosores especiales sobre pedido. La nueva gama de tablas de corte se presenta en dos modalidades; unas fabricadas en Polietileno (PE) por inyección y la gama más extensa en Polietileno 500 alta densidad (HD PE 500) por termocompresión.

We introduce here with the new range of cutting board with more than 20 different parterns and more than 100 references conceived to fulfill all the market needs. We also offer the possibility to produce special sizes and thicknesses upon request. This new range of cutting boards is presented in two different materials, one made of Polyethylene (PE) using the injection technique and the widest range on High Density Polyethylene 500 (HD PE 500) through thermo compression.

Nous présentons une nouvelle gamme de planches à découper avec plus de 20 modèles différents et plus de 100 références, conçues pour satisfaire tous les besoins du marché. Nous offrons aussi la possibilite de fabriquer des planques avec des mesures et des épaisseurs spéciales sur commande. Cette nouvelle gamme de planches à découper se présentent en deux materiaux differents: certaines sont produites en Polyéthylène (PE) par injection et la majorité de la gamme est produite en Polyéthylène 500 de haute densité (HD PE 500) par thermo compression.

Wir präsentieren eine neue Produktreihe von Schneidebrettern mit mehr als 20 verschiedenen Modellen und über 100 Artikel, um die bedürfnisse des markts zufrieden zu stellen. Wir bieten auch die möglichkeit spezielle masse und Dicke herzustellen abhängig von der bestellung. die neue produktreihe bieten wir in zwei verschiedenen varianten an: Eine Variante hergestellt aus Polyethylen (PE) durch Spritzverfahren und die breiteste Produktvariante hergestellt aus Polyethylen 500 hohe dichte (HD PE 500) durch Wärmedruckverfahren.

HD PE 500

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Las tablas de corte fabricadas en Polietileno 500 alta densidad, se caracterizan por un alto peso molecular (HMWPE) ofreciendo:

- **Alta DURABILIDAD**
- **25% más resistencia a la ABRASIÓN.**
- **Mayor temperatura de fusión: 135,4 ºC.**
- **Temperatura de reblandecimiento: 83 ºC**
- **Mayor RIGIDEZ**

***** No presentan deformación durante el aclarado del ciclo de lavado en lavavajillas industriales (temp. máx. aprox. 80 ºC).

Conforme a las normativas siguientes: RD 1712/91 registro sanitario de alimentos CE 1935/2004.

MAIN FEATURES

The cutting boards made of High Density Polyethylene 500 have higher molecular weight (HMWPE), offering the following properties:

- *High DURABILITY*
- *25% more resistence to ABRASION*
- *Higher Fusion temperature: 135,4 ºC*
- *Softening temperature: 83 ºC*
- *Extraordinary RIGIDNESS*

** Do not present deformation during the rinsing process of industrial dishwasher cleaning cycle (max. temp. aprox. 80 ºC).*

Following the CE 1935/2004 regulation.

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

Les planches à découper fabriquées en Polyéthylène 500 haute densité ont un poids moleculaire (HMWPE) plus grand qui offre les suivantes proprietés:

- Longue DURÉE
- 25% plus résitant à l'ABRASION
- Température de fusion: 135,4 ºC
- Température de ramolissement: 83 ºC
- RIGIDITÉ maximale

* Ne présente pas de déformation lors du cycle lavage dans le lave-vaisselles industriel (Temp. max. aprox. 80 ºC).

Conforme à la régulation 1935/2004.

HAUPTEIGENSCHAFTEN

Die Schneidbretter hergestellt aus Polyethylen 500 hohe Dichte haben ein höheres Molekulargewicht (HMWPE), mit folgenden Eigenschaften:

- *Hohe LANGLEBIGKEIT*
- *25% höherer Verschleisswiderstand*
- *Höhere Schmleztemperatur: 135,4 ºC*
- *Erweichungstemperatur: 83 ºC*
- *Extrahohe Starrheit*

** Es treten keine Verformungen beim Spülvorgang in industriellen Spülmaschinen auf(max. Temp. ca. 80 ºC).*

Entsprechend der Norm CE 1935/2004.

P9118

300 x 200 x 20

HD PE 500

Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone
Mit Silikonfüssen

REF	Color	mm	H mm	€/u	
P911.801		300 x 200	20	11,80	1
P911.802		300 x 200	20	12,50	1
P911.803		300 x 200	20	12,50	1
P911.804		300 x 200	20	12,50	1
P911.805		300 x 200	20	12,50	1
P911.806		300 x 200	20	12,50	1
P911.808		300 x 200	20	12,50	1

P9112

PE

Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone
Mit Silikonfüssen

REF	Color	mm	H mm	€/u	
P911.201		400 x 300	20	22,90	1
P911.202		600 x 400	20	40,70	1

P9120

400 x 200 x 20

HD PE 500

Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone
Mit Silikonfüssen

REF	Color	mm	H mm	€/u	
P912.001		400 x 200	20	15,75	1

P9113 GN 1/1

PE

Con ranura
With groove
Avec rigole
Mit Fuge

Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone
Mit Silikonfüssen

REF	Color	mm	H mm	€/u	
P911.301		530 x 325	20	31,35	1
P911.302		530 x 325	20	31,35	1
P911.303		530 x 325	20	31,35	1
P911.304		530 x 325	20	31,35	1
P911.305		530 x 325	20	31,35	1
P911.306		530 x 325	20	31,35	1

P9117 GN 1/2

320 x 265 x 20

HD PE 500

Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone
Mit Silikonfüssen

REF	Color	mm	H mm	€/u	
P911.701		320 x 265	20	16,50	1

P9114

400 x 300 x 20

HD PE 500

Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone
Mit Silikonfüssen

REF	Color	mm	H mm	€/u	
P911.401		400 x 300	20	23,75	1
P911.402		400 x 300	20	24,90	1
P911.403		400 x 300	20	24,90	1
P911.404		400 x 300	20	24,90	1
P911.405		400 x 300	20	24,90	1
P911.406		400 x 300	20	24,90	1
P911.408		400 x 300	20	24,90	1

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 200

SOPORTE PARA TAPAS GN /
STAND FOR GN LIDS /
SUPPORT POUR COUVERCLES GN /
STÄNDER FÜR GN DECKEL

P9119

500 x 300 x 20

HD PE 500

Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone
Mit Silikonfüssen

REF	Color	mm	H mm	€/u	
P911.901		500 x 300	20	29,75	1
P911.902		500 x 300	20	31,15	1
P911.903		500 x 300	20	31,15	1
P911.904		500 x 300	20	31,15	1
P911.905		500 x 300	20	31,15	1
P911.906		500 x 300	20	31,15	1
P911.908		500 x 300	20	31,15	1

P9116

600 x 400 x 20

HD PE 500

Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone
Mit Silikonfüssen

REF	Color	mm	H mm	€/u	
P911.601		600 x 400	20	47,50	1
P911.602		600 x 400	20	49,85	1
P911.603		600 x 400	20	49,85	1
P911.604		600 x 400	20	49,85	1
P911.605		600 x 400	20	49,85	1
P911.606		600 x 400	20	49,85	1
P911.608		600 x 400	20	49,85	1

P9130 Mesa de corte / *Cutting board table /* Table de découpe / *Schneidtisch*

HD PE 500

Con ranura
With groove
Avec rigole
Mit Fuge

No incluye contenedor Gastronorm
Delivered without the GN container
Livré sans le bac GN
Ausschliesslich GN Behälter

Para almacenar alimentos recién cortados en cubeta GN 1/3
Perfect for storing direct cut products into a 1/3 GN pan
Permet découper les produits directement au dessus du bac Gastronorme 1/3
Für die Aufbewahrung von frischgeschnittenen Lebensmitteln im Behälter GN 1/3

REF	Color	mm	H mm	€/u	
P913.000		650 x 400	110	91,45	1

P9115 GN 1/1

530 x 325 x 20

HD PE 500

Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone
Mit Silikonfüssen

REF	Color	mm	H mm	€/u	
P911.501		530 x 325	20	34,10	1
P911.502		530 x 325	20	35,80	1
P911.503		530 x 325	20	35,80	1
P911.504		530 x 325	20	35,80	1
P911.505		530 x 325	20	35,80	1
P911.506		530 x 325	20	35,80	1
P911.508		530 x 325	20	35,80	1

P9135 Bar

HD PE 500

Sin pies
Without feet
Sans pieds
Ohne Füsse

REF	Color	mm	H mm	€/u	
P913.501		160 x 250	10	5,75	1
P913.601		250 x 200	10	7,20	1
P913.701		300 x 200	10	8,60	1
P913.901		320 x 240	10	10,95	1

P911407 Tabla de corte / *Cutting Board /* Planche à découper / *Schneidbretter*

HD PE 500

Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone
Mit Silikonfüssen

REF	mm	H mm	€/u	
P911.407	400 x 300	20	24,90	1
P911.507	530 x 325 (1/1)	20	35,80	1
P911.607	600 x 400	20	49,85	1

P901 Recogeverduras inox / *St/Steel vegetable picker /* Pelle à legumes inox / *Gemüsehacker rostfrei*

REF	cm	€/u	
P901.014	14 x 10	8,95	1
P901.018	18 x 12	9,75	1

P609 Balanza digital / *Electronic scale /* Balance electronique / *Digitale Waage*

Cable de alimentación no incluido. Funciona con pilas /
Power cable not included. Battery powered /
Câble d'alimentation non inclus. Fonctionne avec des piles /
Stromkabel nicht enthalten. Batteriebetrieben.

REF	kg	Grs	€/u	
P609.010	10	2	119,45	1

P6092 Balanza digital / *Digital kitchen scale /* Balance electronique / *Digitale Waage*

Plataforma en acero inoxidable. Pantalla LED. Funciona con pilas /
Surface made of St/Steel. LED Display. Battery powered /
Plateau fabriquée en acier inoxydable. Scran LED. Fonctionne avec des piles /
Plattform rostfrei. LED Display. Batteriebetrieben.

REF	kg	d (g)	€/u	
P609.200	15	1	82,00	1

P6097 Balanza electrónica / *Electronic kitchen scale /* Balance electronique / *Elektronische Waage*

REF	kg	Grs	Plataforma / *Surface /* Plateau / *Plattform* Ø cm	€/u	
P609.705	5	1	11	18,70	1

Gran precisión / Multifunción de peso / Contador de piezas / Sistema ahorro energia / Bandeja de plástico.
High accuracy / Multi-function weight and counting / Energy-saving system / Plastic Platform.
Haut précision / Multi-function des poid / Compteur des pièces / Système d'economie d'energie / Plateau en plastique.
Hohe Präzision / Multi-Funktion Wiegen / Stückzähler / Energiesparsystem / Plattform Plastik.

P611 Reloj de cocina digital / *Kitchen timer alarm /* Minuteur de cuisine / *Digitale Küchenuhr*

REF	cm	€/u	
P611.000	6,8 x 6,8 x 2,5	5,70	1

P9802 Termómetro de cocción / *Cooking thermometer /* Thermomètre à cuisson / *Kochthermometer*

Con protección de plástico / *With plastic protection /*
Avec gaine plastique / *Mit Plastikschutz.*

REF	L cm	Temp. max.	€/u	
P980.200	28	100 ºC	20,70	1

P9816
Termómetro de cocción / *Cooking thermometer /*
Thermomètre à cuisson / *Kochthermometer*

Con protección de plástico /
With plastic protection /
Avec gaine plastique /
Mit Plastikschutz

REF	L cm	Temp.	€/u	
P981.600	17	-10 ºC / +200 ºC	21,55	1

P981650
Termómetro bolsillo con protección /
Pocket thermometer with protection /
Thermomètre de poche avec protection /
Taschenthermometer mit Schutz

REF	L cm	Temp.	€/u	
P981.650	14,3	-40 ºC / +70 ºC	6,25	24

P9814
Termómetro digital / *Digital thermometer /*
Thermomètre digital / *Digitales Thermometer*

Con sonda de acero inoxidable. Protección antisalpicaduras. Con pantalla iluminada.
La sonda esta sujeta al lateral del aparato.

With St/Steel probe. Splash-proof. Illuminated display.
Probe attached to side panel.

Avec sonde inox. Etanche aux éclaboussements.
Ecran illuminé. La sonde est attachée au côté lateral de l'appareil.

Temperaturfühler aus rostfreiem Stahl Antispritzschutz. Beleuchtes Display. Seitlicher Fühlerhalter.

REF	mm	Display mm	Temp.	€/u	
P981.400	135 x 92 x 27	42 x 22	-20 ºC / +200 ºC	129,90	1

P9815
Termómetro digital de cocción con temporizador /
Cooking thermometer with timer /
Thermomètre à cuisson avec temporiseur /
Digitales Kochthermometer mit Timer-Funktion

Plástico blanco. Base magnética para sujeción en superficies de metal.
Temperatura/tiempo programable con señal de alarma.
Sonda de acero inoxidable y cable alambre.

White plastic. Magnetic base for attachment on metal surface. Programmable temperature/ time, with alarm signal. St/Steel probe and wire cable.

Plastique blanc. Base magnétique pour l'attacher à une surface métallique. Température/temps programmable avec sonnette d'alarme. Sonde inox et filet.

Weisses Plastik. Magnetische Haftung für metallische Oberflächen. Temperatur/Zeit programmierbar mit Alarm. Rostfreier Fühler mit Drahtkabel.

REF	L mm sonda + cable	Temp.	€/u	
P981.500	90	0 ºC / +200 ºC	43,05	1

P9800 Termómetro nevera / *Cold storage thermometer /* Thermomètre congelateur / *Külschrankthermometer*

Acabado esmaltado /
Enameled finish /
Émaillé /
Emaillierte Ausfertigung

REF	L cm	Temp.	€/u	
P980.000	28	-30 ºC / +50 ºC	9,95	1

P98005 Termómetro nevera horizontal / *Horitzontal refrigerator thermometer /* Thermomètre congelateur horizontal / *Horizontales Külschrankthermometer*

REF	mm	Temp.	€/u	
P980.050	135 x 35	-40 ºC / +20 ºC	9,00	24

P9804 Termómetro infrarojos con mira laser / *Infrared thermometer with laser pointer /* Thermomètre infra-rouge a visée laser / *Infrarot Thermometer mit Laser Pointer*

REF	L cm	Temp.	€/u	
P980.400	17	-60 ºC / +500 ºC	139,35	1

Pantalla LCD
LCD Display
Écran LCD
LCD Display

IDEA! **Ideal para medir la temperatura de la superficie de los alimentos, sin contacto.**
Non-contact temperature measure food's surface.
Ideal pour la mesure de température de surface des aliments, sans contact.
Ideal für Temparaturmessung von Lebensmittel ohne Berührung.

P604 Jarra de medidas / *Measuring jug /* Pot mesureur / *Messbecher*

REF	Lts	€/u	
P604.001	1,00	16,55	1
P604.002	2,00	31,70	1

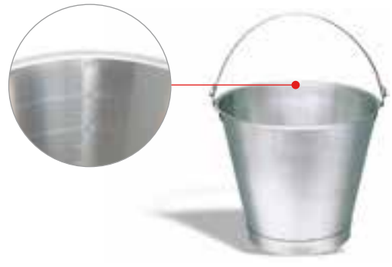
P846 Jarra de medidas en polipropileno / *Polypropylene measuring jug /* Pot mesureur en polypropylène / *Messbecher aus Polypropylen*

REF	Lts	€/u	
P846.025	0,25	3,90	1
P846.050	0,50	4,00	1
P846.100	1,00	6,55	1
P846.200	2,00	11,00	1
P846.300	3,00	13,15	1

P6045 Juego 4 cazos de medidas inox / *St/Steel 4 pcs set measuring cups /* Set 4 casseroles doseur / *4 teiliges Messkellenset rostfreies Stahl*

REF	ml	€/u	
P604.500	59 - 78 - 118 - 236	8,55	12

P603 Cubo con base / *Bucket with base /* Seau avec base / *Eimer mit Skalierung*



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P603.012	31,0	28,50	12,00	107,90	1
P603.015	32,5	32,50	15,00	117,90	1

P9473 Guantes protección térmica / *Heat protection gloves /* Gants protection thermique / *Hitzehandschuh*

CE

REF	Talla / *Size /* Taille / *Grösse*	€/u	
P947.302	M	33,80	1
P947.303	L	34,65	1

Se venden por pares
Sold in pairs
Vendues par paires
Verkauf im Paar

Con recubrimiento de nitrilo exterior y forro algodón interior. Llevan un tratamiento Actifresh y Sanitized que los provee de protección contra los micro-organismos los cuales pueden causar malos olores y infecciones.

Avec revêtement extérieur nitrile et doublé coton à l'intérieur. Ils sont traités Actifresh et Sanitized qui les protègent des microorganismes pouvant causer des mauvaises odeurs et des infections.

With an outer nitrile coating and an inner cotton lining. They have an Actifresh and Sanitized treatment that provides protection against micro-organisms which can cause odours and infections.

Mit Nitrilbeschichtung außen und Baumwollfutter innen. Mit Actifresh- und Sanitized-Behandlung zum Schutz gegen Mikroorganismen, die unangenehme Gerüche und Infektionen verursachen können.

P9477 Manopla silicona con funda algodón / *Silicone oven glove with cotton cover /* Gant silicone à fourreau coton / *Silikonhandschuh mit Baumwollfutter*

REF	L cm	€/u	
P947.700	42,5	27,90	1

P9474 Manopla Silicona / *Silicone oven mitt /* Moufle en silicone / *Silikonbackhandschuh*

REF	L cm	€/u	
P947.400	30	16,90	1

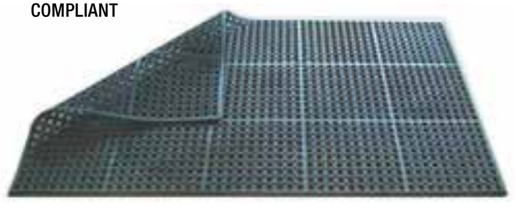
P9476 Paño de silicona / *Silicone pot-grabber /* Torchon en silicone / *Silikontuch*

REF	cm	€/u	
P947.600	17,6 x 17,6	5,65	1

ALFOMBRAS CAUCHO / *NATURAL RUBBER MATS /*
TAPIS EN CAOUTCHOUC / *KAUTSCHUKMATTEN*

P26000 Alfombra / *Mat /* Tapis / *Matte*

REACH COMPLIANT



REF	cm	€/u	
P26.000	90 x 150 x 1,20	43,15	1

P26001 Alfombra / *Mat /* Tapis / *Matte*

REACH COMPLIANT

Estas alfombras se pueden conectar unas con otras formando mayores superfícies.

You can connect these mats forming bigger surfaces.

Avec système de liaison pour composer une surface plus grande.

Für grössere Flächen kann man diese Matten mit anderen verbinden.

REF	cm	€/u	
P26.001	90 x 90 x 1,20	25,25	1

HELADERÍA Y PASTELERÍA /
ICE-CREAM UTENSILS & PASTRY /
USTENSILES À GLACE ET PÂTISSERIE /
ZUBEHÖR FÜR EISCREME UND PATISSERIE

6.1 **HELADERÍA /** *ICE-CREAM UTENSILS /* UTENSILES POUR GLACE / *ZUBEHÖR FÜR EISCREME* **146**

6.2 **UTENSILIOS DE PASTELERÍA /** *PASTRY UTENSILS /* USTENSILES DE PÂTISSERIE / *PATISSERIEZUBEHÖR* **148**

6.3 **MOLDES ANTIADHERENTES /** *NON-STICK MOULDS /* MOULES ANTI-ADHÉSIFS / *ANTIHAFT BACKFORMEN* **161**

6.4 **CORTAPASTAS /** *PASTRY CUTTER /* DÉCOUPOIRS / *TEIGSCHNEIDER* **165**

6.5 **MOLDES ACERO INOXIDABLE /** *ST/STEEL PASTRY MOULDS /* MOULES EN ACIER INOX / *BACKFORMEN ROSTFREIER STAHL* **166**

6.6 **MANGAS Y BOQUILLAS /** *BAGS AND TUBES /* POCHES ET DOUILLES / *SPRITZBEUTEL UND TÜLLEN* **169**

6.7 **MOLDES SILICONA /** *SILICONE MOULDS /* MOULES SILICONE / *SILIKONBACKFORMEN* **175**

6.8 **MOLDES FLEXIPAN /** *FLEXIPAN MOULDS /* MOULES FLEXIPAN / *FLEXIPANBACKFORMEN* **180**

47274 Racionador helado / *Ice cream scoop* / Cuillère à glace / *Eiskugelportionierer*

REF	COLOR	TAMAÑO / *SIZE*	BOL cm	L cm	Mlts	€/u	
47274		8	5,4	19,5	118,3	21,30	12
47275		10	5,2	19,5	88,7	21,30	12
47276		12	4,8	19,5	73,9	21,30	12
47277		16	4,4	19,0	59,1	21,30	12
47278		20	4,1	19,5	44,4	21,30	12
47279		24	3,7	19,0	29,6	21,30	12

47150 Racionador helado / *Round Squeeze Disher* / Doseur à presser ronde / *Runde Eisportionierer*

REF	TAMAÑO / *SIZE*	Ø cm	L cm	Mlts	€/u	
T7206	6	7,90	23,2	157,6	22,20	12
47150	8	6,70	23,2	118,3	15,85	12
47151	10	6,50	22,5	92,4	15,85	12
47153	16	5,60	21,6	59,1	15,85	12
47155	24	4,90	21,0	40,7	15,85	12
47157	40	4,10	20,3	25,9	15,85	12
47159	60	3,50	19,7	16,6	15,85	12
47160	70	3,30	19,7	14,3	15,85	12
47161	100	2,90	19,1	11,1	15,85	12

P331 Racionador de helado / *Ice cream scoop* / *Cuillère à glace* / *Eiskugelportionierer*

REF	Ø mm	Mlts	€/u	
P331.039	39	15	11,20	12
P331.044	44	22	11,20	12
P331.050	50	32	11,20	12
P331.056	56	46	11,20	12
P331.059	59	54	11,45	12
P331.066	66	75	11,45	12
P331.070	70	90	11,60	12

P908 Racionador de helado / *Ice cream scoop* / Cuillère à glace / *Eiskugelportionierer*

Inox - *st/steel*
Edelstahl

Metacrilato / *Methacrylate* / Méthacrylate / *Metaakrylat

REF	Color / *Colour* / Coleur/ *Farbe*	L cm	€/u	
P908.000	**Blanca /** *White* / Blanc / *Weiss*	26	7,40	1
P908.001*	**Transparente /** *Clear* / Trasparente / *Tramsparent*	26	7,40	1
P908.002	**Roja /** *Red* / Rouge / *Rot*	26	7,40	1
P908.003	**Azul /** *Blue* / Bleu / *Blau*	26	7,40	1
P908.004	**Amarilla /** *Yellow* / Jaune / *Gelb*	26	7,40	1

P332 Copa helado / *Ice cream cup* / Coupe à glace / *Eisschale*

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P332.095	9,5	8,5	0,15	6,30	1
P332.010	10,5	6,0	0,17	5,65	12

P914 360 x 165 mm

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	mm	H mm	Lts	€/u	
P914.080	360 x 165	80	3,4	18,60	10
P914.120	360 x 165	120	5	23,35	10
P914.150	360 x 165	150	7	28,35	10

P915 360 x 250 mm

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	mm	H mm	Lts	€/u	
P915.080	360 x 250	80	5,4	22,80	10

P9161 360 x 165 mm

Policarbonato.
Polycarbonate.
Polycarbonate.
Polycarbonat.

REF	mm	H mm	Lts	€/u	
P916.120	360 x 165	120	5	9,75	10

P917 360 x 250 mm

Policarbonato.
Polycarbonate.
Polycarbonate.
Polycarbonat.

REF	mm	H mm	Lts	€/u	
P917.080	360 x 250	80	3,4	10,65	10

P9160 Tapa policarbonato / *Polycarbonate lid* / Couvercle en polycarbonate / *Deckel Polycarbonat*

REF	mm	€/u	
P916.000	360 x 165	9,95	10

Adaptable a cubetas heladería inox y policarbonato.
Adjustable for St/Steel Ice cream containers.
Adaptable aux récipient à glace en acier inox.
Passend für Eisbehälter Edelstahl und Polycarbonat.

PASTELERÍA / *PASTRY /* PÂTISSERIE / *PATISSERIE*

PUJADAS ofrece en esta sección los ESENCIALES de la pastelería, todos ellos fabricados en materiales de máxima calidad para ser utilizados de una forma intensiva.

También se presentan multitud de ARTÍCULOS COMPLEMENTARIOS propios del oficio de la pastelería para que el profesional repostero pueda realizar sus labores creativas en las mejores condiciones.

PUJADAS offers an extensive array of extremely resistant MOULDS, RINGS AND FORMS in various materials of the highest quality. Ideally suited for professionals devoted to the creation of their most sophisticated works of art.

A large number of ANCILLARY ITEMS are also introduced to enable professional pastry cooks and confectioners to carry out their creative work in the best possible conditions.

PUJADAS propose un large éventail de MOULES, CERCLES et FORMES TRÈS ROBUSTES, fabriqués AVEC DIFFÉRENTS matériaux d'une qualité maximale pour permettre au professionnel de réaliser des créations de pâtisserie les plus sophistiquées.

PUJADAS propose également de nombreux ARTICLES COMPLEMENTAIRES particuliers à la pâtisserie pour permettre au pâtissier de mener à terme ses tâches de création dans les meilleures conditions possibles

PUJADAS bietet eine grosse Anzahl von Schablonen, Ringen und Formen von aussergewöhnlicher Festigkeit aus verschiedenen Materialien höchster Qualität an. Ideal für jeden Profi, der die höchstentwickelten Nachspeisen kreiren möchte.

Auch präsentieren Wir Ihnen Eine Vielzahl von Konditoreieigenen zubehörArtikeln, mit denen der professionelle Konditor seine kreativsten Arbeiten unter den besten Bedingungen realisieren kann.

P304 Cazo bombeado / *Conical saucepan /* Casserole bombée / *Kugelförmige Stielkasserole*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P304.016	16	7,5	1,00	25,80	1
P304.018	18	8,0	1,70	28,00	1
P304.020	20	10,0	2,50	30,85	1
P304.022	22	11,5	3,70	33,70	1
P304.024	24	12,0	4,50	38,60	1

P3070 Caldero fondo plano / *Boiler /* Bassine à fond plat / *Kessel ebener Boden*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P307.020	20	10,5	2,20	34,75	1
P307.025	25	11,5	3,50	38,50	1
P307.030	30	14,0	6,00	45,70	1
P307.035	35	14,5	8,50	59,50	1
P307.040	40	16,5	13,00	64,55	1
P307.045	45	17,5	20,00	79,10	1
P307.050	50	20,0	25,00	88,30	1
P307.060	60	22,5	45,00	231,75	1
P307.070	70	24,5	65,00	283,25	1

P3071 Caldero fondo bombeado / *Conical boiler /* Bassine à fond bombé / *Kessel kugelförmiger Boden*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P307.125	25	13,0	3,80	44,30	1
P307.130	30	16,0	6,50	53,40	1
P307.140	40	19,0	13,00	73,60	1
P307.150	50	23,5	25,00	109,85	1

P306 Caldero timbal / *Mixing boiler /* Bol mixeur / *Rührschüssel*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P306.035	35	18,0	10,00	68,10	1

P356 Fuente honda cónica / *Kitchen bowl* / Bassine pâtissière / Rührschüssel

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

Medidas exteriores / *Outer sizes* / Dimensions extérieures / *Aussenmasse*

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P356.016	16	5,5	0,65	6,30	1
P356.020	20	7,5	1,30	7,95	1
P356.024	24	8,5	2,10	10,90	1
P356.028	28	11,0	3,70	15,85	1
P356.032	32	12,5	6,00	18,50	1

479 Bol inox. semi-esférico / *Stainless Steel mixing bowl* / Bassine inox demi-ronde / *Edelstahlschüssel halbrund*

NEW!

REF	Ø cm	Lts	€/u	
47933	24	2,80	6,45	12
47934	28	3,80	8,10	12
47935	30	4,70	9,80	12
47938	35	7,60	16,90	6
47943	40	12,00	23,85	6

P764 Molde semiesférico / *Hemispherical mould* / Demi-sphérique / *Halbkugelform*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P764.008	8	4,0	0,130	5,50	1
P764.010	10	5,0	0,260	8,05	1
P764.012	12	6,2	0,450	13,60	1

P951 Librador de acero inox / *St/steel scoop* / Pelle à farine en acier inox / *Mehlschaufel rostfreier Stahl*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

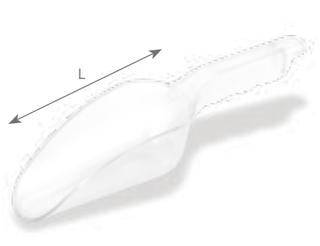
REF	L cm	Lts	€/u	
P951.010	10	0,10	13,45	5
P951.015	15	0,40	16,35	5
P951.019	19	1,00	17,75	5
P951.024	24	1,70	21,20	5

P953 Librador aluminio / *Aluminium scoop* / Pelle à farine aluminium / *Mehlschaufel Aluminium*

ALUMINIO /
ALUMINIUM

REF	L cm	Lts	€/u	
P953.001	11	0,15	3,45	12
P953.002	15	0,35	4,75	12
P953.003	18,5	0,71	8,60	12
P953.004	21,5	1,10	11,25	12
P953.005	25,5	1,71	15,50	12

P952 Librador policarbonato / *Polycarbonate scoop* / Pelle à farine polycarbonate / *Mehlschaufel Polycarbonat*



REF	L cm	Lts	€/u	
P952.001	13	0,17	2,90	12
P952.002	15,5	0,35	3,55	12
P952.003	17,5	0,71	5,05	12

P316 Batidor (12 varillas) / *Whisk (12 wires)* / Fouet (12 fils) / *Rührbesen (12 Drähte)*

Grueso varilla / *Wire thickness* / Epaisseur des fils / *Drahtdicke :*
1,3 mm

BEST SELLER

REF	L cm	€/u	
P316.025	25	6,20	12
P316.030	30	7,25	12
P316.035	35	8,15	12
P316.040	40	8,30	12
P316.045	45	9,95	12
P316.050	50	10,00	12

P3161 Batidor (10 varillas) / *Whisk (10 wires)* / Fouet (10 fils) / *Rührbesen (10 Drähte)*

Grueso varilla / *Wire thickness* / Epaisseur des fils / *Drahtdicke :*
1,8 mm

REF	L cm	€/u	
P316.125	25	8,85	12
P316.130	30	9,10	12
P316.135	35	10,05	12
P316.140	40	11,40	12
P316.145	45	12,50	12
P316.150	50	14,30	12

P354 Batidor grueso (8 varillas) / *Heavy whisk (8 wires)* / Fouet épais (8 fils) / *Rührbesen (8 Drähte)*

Grueso varilla / *Wire thickness* / Epaisseur des fils / *Drahtdicke :*
2,4 mm

REF	L cm	€/u	
P354.025	25	7,20	12
P354.030	30	7,35	12
P354.035	35	7,85	12
P354.040	40	9,00	12
P354.045	45	9,40	12
P354.050	50	10,35	12

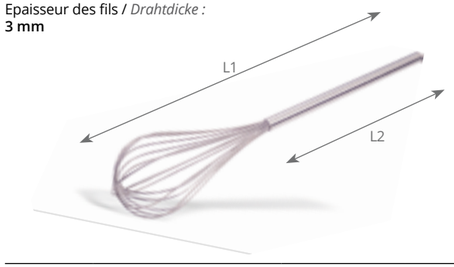
P959 Batidor mango abs antideslizante (8 varillas) / *Whisk with anti-slip abs handle (8 wires)* / Fouet avec poignée abs anti-crispation (8 fils) / *Rührbesen Antirutschgriff ABS (7 Drähte)*

Grueso varilla / *Wire thickness* / Epaisseur des fils / *Drahtdicke :*
2 mm

REF	L cm	€/u	
P959.025	25	7,70	12
P959.030	30	7,85	12
P959.035	35	8,90	12
P959.040	40	10,80	12
P959.045	45	12,80	12
P959.050	50	14,40	12

P393 Batidor gigante / *Big whisk* / Fouet à purée / *Grosser Rührbesen*

Grueso varilla / *Wire thickness* / Epaisseur des fils / *Drahtdicke :*
3 mm



REF	L1 cm	L2 cm	€/u	
P393.080	80	45	46,20	1
P393.100	100	65	57,60	1
P393.125	125	90	62,30	1

47002 Batidor con mango antiadherente / *Whisk with anti-slip handle* / Fouet avec poignée anti-crispation / *Rührbesen Antirutschgriff*

246 °C

REF	L cm	L mango cm	€/u	
47002	25,5	12	14,40	12
47003	30,5	12	16,65	12
47004	35,5	12	18,80	12
47005	40,5	12	20,70	12

P398 Espátula de goma / *Rubber spatula /* Spatule en caoutchouc / *Gummispachtel*

REF	L cm	€/u	
P398.024	25,5	3,25	24
P398.035	33,0	6,25	12
P398.042	41,0	7,90	12

Mango ergonómico. Goma aceptada para uso alimentario. Puede lavarse en el lavavajillas. Moldeado especial que previene la separación de la goma del mango.

Anatomical handle. Suitable rubber for food contact. Safe dishwasher. Special mould that prevents the rubber to come off from the handle.

P398290 Espátula estrecha goma / *Narrow rubber spatula /* Spatule étroite en caoutchouc / *Gerade Gummispachtel*

IDEA! **Perfecta para vaciar tarros /** *Perfect to empty small jars /* Parfait pour vider des petits pots / *Perfekt für das Leeren von schmalen Behältern*

REF	Pala / *Peel /* Pelle / *Schaufel* cm	L cm	€/u	
P398.290	8,8 x 3,3	25,5	1,80	24

Manche anatomique. Caoutchouc conforme au contact alimentaire. Utilisable au lave-vaiselle. Moulage spécial pour éviter la séparation de la gomme du manche.

Ergonomischer Griff. Gummi geeignet für die Lebensmittelverarbeitung. Spülmachinenfest. Spezieller Rahmen, der das Trennen von Gummi und Stiel vorsieht.

P3981 Espátula silicona alta temperatura / *High heat silicone spatula. Bowl scraper /* Spatule silicone haute température / *Silikonspachtel hohe Temperaturen*

Resistente hasta 260 ºC / *Heat reasistance to 260 ºC /* Résistante à 260 ºC / *Hitzeresistent bis 260 ºC*

REF	Pala / *Peel /* Pelle / *Schaufel* cm	L cm	€/u	
P398.125	9 x 6	25	8,75	24
P398.135	11 x 7	35	11,25	12
P398.140	11 x 7	40	11,45	12

P3982 Cuchara silicona alta temperatura / *High heat silicone spoon /* Cuillère silicone haute température / *Silikonlöffel hohe Temperaturen*

Resistente hasta 260 ºC / *Heat reasistance to 260 ºC /* Résistante à 260 ºC / *Hitzeresistent bis 260 ºC*

REF	Pala / *Peel /* Pelle / *Schaufel* cm	L cm	€/u	
P398.225	9 x 6	25	11,00	1
P398.235	11 x 7	35	15,30	1
P398.240	11 x 7	40	15,75	1

P9602 Espátula multi-usos / *Multi-purpose spatula /* Spatule multi-usage / *Spachtel Multigebrauch*

-5 ºC
+70 ºC

REF	L cm	€/u	
P960.225*	25	1,15	1
P960.230*	30	1,50	1
P960.235**	35	1,60	1

***Poliestireno /** *Polyestyrene /* Polyestyrène / *Polystyroen*
****Polietileno /** *Polyethylene /* Polyéthylène / *Polyethylen*

P807 Rodillo para perforar pasta / *Roller docker /* Rouleau pour piquer pâtes / *Stipprolle*

REF	€/u	
P807.000	13,60	1

P839 Rodillo perforar pasta / *Roller docker /* Rouleau pour piquer pâtes / *Stipprolle*

REF	€/u	
P839.000	10,60	1

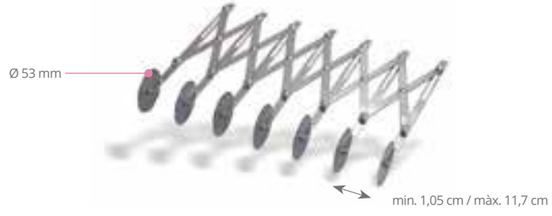
P840 Rodillo enrejado / *Lattice cutting roller /* Rouleau découpoir / *Gitterschneiderolle*

REF	€/u	
P840.000	16,10	1

P842 Cortapastas doble. Liso y rizado / *Double pastry cutter. Plain and serrated /* Roulette à pâtes double. Unie et cannelée / *Doppelter Teigschneider. Glatt und Gezackt*

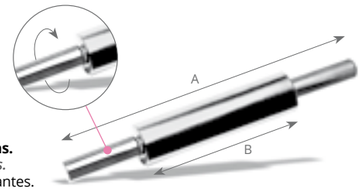
REF	€/u	
P842.000	16,45	1

P805 Cortapastas extensible 7 ruedas / *Extendable cutter roller 7 castors /* Rouleau extensible 7 roulettes / *Ausziebarer Teigschneider 7 Rollen*



REF	€/u	
P805.000	43,75	1

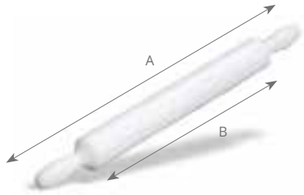
P801 Rodillo acero inox / *St/Steel rolling pin* / Rouleau pâtissier acier inox / *Teigrolle rostfreier Stahl*



Asas giratorias.
Rolling handles.
Poignées roulantes.
Drehende Griffe.

REF	A cm	B cm	Ø cm	€/u	
P801.040	40	20	5,1	31,70	3
P801.048	48	25	6,4	34,90	3

P802 Rodillo polietileno con asas / *Polyethylene rolling pin with handles* / Rouleau en polyéthylène avec poignées / *Teigrolle Polyethylen mit Griffen*

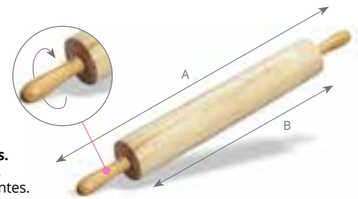


REF	A cm	B cm	Ø cm	€/u	
P802.000	60	40	4,8	55,70	1

P803 Rodillo polietileno sin asas / *Polyethylene rolling Pin without handles* / Rouleau en polyéthylène Sans poignées / *Teigrolle Polyethylen ohne Griffen*

REF	L cm	Ø cm	€/u	
P803.000	50	4,8	32,90	1

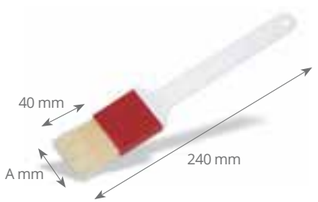
P804 Rodillo de madera / *Wooden rolling pin* / Rouleau en bois / *Holzteigrolle*



Asas giratorias.
Rolling handles.
Poignées roulantes.
Drehende Griffe.

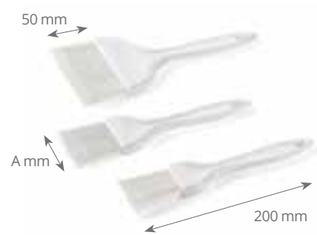
REF	A cm	B cm	Ø cm	€/u	
P804.000	67,5	45,5	7,7	20,75	1

P845 Pincel de polietileno / *Polyethylene brush* / Pinceau en polyethylène / *Pinsel Polyethylen*



REF	A mm	€/u	
P845.040	40	7,15	1
P845.050	50	9,50	1
P845.060	60	9,85	1
P845.075	75	13,00	1

P8451 Cepillo plástico + cerdas nylon / *Plastic brush + nylon bristle* / Pinceau plastique + poils nylon / *Plastikbürste + Nylonborsten*

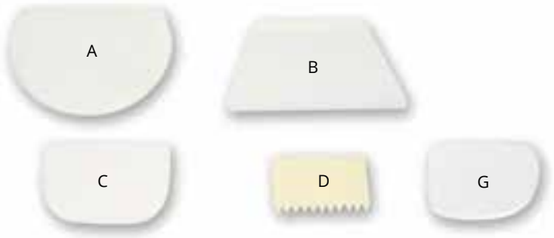


REF	A mm	€/u	
P845.138	38	4,25	1
P845.155	55	5,45	1
P845.110	100	8,95	1

HELADERÍA Y PASTELERÍA / *ICE-CREAM UTENSILS & PASTRY* / USTENSILES À GLACE ET PÂTISSERIE / *ZUBEHÖR FÜR EISCREME UND PATISSERIE*

UTENSILIOS DE PASTELERÍA / *PASTRY UTENSILS* / USTENSILES DE PÂTISSERIE / *PATISSERIEZUBEHÖR*

P836 Rasquetas de polipropileno / *Polypropylene scrapers* / Raclettes en polypropylène / *Schaber aus Polypropylen*



REF		mm	€/u	
P836.200	A	204 x 151	3,20	1
P836.215	B	221 x 130	3,25	1
P836.147	C	151 x 102	1,40	1
P836.110	D	112 x 78	1,05	1
P836.120	G	128 x 90	1,05	1

P848 Marcador de tartas doble / *Double cake divider* / Séparateur de portions double / *Doppelter Tortenschneider*

Ø Total: 26,5 cm

REF	Porciones / *Portions* / *Portionen*	€/u	
P848.008	8 / 12	7,30	1
P848.014	14 / 16	7,30	1

Polipropileno.
Polypropylene.
Polypropylène.
Polypropylen.

P8725 Rasqueta mango ABS / *Scraper ABS handle* / Raclette manche ABS / *Schaber ABS Griff*

REF	cm	€/u	
P872.500	21 x 14,5	8,10	1

Ver productos en / *See products on* / Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 109

UTENSILIOS /
UTENSILS /
USTENSILES /
ZUBEHÖR

P979 Soplete cocina / *Pastry torch by gas /* Torche à caraméliser / *Küchengasbrenner*

CE

120 min.
Duración / *Lenght /* Durée / *Dauer*

REF	cm	€/u	
P979.100	10 x 13,6	19,35	1
P979.200	13 x 17,5	29,45	1
P979.000	16,5 x 21	50,40	1

IDEA!

Descongelación, esterilización, escultura de hielo, crema brulée, caramelización /
Kitchen use, defrosting, sterilizing, ice sculpture, crème brulee, caramelization /
Décongélation, stérilisation, sculpture de glace, crème brûlée, caramélisation /
Auftauen, Sterilisieren, eisskulptur, Crème Brulee, Karamelisieren

Ref. P979.000

Llama super fuerte /
Super strong flame /
Flamme extra fort /
Super starke Flamme

Ref. P979.200

Llama fuerte /
Strong flame /
Fort flamme /
Starke Flamme

Ref. P979.100

Llama normal /
Standar flame /
Flamme normal /
Normale Flamme

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 141**

TERMÓMETRO BOLSILLO CON PROTECCIÓN /
POCKET THERMOMETER WITH PROTECTION /
THERMOMÈTRE DE POCHE AVEC PROTECTION /
TASCHENTHERMOMETER MIT SCHUTZ

P837 Expositor de tartas de aluminio / *Aluminium cake stand /* Présentoir de tartes en aluminium / *Tortenständer aus Aluminium*

REF	H cm	H_1 cm	Ø cm	€/u	
P837.003	33	2 x 16,5	20 / 26 / 32	99,15	1
P837.005	100	4 x 25,0	20 / 26 / 32 / 40 / 45	202,55	1
P837.007	120	6 x 20,0	16 / 20 / 26 / 32 / 40 / 45 / 50	279,25	1

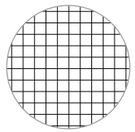
P8373 Expositor de tartas giratorio / *Revolving cake stand /* Présentoir giratoire de tartes / *Drehbarer Tortenständer*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P837.300	30	8	59,45	1

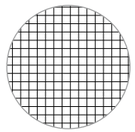
P350 Cedazos en acero inox / *St/Steel sieves /* Tamis en acier inox / *Siebe aus rostfreiem Stahl*

Detalle de las 6 mallas a escala real.
Detail of the 6 sieves at real scale.
Détail des 6 mailles à échelle réelle.
Detail der 6 Maschen in realer Skala.

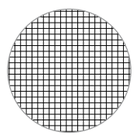
NUM.	LUZ DE MALLA / *MESH SIZE /* MAILLAGE / *MASCHENWEITE* mm
10	2,000
14	1,400
20	0,850
25	0,710
34	0,500
50	0,300



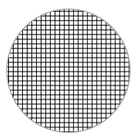
REF	Ø cm	Num	€/u	
P350.230	30	10	26,75	6
P350.235	34	10	39,85	6



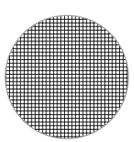
REF	Ø cm	Num	€/u	
P350.330	30	14	27,15	6
P350.335	34	14	39,70	6



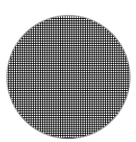
REF	Ø cm	Num	€/u	
P350.426	26	20	36,20	6
P350.430	30	20	39,95	6
P350.435	34	20	57,40	6
P350.440	40	20	59,25	6



REF	Ø cm	Num	€/u	
P350.530	30	25	40,30	6
P350.535	34	25	58,75	6



REF	Ø cm	Num	€/u	
P350.630	30	35	44,05	6
P350.635	34	35	61,90	6



REF	Ø cm	Num	€/u	
P350.730	30	50	47,85	6
P350.735	34	50	64,25	6

P830 Embudo dosificador / *Confectionery funnel /* Entonnoir doseur / *Dosierungstrichter*

REF	Lts	€/u	
P830.001	1,00	192,05	1
P830.002	2,00	239,35	1

Boquilla recambio Ø 6 mm
Spare tube Ø 6 mm
Douille rechange Ø 6 mm
Austauschbare Öffnung Ø 6 mm

Ver productos en / ***See products on /*** Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 114

P970

SOPORTE PARA EMBUDO O CHINO /
STAND FOR FUNNEL OR CHINESE COLANDER /
SUPPORT POUR ENTONNOIR OU CHINOIS /
STÄNDER FÜR TRICHTER ODER SIEB

P830.003 Embudo dosificador económico / *Economic confectionery funnel /* Entonnoir doseur economique / *Ökonomischer Dosierungstrichter*

REF	Lts	€/u	
P830.003*	1,00	71,35	1
P830.004**		6,85	1

***Boquilla de recambio Ø 6 mm.**
Spare tube Ø 6 mm.
Douille de rechange Ø 6 mm.
Austauschbare Öffnung Ø 6 mm.

**** Soporte embudo. Se vende por separado.**
Stand for funnel. Sell separately.
Support pour entonnoir. Vendu séparément.
Trichterständer. Separater Verkauf.

P830.005 Embudo dosificador básico con soporte / *Basic confectionery funnel with stand /* Entonnoir doseur de base avec support / *Basisdosierungstrichter mit Ständer*

REF	Lts	€/u	
P830.005	1,00	28,15	1

Embudo y soporte se venden conjuntamente.
Funnel and stand sold together.
Entonnoir et support vendu ensemble.
Trichter und Ständer werden zusammen verkauft.

2803 Dispensador con control de porciones / *Portion control dispenser /* Distributeur contrôle de la partie / *Portionskontrollspender*

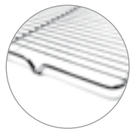
NSF BATTER BOSS®

REF	L	cm	H cm	€/u	
2803-18	1,4	15,6 x 27,6	19,1	114,25	1

Los ajustes de control de 8 porciones dispensan de 30 a 90 ml.
8 portion control settings dispense from 30 a 90 ml.
8 réglages de dose - 30 à 90 ml.
8 portionskontrolleinstellungen zur ausgabe von 30-90 ml.

No se recomienda para batidos espesos.
Not recommended for chunky batters.
Non recommandé pour les pâtes grumeleuses.
Nicht für bröselige teige empfohlen.

P9095 Rejilla inox pastelería con pies / *St/steel pastry grid with feet /* Grille pâtisserie inox avec pieds / *Patisserierost rostfreier Stahl mit Füssen*



REF	mm	N. Travesaños / *N. Cross-bars /* N. Traverses / N. Traversen	Ø mm Travesaños / *Ø mm Cross-bars /* Ø mm Traverses / *Ø mm Traversen*	N. Varillas / *N. Wires /* N. Fils / *N. Stäbe*	Ø mm Varillas / *Ø mm Wires /* Ø mm Fils / *Ø mm Stäbe*	€/u	
P909.559	590 x 390 x 20	3	5	29	2	29,80	1

Ver productos en / ***See products on /*** Voir produits en page / *Siehe produkte in*

ACCESORIOS HORNO /
OVEN ACCESSORIES /
ACCESSOIRES FOUR /
OFENACCESORIES

P. 86

P. 90

P7022 Molde cake profesional / *Professional cake mould /* Cake embouti professionnel / *Professionelle Backform*

REF	cm (int.)	H cm	Lts	€/u	
P702.230	30 x 10,5	8,0	2,0	15,05	1

P702 Molde cake / *Cake mould /* Cake embouti / *Backform*

REF	cm	H cm	€/u	
P702.026	26 x 9,5	7,5	16,40	1
P702.028	28 x 10	7,5	17,20	1

P704 Molde para paté o cake desmontable / *Folding cake mould /* Pâté ou cake démontable / *Backform für Pastete oder Kuchen demontierbar*

REF	cm	H cm	€/u	
P704.024	24 x 9,5	7,0	30,25	1
P704.030	30 x 10	7,5	30,60	1

P709 Molde fondo desmontable / *Baking mould w/removable base /* Tarte maison a/fond amovible / *Backform Boden demontierbar*

REF	cm	H cm	€/u	
P709.035	35 x 11	2,5	14,75	1

P707 Placa madalenas pequeñas / *Small madeleine sheet /* Plaque madeleinettes / *Backblech kleine Madeleine*

2 hileras de 10 madalenas pequeñas de 4,2 cm.
2 rows of 10 small madeleines of 4,2 cm.
2 rangées de 10 madeleinettes de 4,2 cm.
2 Reihen von 10 kleinen Madeleinen von 4,2 cm.

REF	cm	€/u	
P707.039	39,5 x 12,5	18,40	6

P706 Placa madelenas / *Madeleine sheet /* Plaque madeleines / *Backblech Madeleine*

2 hileras de 6 madalenas de 8 cm.
2 rows of 6 madeleines of 8 cm.
2 rangées de 6 madeleines de 8 cm.
2 Reihen von 6 Madeleinen von 8 cm.

REF	cm	€/u	
P706.039	39,5 x 20	21,00	6

P723 Molde desmontable Antiadherente /
Non-stick spring form /
Moule rond démontable /
Demontierbare Backform Antihaft

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P723.024	24	7,0	11,75	1
P723.028	28	7,0	12,70	1

P703 Molde para tarta /
High cake mould /
Manqué rond uni /
Tortenbackform

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P703.020	20	4,5	11,05	1
P703.024	24	5,0	13,70	1
P703.028	28	5,0	15,15	1
P703.032	32	5,5	21,70	1

P710 Molde rizado para tarta /
Round tart mould with fluted edges /
Tourtière ronde avec Bord cannelé /
Runde Ecken Tortenbackform

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P710.020	20	2,5	6,80	1
P710.024	24	2,5	9,10	1
P710.028	28	2,5	11,05	1

P711 Molde rizado fondo desmontable /
Flutted edge mould with removable base /
Tourtière avec fond amovible /
Runde Ecken Backform Boden demontierbar

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P711.010	10	1,8	4,50	1
P711.012	12	2,0	5,00	1
P711.020	20	2,5	11,05	6
P711.024	24	2,5	15,70	6
P711.028	28	2,5	20,60	6
P711.032	32	2,5	22,35	6

P708 Molde savarin / *Savarin mould /*
Moule savarin / *Savarin Backform*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P708.008	8	2,0	4,10	1
P708.022	22	4,5	16,20	1
P708.024	24	5,0	17,05	1

P712 Molde savarin “trois frères” /
“Trois frères” ring mould /
Moule savarin “trois frères” /
Savarin Backform “trois frères”

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P712.022	22	5,5	22,40	6

P713 Molde ovalado para aspic /
Oval aspic mould /
Moule aspic ovale /
Ovale Backform für Aspic

REF	cm	H cm	€/u	
P713.075	7,5 x 5,5	3,8	3,50	6

P715 Molde redondo para bizcocho /
Baba mould /
Baba rond /
Baba Backform

Borde vuelto /
Rolled edge /
Bord roulé /
Gerollter Rand

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P715.006	6,5	6,0	5,10	6

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 314

MAQUINARIA /
MACHINERY /
MACHINES /
MASCHINEN

P717

Molde barquita lisa /
Plain oval boat mould /
Moule Barquette unie /
Glatte Schiffchenbackform

REF	cm	H cm	€/u	
P717.008	8 x 3,3	1,2	1,65	6
P717.010	10 x 4,3	1,3	1,80	6

P718

Molde madalenas con 10 costados /
10 Wide ribs brioche mould /
Moule brioche 10 côtes /
Madeleinenbackform 10 Rundungen

Ø 6: 9 costados. Resto ø: 10 costados / *Ø 6: 9 ribs. Other ø: 10 ribs /*
Ø 6: 9 côtes. Autres ø: 10 côtes / *Ø 6: 9 Rundungen. Resto ø: 10 Rundungen*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P718.006	6	2,5	1,80	6
P718.008	8	3,2	2,05	6
P718.010	10	3,8	2,35	6
P718.011	11	4,0	2,75	6

P720

Molde tartaleta acanalada redonda /
Round fluted tart mould /
Moule tartelette ronde cannelée /
Törtchenbackform mit runden Ecken

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P720.005	5	1,2	1,35	6
P720.006	6	1,2	1,70	6
P720.007	7	1,2	1,80	6
P720.008	8	1,2	1,85	6
P720.010	10	1,8	2,25	6
P720.012	12	2,0	3,00	6

P721

Molde tartaleta redonda lisa /
Round plain tart mould /
Moule tartelette ronde unie /
Glatte runde Törtchenbackform

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P721.005	5	1,2	1,20	6
P721.006	6	1,2	1,65	6
P721.007	7	1,2	1,80	6
P721.008	8	1,2	2,05	6
P721.010	10	1,2	2,45	6

P722

Caja de 60 pequeños moldes "Petits Fours" /
60 "Petits fours" moulds set /
Boîte de 60 "petits fours" / Kisten mit 60 *Kleinen Backformen "Petits fours"*

5 Piezas de cada uno de los 12 "Petits fours".
5 Pieces of each 12 "Petits fours".
5 Pièces de chacun des 12 "Petits fours".
5 Teile von jeden 12 "Petits fours".

REF	€/u	
P722.000	64,40	1

Ver productos en / *See products on /*
Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 142**

JARRAS DE MEDIDAS /
MEASURING JUGS /
POTS MESUREURS /
MESSBECHER

P732

Caja de 8 cortapastas redondos lisos /
Set of 8 round plain cutters /
Boîte de 8 découpoirs ronds unis /
Kiste mit 8 runden glatten Teigausstechformen

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P732.000	3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	39,65	1

P733

Caja de 8 cortapastas redondos rizados /
Set of 8 round fluted cutters /
Boîte de 8 découpoirs ronds cannelés /
Kiste mit 8 Teigausstechformen mit runden Ecken

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P733.000	3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	50,10	1

P796

Caja 9 cortapastas redondos lisos poliglas /
9 pcs set polyglass plain cutters /
Boîte 9 découpoirs ronds unis polyglass /
Kiste mit 9 runden glatten Teigausstechformen Polyglas

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P796.000	2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	30,65	1

P7961

Caja 9 cortapastas redondos rizados poliglas /
9 pcs set polyglass fluted cutters /
Boîte 9 découpoirs ronds cannelés polyglass /
Kiste mit 9 Polyglas Teigausstechformen mit runden Ecken

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P796.100	2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	30,65	1

P780 Aro redondo para tarta / *Tart ring /* Cercle à tarte / *Runder Tortenring*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P780.006	6	2,0	3,25	1
P780.008	8	2,0	3,35	1
P780.010	10	2,0	3,45	1

P781 Aro redondo para tarta / *"Entremets" ring /* Cercle à entremets / *Runder Tortenring*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P781.006	6	3,5	3,85	1
P781.008	8	3,5	4,00	1
P781.010	10	3,5	4,10	1

P785 Aro redondo para mousse / *Mousse ring /* Cercle à mousse / *Runder Moussering*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P785.006	6	4,0	4,00	1
P785.008	8	4,0	4,15	1
P785.010	10	4,0	4,40	1

P782 Aro redondo para mousse / *Mousse ring /* Cercle à mousse / *Runder Moussering*

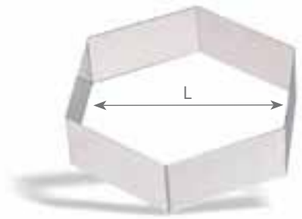
REF	Ø cm	H cm	€/u	
P782.075	7,5	4,0	4,00	1
P782.008	8	4,5	4,25	1
P782.010	10	4,5	4,70	1
P782.012	12	4,5	5,10	1
P782.014	14	4,5	5,45	1
P782.016	16	4,5	5,85	1
P782.018	18	4,5	6,80	1
P782.020	20	4,5	8,35	1
P782.022	22	4,5	9,05	1
P782.024	24	4,5	9,50	1
P782.026	26	4,5	9,95	1
P782.028	28	4,5	10,55	1

P783 Aro redondo para tarta / *Ice cream cake ring /* Cercle à vacherin / *Runder Tortenring*

IDEA! **Perfecto para presentación de platos /** *Perfect for dishes presentation /* Idéal pour la présentation de plats / *Perfekt für die Tellerpräsentation*

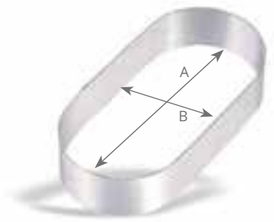
REF	Ø cm	H cm	€/u	
P783.006	6	6,0	6,50	1
P783.008	8	6,0	6,60	1
P783.010	10	6,0	6,60	1
P783.012	12	6,0	6,65	1
P783.014	14	6,0	7,45	1
P783.016	16	6,0	7,95	1
P783.018	18	6,0	9,00	1
P783.020	20	6,0	10,75	1
P783.022	22	6,0	11,60	1
P783.024	24	6,0	12,45	1
P783.026	26	6,0	13,10	1
P783.028	28	6,0	13,95	1
P783.030	30	6,0	19,00	1

P765 Molde hexagonal / *Hexagon /* Hexagone / *Sechseckige Form*



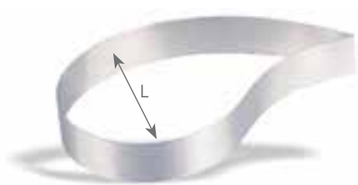
REF	L cm	H cm	€/u	
P765.020	20	4,5	11,05	1
P765.024	24	4,5	12,75	1

P771 Molde forma oval / *Oval /* Ovale / *Ovalform*



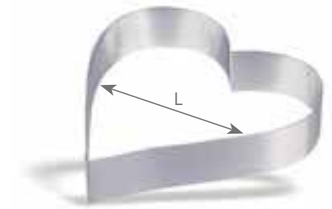
REF	L cm	H cm	€/u	
P771.025	25 x 11,2	4,5	13,85	1

P768 Molde forma lágrima / *Tear /* Larme / *Tränenform*



REF	L cm	H cm	€/u	
P768.006	6	4,5	6,80	1
P768.008	8	4,5	7,10	1

P769 Molde forma corazón / *Heart /* Coeur / *Herzform*



REF	L cm	H cm	€/u	
P769.008	8	4,5	8,50	1
P769.010	10	4,5	8,70	1
P769.018	18	4,5	9,85	1
P769.020	20	4,5	10,20	1
P769.022	22	4,5	11,00	1

P992 Cinta PVC para mousse / *PVC ribbon for mousse /* Ruban pâtissier en PVC / *PVC Band für Mousse*

REF	Longitud / *Length /* Longueur/ *Längea*	H cm	€/u	
P992.040	100 m	4,0	29,20	1
P992.045	100 m	4,5	32,70	1
P992.050	100 m	5,0	34,05	1

Ver productos en / ***See products on /*** Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 103

PINZA CHEF PRECISIÓN /
FINE TIP STRAIGHT TWEEZER /
PINCE DU CHEF PRÉCISION /
PRÄZISIONSPINZETTE

P355 Flanero / *Caramel cream mould /* Moule à flan / *Karamellcremeform*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

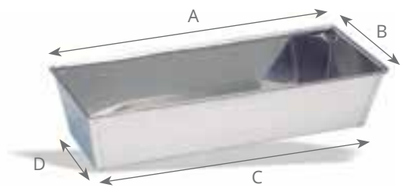
REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P355.007	7,5	5,2	0,12	2,45	10
P355.008	8,5	5,4	0,17	3,00	**10**

P136 Molde industrial para flan / *Reinforced caramel cream mould /* Moule à flan / *Industrielle Karamellcremeform*

ALUMINIO /
ALUMINIUM

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P136.006	6	5,5	0,10	1,90	1
P136.007	7	6,5	0,15	2,15	1
P136.008	8	6,5	0,25	2,45	1

P784 Molde cake / *Cake mould /* Moule à cake / *Kuchenbackform*



REF	A x B cm	C x D cm	H cm	€/u	
P784.020	20 x 13	18 x 10	8	13,10	1
P784.025	25 x 13	22 x 10	8	14,60	1
P784.030	30 x 13	27 x 10	8	19,80	1
P784.035	35 x 13	32 x 10	8	22,50	1
P784.040	40 x 13	36,5 x 10	8	23,60	1

P788 Molde 1/2 caña desmontable triangular / *Triangle cake mould /* Gouttière triangulaire / *Dreieckige demontierbare Backform*

REF	cm	€/u	
P788.025	25 x 9 x 6	31,95	1
P788.050	50 x 9 x 6	38,50	1

P789 Molde 1/2 caña desmontable redondo / *Round cake mould /* Gouttière ronde / *Halbrunde demontierbare Backform*

REF	cm	€/u	
P789.025	25 x 9 x 6	31,95	1
P789.050	50,5 x 9 x 9	38,50	1

P800 Mangas de nylon / *Nylon pastry bags /* Poches pâtissières en nylon / *Nylon Spritzbeutel*

BEST SELLER

REF	cm	Ø cm	€/u	
P800.030	30	17,0	4,40	6
P800.035	35	19,5	5,10	6
P800.040	40	22,0	5,65	6
P800.045	45	25,0	6,70	6
P800.050	50	27,5	7,55	6
P800.055	55	30,5	8,15	6
P800.060	60	33,0	9,10	6
P800.065	65	35,0	10,30	6
P800.070	70	39,0	11,75	6

Fabricadas en nylon y recubiertas de poliuretano por una cara. Impermeables y ultraligeras. Son muy cómodas de utilizar. Se pueden hervir. Sin costuras, termosoldadas de larga duración y con la punta ajustable /

Made in nylon and covered with polyurethane on one side. Waterproof, ultra light and very comfortable to use. Sterizable, without seams, thermowelded for long life and with an adjustable end /

Fabriquées en tissu de nylon avec un revêtement polyuréthane sur une face. Impérmeables, très souples, ultralégères et très comodes au tact. Stérilisables, sans coutures, thermosoudées, de longue durée et avec l'embout ajustable /

Hergestellt aus Nylon und auf einer Seite mit Polyurethan beschichtet. Undurchlässig und ultraleicht. Sie sind sehr einfach zu benutzen. Sie lassen sich abkochen. Ohne Nähte, langlebige Hitzeverschweissung mit einer anpassbaren Spitze.

P851 Manga pastelera de algodón / *Cotton pastry bag /* Poches pâtissières en cotton / *Baumwolle Spritzbeutel*

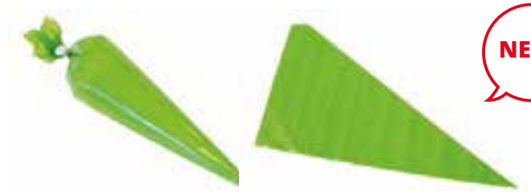
REF	L cm	€/u	
P851.040	40	7,10	1
P851.046	46	8,45	1
P851.050	50	9,60	1

P798 Mangas desechables / *Disposable pastry bags /* Poches jetables / *Einweg Spritzbeutel*

BEST SELLER

REF	cm	Lts	€/u	
P798.040	43	2,00	16,45	1
P798.055	55	3,50	23,90	1
P798.065	65	5,00	31,60	1

P798056 Mangas desechables color verde / *Green disposable pastry bags /* Poches jetables vertes / *Einweg-Spritzbeutel grün*



NEW!

REF	cm	Lts	€/u	
P798.056	55	3,50	25,10	1

Caja de 100 unidades /
100 pieces set /
Boîte de 100 pièces /
Kiste von 100 Stück.

P849 Soporte para mangas pasteleras y boquillas / *Support for pastry bags and tubes (nozzles) /* Support pour poches pâtissières et douilles / *Ständer für Spritzbeutel und Tüllen*

REF	€/u	
P849.000	12,75	1

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 90

PAPEL SILICONADO /
SILICONIZED BAKING RELEASE PAPERS /
PAPIER SILICONÉ ANTI-ADHÉSIF /
BACKPAPIER AUS SILIKON

NEW!

P810 Boquilla redonda / *Plain tube /* Douille unie / *Rundtülle*

REF	Ø mm	€/u	
P810.004	4	2,70	25
P810.006	6	2,70	25
P810.008	8	2,70	25
P810.010	10	2,70	25
P810.012	12	2,70	25
P810.014	14	2,70	25

P811 Boquilla estrella / *Star tube /* Douille cannelée / *Sterntülle*

REF	Ø mm	Nº Puntas / *Nº Teeth /* Nº Dents / *Nº Ecken*	€/u	
P811.004	4	6	2,70	25
P811.006	6	6	2,70	25
P811.008	8	6	2,70	25
P811.010	10	7	2,70	25
P811.012	12	7	2,70	25
P811.014	14	8	2,70	25
P811.016	16	9	2,70	25
P811.018	18	10	2,70	25

P812 Boquilla estrella cerrada/ *Closed star tube /* Douille cannelée fermée / *Geschlossene Sterntülle*

REF	Ø mm	Nº Puntas / *Nº Teeth /* Nº Dents / *Nº Ecken*	€/u	
P812.003	3	6	2,70	25
P812.005	5	6	2,70	25
P812.007	7	6	2,70	25
P812.009	9	8	2,70	25
P812.011	11	8	2,70	25

P813 Boquilla cinta estrella / *Yule log tube /* Douille à bûche de noël / *Sternbandtülle*

REF	mm	Nº Puntas / *Nº Teeth /* Nº Dents / *Nº Ecken*	€/u	
P813.016	16 x 2	6	2,70	25
P813.020	20 x 3	6	2,70	25
P813.028	28 x 4	6	2,70	25

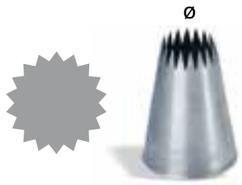
P816 Boquilla flor / *Flower tube /* Douille fleur / *Blumentülle*

REF	Ø mm	Nº Puntas / *Nº Teeth /* Nº Dents / *Nº Ecken*	€/u	
P816.011	11	6	2,70	25
P816.013	13	8	2,70	25
P816.015	15	9	2,70	25

P817 Boquilla flor cerrada / *Closed flower tube /* Douille fleur fermée / *Geschlossene Blumentülle*

REF	Ø mm	Nº Puntas / *Nº Teeth /* Nº Dents / *Nº Ecken*	€/u	
P817.005	5	6	2,70	25
P817.006	6	8	2,70	25
P817.008	8	9	2,70	25

P815 Boquilla rizada / *"petits fours" tube /* Douille à "petits fours" / *Tülle "petits fours"*



REF	Ø mm	Nº Puntas / *Nº Teeth /* Nº Dents / *Nº Ecken*	€/u	
P815.004	4	9	2,70	25
P815.006	6	9	2,70	25
P815.009	9	12	2,70	25
P815.012	12	15	2,70	25
P815.015	15	16	2,70	25
P815.018	18	18	2,70	25

P814 Boquilla para relleno / *Bismark tube /* Douille petit choux / *Fülltülle*

REF	Ø mm	€/u	
P814.000	4	4,10	25

P820 Conjunto de 6 boquillas nº 0 / *Set of 6 tubes nr. 0 /* Boîte de 6 douilles num. 0 / *Set von 6 Tüllen Nr. 0*

REF	€/u	
P820.000	15,75	1

Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real / *Diameter exit holes of the tubes are drawn at real size.*
Les grafiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle / *Der abgebildete Durchmesser der Öffnungen entspricht der realen Grösse.*

1 Boquilla redonda 4 mm
1 Plain tube 4 mm
1 Douille unie 4 mm
1 Rundtülle 4 mm

1 Boquilla cinta estrella 20 x 3 mm
1 Yule log 20 x 3 mm
1 Douille à bûche de Noël 20 x 3 mm
1 Sternbandtülle 20 x 3mm

1 Boquilla estrella 12 mm
1 Star tube 12 mm
1 Douille cannelée 12 mm
1 Sterntülle 12 mm

1 Boquilla estrella 8 mm
1 Star tube 8 mm
1 Douille cannelée 8 mm
1 Sterntülle 8 mm

1 Boquilla redonda 8 mm
1 Plain tube 8 mm
1 Douille unie 8 mm
1 Rundtülle 8 mm

1 Boquilla flor 11 mm
1 Flower tube 11 mm
1 Douille fleur 11 mm
1 Blumentülle 11 mm

P821 Conjunto de 6 boquillas nº 1 / *Set of 6 tubes nr. 1 /* Boîte de 6 douilles num. 1 / *Set von 6 Tüllen Nr. 1*

REF	€/u	
P821.000	15,75	1

Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real / *Diameter exit holes of the tubes are drawn at real size.*
Les grafiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle / *Der abgebildete Durchmesser der Öffnungen entspricht der realen Grösse.*

1 Boquilla redonda 2 mm
1 Plain tube 2 mm
1 Douille unie 2 mm
1 Rundtülle 2 mm

1 Boquilla redonda 4 mm
1 Plain tube 4 mm
1 Douille unie 4 mm
1 Rundtülle 4 mm

1 Boquilla redonda 6 mm
1 Plain tube 6 mm
1 Douille unie 6 mm
1 Rundtülle 6 mm

1 Boquilla redonda 8 mm
1 Plain tube 8 mm
1 Douille unie 8 mm
1 Rundtülle 8 mm

1 Boquilla redonda 10 mm
1 Plain tube 10 mm
1 Douille unie 10 mm
1 Rundtülle 10 mm

1 Boquilla redonda12 mm
1 Plain tube 12 mm
1 Douille unie 12 mm
1 Rundtülle 12 mm

P822 Conjunto de 6 boquillas nº 2 / *Set of 6 tubes nr. 2 /* Boîte de 6 douilles num. 2 / *Set von 6 Tüllen Nr. 2*

REF	€/u	
P822.000	15,75	1

Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real / *Diameter exit holes of the tubes are drawn at real size.*
Les grafiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle / *Der abgebildete Durchmesser der Öffnungen entspricht der realen Grösse.*

1 Boquilla estrella 2 mm
1 Star tube 2 mm
1 Douille cannelée 2 mm
1 Sterntülle 2 mm

1 Boquilla estrella 4 mm
1 Star tube 4 mm
1 Douille cannelée 4 mm
1 Sterntülle 4 mm

1 Boquilla estrella 6 mm
1 Star tube 6 mm
1 Douille cannelée 6 mm
1 Sterntülle 6 mm

1 Boquilla estrella 8 mm
1 Star tube 8 mm
1 Douille cannelée 8 mm
1 Sterntülle 8 mm

1 Boquilla estrella 10 mm
1 Star tube 10 mm
1 Douille cannelée 10 mm
1 Sterntülle 10 mm

1 Boquilla estrella 12 mm
1 Star tube 12 mm
1 Douille cannelée 12 mm
1 Sterntülle 12 mm

P823 Conjunto de 6 boquillas nº 3 / *Set of 6 tubes nr. 3 /* Boîte de 6 douilles num. 3 / *Set von 6 Tüllen Nr. 3*

REF	€/u	
P823.000	15,75	1

Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real / *Diameter exit holes of the tubes are drawn at real size.*
Les grafiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle / *Der abgebildete Durchmesser der Öffnungen entspricht der realen Grösse.*

1 Boquilla rizada 12 mm
1 "Petits fours" tube 12 mm
1 Douille à "petits fours" 12 mm
1 Tülle "petits fours" 12 mm

1 Boquilla flor 13 mm
1 Flower tube 13 mm
1 Douille fleur 13 mm
1 Blumentülle 13 mm

1 Boquilla estrella cerrada 7 mm
1 Closed star tube 7 mm
1 Douille cannelée fermée 7 mm
1 Geschlossene Sterntülle 7 mm

1 Boquilla flor cerrada 6 mm
1 Closed flower tube 6 mm
1 Douille fleur fermée 6 mm
1 Geschlossene Blumentülle 6 mm

1 Boquilla estrella 8 mm
1 Star tube 8 mm
1 Douille cannelée 8 mm
1 Sterntülle 8 mm

1 Boquilla redonda 10 mm
1 Plain tube 10 mm
1 Douille unie 10 mm
1 Rundtülle 10 mm

P824 Conjunto de 12 boquillas nº 4 / *Set of 12 tubes nr. 4 /* Boîte de 12 douilles num. 4 / *Set von 12 Tüllen Nr. 4*

REF	€/u	
P824.000	30,90	1

Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real / *Diameter exit holes of the tubes are drawn at real size.*
Les grafiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle / *Der abgebildete Durchmesser der Öffnungen entspricht der realen Grösse.*

1 Boquilla redonda 6 mm
1 Plain tube 6 mm
1 Douille unie 6 mm
1 Rundtülle 6 mm

1 Boquilla redonda 10 mm
1 Plain tube 10 mm
1 Douille unie 10 mm
1 Rundtülle 10 mm

1 Boquilla estrella 8 mm
1 Star tube 8 mm
1 Douille cannelée 8 mm
1 Sterntülle 8 mm

1 Boquilla estrella 12 mm
1 Star tube 12 mm
1 Douille cannelée 12 mm
1 Sterntülle 12 mm

1 Boquilla estrella cerrada 7 mm
1 Closed star tube 7 mm
1 Douille cannelée fermée 7 mm
1 Geschlossene Sterntülle 7 mm

1 Boquilla estrella cerrada 11 mm
1 Closed star tube 11 mm
1 Douille cannelée fermée 11 mm
1 Geschlossene Sterntülle 11 mm

1 Boquilla cinta estrella 20 mm
1 Yule log tube 20 mm
1 Douille à bûche de Noël 20 mm
1 Sternbandtülle 20 mm

1 Boquilla rizada 9 mm
1 "Petits fours" tube 9 mm
1 Douille à "petits fours" 9 mm
1 Tülle "petits fours" 9 mm

1 Boquilla rizada 15 mm
1 "Petits fours" tube 15 mm
1 Douille à "petits fours" 15 mm
1 Tülle "petits fours" 15 mm

1 Boquilla flor 11 mm
1 Flower tube 11 mm
1 Douille fleur 11 mm
1 Blumentülle 11 mm

1 Boquilla flor 15 mm
1 Flower tube 15 mm
1 Douille fleur 15 mm
1 Blumentülle 15 mm

1 Boquilla flor cerrada 8 mm
1 Closed flower tube 8 mm
1 Douille fleur fermée 8 mm
1 Geschlossene Blumentülle 8 mm

P853 Boquilla redonda de policarbonato / *Polycarbonate plain tube /* Douille unie en polycarbonate / *Rundtülle Polycarbonat*

REF	Ø mm	Num.	€/u	
P853.004	4	0	2,05	1
P853.006	6	2	2,05	1
P853.008	8	4	2,05	1
P853.010	10	6	2,05	1
P853.012	12	8	2,05	1
P853.014	14	10	2,05	1

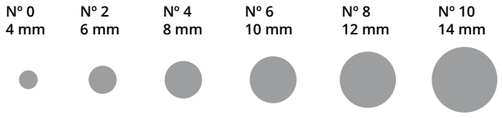
P854 Boquilla estrella de policarbonato / *Polycarbonate star tube /* Douille cannelée en polycarbonate / *Sterntülle Polycarbonat*

REF	Ø cm	Nº Puntas / *Nº Teeth /* Nº Dents / *Nº Ecken*	Num.	€/u	
P854.006	6	7	2	2,05	1
P854.008	8	7	4	2,05	1
P854.010	10	7	6	2,05	1
P854.012	12	7	8	2,05	1
P854.014	14	8	10	2,05	1
P854.016	16	8	12	2,05	1

P855 Conjunto de 6 boquillas de policarbonato nº 5 / *Set of 6 polycarbonate tubes nº 5 /* Boîte de 6 douilles en polycarbonate nº 5 / *Set von 6 Tüllen Polycarbonat Nr. 5*

Boquilla redonda
Plain tube
Douille unie
Rundtülle

REF	€/u	
P855.000	12,00	1



P856 Conjunto de 6 boquillas de policarbonato nº 6 / *Set of 6 polycarbonate tubes nº 6 /* Boîte de 6 douilles en polycarbonate nº 6 / *Set von 6 Tüllen Polycarbonat Nr. 6*

Boquilla estrella
Star tube
Douille cannelée
Sterntülle

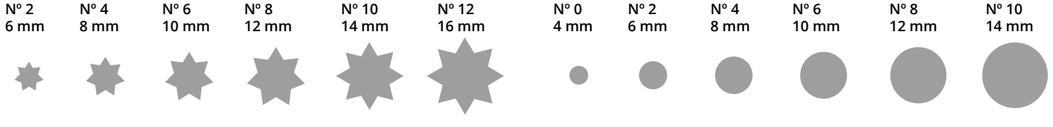
REF	€/u	
P856.000	12,00	1

P857 Conjunto de 12 boquillas de policarbonato nº 12 / *Set of 12 polycarbonate tubes nº 12 /* Boîte de 12 douilles en polycarbonate nº 12 / *Set von 12 Tüllen Polycarbonat Nr. 12*

Boquilla redonda
Plain tube
Douille unie
Rundtülle

Boquilla estrella
Star tube
Douille cannelée
Sterntülle

REF	€/u	
P857.000	23,85	1

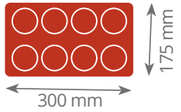


FCA
FOOD CONTACT APROVED

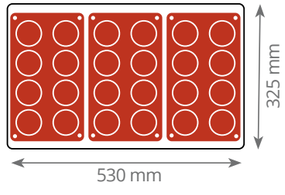
PASTELERÍA / *PASTRY /* PÂTISSERIE

MEDIDAS / *SIZES /* MESURES / *GRÖSSEN*

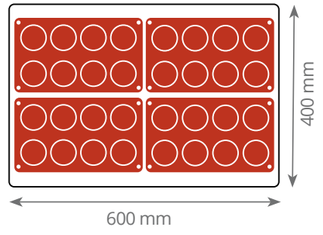
GN 1/3



GN 1/1



Pastelería / *Pastry /* Pâstisserie / *Patisserie*



100%

SILICONA / *SILICONE /* SILICONE / *SILIKON*

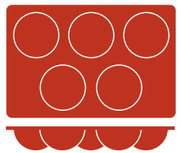
FLEXIBILIDAD / *FLEXIBILITY /* FLEXIBILITÉ / *FLEXIBILITÄT*

IDEA!

Ideal para congelador. Puede ser utilizado para preparar todo tipo de pequeña repostería, galletas o chocolates.
I deal for freezing. It can also be used for all preparations of cakes, chocolates, petit-fours, and catering preparations.
Idéal pour la congélation. Utilisable pour tout type de préparations de cakes, chocolats, petits fours, et préparations traiteurs.
Ideal für den Gefrierschrank. Sie sind geeignet für alle arten der Zubereitung von kleinen Nachspeisen, Keksen oder Schokoladen.

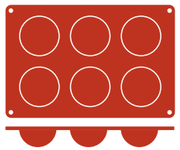
-60 ºC / - 140 ºF
+230 ºC / + 446 ºF

MEDIA BOLA



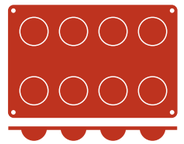
REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u
P850.001	5	80	40	13,45

MEDIA BOLA



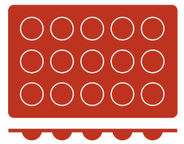
REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u
P850.002	6	70	35	13,45

MEDIA BOLA



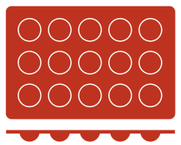
REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u
P850.003	8	60	30	13,45

MEDIA BOLA



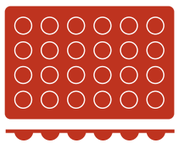
REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u
P850.004	15	50	25	13,45

MEDIA BOLA



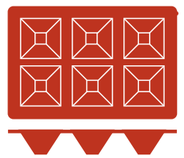
REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u
P850.005	15	40	20	13,45

MEDIA BOLA



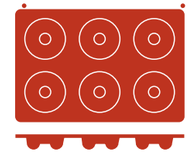
REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u
P850.006	24	30	15	13,45

PIRAMIDE



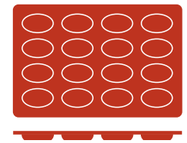
REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u
P850.007	6	71 x 71	40	13,45

SAVARIN



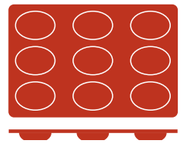
REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u
P850.012	6	72	23	13,45

OVAL



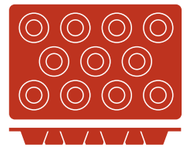
REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u
P850.017	24	30	15	13,45

OVAL



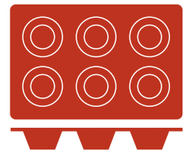
REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u
P850.018	9	70 x 50	20	13,45

MUFFIN



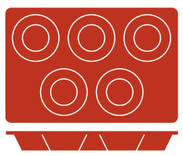
REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u
P850.022	11	50	28	13,45

MUFFIN



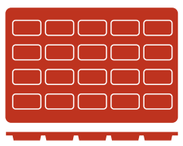
REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u
P850.023	6	70	37	13,45

MUFFIN



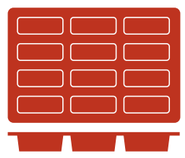
REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u
P850.024	5	80	35	13,45

CAKE



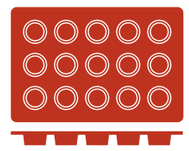
REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u
P850.025	20	49 x 26	11	13,45

CAKE



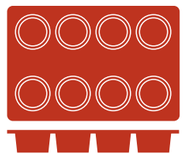
REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u
P850.026	12	80 x 30	30	13,45

PETIT FOUR



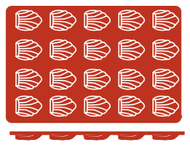
REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u
P850.027	15	40	20	13,45

CILINDRO



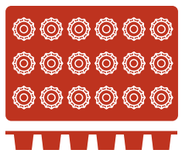
REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u
P850.028	8	60	35	13,45

MADALENA



REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u
P850.031	20	38 x 30	10	13,45

BORDELAIS



REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u
P850.033	18	35	35	13,45

P8504 Molde cake / *Cake mould* / Moule à cake / *Kuchenbackform*

REF	cm	€/u	
P850.424	24 x 10,5 x 6,5	18,80	1
P850.426	26 x 10 x 7	19,55	1

P8501 Molde tarta / *High cake mould* / Manqué rond uni / *Tortenbackform*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P850.124	24	4,2	18,80	1
P850.128	28	4,7	20,40	1

P8502 Molde savarin alto / *Gugelhoph* / Moule savarin haut / *Hohe Savarinbackform*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P850.222	22,5	11,5	20,25	1

Nueva forma
New shape
Nouvelle forme
Neue Form

P8505 Molde rizado para tarta / *Round tart mould with fluted edges* / Tourtière ronde avec bord cannelé / *Tortenbackform mit runden Ecken*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P850.528	28	3,0	19,90	1

Nueva forma
New shape
Nouvelle forme
Neue Form

P8506 Flanero rizado / *Brioche mould* / Moule à brioche / *Briochebackform*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P850.614	14	5,0	19,90	1

Moldes de silicona 600 x 400 mm Ofrecen la posibilidad de dividirlos en 2 moldes de 300 x 200 mm gracias a su diseño simétrico /
Silicone moulds 600 x 400 mm. Possible to divide in two of 300 x 200 mm thanks to its symmetrical design /
Moules en silicone 600 x 400 mm avec possibilité de diviser en deux moules de 300 x 200 mm grâce à sa symetrie /
Silikonformen 600 x 400 mm. Dank seinem symetrischen Design können sie in zwei Formen von 300 x 200 mm geteilt werden.

P859900 Mini-cakes / *Mini-cakes /* Mini-cakes / *Minikuchen*

600 x 400 mm

REF	Fig	mm1	mm2	H mm	€/u	
P859.900	20	100 x 50	80 x 30	30	76,35	1

P859901 Briochette

600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u	
P859.901	24	79	37	76,35	1

P859902 Semi-esferas / *Half-spheres /* Demi-sphères / *Halbkugeln*

600 x 400 mm

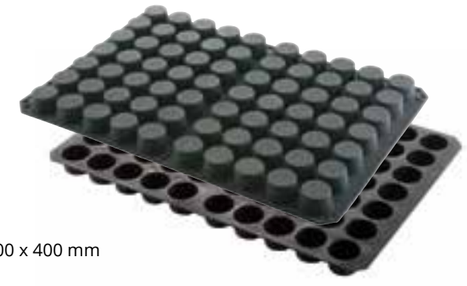
REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u	
P859.902	24	70	35	76,35	1

P859903 Muffin

600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u	
P859.903	24	70	42	76,35	1

P859904 Mini muffin



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u	
P859.904	20	50	28	76,35	1

P859905 Gugelhopf

600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u	
P859.905	24	70	36	76,35	1

P859906 Savarin

600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u	
P859.906	24	72	23	76,35	1

P859907 Mini madalenas / *Mini madeleines /* Mini madeleines / *Minimadeleines*

600 x 400 mm

REF	Fig	mm	H mm	€/u	
P859.907	84	42 x 30	11	76,35	1

P859908 Tartaletas / *Tartalets /* Tartalettes / *Törtchen*

600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u	
P859.908	60	50	15	76,35	1

P859909 Canalados / *Cannelés*

600 x 400 mm

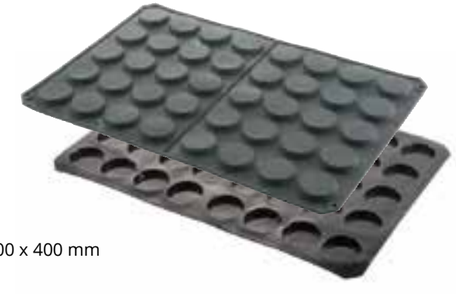
REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u	
P859.909	60	85	50	76,35	1

P859910 Piramides / *Pyramids /* Pyramides / *Pyramiden*

600 x 400 mm

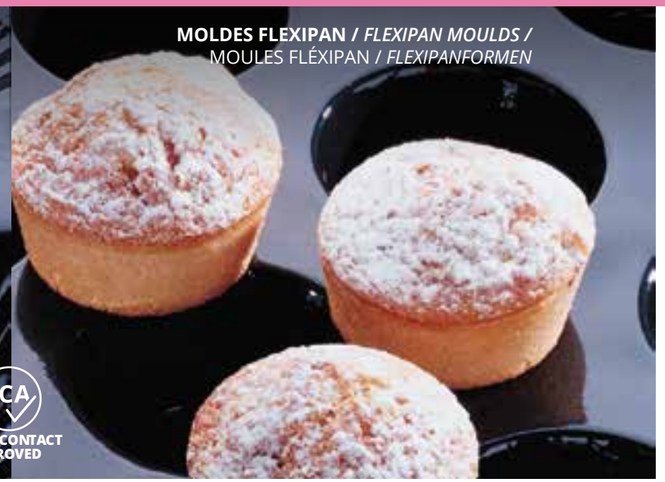
REF	Fig	mm	H mm	€/u	
P859.910	30	71 x 71	40	76,35	1

P859911 Florentinas / *Florentiners /* Florentins / *Florentiner*



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u	
P859.911	40	55	12	76,35	1



FLEXIPAN® ORIGINE

El Flexipan® es una combinación de fibras de vidrio y silicona adecuadas para el uso alimentario.
Esta combinacion de materiales le da a la pieza una solidez y duración de vida inigualables, asi como propiedades anti-adherentes excepcionales tanto en cocción como en congelación.
El Flexipan® no requiere ser engrasado ya que su composición y flexibilidad permiten un desmoldeo fácil y rápido.
El Flexipan® con un uso y trato correctos nos permite realizar entre 2.000 y 3.000 cocciones antes de empezar a notar los primeros signos de deterioro.
El Flexipan® permite realizar cualquier tipo de preparaciones dulces o saladas, tanto en cocción (+280 °C) como en congelación (-40 °C).

VENTAJAS FLEXIPAN®
- No es necesario engrasar los moldes para obtener un desmoldeo perfecto
- Gran facilidad para el desmoldeo de piezas congeladas
- La limpieza de los moldes se realiza de una manera fácil y rápida
- Larga vida de la pieza (2.000-3.000) cociones
- Medidas para pastelería profesional (60x40 cm)
- Gama completa de formas

Le Flexipan® est une combinaison de tissues de verre et silicones adéquats pour l'utilisation alimentaire.
Cette combinaison de matériels donne au moule une solidité et une durabilité extraordinaire, alliées à des propriétés anti-adhérentes exceptionnelles tant en cuisson comme en congélation.
Le Flexipan® n'a pas besoin d'être lubrifié puisque sa composition et flexibilité permettent un démoulage facile et rapide.
Selon l'utilisation et l'entretien des moules, le Flexipan®, nous permet d'effectuer entre 2.000 et 3.000 cuissons avant de noter les premiers signes de collage.
Le Flexipan® permet d'effectuer tous types de préparations sucrées ou salées, en cuisson (+ 280 °C) ou en congélation (-40 °C).

AVANTAGES FLEXIPAN®
- Ne précise d'aucun graissage pour un démoulage facile et rapide
- Facile à nettoyer
- De 2000 à 3000 cuissons par moule
- Mesures pour la pâtisserie professionnelle (60x40 cm)
- Large gamme de moules

The Flexipan® is a silicone and fibre glass combination mould suitable for the food contact.
This material combination gives to the piece solidity and an extraordinary durability, allied with exceptional non-stick properties either for cooking and freezing.
The Flexipan® does not require to be lubricated since their composition and flexibility allow an easy and fast release from the mould.
According to the use and the maintenance, the Flexipan®, enable us to use them between 2000 and 3000 times before the first signs of sticking arise.
The FLEXIPAN can be used to bake (+280 °C) or freeze (-40 °C) the most sweet and savoury products.

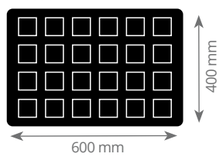
ADVANTAGES FLEXIPAN®
- No need to be greased for an easy and quick realise
- Easy to clean
- Between 2000 and 3000 times can be used
- Professional pastry measures (60x40 cm)
- Large range of moulds

Flexipan® ist eine Kombination aus Fiberglas und Silikon angepasst an die lebensmittelverarbeitung.
Diese MaterialKombination gibt der Form sowohl eine Festigkeit und eine unvergleichliche Langlebigkeit, als auch antihafteigenschaften Während des Backens und der Einfrierung.
Flexipan® braucht keine Einfettung aufgrund seiner zusammenstellung und erlaubt eine schnelle und einfache Ablösung von der form.
Flexipan® bietet bei einem korrekten Gebrauch und Behandlung die realisierung zwischen 2.000 und 3.000 Backungen bevor man die ersten Verschleisserscheinungen bemerkt.
Flexipan® elaubt die Realisierung aller Arten der Zubereitung von nachspeisen sowohl beim Backen (+280 °C) als auch beim Einfrieren (-40 °C).

VORTEILE FLEXIPAN®
- Keine Einfettung nötig um ein perfektes AbLösen von der form zu erreichen
- Einfachste Ablösung der eingefrorenen Stücke von der form
- einfache und Schnelle Reinigung der Formen
- Langlebigkeit der Formen (2.000-3.000) Backungen
- Grösse für die professionelle Patisserie (60x40 cm)
- Grosse Produktvielfalt

MEDIDAS / *SIZES /* MESURES / *GRÖSSEN*

Pastelería / *Pastry /* Pâtisserie / *Patisserie*



- 40 °C / - 104 °F
+ 280 °C / + 539 °F

gas

H.A.C.C.P.
NO PROBLEM

Conos / *Cones* / Cones / *Kegel*

REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€/u	
P859.134		40	50	40,0	24	151,65	1
P859.135		20	70	60,0	80	151,65	1

Bavarois / *Rosace shape* / Bavarois / *Bayerisch*

REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€/u	
P859.139		18	78	35,0	100	151,65	1

Charlottes

REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€/u	
P859.141		24	62	35,0	60	151,65	1
P859.113		18	78	40,0	100	151,65	1

Magdalenas / *Madeleines* / Madeleines / *Madeleines*

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.142		56	52 x 33	15,0	15	151,65	1
P859.115		40	78 x 47	19,0	35	151,65	1

Conchas / *Saint Jacques shell* / Coquilles Saint-Jacques / *Jakobsmuscheln*

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.132		24	80 x 75	20,0	70	151,65	1

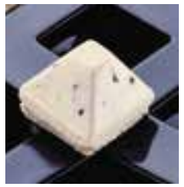
Margaritas / *Deep flower* / Margueritas en relief / *Mageriten*

REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€/u	
P859.143		24	24	27,0	70	151,65	1

Flores / *Flowers* / Fleurs / *Blumen*

REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€/u	
P859.144		24	78	20,0	80	151,65	1

Pirámides / *Pyramids* / Pyramides / *Pyramiden*



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.109		54	35 x 35	23,0	15	151,65	1
P859.111		35	50 x 50	35,0	35	151,65	1
P859.110		24	71 x 71	41,0	90	151,65	1

Semi-esferas / *Half-spheres* / Demi-sphères / *Halbkugeln*

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.151		96	26	16,0	6	151,65	1
P859.105		70	29	18,0	10	151,65	1
P859.103		48	42	21,0	20	151,65	1
P859.102		28	58	31,0	50	151,65	1
P859.101		24	70	40,0	105	151,65	1
P859.104		24	80	40,0	126	151,65	1

Semi-esferas invertidas / *Half-spheres upside down* / Demi-sphères inversèes / *Umgekehrte Halbkugeln*

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.150		45	26	16,0	6	151,65	1

Cuadrados / *Squares* / Carrés / *Quadrate*

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.152		60	37 x 37	17,0	18	151,65	1
P859.153		35	56 x 56	24,0	60	151,65	1

Tartaletas cuadradas / *Square tartlet* / Tartelettes carrées / *Quadratische Törtchen*

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.154		60	45 x 45	12,0	20	151,65	1
P859.155		40	60 x 60	15,0	40	151,65	1

Savarins cuadradas / *Square savarins* / Savarins carrées / *Quadratische Savarine*

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.156		60	37 x 37	17,0	15	151,65	1
P859.157		35	56 x 56	24,0	45	151,65	1
P859.158		24	70 x 70	30,0	100	151,65	1

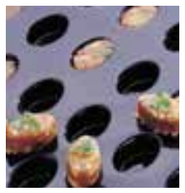
Savarins redondos / *Round savarins* / Savarins ronds / *Runde Savarine*

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.159		60	41	12,0	10	151,65	1
P859.124		35	66	20,0	50	151,65	1
P859.219		24	70	23,0	65	151,65	1
P859.122		24	80	20,0	70	151,65	1

Savarins ovalados / *Oval savarins* / Savarins ovales / *Ovale Savarine*

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.123		24	80 x 60	25,0	70	151,65	1

Óvalos / *Oval* / Ovales / *Ovale*



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.167		30	70 x 50	30,0	75	151,65	1
P859.130		30	85 x 60	30,0	100	151,65	1

Tartaletas ovaladas / *Oval tartlets* / Tartelettes ovales / *Ovale Törtchen*

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.169		48	66 x 27	11,0	10	151,65	1

Tartaletas redondas / *Round tartlets* / Tartelettes rondes / *Runde Törtchen*

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.114		60	42	10,0	13	151,65	1
P859.171		48	48	15,0	20	151,65	1
P859.172		40	58	20,0	35	151,65	1
P859.126		24	77	20,0	65	151,65	1

Troncos / *Logs* / Bûche / *Blöcke*

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.125		24	95 x 40	30,0	80	151,65	1
P859.183		24	122 x 42	32,0	115	151,65	1
P859.184		8	339 x 40	39,0	450	151,65	1
P859.185		5	495 x 40	39,0	700	151,65	1

Cakes/Bizcochos / *Cakes-Lady fingers* / Cakes-Coudoirs / *Kuchen/ Biskuit*

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.186		120	40 x 15	12,0	6	151,65	1

Lingotes / *Lingots* / Lingots / *Barren*

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.189		24	100 x 40	25,0	70	151,65	1
P859.190		24	120 x 40	25,0	90	151,65	1

Semi-cilindros / *Half-Cylindres* / Demi-cylindres / *Halbzylinder*

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.191		48	85 x 17	15,0	20	151,65	1

Cakes

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.192		24	80 x 30	30,0	55	151,65	1
P859.195		16	110 x 60	25,0	105	151,65	1

Financiers

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.196		84	50 x 26	11,0	10	151,65	1
P859.197		24	86 x 46	14,0	45	151,65	1

Muffins

REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€/u	
P859.106		40	51	29,0	45	151,65	1
P859.107		24	73	40,0	125	151,65	1
P859.198		15	82	50,0	220	151,65	1

CilIndros / *Cylinders* / Cylindres / *Zylinder*

REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€/u	
P859.206		48	40	20,0	25	151,65	1
P859.207		24	63	25,0	65	151,65	1
P859.117		24	63	35,0	90	151,65	1

Florentina / *Florentiners* / Florentins / *Florentiner*

REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€/u	
P859.129		15	102	20,0	140	151,65	1

Tartas tatin / *Etatin apple tarts* / Tartes tatin / *Tatintorten*

REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€/u	
P859.210		15	82	30,0	135	151,65	1
P859.211		12	100	35,0	245	151,65	1
P859.212		12	105	40,0	305	151,65	1

Entremets-Pizzas-Quiches / *Round-Pizza-Quiches* / Empreintes rondes-Pizza-Quiches / *Vorspeise-pizza-Quiches*

REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€/u	
P859.116		6	186	12,0	300	151,65	1

Cucharas / *Spoons* / Cuillères / *Löffel*

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.174		36	90 x 28	12,0	15	151,65	1

Lanzaderas / *Mini-brioches* / Navettes / *Schiffchen*

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.200		48	70 x 30	10,0	15	151,65	1

Alargadas / *Long* / Longues / *Lange*

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.201		24	130 x 48	18,0	80	151,65	1

Redondas / *Rounds* / Ronds / *Runde*

REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€/u	
P859.202		24	79	15,0	65	151,65	1

Flores / *Flowers* / Fleurs / *Blumen*

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.203		24	62 x 49	26,0	60	151,65	1

Acanalda / *Cannelées* / Cannelées / *Runde Ecken*

REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€/u	
P859.204		24	68	25,0	60	151,65	1
P859.205		24	78	30,0	105	151,65	1
P859.112		24	81	37,0	105	151,65	1

Octágonos / *Octagons* / Octagones / *Achtecke*

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.119		40	43 x 40	26,0	28	151,65	1

Medallones / *Medaillons* / Médaillons / *Medaillen*

REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€/u	
P859.179		96	28	8,0	5	151,65	1

Pomponnettes / *Pomponnettes* / Pomponnettes / *Pomponnettes*

REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€/u	
P859.120		96	36	17,0	14	151,65	1

Pomponnettes / *Pomponnettes* / Pomponnettes / *Pomponnettes*

REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€/u	
P859.121		54	40	20,0	22	151,65	1

CUBETAS GASTRONORM /
GASTRONORM CONTAINERS /
BACS GASTRONORME /
GASTRONORM BEHÄLTER

7.1 **INOX 18/10 /** *18/10 ST/STEEL /*
INOX 18/10 / *EDELSTAHL 18/10* **196**

7.2 **COMPLEMENTOS GASTRONORM /**
GASTRONORM ACCESSORIES /
ACCESSOIRES GASTRONORME /
GASTRONORM ASSESSOIRES **200**

7.3 **CON FONDO DIFUSOR /**
WITH SANDWICH BOTTOM /
AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR /
MIT SANDWICHBODEN **201**

7.4 **POLICARBONATO /** *POLYCARBONATE /*
POLYCARBONATE / *POLYCARBONAT* **202**

7.5 **SIN BISFENOL-A /** *BISPHENOL-A FREE /*
SANS BISPHÉNOL-A / *OHNE BISFENOL-A* **204**

7.6 **POLIPROPILENO /** *POLYPROPYLENE /*
POLYPROPYLÈNE / *POLYPROPYLEN* **206**

7.7 **VIOLET COLLECTION** **208**

CUBETAS GASTRONORM / *GASTRONORM CONTAINERS /* BACS GASTRONORME / *GASTRONORM BEHÄLTER*

CUBETAS GASTRONORM / *GASTRONORM CONTAINERS /* BACS GASTRONORME / *GASTRONORM BEHÄLTER*

Conforme a la norma en-631.2 Pujadas ofrece una de las gamas de cubetas gastronorm de fabricación propia más amplia del mercado.

According to en-631.2 Pujadas offers one of the most specialized ranges, in-house manufacturing, of gastronorm containers in the market.

Suivant la norme en-631.2 Pujadas propose une des gammes de bacs gastronorme de propre fabrication des plus spécialisés du marché.

Entsprechend der norm EN-631.2 bietet Pujadas aus eigener Herstellung eine der breitesten Produktpallette Im handel an.

ACERO INOXIDABLE / *ST/STEEL /* ACIER INOXYDABLE / *ROSTFREIER STAHL*

18/10

NSF

Bordes reforzados /
Reinforced edges /
Bords renforcés /
Verstärkte ränder

Geometría adaptada: + limpieza + capacidad /
Radious specially designed for: + capacity + cleaning /
Géométrie adaptée: + propreté + capacité /
Radius speziell designt: + Kapazität + Reinigung

POLICARBONATO / *POLICARBONATO /* POLYCARBONATE / *POLYCARBONAT*

- 40 ºC
+ 130 ºC

Bordes reforzados /
Reinforced rims /
Bords renforcés /
Verstärkte ränder

Marcaje modelo cubeta /
Container model /
Type de bac /
ModelMarkierung am BeHälter

Textura para evitar ralladas /
Texturing corners to avoid scratching /
Côtés granités pour éviter rayures /
Struktur um verkratzungen zu verhindern

Mayor grosor / *Thicker /*
Plus épais / *Dicker*

Graduación externa de capacidad /
Graduations marked externally /
Échelle de graduations à l'extérieur /
Externe Skalierung des Fassungsvermögen

Características marcadas en el fondo /
Main features marked on the base /
Caracteristiques marqués au fond /
Eigenschaften im Boden markiert

SIN BISFENOL-A / *BISPHENOL-A FREE /* SANS BISPHÉNOL-A / *OHNE BISFENOL-A*

- 40 ºC
+ 90 ºC

100% BPA FREE — HEALTHY / CLEAN / FOOD SAFE — NO BISPHENOL-A, NON-TOXIC PLASTIC

POLIPROPILENO / *POLYPROPYLENE /* POLYPROPYLÈNE / *POLYPROPYLEN*

- 40 ºC
+ 110 ºC

Hermético con tapa Polinorm /
Hermetic with Polinorm Lid /
Hermetique avec couvercle Polinorm /
Hermetisch mit polinorm Deckel

Bordes reforzados /
Reinforced rims /
Bords renforcés /
Verstärkte ränder

Marcaje modelo cubeta /
Container model /
Type de bac /
ModelMarkierung am BeHälter

Textura para evitar ralladas /
Texturing corners to avoid scratching /
Côtés granités pour éviter rayures /
Struktur um Kratzer zu verhindern

Mayor grosor / *Thicker /*
Plus épais / *Dicker*

Graduación externa de capacidad /
Graduations marked externally /
Échelle de graduations à l'extérieur /
Externe Skalierung des Fassungsvermögen

Características marcadas en el fondo /
Main features marked on the base /
Caracteristiques marqués au fond /
Eigenschaften im Boden markiert

CUBETAS GASTRONORM / *GASTRONORM CONTAINERS /* BACS GASTRONORME / *GASTRONORM BEHÄLTER*

COCCIÓN / *COOKING /* CUISSON / *KOCHEN*

PATENTED EXCLUSIVE

induction gas vitro electric oven

GN con fondo difusor /
GN Pan with sandwich base /
Bac GN avec fond thermo-diffuseur /
GN Backform mit Sandwichboden

gas vitro electric oven

GN aluminio antiadherente /
Non-stick aluminium GN pan /
Bac GN anti-adhésif en aluminium /
GN backform aluminium antihaft

oven

Bandejas GN especial horno /
Special Oven GN pans /
PLAQUES spéciales GN pour four /
Spezielle GN Ofenformen

TRANSPORTE / *TRANSPORT /* TRANSPORT / *TRANSPORT*

GN Inox + Tapa inox hermética /
St/Steel GN + St/Steel hermetic lid /
Bac GN Inox + Couvercle étanche inox /
GN Edelstahl + edelstahldeckel hermetisch

Policarbonato o cubeta sin Bisfenol-A + tapa polinorm /
Polycarbonate or BPA free + Polinorm lid /
Polycarbonate ou sans BPA + couvercle Polinorm /
Polycarbonat oder ohne bisfenol-A behälter + polinormDeckel

GN Polipropileno + Tapa Polinorm® /
Polypropylene + Polinorm® Lid /
GN Polypropylène + Couvercle Polinorm® /
GN Polipropilen + Polinorm® Deckel

TEMP. 120ºC
HERMÉTICO / *HERMETIC* / ÉTANCHE / *HERMETISCH*

TEMP. 100ºC

TEMP. 90ºC

ALMACENAMIENTO / *STORAGE /* STOCKAGE / *LAGERUNG*

VIOLET COLLECTION

GN Policarbonato + Tapa policarbonato /
Polycarbonate GN + Polycarbonate Lid /
GN Polycarbonate + Couvercle Polycarbonate /
GN Polycarbonat + Polycarbonat Deckel

GN Policarbonato + Tapa Polinorm® /
Polycarbonate GN + Polinorm® Lid /
Polycarbonate + Couvercle Polinorm® /
GN Polycarbonat + Polinorm® Deckel

GN Polipropileno + Tapa Polinorm® /
Polypropylene + Polinorm® Lid /
GN Polypropylène + Couvercle Polinorm® /
GN Polypropylen + Polinorm® Deckel

Antialérgico /
Allergen-Free /
Anti allergique /
Anti allergie

PRESENTACIÓN / *DISPLAY /* PRÉSENTATION / *PRÄSENTATION*

GN Policarbonato + Tapa policarbonato /
Polycarbonate GN + Polycarbonate Lid /
GN Polycarbonate + Couvercle Polycarbonate /
Polycarbonat GN + Polycarbonat deckel

GN Inox con fondo Difusor + Tapa policarbonato /
St/Steel GN with sandwich base + Polycarbonate Lid /
GN Inox avec fond thermo-diffuseur + Polycarbonate /
Edelstahl GN mit sandwichboden + Polycarbonat Deckel

GN Melamina /
Melamine GN /
GN mélamine /
Melamin GN

P. 394

SELECCIÓN CUBETAS GASTRONORM / *GASTRONORM CONTAINERS SELECTION /*
SELECTION BACS GASTRONORME / *AUSWAHLÜBERSICHT GASTRONORM BEHÄLTER*

	INOX 18/10 / *18/10 ST/STEEL /* INOX 18/10 / *EDELSTAHL 18/10*	**INOX 18/10 FONDO DIFUSOR /** *18/10 ST/STEEL SANDWICH BOTTOM /* INOX 18/10 FOND THERMO-DIFFUSEUR / *EDELSTAHL 18/10 SANDWICHBODEN*		**ALUMINIO ANTIADHERENTE /** *NON-STICK ALUMINIUM /* ALUMINIUM ANTI-ADHÉSIF / *ALUMINIUM ANTIHAFT*
	P. 196 NSF	P. 201 NSF	P. 407	P. 82
PRESENTACIÓN / *APPEARANCE /* PRÉSENTATION / *PRÄSENTATION*	✓	●	●	●
RESISTENCIA / *ROBUSNESS /* ROBUSTESSE / *RESISTENZ*	✓	✓	✓	●
ALMACENAMIENTO / *STORAGE /* STOCKAGE / *LAGERUNG*	✓	●	●	
BAÑO-MARIA / *BAIN MARIE /* BAIN-MARIE / *WASSERBAD*	✓	✓	✓	●
TEMPERATURA MAX / *TEMPERATURE MAX /* TEMPÉRATURE MAX. / *MAX. TEMPERATUR*	✓	✓	✓	✓
HORNO / *OVEN /* FOUR / *OFEN*	✓	✓	✓	✓
MICROONDAS / *MICRO-WAVE /* MICRO-ONDES / *MIKROWELLE*				
COCCIÓN / *COOKING /* CUISSON / *KOCHEN*	●	✓	✓	✓
INDUCCIÓN / *INDUCTION /* INDUCTION / *INDUKTION*		INDUCTION	INDUCTION	
TRANSPORTE EN CALIENTE / *WARM TRANSPORTATION /* TRANSPORT CHAUD / *WARMER TRANSPORT*	✓	✓	✓	●
TAPA POLINORM / *POLINORM LID /* COUVERCLE POLINORM / *POLINORM DECKEL*	✓	✓	✓	

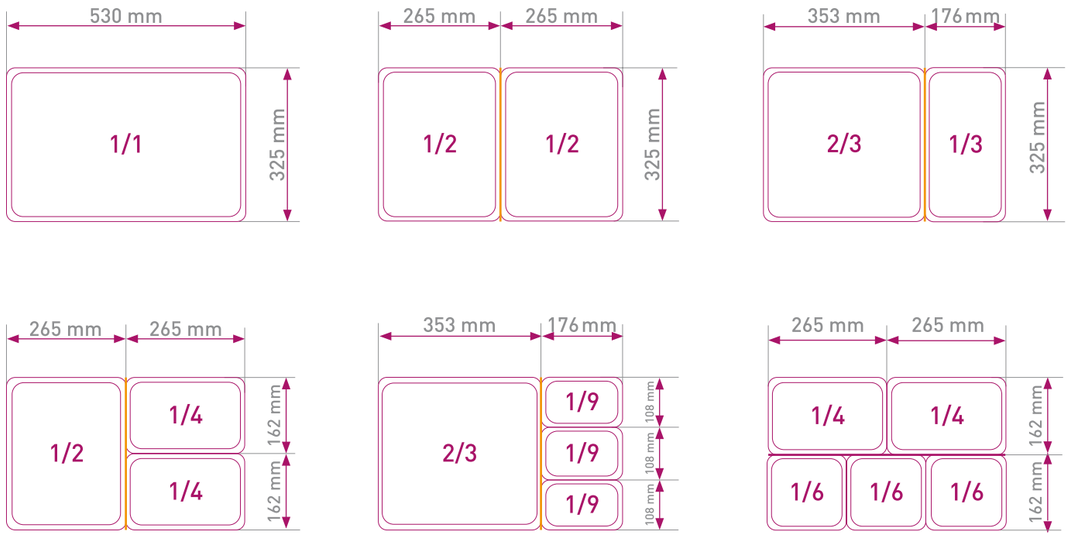
	POLICARBONATO / *POLYCARBONATE /* POLYCARBONATE / *POLYCARBONAT*	**SIN BISFENOL-A /** *BISPHENOL-A FREE /* SANS BISPHÉNOL-A / *OHNE BISFENOL-A*	**POLIPROPILENO /** *POLYPROPYLENE /* POLYPROPYLÈNE / *POLYPROPYLEN* VIOLET COLLECTION	**MELAMINA* /** *MELAMINE* /* MÉLAMINE* / *MELAMIN**
	P. 202	P. 204 100% BPA FREE	P. 206	P. 390
PRESENTACIÓN / *APPEARANCE /* PRÉSENTATION / *PRÄSENTATION*	●	●	●	✓
RESISTENCIA / *ROBUSNESS /* ROBUSTESSE / *RESISTENZ*	✓	✓	●	✓
ALMACENAMIENTO / *STORAGE /* STOCKAGE / *LAGERUNG*	✓	✓	●	●
BAÑO-MARIA / *BAIN MARIE /* BAIN-MARIE / *WASSERBAD*	●	●		●
TEMPERATURA MAX / *TEMPERATURE MAX /* TEMPÉRATURE MAX. / *MAX. TEMPERATUR*	130 °C	90 °C	110 °C	70 °C
HORNO / *OVEN /* FOUR / *OFEN*	130 °C			
MICROONDAS / *MICRO-WAVE /* MICRO-ONDES / *MIKROWELLE*	✓	✓	✓	
COCCIÓN / *COOKING /* CUISSON / *KOCHEN*				
INDUCCIÓN / *INDUCTION /* INDUCTION / *INDUKTION*				
TRANSPORTE EN CALIENTE / *WARM TRANSPORTATION /* TRANSPORT CHAUD / *WARMER TRANSPORT*	130 °C	80 °C		70 °C
TAPA POLINORM / *POLINORM LID /* COUVERCLE POLINORM / *POLINORM DECKEL*	✓	✓	✓	

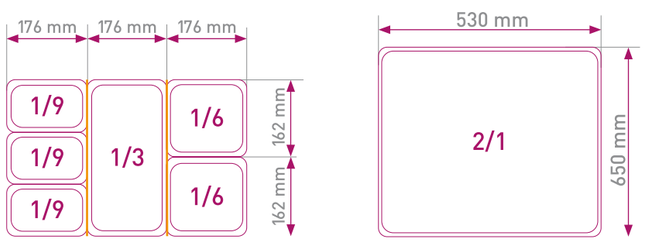
✓ **RECOMENDADO /** *RECOMMENDED /* RECOMMANDÉ / *EMPFOHLEN*

● **ACEPTABLE /** *SUITABLE /* ACCEPTABLE / *ANNEHMBAR*

*** AMBIENTE HÚMEDO /** *HUMID ENVIRONMENT /* ENVIRONNEMENT HUMIDE / *FEUCHTE UMGEBUNG*

Combinaciones / *Combinations /* Combinaisons / *Kombinationen*



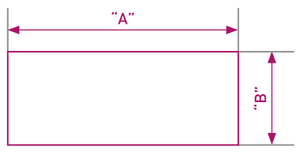


Perfiles divisorios /
Adaptable bars /
Barrettes de composition /
Einsetzbare profilestege

1/1
1/2

Medidas de encaste / *Fitting measures /* Mesures d'emboîtement / *Masse der einsetzlöcher*

Modelo	"A"	"B"
2/1	630	510
1/1	510	305
2/3	333	305
1/2	305	245
1/3	305	155
1/4	245	142
1/6	156	142
1/9	156	88



TAPA GN POLINORM®
GN POLYNORM® LID /
GN COUVERCLE POLYNORM® /
GN POLYNORM® DECKEL

PATENTED **EXCLUSIVE**

DISPONIBLE EN SEIS COLORES / *AVAILABLE IN SIX COLOURS /*
DISPONIBLE EN SIX COULEURS / *VERFÜGBAR IN SECHS FARBEN*

P1 P2 P3 P4 P5 P6

ADAPTABLES A / *ADJUSTABLES TO /* ADAPTABLE À / *PASSEND ZU*

GN Inoxidable /
St/Steel GN containers /
GN inoxydable /
GN Edelstahl behälter

GN Policarbonato /
Polycarbonate GN containers /
GN Polycarbonate /
GN Polycarbonat behälter

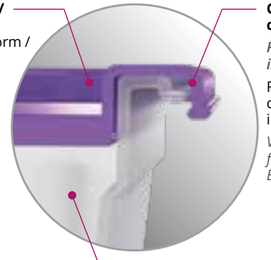
GN sin Bisfenol-A /
BPA free Container /
Sans Bisphénol-A /
GN beHälter ohne Bisfenol-A

GN Polipropileno /
Polypropylane GN containers /
GN Polypropylène /
Polypropylen GN Behälter

Encaje exterior /
Outer side fitting /
Emboîtement extérieur /
Äussere Einsetzfassung

Encaje interior /
Inner side fitting /
Emboîtement intérieur /
Innere Einsetzfassung

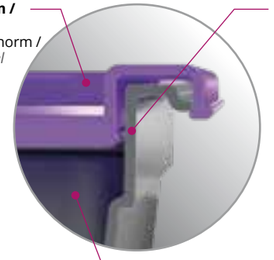
Tapa Polinorm /
Polinorm Lid /
Couvercle Polinorm /
Polinorm Deckel



Clips para cierre cubeta inox y PC /
Flaps to fit with GN inox and PC /
Rainures pour clipser bacs GN inox et PC /
Verschlussklemme- für Edelstahl und pc Behälter

Cubeta inox / Policarbonato /
Steel container / Polycarbonate /
Bac inox / Polycarbonate /
Edelstahl / Polycarbonat behälter

Tapa Polinorm /
Polinorm Lid /
Couvercle Polinorm /
Polinorm Deckel



Cierre hermético para cubetas de PP /
Hermetical for PP containers /
Hermetique sur bacs PP /
Hermetischer Verschluss für behälter aus PP

Cubeta polipropileno /
Container polypropylene /
Bac polypropylène /
Polypropylen behälter

2/1 650 x 530 mm

18/10

REF	H mm	Lts	€/u	
P210.201	20	6,20	35,70	6
P210.401	40	11,50	40,25	6
P210.651	65	18,80	45,80	6
P211.001	100	28,90	56,65	6
P211.501	150	43,10	69,65	3
P212.001	200	52,00	88,60	3

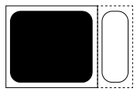
1/1 530 x 325 mm

18/10

REF	H mm	Lts	€/u	
P110.201	20	2,80	17,35	6
P110.401	40	5,10	19,50	6
P110.551	55	7,00	20,90	6
P110.651	65	8,30	21,70	6
P111.001	100	14,20	28,70	6
P111.501	150	20,20	37,60	6
P112.001	200	26,00	45,45	6

2/3 353 x 325 mm

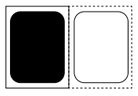
18/10



REF	H mm	Lts	€/u	
P230.201	20	1,70	15,15	6
P230.401	40	3,10	19,90	6
P230.651	65	5,60	22,65	6
P231.001	100	8,80	27,60	6
P231.501	150	13,20	39,25	6
P232.001	200	18,30	52,05	6

1/2 325 x 265 mm

18/10



REF	H mm	Lts	€/u	
P120.201	20	1,20	11,30	6
P120.401	40	2,20	13,10	6
P120.651	65	4,10	15,35	6
P121.001	100	6,10	19,95	6
P121.501	150	9,10	24,70	6
P122.001	200	12,00	32,85	6

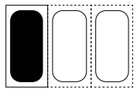
2/4 530 x 162 mm

18/10

REF	H mm	Lts	€/u	
P240.401	40	1,80	19,95	6
P240.651	65	4,00	21,40	6
P241.001	100	6,00	26,70	6
P241.501	150	10,00	35,80	6

1/3 325 x 176 mm

18/10



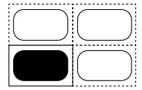
REF	H mm	Lts	€/u	
P130.201	20	0,80	11,10	6
P130.401*	40	1,50	11,50	6
P130.651	65	2,50	12,50	6
P131.001	100	3,80	16,25	6
P131.501	150	5,60	24,80	6
P132.001	200	7,30	28,70	6

IDEA!

*** Cubeta GN especial para vitrinas mostrador snack.**
** Special GN container for snack showcases.*
* Bac GN spécial pour vitrines snack.
** Spezial GN Behälter für Snackglasvitrinen*

1/4 265 x 162 mm

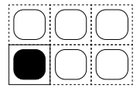
18/10



REF	H mm	Lts	€/u	
P140.201	20	0,50	8,80	6
P140.651	65	1,70	11,10	6
P141.001	100	2,80	14,10	6
P141.501	150	4,10	19,95	6
P142.001	200	5,00	26,75	6

1/6 176 x 162 mm

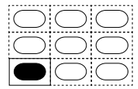
18/10



REF	H mm	Lts	€/u	
P160.651	65	1,00	10,85	6
P161.001	100	1,60	13,00	6
P161.501	150	2,20	19,70	6
P162.001	200	2,90	24,35	6

1/9 176 x 108 mm

18/10



REF	H mm	Lts	€/u	
P190.651	65	0,60	7,90	6
P191.001	100	0,80	11,75	6

Fondos perforados para cubetas / *Perforated bottoms for containers /* Egouttoirs pour bacs / *Gelochte Böden für Behälter*

Aptos para cubetas SP3 hasta 100 mm de profundidad
Adjustable to SP3 upto 100 mm depth
Adaptables à bags SP3 jusqu'à 100 mm profondeur
Geeignet für Behälter SP3 bis 100 mm tief

REF	Mod	€/u	
P215.000	2/1	73,65	1
P115.000	1/1	36,25	1
P235.000	2/3	32,00	1
P125.000	1/2	24,40	1
P135.000	1/3	18,45	1
P145.000	1/4	15,50	1

Perfiles divisorios / *Adaptable bars /* Barrettes de composition / *Profilstege*

REF	H mm	L cm	€/u	
P111.111	1/1	53,0	7,25	1
P122.222	1/2	32,5	5,30	1

Para realizar cualquier composición con las cubetas gastronorm.
To arrange any composition with gastronorm containers.
Pour réaliser toute composition avec les bacs gastronorme.
Für die Realisierung aller Kombinationen mit den GN Behälter.

Asas móviles / *Falling handles /* Anses tombantes / *Fallgriffe*

Añadir AM a la referencia de la cubeta elegida
Add AM to the GN container reference
Ajouter AM à la référence du bac GN
Fügen Sie die AM zu den ausgewählten Art.Nr. der GN

Apta para todas las medidas de cubetas
Suitable for all GN sizes
Apte sur toutes les dimensions GN
Einsetzbar an alle Grössen der Behälter

Precio cubeta / *Container price /* Prix bac / *Behälterpreis*	+6 €/u	1

Asas fijas / *Fixed handles /* Anses fixes / *Feste Griffe*

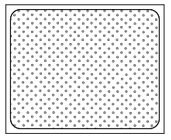
Añadir AF a la referencia de la cubeta elegida
Add AF to the GN container reference
Ajouter AF à la référence du bac GN
Fügen Sie die AF zu den ausgewählten Art.Nr. der GN

Sólo para cubetas 1/2, 1/3, 1/4 y 1/6
Only for containers 1/2, 1/3, 1/4 and 1/6
Seulement pour bacs 1/2, 1/3, 1/4 et 1/6
Nur für Behälter 1/2, 1/3, 1/4 und 1/6

Precio cubeta / *Container price /* Prix bac / *Behälterpreis*	+4 €/u	1

2/1 650 x 530 mm

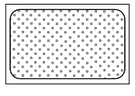
18/10



REF	H mm	€/u	
P210.202	20*	47,60	6
P210.402	40*	50,20	6
P210.652	65*	63,75	6
P211.002	100**	78,95	6
P211.502	150**	111,15	3
P212.002	200**	136,15	3

1/1 530 x 325 mm

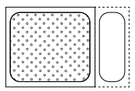
18/10



REF	H mm	€/u	
P110.202	20*	29,60	6
P110.402	40*	32,70	6
P110.552	55*	33,55	6
P110.652	65*	36,85	6
P111.002	100**	47,40	6
P111.502	150**	71,75	6
P112.002	200**	82,60	6

2/3 353 x 325 mm

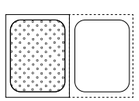
18/10



REF	H mm	€/u	
P230.202	20*	22,60	6
P230.402	40*	25,05	6
P230.652	65*	30,70	6
P231.002	100**	43,80	6
P231.502	150**	58,85	6
P232.002	200**	63,20	6

1/2 325 x 265 mm

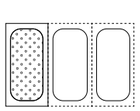
18/10



REF	H mm	€/u	
P120.652	65*	27,15	6
P121.002	100**	33,40	6
P121.502	150**	45,10	6
P122.002	200**	64,50	6

1/3 325 x 176 mm

18/10



REF	H mm	€/u	
P130.202	20*	18,85	6
P130.402	40*	21,50	6
P130.652	65*	23,25	6
P131.002	100**	36,35	6
P131.502	150**	40,55	6
P132.002	200**	50,65	6

*** Fondo perforado**
** Perforated bottom*
* Fond perforé
** Gelochter Boden*

**** Fondo y laterales perforados**
*** Perforated bottom and sides*
** Fonds et latéraux perforés
*** Boden und Seiten gelocht*

CUBETAS GASTRONORM / *GASTRONORM CONTAINERS /*
BACS GASTRONORME / *GASTRONORM BEHÄLTER*

FOOD CONTACT APROVED

GASTRONORM INOX 18/10 /
18/10 ST/STEEL GASTRONORM /
GASTRONORME INOX 18/10 /
GASTRONORM EDELSTAHL 18/10

Tapa Polinorm® / *Polinorm® Lid* / Couvercle Polinorm® / *Polinorm® Deckel*

PATENTED EXCLUSIVE

Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3 /
St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range /
Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme SP3 /
GN Behälter rostfrei, PC, ohne Bisfenol-A und PP. Edelstahlbehälter GN, PC, ohne Bisphenol-A und PP. Nicht geeignet für SP3

REF	Mod	€/u	
P110.0 + COLOR	1/1	10,10	30
P120.0 + COLOR	1/2	6,15	60
P130.0 + COLOR	1/3	5,25	30
P140.0 + COLOR	1/4	4,35	30
P160.0 + COLOR	1/6	3,90	60
P190.0 + COLOR	1/9	3,35	30

Ref. color tapa /
Ref. colour lid /
Ref. couleur couvercle /
Art.Nr. Deckelfarbe

P1 P2 P3 P4 P5 P6

Tapa / *Lid* / Couvercle / *Deckel*

18/10

REF	Mod	€/u	
P110.000	1/1	20,25	1
P230.000	2/3	17,30	1
P120.000	1/2	11,75	1
P130.000	1/3	10,40	1
P140.000	1/4	8,20	1
P160.000	1/6	6,85	1
P190.000	1/9	6,05	1

Tapa plana sin asa / *Flat lid without handle* / Couvercle plat sans anse / *Flacher Deckel ohne Griff*

REF	Mod	€/u	
P110.005	1/1	24,50	1
P120.005	1/2	17,40	1

Tapa hermética / *Hermetic lid* / Couvercle étanche / *Hermetischer Deckel*

18/10

Detalle silicona
Silicone joint
Joint silicone
Detail Silikon

REF	Mod	€/u	
P110.004	1/1	67,10	1
P120.004	1/2	49,55	1
P130.004	1/3	41,00	1
P140.004	1/4	36,65	1
P160.004	1/6	36,65	1

Tapa orificio asas / *Lid with splits for handles* / Couvercle avec encoche pour anses / *Deckel mit Öffnug für Griffe*

18/10

REF	Mod	€/u	
P110.001	1/1	29,35	1
P230.001	2/3	17,20	1
P120.001	1/2	15,00	1
P130.001	1/3	11,95	1
P140.001	1/4	9,90	1
P160.001	1/6	8,60	1

Tapa orificio cacillo / *Lid with split for ladle* / Couvercle avec encoche pour louche / *Deckel mit Öffnung für Löffel*

18/10

REF	Mod	€/u	
P110.002	1/1	27,90	1
P120.002	1/2	14,20	1
P130.002	1/3	11,40	1
P140.002	1/4	9,35	1
P160.002	1/6	8,20	1

oven

Fija la tapa, el papel de aluminio o el papel film, a la cubeta, para un transporte y almacenamiento seguro. Apta para lavavajillas. Fácil de usar.

Attach the lid, aluminium foil or cling film to the tray for secure transport or storage. Dishwasher safe. Easy to use.

Fixe le couvercle, le papier d'aluminium ou le film alimentaire au bac pour transport et stockage de façon sûre. Va au lave-vaisselle. Facile à utiliser.

Befestigen Sie den Deckel, die Alu- oder Frischhaltefolie am Behälter für einen sicheren Transport und eine sichere Lagerung. Spülmaschinengeeignet. Einfache bedienung

N-0001B Banda selladora silicona GN. Negra / *GN Pan Band. Black /* Bande à silicone GN. Noir / *GN-Silikon-Band. Schwarz /*

PATENTED EXCLUSIVE

oven NSF +232,2ºC

REF	TIPO / TYPE	€/u	
N-0001B	1/1	23,90	24
N-0002B	1/2	17,45	24
N-0003B	1/3	16,25	24
N-0006B	1/6	14,15	24

P100.004P Presentador cubetas GN / *Stand for GN containers /* Support pour bacs GN / *Ständer für GN Behälter*

Permiten sostener / *It can contain /*
Il peut contenir / *Einsetzmöglichkeiten*

6-GN 1/9
4-GN 1/6

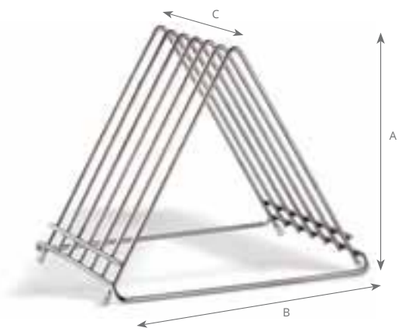
En profundidades 65 y 100 mm
65 or 100 mm deep
Profondeurs 65 ou 100 mm
In Tiefen von 65 und100 mm

REF		€/u	
P100.004P	**Soporte solo /** *Only stand /* Support seul / *Nur Ständer*	42,10	1

REF	CONJUNTO / *SET /* LOT / *SET*	€/u	
P100.005P	6 - GN 1/9 65 mm	143,70	1
P100.006P	6 - GN 1/9 100 mm	155,55	1
P100.008P	4 - GN 1/6 100 mm	111,00	1

Adaptable a cubetas GN policarbonato y polipropileno
Adjustable to GN container in polycarbonate and polypropylene
Adapté à bacs GN en polycarbonate et polypropylène
Passend für GN Behälter aus Polycarbonat und Polypropylen

P100.003P Soporte para tapas GN / *Stand for GN lids /* Support pour couvercles GN / *Ständer für GN Deckel*



REF	A cm	B cm	C cm	€/u	
P100.003P	27	31	27	27,90	1

Para 6 tapas
For 6 lids
Pour 6 couvercles
Für 6 Deckel

Distancia entre varillas 2,5 cm
Distance between wires 2,5 cm
Distance entre fils 2,5 cm
Abstand zwischen den Stäben 2,5 cm

IDEA! **Ideal para tablas de corte. Ver página 138-140**
Perfect for cutting boards. Refer to page 138-140
Ideal pour planches à découper. Voir page 138-140
Ideal für Schneidbretter. Siehe Seiten 138-140

INDUCTION

PATENTED EXCLUSIVE

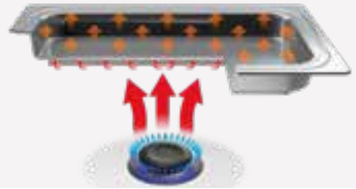
induction gas vitro electric oven

Cubetas GN con fondo difusor: únicas, adaptadas a la cocción en placas de inducción mediante fondo sandwich (inox-alu-inox).

GN containers with sandwich base, suitable for cooking directly on any kind of stoves including induction.

Bacs GN avec fond thermo-diffuseur apte sur tout type de cuisinières, surtout en induction.

GN Behälter mit Sandwichboden: Einzigartig, Geeignet für das Kochen auf Induktionskochfeldern Mittels Sandwichboden.



Cubeta GN con fondo difusor / *Sandwich bottom GN container /* Bac GN avec fond thermo-diffuseur / *GN Behälter mit Sandwichboden*

induction gas vitro electric oven

PATENTED EXCLUSIVE

NSF

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	TIPO / *TYPE*	H mm	Lts	€/u	
P110.6F1	1/1	65	8,30	81,00	1
P111.0F1	1/1	100	14,20	104,20	1
P111.5F1	1/1	150	20,20	137,85	1
P120.6F1	1/2	65	4,10	69,80	1

Cubeta GN con fondo difusor y asas / *Sandwich bottom GN container with handles /* Bac GN avec fond thermo-diffuseur et anses / *GN Behälter mit Sandwichboden und Griffen*

induction gas vitro electric oven

PATENTED EXCLUSIVE

NSF

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	TIPO / *TYPE*	H mm	Lts	€/u	
P111.0F2	1/1	100	14,20	110,30	1
P111.5F2	1/1	150	20,20	150,90	1

Ver productos en / ***See products on /*** Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 407**

CUBETA GN ANTIADHERENTE /
NON-STICK GN CONTAINER /
BAC GN ANTI-ADHÉSIVE /
GN BEHÄLTER ANTIHAFT

FCA
FOOD CONTACT APROVED

- 40 ºC
+ 130 ºC

Utilización: almacenamiento de productos a granel, ingredientes varios en neveras o cámaras frigoríficas. Ideales para presentación en buffets fríos.

Use to store bulk products and ingredients in coolers, freezers or pantry. Highly recommended for transportation and microwaves cooking.

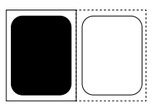
Utilisation : stockage de produits et ingrédients en vrac dans les unités réfrigérées ou placards. Idéal pour le transport et la cuisson en four micro-ondes.

Gebrauch: Lagerung von unverpackten Lebensmittel, Verschiedenen Zutaten in Kühlschränken oder Kühlkammern. Ideal für die Präsentation des Kalten Buffets.

1/1 530 x 325 mm

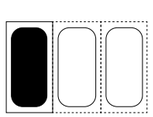
REF	H mm	Lts	€/u	
P110.6C1	65	8,70	14,55	12
P111.0C1	100	13,30	21,00	12
P111.5C1	150	19,60	25,45	12
P112.0C1	200	25,50	30,35	6

1/2 325 x 265 mm



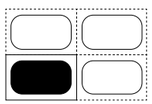
REF	H mm	Lts	€/u	
P120.6C1	65	4,00	9,70	30
P121.0C1	100	6,00	12,00	24
P121.5C1	150	8,70	15,50	24
P122.0C1	200	11,20	19,70	18

1/3 325 x 175 mm



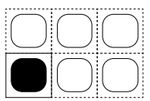
REF	H mm	Lts	€/u	
P130.6C1	65	2,35	6,80	30
P131.0C1	100	3,50	9,40	24
P131.5C1	150	5,00	11,10	24
P132.0C1	200	6,35	14,15	18

1/4 265 x 162 mm



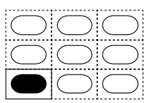
REF	H mm	Lts	€/u	
P140.6C1	65	1,65	6,80	18
P141.0C1	100	2,46	7,95	18
P141.5C1	150	3,47	9,20	12

1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	Lts	€/u	
P160.6C1	65	0,95	4,90	30
P161.0C1	100	1,40	5,55	24
P161.5C1	150	1,95	7,45	24

1/9 176 x 108 mm



REF	H mm	Lts	€/u	
P190.6C1	65	0,54	5,00	30
P191.0C1	100	0,77	6,05	30

Tapa policarbonato / *Polycarbonate lid /* Couvercle Polycarbonate / *Polycarbonat Deckel*

REF	Mod	€/u	
P110.0C1	1/1	15,10	30
P120.0C1	1/2	7,85	60
P130.0C1	1/3	6,15	30
P140.0C1	1/4	4,80	30
P160.0C1	1/6	4,25	60
P190.0C1	1/9	3,85	30

Fondo perforado / *Perforated bottom /* Fond perforé / *Gelochter Boden*

REF	Mod	€/u	
P115.0C1	1/1	12,00	36
P125.0C1	1/2	5,20	24
P135.0C1	1/3	4,80	24
P145.0C1	1/4	4,25	30
P165.0C1	1/6	2,40	30

Tapa Polinorm® / *Polinorm® Lid /* Couvercle Polinorm® / *Polinorm® Deckel*

PATENTED EXCLUSIVE

Adaptable a / *Adjustable to /* Adaptable à / *Einsetzbar:*

Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3 /
St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range /
Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme SP3 /
Edelstahlbehälter GN, PC, ohne Bisphenol-A und PP. Nicht geeignet für SP3

REF	Mod	€/u	
P110.0 + COLOR	1/1	10,10	30
P120.0 + COLOR	1/2	6,15	60
P130.0 + COLOR	1/3	5,25	30
P140.0 + COLOR	1/4	4,35	30
P160.0 + COLOR	1/6	3,90	60
P190.0 + COLOR	1/9	3,35	30

Ref. color tapa /
Ref. colour lid /
Ref. couleur couvercle /
Art.Nr. Deckelfarbe

P1 P2 P3 P4 P5 P6

FCA
FOOD CONTACT
APROVED

- 40 ºC
+ 90 ºC

Cubetas en copoliester sin Bisfenol-a (100% BPA FREE). Es un material alternativo al policarbonato. Conformes con la norma europea en 631.1 (compatible con los equipos y aparatos gastronorm). Excelente transparencia y resistencia a los impactos. Ideales para almacenar productos en cámaras frigoríficas, de preparación. Cubetas apilables.

Containers made of copolyester without Bisphenol-a (100% BPA FREE). An alternative material to polycarbonate. Complies with european standard en 631.1 (compatible with gastronorm systems and appliances) excellent transparency and impact resistance. Ideal for storing products in cold rooms, for preparation. Stackable containers.

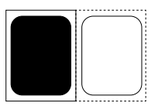
Bacs en copolyester sans Bisphénol-a (100% BPA FREE). Il s'agit d'un matériau alternatif au polycarbonate. Conformes à la norme européenne en 631.1 (compatible avec les machines et apparells gastronorm). Excellentes transparence et résistance aux chocs. Idéales pour emmagasiner des produits dans des chambres froides, de préparation. Cuvettes empilables.

Behälter aus COPOLYESTER ohne Bisfenol-a (100% BPA FREE). Es ist ein alternatives Material zu polycarbonat. Entsprechend der europäischen Norm 631.1 (Kompatibel mit allen Systemen und Maschinen Gastronorm). Exzellente Transparenz und resistenz Gegen Stösse. Ideal zum Lagern von produkten in Kühlkammern, Zur Vorbereitung. Behälter stapelbar.

1/1 530 x 325 mm

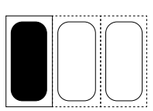
REF	H mm	Lts	€/u	
P110.6BF	65	8,70	19,55	12
P111.0BF	100	13,30	28,75	12
P111.5BF	150	19,60	34,95	12
P112.0BF	200	25,50	41,65	6

1/2 325 x 265 mm



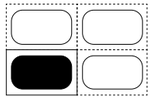
REF	H mm	Lts	€/u	
P120.6BF	65	4,00	12,85	30
P121.0BF	100	6,00	15,85	24
P121.5BF	150	8,70	20,30	24
P122.0BF	200	11,20	25,95	18

1/3 325 x 175 mm



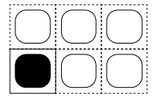
REF	H mm	Lts	€/u	
P130.6BF	65	2,35	9,30	18
P131.0BF	100	3,50	12,90	12
P131.5BF	150	5,00	15,20	12
P132.0BF	200	6,35	19,25	6

1/4 265 x 162 mm



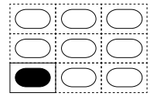
REF	H mm	Lts	€/u	
P140.6BF	65	1,65	9,30	18
P141.0BF	100	2,46	10,95	18
P141.5BF	150	3,47	12,60	12

1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	Lts	€/u	
P160.6BF	65	0,95	6,75	30
P161.0BF	100	1,40	7,70	24
P161.5BF	150	1,95	10,20	24

1/9 176 x 108 mm



REF	H mm	Lts	€/u	
P190.6BF	65	0,54	6,90	30
P191.0BF	100	0,77	8,25	30

Tapa gastronorm / *Gastronorm lid* / Couvercle gastronorme / *Gastronorm Deckel*

REF	Mod	€/u	
P110.0BF	1/1	21,15	30
P120.0BF	1/2	11,00	60
P130.0BF	1/3	8,60	30
P140.0BF	1/4	6,75	30
P160.0BF	1/6	5,95	60
P190.0BF	1/9	5,25	30

Fondo perforado / *Perforated bottom* / Fond perforé / *Gelochter Boden*

REF	Mod	€/u	
P115.0BF	1/1	16,90	36
P125.0BF	1/2	7,45	24
P135.0BF	1/3	6,85	24
P145.0BF	1/4	5,95	30
P165.0BF	1/6	3,30	30

Tapa Polinorm® / *Polinorm® Lid* / Couvercle Polinorm® / *Polinorm® Deckel*

PATENTED EXCLUSIVE

Adaptable a / *Adjustable to /* Adaptable à / *Einsetzbar:*

Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3 /
St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range /
Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme SP3 /
Edelstahlbehälter GN, PC, ohne Bisphenol-A und PP. Nicht geeignet für SP3

REF	Mod	€/u	
P110.0 + COLOR	1/1	10,10	30
P120.0 + COLOR	1/2	6,15	60
P130.0 + COLOR	1/3	5,25	30
P140.0 + COLOR	1/4	4,35	30
P160.0 + COLOR	1/6	3,90	60
P190.0 + COLOR	1/9	3,35	30

Ref. color tapa /
Ref. colour lid /
Ref. couleur couvercle /
Art.Nr. Deckelfarbe

P1 P2 P3 P4 P5 P6

FOOD CONTACT APROVED

PATENTED EXCLUSIVE

- 40 ºC
+ 110 ºC

Utilización: almacenamiento de productos a granel, ingredientes varios en neveras o cámaras frigoríficas. Ideal para transporte y cocción en microondas.

Use to store bulk products and ingredients in coolers, freezers or pantry. Highly recommended for transportation and micro-waves cooking.

Utilisation: stockage de produits et ingrédients en vrac dans des unités réfrigérées ou placards. Idéal pour le transport et la cuisson en FOUR micro-ondes.

Gebrauch: Lagerung von unverpackten Lebensmittel, Verschiedenen Zutaten in Kühlschränken oder Kühlkammern. Ideal für den Transport oder zum Kochen in Mikrowellen.

Tapa Polinorm® / *Polinorm® Lid /* Couvercle Polinorm® / *Polinorm® Deckel*

PATENTED EXCLUSIVE

Adaptable a / *Adjustable to /* Adaptable à / *Einsetzbar:*

Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3 /
St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range /
Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme SP3 /
Edelstahlbehälter GN, PC, ohne Bisphenol-A und PP. Nicht geeignet für SP3

REF	Mod	€/u	
P110.0 + COLOR	1/1	10,10	30
P120.0 + COLOR	1/2	6,15	60
P130.0 + COLOR	1/3	5,25	30
P140.0 + COLOR	1/4	4,35	30
P160.0 + COLOR	1/6	3,90	60
P190.0 + COLOR	1/9	3,35	30

Ref. color tapa /
Ref. colour lid /
Ref. couleur couvercle /
Art.Nr. Deckelfarbe

P1 P2 P3 P4 P5 P6

1/1 530 x 325 mm

REF	H mm	Lts	€/u	
P110.6P1	65	8,70	11,70	12
P111.0P1	100	13,30	12,20	12
P111.5P1	150	19,60	15,65	12
P112.0P1	200	25,50	19,80	6

1/2 325 x 265 mm

REF	H mm	Lts	€/u	
P120.6P1	65	4,00	7,05	30
P121.0P1	100	6,00	7,80	24
P121.5P1	150	8,70	9,45	24
P122.0P1	200	11,20	11,10	18

1/3 325 x 175 mm

REF	H mm	Lts	€/u	
P130.6P1	65	2,35	4,85	18
P131.0P1	100	3,50	5,50	12
P131.5P1	150	5,00	6,55	12
P132.0P1	200	6,35	8,25	6

1/4 265 x 162 mm

REF	H mm	Lts	€/u	
P140.6P1	65	1,65	4,05	18
P141.0P1	100	2,46	4,40	18
P141.5P1	150	3,47	5,00	12

1/6 176 x 162 mm

REF	H mm	Lts	€/u	
P160.6P1	65	0,95	2,95	30
P161.0P1	100	1,40	3,35	24
P161.5P1	150	1,95	4,40	24

1/9 176 x 108 mm

REF	H mm	Lts	€/u	
P190.6P1	65	0,54	3,95	30
P191.0P1	100	0,77	4,30	30

Tapa policarbonato / *Polycarbonate lid /* Couvercle Polycarbonate / *Polycarbonat Deckel*

REF	Mod	€/u	
P110.0C1	1/1	15,10	30
P120.0C1	1/2	7,85	60
P130.0C1	1/3	6,15	30
P140.0C1	1/4	4,80	30
P160.0C1	1/6	4,25	60
P190.0C1	1/9	3,85	30

Fondo perforado / *Perforated bottom /* Fond perforé / *Gelochter Boden*

REF	Mod	€/u	
P115.0P1	1/1	8,95	36
P125.0P1	1/2	4,20	24
P135.0P1	1/3	3,90	24
P145.0P1	1/4	3,30	30
P165.0P1	1/6	2,20	30

VIOLET
COLLECTION

GASTRONORM POLIPROPILENO /
POLYPROPYLENE GASTRONORM /
GASTRONORME POLYPROPYLÈNE /
POLYPROPYLEN GASTRONORM

FCA
FOOD CONTACT APROVED

VIOLET
COLLECTION

- 40 ºC
+ 110 ºC

Utilización: almacenamiento de productos a granel, ingredientes varios en neveras o cámaras frigoríficas. Ideal para transporte y cocción en microondas.

Use to store bulk products and ingredients in coolers, freezers or pantry. H ighly recommended for transportation and micro-waves cooking.

Utilisation: stockage de produits et ingrédients en vrac dans des unités réfrigérées ou placards. Idéal pour le transport et la cuisson en four micro-ondes.

Gebrauch: lagerung von unverpackten lebensmittel, verschiedenen zutaten in kühlschränken oder kühlkammern. Ideal für den transport oder zum kochen in mikrowellen.

Cubetas Gastronorm / *Gastronorm containers /*
Bacs Gastronorme / *Gastronorm behälter*

REF	TIPO / *TYPE*	H mm	Lts	€/u	
P111.5P6	1/1	150	19,60	16,95	1
P121.5P6	1/2	150	8,70	10,25	1
P131.5P6	1/3	150	5,00	9,00	1
P161.5P6	1/6	150	1,95	4,75	1

Tapa Polinorm® / *Polinorm® Lid /*
Couvercle Polinorm® / *Polinorm® Deckel*

REF	Mod	€/u	
P110.0P6	1/1	10,75	30
P120.0P6	1/2	6,50	60
P130.0P6	1/3	5,60	30
P160.0P6	1/6	4,10	60

Adaptable a / *Adjustable to /*
Adaptable à / *Einsetzbar:*

Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3 /
St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range /
Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme SP3 /
Edelstahlbehälter GN, PC, ohne Bisphenol-A und PP. Nicht geeignet für SP3

Ref. color tapa /
Ref. colour lid /
Ref. couleur couvercle /
Art.Nr. Deckelfarbe

P6

TRANSPORTE DE ALIMENTOS /
FOOD DELIVERY /
TRANSPORT D'ALIMENTS /
TRANSPORT VON LEBENSMITTELN

8.1 **CAJA PPE /** ***EPP BOX /*** BOÎTE PPE / ***EPP-BOX*** **212**

8.2 **INSULATED DELIVERY BAGS** **214**

Bolsas para pizza / ***Pizza Bags /***
Sacs à pizzas / *Pizzataschen* 214

Bolsas de catering / ***Catering Bags /***
Sacs de traiteur / *Cateringtaschen* 216

Mochila de reparto / ***Delivery Backpacks /***
Sacs à dos de livraison / *Lebensmittel-Lieferrucksack* 218

8.3 **BANDEJAS Y RECIPIENTES /**
TRAYS AND CONTAINERS /
PLATEAUX ET PLATS /
TABLETTS UND BEHÄLTER **220**

TRANSPORTE DE ALIMENTOS / *FOOD DELIVERY /*
TRANSPORT D'ALIMENTS / *TRANSPORT VON LEBENSMITTELN*

CAJA PPE/ *EPP BOX /*
BOÎTE PPE / *EPP-BOX*

Ranura interior para fácil inserción de cubetas /
Inner slot for easy insertion of containers /
Rainure intérieure pour une installation facile des cuves /
Innenschlitz zum einfachen Einschub von Behältern

Fabricado en polipropileno expandido (PPE) permite la conservación del frio y el calor durante horas /

Manufactured in expanded polypropylene (EPP) allowing cold and heat to be maintained for hours /

Fabriqué en polypropylène expansé (PPE) qui permet la conservation du froid et de la chaleur pendant plusieurs heures /

Hergestellt aus expandiertem Polypropylen (PSA), zum stundenlangen Warmhalten oder Kühlen von Speisen

Carga superior, 1/1 GN /
Superior load, GN 1/1 /
Charge supérieure, 1/1 GN /
Höhere Tragkraft, GN 1/1

Asas encastradas en los laterales /
Inset handles on the sides /
Anses encastrées sur les latéraux /
Vertiefte Griffe an den Seiten

100% reciclable /
100% recyclable /
100 % recyclable /
100 % recycelbar

Plegable para facilitar el almacenaje y el transporte /
Foldable to make storage and transport easier /
Pliable pour faciliter le stockage et le transport /
Klappbar für platzsparende Lagerung und leichten Transport

P99001 **Caja plegable PPE/** *Foldable EPP crate /* Boîte pliable EPP / *Faltbare EPP-box*

NEW!

REF	cm	Dim int / *Inner sizes /* Dim. int. / *Innenmasse* cm	Lt	GN	€/u	
P99.001	60 x 40 x 25	53,8 x 33,8 x 20	38	1/1	35,20	1

Asas reforzadas para fácil transporte /
Reinforced handles for ease of transport /
Anses renforcées pour un transport facile /
Verstärkte Griffe für einen leichten Transport

Bolsillo transparente /
Transparent pocket /
Poche transparente /
Durchsichtige Tasche

Aislamiento térmico para conservar la temperatura /
Thermal insulation to maintain the temperature /
Isolation thermique pour conserver la température /
Wärmeisolierung zur Erhaltung der Temperatur

Cinta para poder colgar la bolsa /
Band to be able hang the bag /
Bande pour pouvoir accrocher le sac /
Band zum Aufhängen der Tasche

Material grueso y resistente fácil de limpiar /
Thick, sturdy and easy to clean material /
Matériau épais et résistant, facile à nettoyer /
Dickes, strapazierfähiges und leicht zu reinigendes Material

P9902 **Bolsas para pizza /** *Pizza Bags /* Sacs à pizzas / *Pizzataschen*

REF	cm	€/u	
P99.020	45 x 45 x 16	29,95	1
P99.021	49,5 x 49,5 x 26	39,95	1

NEW!

P99.021

P99.020

Asas reforzadas para fácil transporte /
Reinforced handles for ease of transport /
Anses renforcées pour un transport facile /
Verstärkte Griffe für einen leichten Transport

Bolsillo transparente con cremallera /
Transparent pocket with zipper /
Poche transparente avec fermeture Éclair /
Durchsichtige Tasche mit Reißverschluss

Aislamiento térmico para conservar la temperatura /
Thermal insulation to maintain the temperature /
Isolation thermique pour conserver la température /
Wärmeisolierung zur Erhaltung der Temperatur

Cinta para poder colgar la bolsa /
Band to be able hang the bag /
Bande pour pouvoir accrocher le sac /
Band zum Aufhängen der Tasche

Ribetes reflectantes para un reparto nocturno más seguro /
Reflective piping for safer night time delivery /
Passepoil réfléchissant pour des livraisons plus sûres la nuit /
Reflektorstreifen für sichere lieferung im dunkeln

Carcasa exterior resistente a la humedad /
Moisture-resistant outer shell /
Enveloppe extérieure résistant à l'humidité /
Aussengehäuse resistent gegen feuchtigkeit

VPB **Bolsas para pizza /** *Pizza Bags /* Sacs à pizzas / *Pizzataschen*

REF	SERIE	cm	€/u	
VPB116	SERIE 1	44,5 x 44,5 x 22,9	49,90	1
VPB118	SERIE 1	48,3 x 48,3 x 22,9	58,10	1

NEW!

VPB118
Bolsa para pizza, 18" / *18" Pizza bag /*
Sac à pizzas, 18" / *Pizzataschen 18"*

VPB116
Bolsa para pizza, 16" / *16" Pizza bag /*
Sac à pizzas, 16" / *Pizzataschen 16"*

Interior impermeable muy fácil de limpiar /

Waterproof, easy to clean interior /

Intérieur imperméable très facile à nettoyer /

Sehr leicht zu reinigender wasserdichter Innenbereich

Aislamiento térmico para conservar la temperatura /

Thermal insulation to maintain the temperature /

Isolation thermique pour conserver la température /

Wärmeisolierung zur Erhaltung der Temperatur

Material grueso y resistente /
Thick, sturdy material /
Matériau épais et résistant /
Dickes und strapazierfähiges Material

Bolsillo transparente /
Transparent pocket /
Poche transparente /
Durchsichtige Tasche

Asas reforzadas para fácil transporte /
Reinforced handles for ease of transport /
Anses renforcées pour un transport facile /
Verstärkte Griffe für einen leichten Transport

P9903 **Bolsas de catering /** *Catering bags /* Sacs de traiteur / *Cateringtaschen*

NEW!

P99.031

P99.030

REF	cm	GN	€/u	
P99.030	38 x 30,5 x 38	1/2	32,40	1
P99.031	56 x 36 x 36	1/1	43,95	1

Interior de poliéster fácil de limpiar /
Polyester lining easy to clean /
Intérieur en polyester facile à nettoyer /
Innenbereich aus Polyester, leicht zu reinigen

Carcasa exterior resistente a la humedad /
Moisture-resistant outer shell /
Enveloppe extérieure résistant à l'humidité /
Aussengehäuse resistent gegen feuchtigkeit

Ribetes reflectantes para un reparto nocturno más seguro /

Reflective piping for safer night time delivery /

Passepoil réfléchissant pour des livraisons plus sûres la nuit /

Reflektorstreifen für sichere lieferung im dunkeln

Asas reforzadas para fácil transporte /

Reinforced handles for ease of transport /

Anses renforcées pour un transport facile /

Verstärkte Griffe für einen leichten Transport

Aislamiento térmico para conservar la temperatura /
Thermal insulation to maintain the temperature /
Isolation thermique pour conserver la température /
Wärmeisolierung zur Erhaltung der Temperatur

Bolsillo transparente /
Transparent pocket /
Poche transparente /
Durchsichtige Tasche

VCB **Bolsas de catering /** *Catering bags /* Sacs de traiteur / *Cateringtaschen*

NEW!

VCBL100

VCBM100

REF	SERIE	cm	€/u	
VCBM100	SERIE 1	43,2 x 33 x 33	85,50	1
VCBL100	SERIE 1	58,4 x 38,1 x 35,6	108,30	1

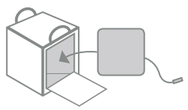
Serie 3

La pauta de referencia del ingenio térmico.
La comida caliente genera calor en la bolsa mientras que el aislamiento de alto rendimiento ayuda a retenerlo, manteniendo la comida caliente y deliciosa.
INCLUYE: Bolsa

The baseline of warmth ingenuity. The hot food generates heat in the bag while the high performance insulation helps retain the heat, keeping food as warm as it is delicious.
INCLUDES: Bag

La référence en matière d'inventivité. Les aliments chauds dégagent de la chaleur dans le sac tandis que l'isolant ultra-performant piège la chaleur, gardant les aliments aussi chauds que délicieux.
INCLUDES: Housse de transport

Das Paradebeispiel der Wärmetechnik.
Das heiße Essen erwärmt die Tasche, während die stark isolierende Eigenschaft dazu beiträgt, die Wärme zu erhalten, damit das Essen warm und lecker bleibt.
ENTHÄLT: Tasche



Serie 5

El siguiente nivel en nuestra línea de bolsas de reparto incluye una almohadilla térmica que precalienta la bolsa. Coloque la comida caliente en la bolsa precalentada, desenchufe la almohadilla térmica y listo. O use el cable de alimentación opcional de 12 V en el automóvil para calentar continuamente la bolsa durante el transporte.
INCLUYE: Bolsa / Heat pad / Adaptador heat pad con enchufe
OPCIONAL: Cable conector coche 12V

The next step in our heating bag line features a heat pad that pre-heats the bag. Place your hot food into the pre-heated bag, unplug the heat pad and go. Or use the optional 12V in-car power cord to continually heat the bag during transport.
INCLUDES: Bag / Heat Pad / adaptor heat pad with plug
OPTIONAL: 12 V In-car power cord

Le niveau supérieur dans notre ligne de sacs de livraison a un coussin chauffant qui préchauffe le sac. Placez vos aliments chauds dans le sac préchauffé, débranchez le coussin chauffant et partez faire votre livraison. Ou utilisez le câble d'alimentation 12 V sur allume-cigares en option pour continuer à chauffer le sac en cours de transport.
INCLUDES: Housse de transport / Corps de chauffe / Adaptateur prise corps de chauffe.
OPTIONAL: Cordon d'alimentation 12V de voiture

ENTHÄLT: Tasche / Wärmekissen / adapter wärmekissen mit stecker
OPTIONAL: 12 V auto stromkabel

VTB **Bolsas torre /** *Tower bags /* Sacs-Tours / *Hohe Taschen*

Bolsa tipo torre con asas de mochila y correa de reposacabezas /
Tower bag with backpack straps and headrest strap /
Sac-tour avec bretelles de sac à dos et sangle d'appui-tête /
Hohe Tasche mit Rucksackgurten und Kopfstützengurt

REF	SERIE	cm	€/u	
VTB300	SERIE 3	45,7 x 55,9 x 43,2	294,95	1
VTB50002	SERIE 5	45,7 x 55,9 x 43,2	455,00	1

NEW!

ACCESORIOS / *ACCESSORIES /* ACCESSOIRES / *ZUBEHÖR*

VTBWR-1

Estructura metálica / *Wire insert /*
Structure metallique / *Metallstruktur*

REF	€/u	
VTBWR-1	117,80	1

Accesorio no incluido/
Accessory not included /
Accessoire non inclus /
Zubehör nicht im Lieferumfang enthalten.

VDBBM **Mochila reparto de alimentos /** *Food delivery backpack bags /* Sacs à dos de livraison d'aliments / *Lebensmittel-Lieferrucksack*

Bolsa mochila con bastidor integrado para reparto de alimentos /
Food delivery backpack bag with integrated frame /
Sac à dos de livraison d'aliments à armature intégrée /
Rucksack mit integriertem Gestell für Lebensmittel-Auslieferung

REF	SERIE	cm	€/u	
VDBBM300	SERIE 3	40,6 x 40,6 x 33	203,00	1
VDBBM50002	SERIE 5	40,6 x 40,6 x 33	389,00	1

NEW!

Las bolsas y los insertos de alambre se pliegan fácilmente para un almacenamiento compacto /

Bags & wire inserts fold easily for compact storage /

Les sacs et les inserts métalliques se plient facilement pour un rangement compact /

Die taschen und drahteinsätze lassen sich für eine kompakte aufbewahrung leicht zusammenfalten /

P919001

Bandeja policarbonato de 5 compartimentos /
Polycarbonate tray with 5 compartments /
Plateau polycarbonate avec 5 compartiments /
Polycarbonatschale mit 5 Unterteilungen

NEW!

Apilable / *Stackable /* Empilable / *Stapel*

Sólo usar con bandeja de Policarbonato /** ***For use with Polycarbonate tray only / Utiliser uniquement bac en Polycarbonate / *Nur mit Polycarbonatschale verwenden*

Apto para lavavajillas / *Dishwasher safe /*
Utilisable au lave-vaisselle / *Geeignet für Spülmaschinen*

REF	mm	€/u	
P919.001	330 x 330 x 35	14,90	1
P919.002*	**tapa /** *cover /* couvercle / *Deckel*	15,90	1

P919003

Bandeja polipropileno de 5 compartimentos /
Polypropylene tray with 5 compartments /
Plateau polypropylène avec 5 compartiments /
Früstück polypropylen deckel 5 fächer

NEW!

Apilable / *Stackable /* Empilable / *Stapel*

Apto para lavavajillas / *Dishwasher safe /*
Utilisable au lave-vaisselle / *Geeignet für Spülmaschinen*

REF	mm	€/u	
P919.003	330 x 330 x 35	9,70	1

P919

Bandeja isotérmica / ***Isothermal tray /***
Plateau Isotherme / *Isothermisches Tablett*

REF	mm	€/u	
P919.000	530 x 370 x 110	169,80	1

Fabricada en polipropileno con interior aislante de poliuretano. Sin CFC.
Made of polypropylene with insulating polyurethane without CFC interior.
Fabriqué en polypropilène avec interieur de polyurètane sans CFC.
Hergestellt aus Polypropylen mit Innenisolierung aus Polyurethan. Ohne CFC.

Adaptado para plato llano, hondo, bol, fuente rectangular en policarbonato, porcelana o melamina.
Suitable for flat plate, soup plate, bowl, salad bowl on policarbonate, chinaware or melamine.
Apte pour assiettes plates, à soupe, bols, raviers, soit en polycarbonate, porcelaine ou melamine.
Geeignet für flache und tiefe Teller, Schüssel, rechteckige Schale aus Polycarbonat, Porzellan oder Melamin.

Complementos no incluidos / *Complements not included /*
Compléments non-inclus / *Zubehör nicht inklusive*

Ver productos en / ***See products on /*** Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 260**

CARRO TRANSPORTE BANDEJAS /
TRAY TRANSPORT TROLLEY /
CHARIOT TRANSPORT PLATEAUX /
TRANSPORTWAGEN

P920

Platos policarbonato /
Polycarbonate plates /
Assiettes en polycarbonate /
Polycarbonat Teller

Ref. P920.001

Apto para lavavajillas y microondas /
Dishwasher and microwave safe /
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes /
Geeignet für Spülmaschinen und Mikrowellen

REF	Tipo / Type	Ø mm	H mm	€/u	
P920.001	**Llano /** *Flat /* Plat / *Flach*	206	29	5,35	1
P920.002	**Hondo /** *Soup /* À soupe / *Tief*	185	45	5,20	1
P920.003	**Desayuno /** *Breakfast /* Petit déjeuner / *Frühstück*	175	25	3,75	1

P921

Bol doble pared policarbonato con tapa /
Double wall polycarbonate bowl with lid /
Bol polycarbonate double paroi avec couvercle /
Doppelwändige Schüssel aus Polycarbonat mit Deckel

Apto para lavavajillas /
Dishwasher safe /
Utilisable au lave-vaisselle /
Geeignet für Spülmaschinen

REF	Ø mm	H mm	Lts	€/u	
P921.001	125	68	0,45	10,90	1

P922

Fuente rectangular policarbonato /
Polycarbonate rectangular bowl /
Ravier rectangulaire en polycarbonate /
Rechteckige Schale aus Polycarbonat

Apto para lavavajillas y microondas /
Dishwasher and microwave safe /
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes /
Geeignet für Spülmaschinen und Mikrowellen

***Tapa rígida /**
Rigid lid /
*Couvercle rigide /
**Harter Deckel*

REF	mm	H mm	Lts	€/u	
P922.000	95 x 138	45	0,25	5,20	1
P922.100*	96 x 139	24	-	3,10	1

P923

Taza desayuno policarbonato /
Polycarbonate breakfast cup /
Tasse dessert polycarbonate /
Frühstückstasse aus Polycarbonat

Apto para lavavajillas y microondas /
Dishwasher and microwave safe /
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes /
Geeignet für Spülmaschinen und Mikrowellen

***Tapa /**
Lid /
*Couvercle /
**Deckel*

REF	mm	H mm	Lts	€/u	
P923.000	94	68	0,325	3,40	1
P923.001*	100	-	-	1,00	1

P924

Vaso policarbonato / ***Polycarbonate glass /*** Verre en polycarbonate / *Polycarbonat Becher*

REF	Color / *Couleur*	Ø mm	H mm	Lts	€/u	
P924.001		70	102	0,25	1,75	1
P924.002		70	70	0,17	1,75	1
P924.002A		70	70	0,17	1,75	1
P924.002R		70	70	0,17	1,75	1
P924.002V		70	70	0,17	1,75	1

- 30 ºC
+ 130 ºC

Apto para lavavajillas / *Dishwasher safe*
Utilisable au lave-vaisselle / *Spülmaschinengeeignet*

P8610

Bandeja fast - food fibra de vidrio / *Fiberglass fast - food tray /*
Plateau fast food fibre de verre / *Fiberglas fast - food Tablett*

REF	mm	€/u	
P861.045	455 x 355	16,05	12
P861.053	530 x 325	16,85	12

Color gris / *Grey color /* Couleur gris / *Farbe grau.*

86100

Bandejas de polipropileno para comida rápida / *Polypropylene Fast Food Trays /*
Plateaux de restauration rapide en polypropylene / *Polypropylen - Imbisstabletts*

NSF

+ 86°C

Reciclable/
Recyclable/
Recyclable/
Recyclingfähig

REF		cm	€/u	
86100		25,4 x 35,6	3,10	24
86101		25,4 x 35,6	3,10	24
86103		25,4 x 35,6	3,10	24
86104		25,4 x 35,6	3,10	24
86105		25,4 x 35,6	3,10	24
86106		25,4 x 35,6	3,10	24
86107		25,4 x 35,6	3,10	24
86108		25,4 x 35,6	3,10	24
86109		25,4 x 35,6	3,10	24
86110		30,5 x 40,6	4,75	24
86111		30,5 x 40,6	4,75	24
86113		30,5 x 40,6	4,75	24
86114		30,5 x 40,6	4,75	24
86115		30,5 x 40,6	4,75	24
86116		30,5 x 40,6	4,75	24
86117		30,5 x 40,6	4,75	24
86118		30,5 x 40,6	4,75	24
86119		30,5 x 40,6	4,75	24
86120		35,6 x 45,7	6,75	12
86121		35,6 x 45,7	6,75	12
86123		35,6 x 45,7	6,75	12
86124		35,6 x 45,7	6,75	12
86125		35,6 x 45,7	6,75	12
86126		35,6 x 45,7	6,75	12
86127		35,6 x 45,7	6,75	12
86128		35,6 x 45,7	6,75	12
86129		35,6 x 45,7	6,75	12

El borde grueso reforzado con acanalados en las esquinas añade resistencia a los impactos. Cuatro cuñas de apilado para secar rápidamente y evitar que se peguen entre sí. Acabado texturizado entretejido semi-brillante que aporta una superficie menos resbaladiza.

Thick reinforced rim with corner ribs add impact strength. Four stacking lugs speed drying and prevent sticking. Semi-gloss, weave-grain textured finish provides a reduced-slip surface.

Rebord renforcé épais avec nervures aux angles pour accroître la résistance aux chocs. Les quatre cales d'empilage accélèrent le séchage et empêchent les plateaux de coller entre eux. La texture tissée semi-brillante donne une surface moins glissante.

Dicker, verstärkter Rand mit Eckenrippen verbessert die Schlagfestigkeit. Vier Stapelnasen beschleunigen das Trocknen und verhindern ein Aneinanderhaften der Tabletts. Texturierte Maserung erzeugt eine rutschbeständige Oberfläche.

P340

Bandeja auto - servicio acero inox / *St/steel self - service tray /*
Plateau self - service acier inox / *Selbstbedienungstablett rostfreier Stahl*

REF	mm	H mm	€/u	
P340.000	460 x 285	20	18,00	1

6 Compartimentos / *6 Compartments /*
6 Compartiments / *6 Unterleilungen*

P8070

Soporte para bandejas porta - cubiertos /
Counter - top cutlery dispenser /
Support porte - couverts /
Ständer für Besteckkasten

Compatible: REF. P900.000

No incluye bandeja portacubiertos / *Cutterly bin not included /*
Bac ramasse - couverts non inclus / *Besteckkasten nicht inklusive*

REF	mm	€/u	
P80.700	526 x 510 x 328	144,60	1

P8071

Soporte doble para bandejas porta - cubiertos /
Double counter - top cutlery dispenser /
Support double porte - couverts /
Doppelständer für Besteckkasten

Compatible: REF. P900.000

No incluye bandeja portacubiertos / *Cutterly bin not included /*
Bac ramasse - couverts non inclus / *Besteckkasten nicht inklusive*

REF	mm	€/u	
P80.710	526 x 510 x 580	238,35	1

P8072

Soporte para 4 cubetas GN 1/3 /
Counter - top dispenser for 4 GN containers 1/3 /
Support pour 4 bacs GN 1/3 /
Ständer für 4 Behälter GN 1/3

No incluyen cubetas GN / *GN containers not included /*
Bacs GN non inclus / *GN Behälter nicht inklusive*

REF	mm	€/u	
P80.720	738 x 310 x 430	124,25	1

P8073

Soporte para 8 cubetas GN 1/3 /
Counter - top dispenser for 8 GN containers 1/3 /
Support pour 8 bacs GN 1/3 /
Ständer für 8 Behälter GN 1/3

No incluyen cubetas GN / *GN containers not included /*
Bacs GN non inclus / *GN Behälter nicht inklusive*

REF	mm	€/u	
P80.730	738 x 465 x 600	204,35	1

P900

Bandeja porta - cubiertos gastronorm 1/1 / *1/1 gastronorm cutlery bin /*
Bac ramasse - couverts gastronorme 1/1 / *Besteckkasten GN 1/1*

REF	mm	€/u	
P900.000	530 x 325 x 100	11,20	1

Polipropileno alimentario / *Food contact polypropylene /*
Polypropylène alimentaire / *Polypropylen geeignet für den Lebensmittelkontak*

CESTAS PARA VAJILLA / *DISHWASHER RACKS /* CASIERS À VAISSELLE / *SPÜLMASCHINENKÖRBE*

9.1 **CESTAS BASE Y SUPLEMENTOS /** *RACKS AND EXTENDERS /* PANIERS BASE ET RÉHAUSSE / *BASISKÖRBE UND ERWEITERUNGEN* **230**

9.2 **COMPLEMENTOS /** *COMPLEMENTS /* COMPLÉMENTS / *ZUBEHÖR* **236**

9.3 **CESTAS PARA PLATOS /** *PLATE RACKS /* CASIERS ASSIETTES / *TELLERSPÜLKÖRBE* **238**

9.4 **CESTAS SIGNATURE /** *SIGNATURE RACKS /* CASIERS SIGNATURE / *SPÜLKÖRBE SIGNATURE* **242**

PATENTED EXCLUSIVE

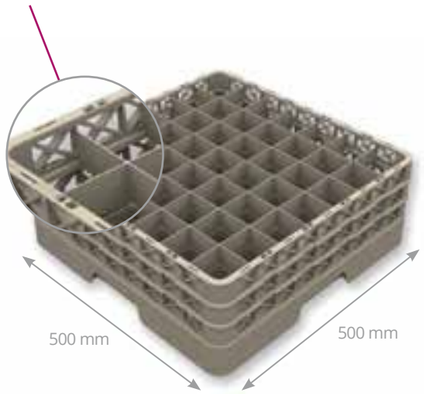
FLAP RACK® by pujadas®
A VOLLRATH® COMPANY

Sistema de montaje y desmontaje fácil , seguro y sencilla personalización /
Easy assembly and disassembly system, safe and simple customization /
Système de montage et démontage facile, sûr et de simple personnalisation /
Einfaches montage- und demontagesystem, sichere und einfache personalisierung

Apilables con otras cestas del mercado, refuerzo de doble pared (anti-golpes) /
Stackable with other market racks reinforced double-wall (anti-shock) /
Empilable avec d'autres paniers du marché, renforcé avec double paroi (anti-choc) /
Stapelbar mit anderen körben auf dem markt, verstärkt mit doppelwand (anti-stoss)

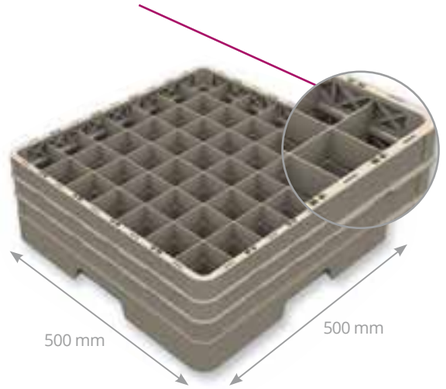
ABIERTA / *OPENED /* OUVERT / *OFFEN*

Aperturas para máxima limpieza
Openings for maximum cleaning
Ouvertures pour un nettoyage performant
Öffnungen für maximale Reinigung



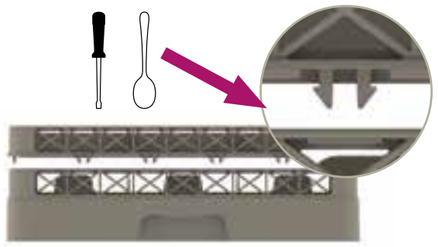
CERRADA / *CLOSED /* FERMÉ / *GESCHLOSSEN*

Ideales para el transporte y el almacenamiento
Ideal for transporting and storing
Idéal pour le transport et le stockage
Ideal für den transport und lagerung



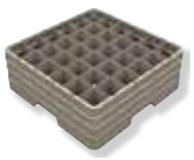
ESCOGER LO BUENO Y LO MEJOR A LA VEZ* /
GET THE BEST OF BOTH WORLDS /*
LE BON ET LE MEILLEUR À LA FOIS* /
*NEHMEN SIE DAS GUTE UND DAS BESTE AUF EINMAL**

FLAP-RACK®: fácil montaje / desmontaje
FLAP-RACK®: easy to assembly / disassembly
FLAP-RACK®: facile à monter / démonter
FLAP-RACK®: Einfache Montage / Demontage



LAVADO: Mayor limpieza
WASHING: Higher cleaning
LAVAGE: Meilleur nettoyage
REINIGUNG: Bessere Reinigung

TRANSPORTE: Mayor seguridad
TRANSPORT: Higher security
TRANSPORT: Plus de securité
TRANSPORT: Höhere Sicherheit



ALMACENAMIENTO: Mayor Higiene
STORING: Higher hygiene
STOCKAGE: Plus hygiénique
LAGERUNG: Höhere Hygiene

*** Copolímero altamente resistente a sustancias químicas y temperaturas de hasta 95 °C.**
** Copolymer highly resistant to chemical products and temperatures up to 95 °C.*
* Copolymère très résistant aux produits chimiques et à températures jusqu'à 95 °C.
** Copolymer höchster Widerstand gegen chemische Substanzen und Temperaturen bis zu 95 °C.*

FLAP RACK® by pujadas®
A VOLLRATH® COMPANY

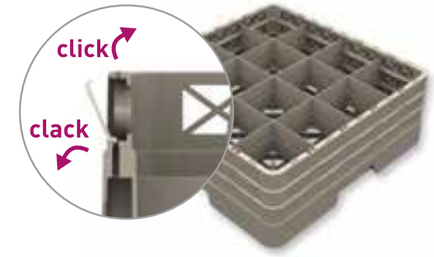
BEST SELLER

Sistema patentado que permite cerrar y abrir las paredes de las cestas y extensiones fácilmente

System patented allows the walls on both bases and extenders to be closed or open easily

Système breveté qui permet d'ouvrir ou de fermer facilement les parois des CASIERS et des RÉHAUSSES

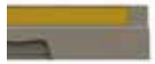
Patentiertes System, welches das einfache öffnen und Schliessen der Spülkorbwände und die Vergrösserung erlaubt



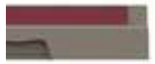
FLAP IDENTIFICADOR

Identificador de colores para cestas y extensiones completamente cerradas. Disponible en 6 colores. Posibilidad de marcar logo cliente.
Colour identification for completely closed racks and extensions. Available in 6 colours. Possible personalisation.
Identificateur en couleurs pour casiers et réhausses complètement fermés. Disponible en 6 couleurs. Personnalisation possible.
Farbindentifikation für Spülkörbe und Vergrösserungen komplett geschlossen. Erhältlich in 6 Farben. Möglichkeit der Markierung mit dem Firmenlogo.

F1 Marrón
Brown
Marron
Braun



F4 Amarillo
Yellow
Jaune
Gelb



F2 Burdeos
Burgundy
Bordeaux
Bordeauxrot

F5 Verde
Green
Vert
Grün

F3 Azul
Blue
Bleu
Blau

F6 Marrón oscuro
Dark brown
Marron foncé
Dunkelbraun

Logo o texto impreso / *Printed logo or text /*
Logo ou texte imprimé / *Logo oder Text gedruckt*

Logo o texto estampado / *Hot stamped logo or text /*
Logo ou texte gravé / *Logo oder Text gestempelt*

501F Flap

FLAP RACK®

REF	COLOR / *COLOUR /* COULEUR / *FARBE*	€/u	
P501 F1	**Marrón /** *Brown /* Marrón / *Braun*	1,10	24
P501 F2	**Burdeos /** *Burgundy /* Bordeaux / *Bordeauxrot*	1,10	24
P501 F3	**Azul /** *Blue /* Bleu / *Blau*	1,10	24
P501 F4	**Amarillo /** *Yellow /* Jaune / *Gelb*	1,10	24
P501 F5	**Verde /** *Green /* Vert / *Grün*	1,10	24
P501 F6	**Marrón oscuro /** *Dark brown /* Marrón foncé / *Dunkelbraun*	1,10	24

T-VERSION

DISEÑADAS CON UN 17-30% MÁS DE CAPACIDAD PARA VASOS Y COPAS QUE LAS CESTAS TRADICIONALES

DESIGNED TO HOLD 17-30% MORE GLASSWARE THAN A TRADITIONAL RACK

CONÇUS POUR CONTENIR DE 17 À 30 % DE VERRES EN PLUS QU'UN CASIER TRADITIONNEL

NIMMT 17-30 % MEHR GLASER AUF ALS KONVENTIONELLE SPULKORBE

EXTENSORES A PRESIÓN
No se sueltan con el tiempo
No se aceptan devoluciones de cestas montadas

SNAP-FIT EXTENDERS
Will not loosen or come apart over time
Assembled racks can not be refunded

LES EXTENSIONS À ENCLENCHEMENT
No se délogeront pas au fil des ans
Tout retour de casiers assemblés n'est pas accepté

AUFSCHNAPPVERLÄNGERUNGEN
Lösen sich im Laufe der Zeit nicht voneinander ab
Montierte Körbe können nicht zurückgegeben werden

DISEÑO DE PERFIL ABIERTO
Permite un lavado y secado de arriba a abajo y de lado a lado

OPEN PROFILE DESIGN
Allows top-to-bottom and side-to-side washing and drying

LE CONCEPT À PROFIL OUVERT
Permet un lavage et un séchage de haut en bas et d'un côté à l'autre

OFFENES DESIGN
Ermöglicht Waschen und Trocknen von oben nach unten und von einer Seite zur anderen

MANEJO CÓMODO
Con asas en los cuatro lados

CONVENIENT HANDLING
With handles an all four sides

MANIPULATION PRATIQUE G
râce aux poignées des quatre côtés

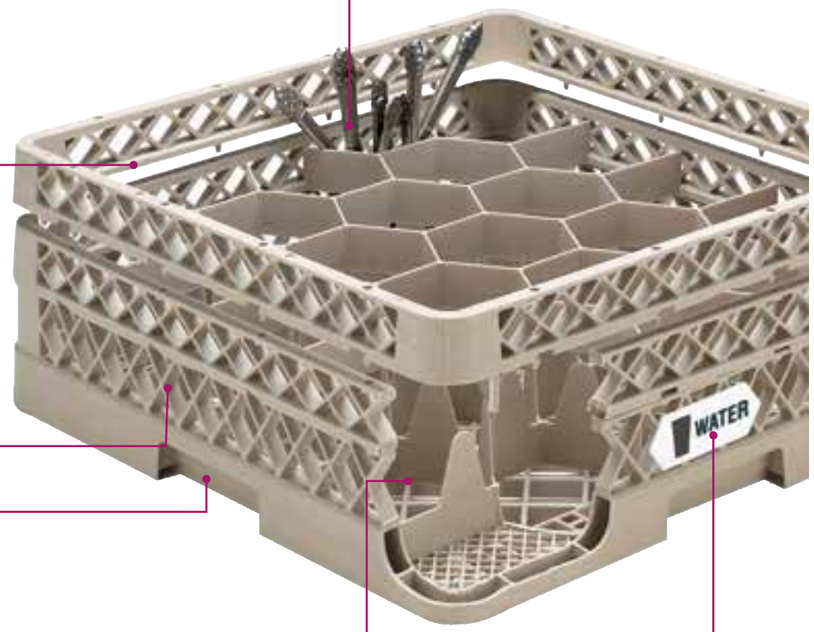
PRAKTISCHE TRAGEVORRICHTUNG
Mit Griffen an allen vier Seiten

LOS COMPARTIMENTOS LATERALES PEQUEÑOS aceptan cubiertos, saleros, potes, ...

SMALL SIDE COMPARTMENTS
hold flatware, salt shakers, ramekins, ...

LES PETITS COMPARTIMENTS LATÉRAUX
contiennent couverts, salières, ramequins, ...

KLEINA SEITENFÄCHER
nehmen Besteck, Salzstreuer, Auflaufformen und mehr auf



LOS DIVISORES INCORPORADOS brindan una protección 100% vertical de los vasos y las copas

BUILT-IN BASE RACK DIVIDERS provide 100% vertical glassware protection

LES PARTITIONS DE CASIER DE BASE INTÉGRÉES offrent une protection des verres 100% verticale

INTEGRIERTE KORBBODEN-tRENNEINSÄTZE bieten 100-prozentigen vertikalen Schutz vor Glasbruch

CLIPS DE IDENTIFICACIÓN DE COLORES para facilitar la identificación

COLOUR IDENTIFICATION CLIP for easy identification

CLIPS IDENTIFICATEUR EN COULEURS pour une identificación plus facile

FARBINDENTIFIKATION zur einfachen Kennzeichnung

CLIP **Clip identificación /** *Clip tags /* Clip d'identification / *Klippidentifizierung*

T-VERSION

C1/01	**Marrón /** *Brown /* Marron / *Braun*	C4/08	**Amarillo /** *Yellow /* Jaune / *Gelb*
C2/02	**Rojo /** *Red /* Rouge / *Rot*	C5/19	**Verde /** *Green /* Vert / *Grün*
C6/03	**Naranja /** *Orange /* Orange / *Orange*	C9/32	**Beige /** *Beige /* Beige / *Beige*
C3/04	**Azul /** *Blue /* Bleu / *Blau*		
C7/05	**Blanco /** *White /* Blanc / *Weiss*		
C8/06	**Negro /** *Black /* Noir / *Schwarz*		

REF	Color / *Colour*	€/u	
1009-01		1,95	1
1009-02		1,95	1
1009-03		1,95	1
1009-04		1,95	1
1009-05		1,95	1
1009-06		1,95	1
1009-08		1,95	1
1009-19		1,95	1
1009-32		1,95	1

	FLAP RACK®	T-VERSION	*Signature*
FLAPS	✓		
CLIP IDENTIFICACIÓN / ***CLIP TAGS /*** CLIP D'IDENTIFICATION / *KLIPPIDENTIFIZIERUNG*		✓	✓
CESTAS ABIERTAS / ***OPENED RACKS /*** PANIER OUVERTS / *SPÜLKORB OFFENES*	✓	✓	✓
CESTAS CERRADAS / ***CLOSED RACKS /*** PANIER FERMÉES / *SPÜLKORB GESCHLOSSENES*	✓		
CESTAS MEDIO TAMAÑO / ***HALF-SIZE RACKS /*** CASIERS DEMI-TAILLE / *SPÜLKÖRBE IN HALBGRÖßE*		✓	
DESMONTABLE / ***DISASSEMBLY /*** DÉMONTER / *DEMONTAGE*	✓		✓
COMPARTIMENTOS / ***COMPARTMENTS /*** COMPARTIMENTS / *FÄCHER* ■	✓	✓	✓
COMPARTIMENTOS / ***COMPARTMENTS /*** COMPARTIMENTS / *FÄCHER* ⬢		✓	✓
NSF	✓	✓	✓

Ø max. 151 mm

FLAP RACK

NSF

P5090
BASE 9 COMPART.

P5091
EXT. 9 COMPART.

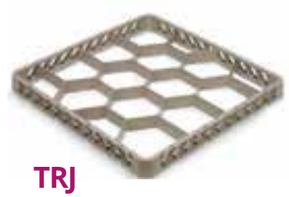
REF	€/u	
P5090	20,25	6
P5091	9,55	12

Ø max. 122 mm

T-VERSION

NSF

TR18
BASE 12 COMPART.



TRJ
EXT. 12 COMPART.

REF	€/u	
TR18	22,50	6
TRJ	9,60	12

Ø max. 113 mm

FLAP RACK

NSF

P5160
BASE 16 COMPART.

P5161
EXT. 16 COMPART.

REF	€/u	
P5160	22,55	6
P5161	9,65	12

Ø max. 100 mm

T-VERSION

NSF

TR11
BASE 20 COMPART.

TRG
EXT. 20 COMPART.

REF	€/u	
TR11	23,10	6
TRG	9,95	12

Ø max. 89 mm

FLAP RACK

NSF

P5250
BASE 25 COMPART.

P5251
EXT. 25 COMPART.

REF	€/u	
P5250	23,50	6
P5251	10,25	12

Ø max. 81 mm

T-VERSION

NSF

TR12
BASE 30 COMPART.

TRH
EXT. 30 COMPART.

REF	€/u	
TR12	24,45	6
TRH	10,50	12

Ø max. 73 mm

FLAP RACK

NSF

P5360
BASE 36 COMPART.

P5361
EXT. 36 COMPART.

REF	€/u	
P5360	24,95	6
P5361	10,55	12

Ø max. 70 mm

T-VERSION

NSF

TR13
BASE 42 COMPART.

TRM
EXT. 42 COMPART.

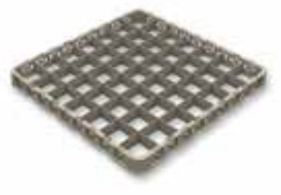
REF	€/u	
TR13	26,60	6
TRM	10,75	12

Ø max. 63 mm

FLAP RACK

NSF

P5490
BASE 49 COMPART.



P5491
EXT. 49 COMPART.

REF	€/u	
P5490	25,80	6
P5491	10,90	12

Ø max. 151 mm

9 COMPART.

FLAP RACK®

REF	max. (mm)	€/u	H (mm)*
P5090 E1	120	30,20	140
P5090 E2	160	39,80	180
P5090 E3	200	49,45	220
P5090 E4	240	59,10	260
P5090 E5	280	68,70	300

Ø max. 122 mm

12 COMPART.

T-VERSION

REF	max. (mm)	€/u	H (mm)*
TR18 J	122	32,70	140
TR18 JJ	162	42,80	181
TR18 JJJ	200	52,65	222
TR18 JJJJ	240	61,35	262
TR18 JJJJJ	279	71,90	302

Ø max. 113 mm

16 COMPART.

FLAP RACK®

REF	max. (mm)	€/u	H (mm)*
P5160 E1	120	33,65	140
P5160 E2	160	43,80	180
P5160 E3	200	53,85	220
P5160 E4	240	63,90	260
P5160 E5	280	73,95	300

Ø max. 100 mm

20 COMPART.

T-VERSION

REF	max. (mm)	€/u	H (mm)*
TR11 G	122	34,25	140
TR11 GG	162	44,80	181
TR11 GGG	200	55,10	222
TR11 GGGG	240	65,30	262
TR11 GGGGG	279	76,75	302

Ø max. 89 mm

25 COMPART.

FLAP RACK®

REF	max. (mm)	€/u	H (mm)*
P5250 E1	120	34,20	140
P5250 E2	160	44,40	180
P5250 E3	200	54,65	220
P5250 E4	240	65,00	260
P5250 E5	280	75,35	300

Ø max. 81 mm

30 COMPART.

T-VERSION

NSF

REF	max. (mm)	€/u	H (mm)*
TR12 H	122	35,95	140
TR12 HH	162	46,15	181
TR12 HHH	200	56,70	222
TR12 HHHH	240	67,25	262
TR12 HHHHH	279	78,30	302

Ø max. 73 mm

36 COMPART.

FLAP RACK®

REF	max. (mm)	€/u	H (mm)*
P5360 E1	120	34,85	140
P5360 E2	160	44,90	180
P5360 E3	200	55,00	220
P5360 E4	240	65,10	260
P5360 E5	280	76,05	300

Ø max. 70 mm

42 COMPART.

T-VERSION

NSF

REF	max. (mm)	€/u	H (mm)*
TR13 M	52	36,85	73
TR13 MM	91	47,40	114
TR13 MMM	130	58,30	156
TR13 MMMM	172	69,15	194

Ø max. 63 mm

49 COMPART.

FLAP RACK®

REF	max. (mm)	€/u	H (mm)*
P5490 E1	120	36,20	140
P5490 E2	160	47,00	180
P5490 E3	200	57,70	220
P5490 E4	240	68,50	260
P5490 E5	280	80,75	300

*** Altura total del conjunto**
** Total set height*
* Hauteur totale lot
** Gesamthöhe des Sets*

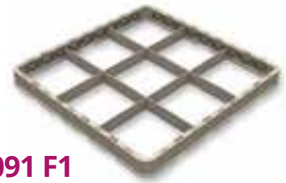
Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 263**

CARRO PARA CESTAS /
TROLLEY FOR DISHWASHER RACKS /
CHARIOT POUR CASIERS À VAISSELLE /
WAGEN FÜR SPÜLKÖRBE

Ø max. 151 mm

FLAP RACK

P5090 F1
BASE 9 COMPART.



P5091 F1
EXT. 9 COMPART.

REF	€/u	
P5090 F1	21,30	6
P5091 F1	10,85	12

Ø max. 113 mm

FLAP RACK

P5160 F1
BASE 16 COMPART.

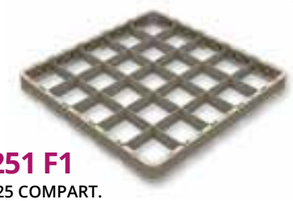
P5161 F1
EXT. 16 COMPART.

REF	€/u	
P5160 F1	23,65	6
P5161 F1	10,95	12

Ø max. 89 mm

FLAP RACK

P5250 F1
BASE 25 COMPART.

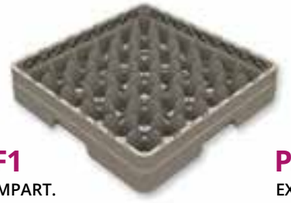


P5251 F1
EXT. 25 COMPART.

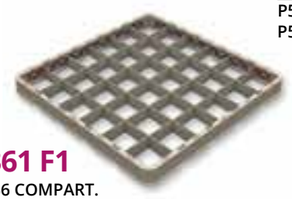
REF	€/u	
P5250 F1	24,45	6
P5251 F1	11,50	12

Ø max. 73 mm

FLAP RACK



P5360 F1
BASE 36 COMPART.

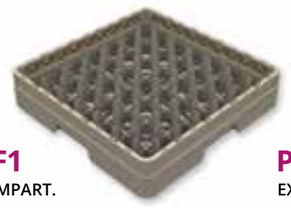


P5361 F1
EXT. 36 COMPART.

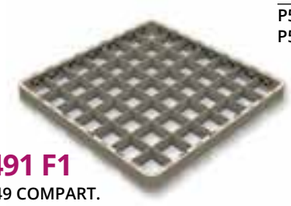
REF	€/u	
P5360 F1	25,30	6
P5361 F1	11,15	12

Ø max. 63 mm

FLAP RACK



P5490 F1
BASE 49 COMPART.



P5491 F1
EXT. 49 COMPART.

REF	€/u	
P5490 F1	26,20	6
P5491 F1	11,70	12

Indicar el código de color al final de la referencia.
Indicate the colour code at the end of the item reference.
Indiquer le code de couleur a la fin de la réference.
Angabe des Farbcodes am Ende der Artikelnummer.

FLAP RACK

Ø max. 151 mm

9 COMPART.

FLAP RACK

REF	max. (mm)	€/u	H (mm)*
P5090 E1F1	120	34,60	140
P5090 E2F1	160	45,30	180
P5090 E3F1	200	55,25	220
P5090 E4F1	240	66,65	260
P5090 E5F1	280	78,05	300

Ø max. 113 mm

16 COMPART.

FLAP RACK

REF	max. (mm)	€/u	H (mm)*
P5160 E1F1	120	34,75	140
P5160 E2F1	160	46,15	180
P5160 E3F1	200	57,75	220
P5160 E4F1	240	69,10	260
P5160 E5F1	280	78,15	300

Ø max. 89 mm

25 COMPART.

FLAP RACK

REF	max. (mm)	€/u	H (mm)*
P5250 E1F1	120	34,70	140
P5250 E2F1	160	47,55	180
P5250 E3F1	200	57,80	220
P5250 E4F1	240	69,00	260
P5250 E5F1	280	78,60	300

Ø max. 73 mm

36 COMPART.

FLAP RACK

REF	max. (mm)	€/u	H (mm)*
P5360 E1F1	120	34,40	140
P5360 E2F1	160	46,40	180
P5360 E3F1	200	56,90	220
P5360 E4F1	240	66,20	260
P5360 E5F1	280	78,80	300

Ø max. 63 mm

49 COMPART.

FLAP RACK

REF	max. (mm)	€/u	H (mm)*
P5490 E1F1	120	34,60	140
P5490 E2F1	160	44,75	180
P5490 E3F1	200	54,95	220
P5490 E4F1	240	66,65	260
P5490 E5F1	280	79,90	300

*** Altura total del conjunto**
** Total set height*
* Hauteur totale lot
** Gesamthöhe des Sets*

Indicar el código de color al final de la referencia.
Indicate the colour code at the end of the item reference.
Indiquer le code de couleur a la fin de la réference.
Angabe des Farbcodes am Ende der Artikelnummer.

FLAP RACK

P5002 Cesta universal / *Open rack* / Panier universel / *Universalspülkorb*

FLAP RACK

NSF

P5002

P5001

REF	€/u	
P5002	21,40	6
P5001	7,45	12
TRA*	9,80	12

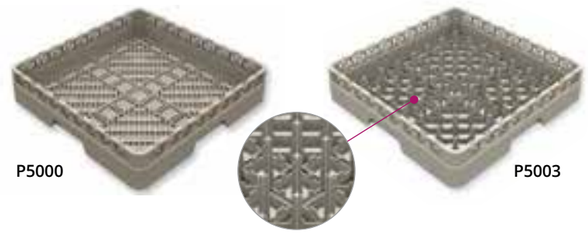
P5001 **Compatible sólo con las cestas FlapRack®.**
Compatible only with FlapRack® dishwasher racks.
Compatible uniquement avec les casiers de lavage FlapRack®.
Kompatibel nur mit den Körbe FlapRack®.

TRA* **Compatible sólo con las cestas T-Version.**
Compatible only with T-Version dishwasher racks.
Compatible uniquement avec les casiers de lavage T-Version.
Kompatibel nur mit den Körbe T-Version.

P5000 Cesta para platos, bandejas y cubiertos / *Plate, tray and cutlery baskets* / Paniers pour plats, plateaux et couverts / *Lagerbehälter und Körbe für Geschirr, Besteck und Tabletts*

FLAP RACK

NSF



P5000 P5003

REF	€/u	
P5000	22,70	6
P5003	22,70	6

P5000 **Cesta para cubiertos /**
Flatware rack /
Panier a couverts /
Besteckspülkorb

P5003 **Cesta para platos y bandejas /**
Plates and trays rack /
Panier pour assiettes et plateaux /
Spülkorb für Teller und Tabletts

TR33 Tapa para cestas / *Rack lid* / Couvercle pour panier / *Spülkorbdeckel*

FLAP RACK

NSF

REF	€/u	
TR33	19,15	6

P5062 Cesta para almacenar cubiertos / *Basket for cutlery storage* / Panier pour rangement couverts / *Besteckkorb*

FLAP RACK

REF	max. (mm)	H (mm)*	Capacidad cubiertos / *Cutlery storage* / Capacité couverts / *Korb für bestecke*	€/u	
P5062	23	26	400	97,25	1

***Altura total del conjunto**
Total set height
Hauteur totale lot
Gesamthöhe des Sets

Media cesta para cubiertos / *Flatware basket* / Demi-panier pour couverts / *Spülkorbeinsatz für Besteck*

FLAP RACK

P5018

P5019

52643

P5004

REF	€/u	
P5018	21,45	6
P5019	13,60	6
P5004	2,20	6
52643	4,20	12

P5018 **Con asa /** *With handle*
Avec anse / *Mit griff*

P5019 **Sin asa /** *Without handle*
Sans anse / *Ohne Griff*

P5004 **Cestillo para cubiertos**
52643 *Flatware basket*
Petit panier pour couverts
Kleiner Spülkorbeinsatz für Besteck

FLAP RACK®

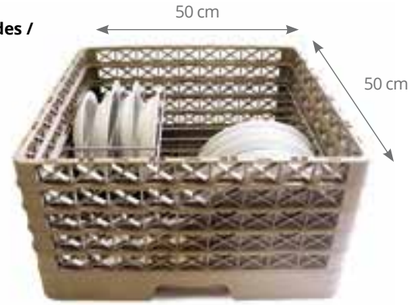
Cestas especiales para platos: Ideales para el lavado, almacenamiento y transporte de platos. Perfectas para banquetes, hoteles, colectividades y empresas de alquiler de material para la hostelería. Reducen las roturas de platos, minimizan el coste del transporte y manipulación.

Plate crate: Perfect dish washing, storing and transporting for banquets, hotels, institutions and catering equipment rental companies. They minimize the plate breakage, labour and handling cost.

Casiers pour assiettes: Idéales pour le lavage, stockage et transport d'assiettes. Parfaits pour banquets, hôtels, collectivités et sociétés de location de matériel pour l'hôtellerie. Ce type de casiers permet de réduire le nombre d'assiettes cassées ainsi qu'une diminution des coûts de transport et manipulation.

Spülkörbe speziell für teller: ideal für die Reinigung, lagerung und transport der teller. perfekt für banketts, hotels, catering und Firmen, die gastronomiematerial vermieten. Weniger zerbrochene Teller, Minimierung der Transport- und Abwicklungskosten.

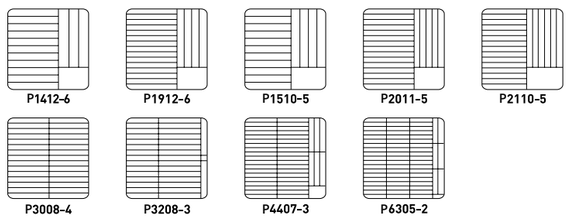
Dos modalidades /
Two types /
Deux modèles /
Zwei Typen



Limpieza y secado rápido.
Faster wash and rinse.
Propréte et séchage plus rapide.
Schnelle Reinigung und Trocknung.

Almacenamiento y transporte más seguro e higiénico.
More safety and hygienic storing and transporting.
Stockage et transport plus sûr et hygiénique.
Lagerung und Transport sicherer und hygienischer.

Nueve formatos de rejilla /
Nine different grids /
Neuf grilles differentes /
Neun Gitterformate



Mayor protección, resistencia y durabilidad.
Extra protection, strength and durability.
Plus grande protection, résistance et durabilité.
Extra Schutz, Resistenz und Langlebigkeit.

Como elegir la cesta de platos adecuada:
Debe medir el diámetro y altura del plato. Con estos datos escoger, de las 9 combinaciones posibles, aquella que se ajuste más a las medidas del plato.

How to chose the appropriate plate crate:
Measure the plate diameter and height. You have then to chose between the 9 different grids according to the measures you get previously.

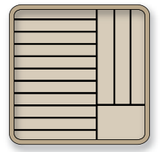
Comment choisir le casier pour assiettes:
Mesurer le diamètre et l'hauteur de l'assiette. Selon ces mesures choisir entre le 9 possibles combinaisons de grille qui s'adapte au mieux.

Wie wählen Sie den geeigneten Tellerspülkorb:
Messen Sie den Diameter und die Höhe des Tellers. Mit diesen Massen wählen Sie eine von 9 verschiedenen Kombinationen aus, die sich am nähesten an die Masse der Teller anpasst.

P1412-6

Ø 27-31 cm

FLAP RACK®



REF	max. (cm)	Capacidad platos / *Capacity plates* / Capacité assiettes / *Tellerfassungsvermögen*	€/u	
P1412-6	3,5	14	136,70	1
P1412-6 F1*	3,5	14	164,90	1

P1510-5

Ø 23-28 cm

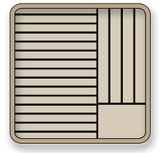
FLAP RACK®

REF	max. (cm)	Capacidad platos / *Capacity plates* / Capacité assiettes / *Tellerfassungsvermögen*	€/u	
P1510-5	3,5	15	129,00	1
P1510-5 F1*	3,5	15	151,70	1

P1912-6

Ø 28-30,5 cm

FLAP RACK®

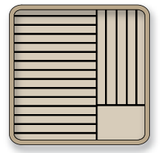


REF	max. (cm)	Capacidad platos / *Capacity plates* / Capacité assiettes / *Tellerfassungsvermögen*	€/u	
P1912-6	2,5	19	136,95	1
P1912-6 F1*	2,5	19	170,45	1

P2011-5

Ø 25-28 cm

FLAP RACK®

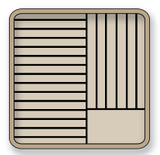


REF	max. (cm)	Capacidad platos / *Capacity plates* / Capacité assiettes / *Tellerfassungsvermögen*	€/u	
P2011-5	2,5	20	129,75	1
P2011-5 F1*	2,5	20	154,00	1

P2110-5

Ø 23-25 cm

FLAP RACK®

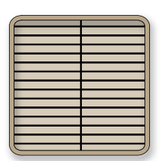


REF	max. (cm)	Capacidad platos / *Capacity plates* / Capacité assiettes / *Tellerfassungsvermögen*	€/u	
P2110-5	2,5	21	106,75	1
P2110-5 F1*	2,5	21	118,55	1

P3008-4

Ø 20-22 cm

FLAP RACK®



REF	max. (cm)	Capacidad platos / *Capacity plates* / Capacité assiettes / *Tellerfassungsvermögen*	€/u	
P3008-4	2,5	30	100,75	1
P3008-4 F1*	2,5	30	113,20	1

*** Cestas cerradas**
** Closed racks*
* Paniers fermés
** Geschlossene Spülkörbe*

Indicar el código de color al final de la referencia.
Indicate the colour code at the end of the item reference.
Indiquer le code de couleur a la fin de la réference.
Angabe des Farbcodes am Ende der Artikelnummer.

FLAP RACK®

P3208-3

Ø 12-19 cm

FLAP RACK®

REF	max. (cm)	Capacidad platos / *Capacity plates* / Capacité assiettes / *Tellerfassungsvermögen*	€/u	
P3208-3	2,5	32	101,25	1
P3208-3 F1*	2,5	32	116,20	1

P4407-3

Ø 15-18 cm

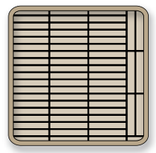
FLAP RACK®

REF	max. (cm)	Capacidad platos / *Capacity plates* / Capacité assiettes / *Tellerfassungsvermögen*	€/u	
P4407-3	2	44	102,50	1
P4407-3 F1*	2	44	115,90	1

P6305-2

Ø 10-12,8 cm

FLAP RACK®



REF	max. (cm)	Capacidad platos / *Capacity plates* / Capacité assiettes / *Tellerfassungsvermögen*	€/u	
P6305-2	2,5	63	102,10	1
P6305-2 F1*	2,5	63	116,20	1

TR23 / TR30

Cesta para grandes bandejas / *Open tray rack /*
Panier pour grands plateaux / *Spülkorb für grosse tabletts.*

NSF

T-VERSION

TR23

TR30

REF	H cm Interior / *Inside /* Intérieure / *Beschreibung*	H cm Exterior / *Outside /* Extérieure / *Aussendurch*	€/u	
TR23*	13,3	13,3	28,50	1
TR30	8,3	10,2	37,40	1

*** Capacidad para 4 bandejas extendidas de tamaño completo y también para bandejas isotérmicas Ref. 919000 (pag 220)**

Capacity for 4 full-size extended trays and also for isothermal trays Ref. 919000 (page 220)

Capacité pour 4 plateaux longs de grande taille et également pour plateaux isothermes Réf. 919000 (page 220).

Bietet Platz für 4 Tabletts in voller Größe und auch für isotherme Tabletts Ref. 919000 (S. 220)

TR21 / TR22

Cesta para bandejas isotérmicas, GN y platos / *GN, isothermal trays and plates rack /*
Panier pour plateaux isothermes, GN et assiettes / *Spülkorb für isothermische tabletts, GN und teller*

NSF

T-VERSION

TR21

TR22

REF	H cm Interior / *Inside /* Intérieure / *Beschreibung*	H cm Exterior / *Outside /* Extérieure / *Aussendurch*	€/u	
TR21	8,3	12,1	83,75	1
TR22	13,3	13,3	88,20	1

TR21

8 **Compartimentos /** *Compartments /* Compartiments / *Fächer*

80 mm **Distancia entre compart. /** *Distance between compart. /* Distance entre compart / *Fächerabstand*

No aptas para bandejas isotérmicas / *Not suitable for isothermal trays /* Ne convient pas aux bacs isothermiques / *Nicht für isothermische Tabletts geeignet.* **Ref. 919000 (pag 220)**

TR22

5 **Compartimentos /** *Compartments /* Compartiments / *Fächer*

75 mm **Distancia entre compart. /** *Distance between compart. /* Distance entre compart / *Fächerabstand*

Ideal para bandejas isotérmicas / *Ideal for isothermal trays /* Idéal pour plateaux isothermes / *Ideal für isotherme Tabletts* **Ref. 919000 (pag 220)**

Cesta de extremo abierto / *Open end rack /* Casier ouvert à l'extrémité / *Offener Korb*

*** Cestas cerradas /** *Closed racks /*
Paniers fermés / *Geschlossene Spülkörbe*

Indicar el código de color al final de la referencia.
Indicate the colour code at the end of the item reference.
Indiquer le code de couleur a la fin de la réference.
Angabe des Farbcodes am Ende der Artikelnummer.

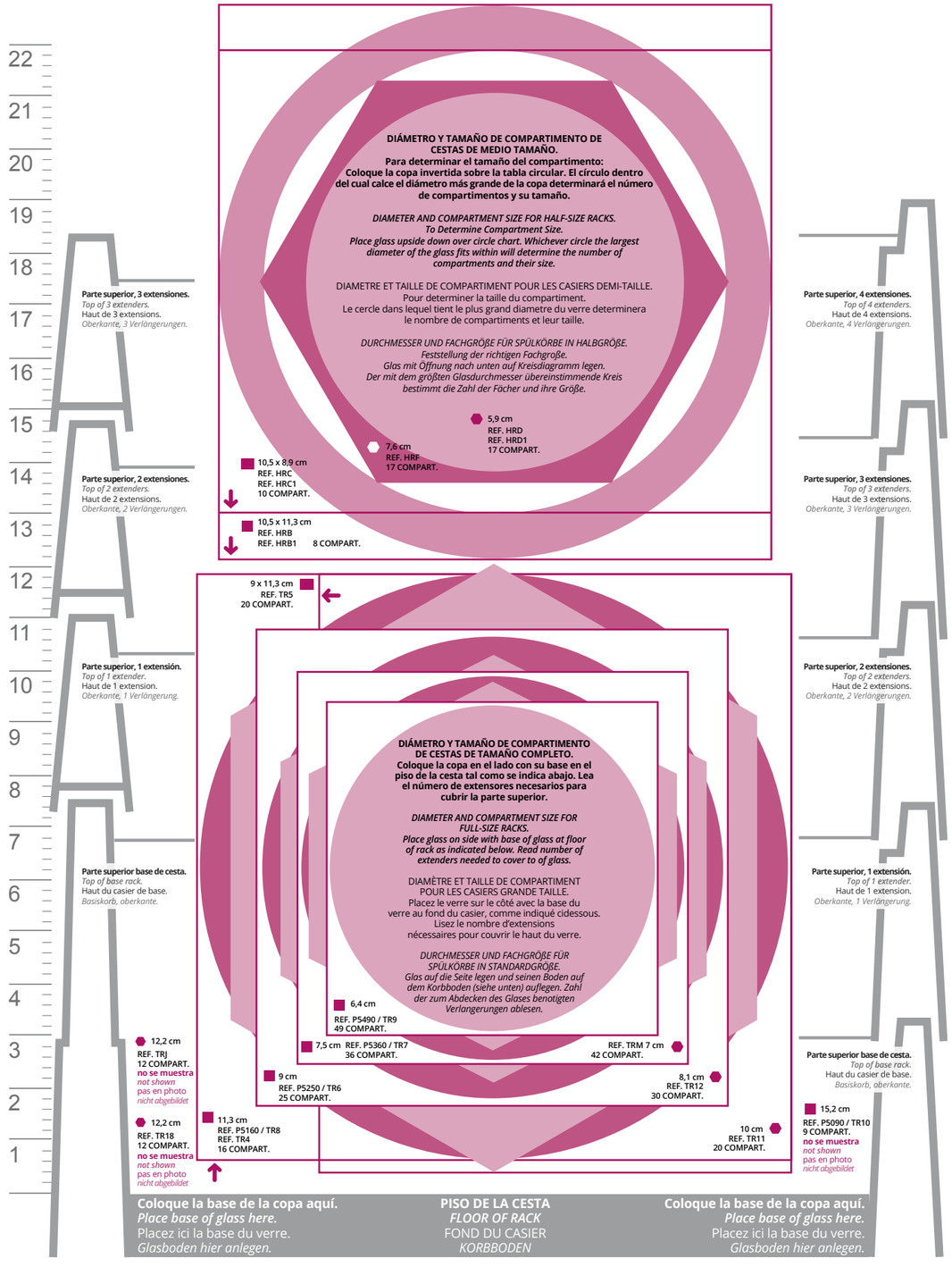
F1 F2 F3 F4 F5 F6

FLAP RACK®

GUÍA DE SELECCIÓN PARA BASES Y EXTENSIONES /
REFERENCE GUIDE FOR BASES AND EXTENSIONS /
GUIDE DE SELECTION POUR BASES ET EXTENTIONS /
AUSWAHLÜBERSICHT FÜR DIE BASIS UND VERGRÖSSERUNGEN

ALTURA DE LAS CESTAS DE TAMAÑO COMPLETO / *HEIGHT OF FULL-SIZE RACKS /* HAUTEUR DES CASIERS GRANDE TAILLE / *SPÜLKORB-HÖHE (HALBGRÖSSE)*

ALTURA DE LAS CESTAS DE MEDIO TAMAÑO / *HEIGHT OF HALF-SIZE RACKS /* HAUTEUR DES CASIERS DEMI-TAILLE / *SPÜLKORB-HÖHE (STANDARDGRÖSSE)*



Signature

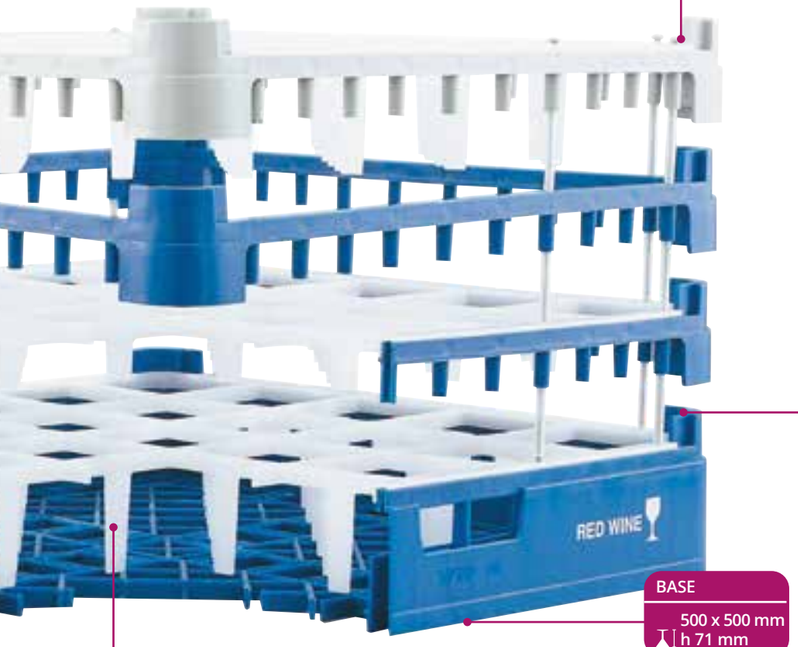
SISTEMAS PARA LAVAR UTENSILIOS / *WAREWASHING RACKS /* ARTICLES DE LAVAGE / *GESCHIRRWÄSCHE*

El diseno de esquinas con clavijas permite apilar de forma segura.

Peg corner design provides secure stacking.

Le concept a pointes aux angles permet un empilage sûr.

Stiftecken-Design gewahrleistet ein sicheres Stapeln



El exclusivo diseno de cesta usa tornillos de acero inoxidable y una amplia variedad de montantes y divisores intercambiables para cientos de configuraciones personalizadas.

***Unique rack design** uses stainless screws and a variety of interchangeable risers and dividers for hundreds of custom configurations.*

Le concept de casier unique utilise des vis inox et toute une variété de montants et partitions interchangeables pour des centaines de configurations sur mesure.

Einmaliges Regaldesign basiert auf Edelstahlschrauben und einer Vielfalt an austauschbaren Standern und Trenneinsatzen fur Hunderte von Spezialkonfigurationen.

El diseño abierto facilita una mejor acción de lavado, enjuague y agiliza el secado.

***Open design promotes better** washing and rinsing, and faster drying.*

La conception ouverte des casiers stimule l'action de lavage et produit un rinçage complet et un séchage plus rapide.

Offenes Design fur ein wirkungsvolleres Waschen und Spulen und ein schnelleres Trocknen.

El divisor solido en el fondo protege el borde de las copas contra picaduras. Diseñadas para una variedad de copas de martini y margarita.

***Solid bottom divider protects** the rim of the glasses from chipping. Designed for a variety of martini and margarita glasses.*

Le fond plein empêche le bord des verres de s'ébrécher. Conçu pour une variété deverres à martini et à margarita.

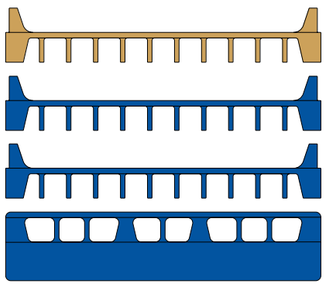
Durchgehende Bodenteilung schutzt den Glasrand vor Beschadigungen. Fur eine Vielfalt von Martini- und Margarita-Glasern entworfen.

COLORES / *COLOURS /* COULEURS / *FARBEN*

52720 **7 7 5**

3 colours	A	B	C	D
1-2 colours	A	E		D

A 16 COMP. 21,6 cm
B BASE
C Extensiones / *Risers /* Réhausses / *Vergrösserungen*
D Extensión superior / *Top riser /* Réhausse supérieur / *Einsatz (oben)*
E Cuando B y C son un mismo color / *When B and C are the same colour /*
Quand B et C sont le même couleur / *Wenn B und C die gleiche Farbe haben*



D	D	**EXTENSIÓN SUPERIOR /** *TOP RISER /* RÉHAUSSE SUPÉRIEUR / *EINSATZ (OBEN)*
C	E	**EXTENSIONES /** *RISERS /* RÉHAUSSES / *VERGRÖSSERUNGEN*
B		**BASE**

			1 Verde / *Green* Vert / *Grün*	3 Rojo / *Red* Rouge / Rot	5 Dorado / *Gold* Doré / *Vergoldet*	6 Gris / *Grey* Gris / *Grau*	7 Azul / *Blue* Bleu / *Blau*	9 Burdeos / *Burgundy* Bordeaux / *Bordeauxrot*
EXTENSIÓN SUPERIOR / *TOP RISER /* RÉHAUSSE SUPÉRIEUR / *EINSATZ (OBEN)*	D	D	✓	✓	✓	✓	✓	
EXTENSIONES / *RISERS /* RÉHAUSSES / *VERGRÖSSERUNGEN*	C	E	✓	✓	✓	✓	✓	
BASE	B		✓		✓	✓	✓	✓

EJEMPLOS / *EXAMPLES /* EXEMPLES / *BEISPIELE*

52784 + 70 — **Azul /** *Blue* Bleu / *Blau*

52784 Signature — 49 COMP. 12,4 cm **+** BASE 7 **+** **SIN /** *WITHOUT /* SANS / *OHNE* **EXTENSIONES /** *EXTENSIONS/* RÉHAUSSES / *VERGRÖSSERUNGEN* 0

52812 + 77 — **Azul /** *Blue* Bleu / *Blau*

52812 Signature — 30 COMP. 14,3 cm **+** BASE 7 **+** **EXTENSIÓN SUPERIOR /** *TOP RISER /* RÉHAUSSE SUPÉRIEUR / *EINSATZ (OBEN)* 7

52757 + 63 — **Gris /** *Grey* Gris / *Grau* — **Rojo /** *Red* Rouge / *Rot*

52757 Signature — 20 COMP. 32,4 cm **+** BASE **EXTENSIONES /** *EXTENSIONS/* RÉHAUSSES / *VERGRÖSSERUNGEN* 6 **+** **EXTENSIÓN SUPERIOR /** *TOP RISER /* RÉHAUSSE SUPÉRIEUR / *EINSATZ (OBEN)* 3

52757 + 766 — **Azul /** *Blue* Bleu / *Blau* — **Gris /** *Grey* Gris / *Grau* — **Gris /** *Grey* Gris / *Grau*

52757 Signature — 20 COMP. 32,4 cm **+** BASE 7 **+** **EXTENSIONES /** *EXTENSIONS/* RÉHAUSSES / *VERGRÖSSERUNGEN* 6 **+** **EXTENSIÓN SUPERIOR /** *TOP RISER /* RÉHAUSSE SUPÉRIEUR / *EINSATZ (OBEN)* 6

52757 + 763 — **Azul /** *Blue* Bleu / *Blau* — **Gris /** *Grey* Gris / *Grau* — **Rojo /** *Red* Rouge / *Rot*

52757 Signature — 20 COMP. 32,4 cm **+** BASE 7 **+** **EXTENSIONES /** *EXTENSIONS/* RÉHAUSSES / *VERGRÖSSERUNGEN* 6 **+** **EXTENSIÓN SUPERIOR /** *TOP RISER /* RÉHAUSSE SUPÉRIEUR / *EINSATZ (OBEN)* 3

Signature

EN CESTAS DE 20 Y 30 COMPARTIMIENTOS /
DESIGN ON THE 20 AND 30 COMPARTMENT RACKS /
SUR LES CASIERS À 20 ET 30 COMPARTIMENTS /
DESIGN BEI SPÜLKÖRBEN MIT 20 UND 30 FÄCHERN

Los carriles de cuatro direcciones
en todas las cestas de tamaño completo permiten cargar rápidamente la máquina de platos en cualquier dirección.

Four-way tracking
on all full-size racks allows fast dish machine loading in either direction.

Les rails dans quatre sens
sur tous les casiers grande taille permettent un chargement rapide dans le lave-vaisselle sans se préoccuper du sens.

Sicheres Aufeinanderstellen auf allen vier Seiten
bei allen Korben in Standardgröße ermoglicht ein schnelles Laden der Geschirrspulmaschine in beiden Richtungen.

COLORES / *COLOURS* / COULEURS / *FARBEN*

Indicar el código de color al final de la referencia
Indicate the colour code at the end of the item reference
Indiquer le code de couleur a la fin de la réference
Angabe des Farbcodes am Ende der Artikelnummer

		1	3	5	6	7	9
D	D	✓	✓	✓	✓	✓	
C	E	✓	✓	✓	✓	✓	
B		✓		✓	✓	✓	✓

Signature NSF

Ø max. 149 mm

9 COMPART.

5276377

REF	1-2 COLORS	2-3 COLORS	EXT	H cm	max. (cm)	€/u	
52726	+ B + 0	-	BASE	10,5	7,1	40,65	6
52760	+ B + 0	-	BASE	12,4	8,3	42,95	5
52727	+ E + D	+ B + C + D	1	14,3	11,0	101,60	4
52761	+ E + D	+ B + C + D	1	16,2	12,2	101,60	4
52728	+ E + D	+ B + C + D	2	17,8	14,4	112,60	3
52762	+ E + D	+ B + C + D	2	19,7	15,9	112,60	3
52730	+ E + D	+ B + C + D	3	21,6	18,1	136,15	3
52763	+ E + D	+ B + C + D	3	23,5	19,5	136,15	2
52729	+ E + D	+ B + C + D	4	25,1	21,6	158,90	2
52764	+ E + D	+ B + C + D	4	26,8	23,0	158,90	2
52731	+ E + D	+ B + C + D	5	28,7	25,2	160,90	2
52765	+ E + D	+ B + C + D	5	30,8	26,8	160,90	2
52736	+ E + D	+ B + C + D	6	32,4	28,9	163,20	2

Signature NSF

Ø max. 111 mm

16 COMPART.

5272077

REF	1-2 COLORS	2-3 COLORS	EXT	H cm	max. (cm)	€/u	
52694	+ B + 0	-	BASE	10,5	7,1	30,20	6
52766	+ B + 0	-	BASE	12,4	8,3	72,15	5
52718	+ E + D	+ B + C + D	1	14,3	11,0	44,30	4
52767	+ E + D	+ B + C + D	1	16,2	12,2	50,40	4
52719	+ E + D	+ B + C + D	2	17,8	14,4	69,00	3
52768	+ E + D	+ B + C + D	2	19,7	15,9	59,85	3
52720	+ E + D	+ B + C + D	3	21,6	18,1	74,35	3
52769	+ E + D	+ B + C + D	3	23,5	19,5	74,35	2
52721	+ E + D	+ B + C + D	4	25,1	21,6	84,75	2
52770	+ E + D	+ B + C + D	4	26,8	23,0	89,70	2
52732	+ E + D	+ B + C + D	5	28,7	25,2	115,30	2
52771	+ E + D	+ B + C + D	5	30,8	26,8	115,30	2
52737	+ E + D	+ B + C + D	6	32,4	28,9	140,85	2

Signature NSF

Ø max. 100 mm

20 COMPART.

5275773

REF	1-2 COLORS	2-3 COLORS	EXT	H cm	max. (cm)	€/u	
52691	+ B + 0	-	BASE	10,5	7,1	68,45	6
52692	+ B + 0	-	BASE	12,4	8,3	68,45	5
52693	+ E + D	+ B + C + D	1	14,3	11,0	88,90	4
52702	+ E + D	+ B + C + D	1	16,2	12,2	88,90	4
52703	+ E + D	+ B + C + D	2	17,8	14,4	105,35	3
52704	+ E + D	+ B + C + D	2	19,7	15,9	105,35	3
52706	+ E + D	+ B + C + D	3	21,6	18,1	125,70	3
52707	+ E + D	+ B + C + D	3	23,5	19,5	125,70	2
52708	+ E + D	+ B + C + D	4	25,1	21,6	149,50	2
52709	+ E + D	+ B + C + D	4	26,8	23,0	149,50	2
52754	+ E + D	+ B + C + D	5	28,7	25,2	160,60	2
52755	+ E + D	+ B + C + D	5	30,8	26,8	160,60	2
52757	+ E + D	+ B + C + D	6	32,4	28,9	198,10	2

Signature

COLORES / *COLOURS* / COULEURS / *FARBEN*

Indicar el código de color al final de la referencia
Indicate the colour code at the end of the item reference
Indiquer le code de couleur a la fin de la réference
Angabe des Farbcodes am Ende der Artikelnummer

		1	3	5	6	7	9
D	D	✓	✓	✓	✓	✓	
C	E	✓	✓	✓	✓	✓	
B		✓		✓	✓	✓	✓

Signature NSF

Ø max. 89 mm

25 COMPART.

5271177

REF	1-2 COLORS	2-3 COLORS	EXT	H cm	max. (cm)	€/u	
52684	+ B + 0	-	BASE	10,5	7,1	39,55	6
52772	+ B + 0	-	BASE	12,4	8,3	41,95	5
52710	+ E + D	+ B + C + D	1	14,3	11,0	44,45	4
52773	+ E + D	+ B + C + D	1	16,2	12,2	50,40	4
52711	+ E + D	+ B + C + D	2	17,8	14,4	59,85	3
52774	+ E + D	+ B + C + D	2	19,7	15,9	61,10	3
52712	+ E + D	+ B + C + D	3	21,6	18,1	74,35	3
52775	+ E + D	+ B + C + D	3	23,5	19,5	74,35	2
52713	+ E + D	+ B + C + D	4	25,1	21,6	84,75	2
52776	+ E + D	+ B + C + D	4	26,8	23,0	84,75	2
52733	+ E + D	+ B + C + D	5	28,7	25,2	92,20	2
52777	+ E + D	+ B + C + D	5	30,8	26,8	97,55	2
52738	+ E + D	+ B + C + D	6	32,4	28,9	140,85	2

Signature NSF

Ø max. 81 mm

30 COMPART.

5281277

Lemon Drop

REF	1-2 COLORS	2-3 COLORS	EXT	H cm	max. (cm)	€/u	
52790	+ B + 0	-	BASE	10,5	7,1	69,05	6
52811	+ B + 0	-	BASE	12,4	8,3	69,05	5
52812	+ E + D	+ B + C + D	1	14,3	11,0	89,70	4
52813	+ E + D	+ B + C + D	1	16,2	12,2	89,70	4
52816	+ E + D	+ B + C + D	2	17,8	14,4	106,30	3
52817	+ E + D	+ B + C + D	2	19,7	15,9	106,30	3
52832	+ E + D	+ B + C + D	3	21,6	18,1	126,90	3
52844	+ E + D	+ B + C + D	3	23,5	19,5	126,90	2
52845	+ E + D	+ B + C + D	4	25,1	21,6	150,75	2
52846	+ E + D	+ B + C + D	4	26,8	23,0	150,75	2
52847	+ E + D	+ B + C + D	5	28,7	25,2	163,50	2
52848	+ E + D	+ B + C + D	5	30,8	26,8	163,50	2
52849	+ E + D	+ B + C + D	6	32,4	28,9	199,85	2

Signature NSF

Ø max. 73 mm

36 COMPART.

5271577

REF	1-2 COLORS	2-3 COLORS	EXT	H cm	max. (cm)	€/u	
52689	+ B + 0	-	BASE	10,5	7,1	39,55	6
52778	+ B + 0	-	BASE	12,4	8,3	41,95	5
52714	+ E + D	+ B + C + D	1	14,3	11,0	50,40	4
52779	+ E + D	+ B + C + D	1	16,2	12,2	53,45	4
52715	+ E + D	+ B + C + D	2	17,8	14,4	59,85	3
52780	+ E + D	+ B + C + D	2	19,7	15,9	61,10	3
52716	+ E + D	+ B + C + D	3	21,6	18,1	74,35	3
52781	+ E + D	+ B + C + D	3	23,5	19,5	74,35	2
52717	+ E + D	+ B + C + D	4	25,1	21,6	84,75	2
52782	+ E + D	+ B + C + D	4	26,8	23,0	84,75	2
52734	+ E + D	+ B + C + D	5	28,7	25,2	92,20	2
52783	+ E + D	+ B + C + D	5	30,8	26,8	100,95	2
52739	+ E + D	+ B + C + D	6	32,4	28,9	140,85	2

Signature NSF

Ø max. 62 mm

49 COMPART.

5278470

REF	1-2 COLORS	2-3 COLORS	EXT	H cm	max. (cm)	€/u	
52699	+ B + 0	-	BASE	10,5	7,1	39,55	6
52784	+ B + 0	-	BASE	12,4	8,3	41,95	5
52722	+ E + D	+ B + C + D	1	14,3	11,0	55,85	4
52785	+ E + D	+ B + C + D	1	16,2	12,2	61,25	4
52723	+ E + D	+ B + C + D	2	17,8	14,4	59,85	3
52786	+ E + D	+ B + C + D	2	19,7	15,9	64,95	3
52724	+ E + D	+ B + C + D	3	21,6	18,1	74,35	3
52787	+ E + D	+ B + C + D	3	23,5	19,5	74,35	2
52725	+ E + D	+ B + C + D	4	25,1	21,6	90,70	2
52788	+ E + D	+ B + C + D	4	26,8	23,0	95,85	2
52735	+ E + D	+ B + C + D	5	28,7	25,2	111,50	2
52789	+ E + D	+ B + C + D	5	30,8	26,8	111,50	2
52740	+ E + D	+ B + C + D	6	32,4	28,9	140,85	2

Signature

COLORES / *COLOURS* / COULEURS / *FARBEN*

Indicar el código de color al final de la referencia
Indicate the colour code at the end of the item reference
Indiquer le code de couleur a la fin de la réference
Angabe des Farbcodes am Ende der Artikelnummer

52670 Cesta universal / *Open rack* / Panier universel / *Universalspülkorb*

Signature

NSF

5268077

REF	1-2 COLORS	2-3 COLORS	EXT	H cm	max. (cm)	€/u	
52670	+ B + 0	-	BASE	10,5	7,1	22,80	6
52696	+ B + 0	-	BASE	12,4	8,3	35,15	5
52680	+ E + D	+ B + C + D	1	14,0	10,5	51,90	4
52681	+ E + D	+ B + C + D	1	17,5	14,0	52,70	3
52682	+ E + D	+ B + C + D	2	20,8	17,3	69,25	3
52683	+ E + D	+ B + C + D	2	24,3	21,0	121,30	2

52695 Cesta para platos / *Plate racks* / Casiers assiettes / *Tellerspülkörbe*

Signature

NSF

5269570

REF	1-2 COLORS	EXT	H cm	€/u	
52695	+ B + 0	BASE	12,4	47,15	5
52672	+ B + 0	BASE	9,5	37,25	6

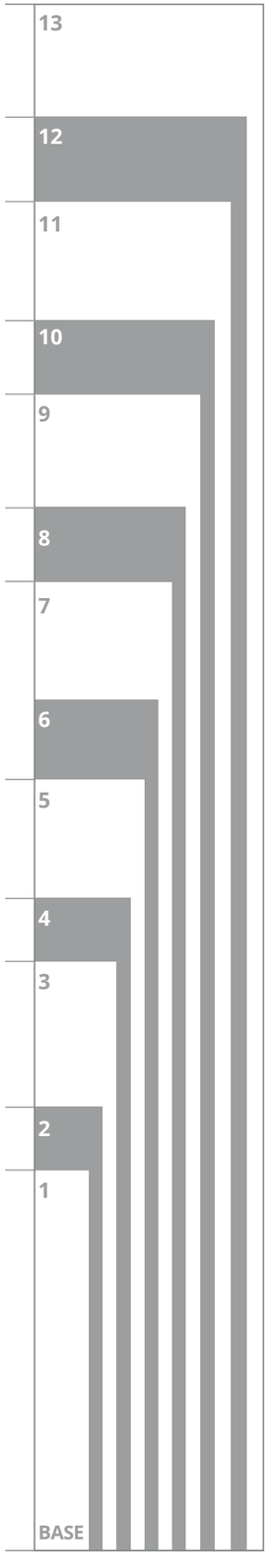
52671 Cesta para cubiertos / *Cutlery baskets* / Panier pour couverts / *Körbe für Besteck*

Signature

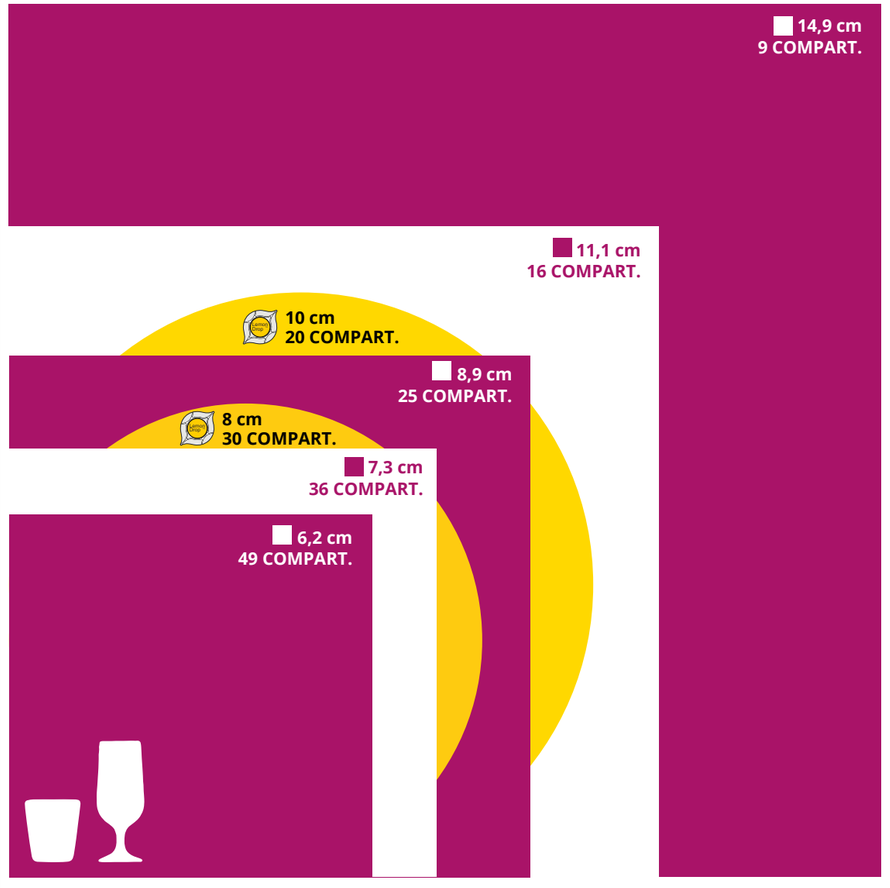
NSF

5267170

REF	1-2 COLORS	EXT	H cm	€/u	
52671	+ B + 0	BASE	10,5	35,15	6



GUÍA DE SELECCIÓN PARA BASES Y EXTENSIONES / *REFERENCE GUIDE FOR BASES AND EXTENSIONS* / GUIDE DE SELECTION POUR BASES ET EXTENTIONS / *AUSWAHLÜBERSICHT FÜR DIE BASIS UND VERGRÖSSERUNGEN*



	cm
1 SHORT	7,1
2 SHORT PLUS	8,3
3 MEDIUM	11,0
4 MEDIUM PLUS	12,2
5 TALL	14,4
6 TALL PLUS	15,9

	cm
7 X-TALL	18,1
8 X-TALL PLUS	19,5
9 XX-TALL	21,6
10 XX-TALL PLUS	23,0
11 XXX-TALL	25,2
12 XXX-TALL PLUS	26,8
13 XXXX-TALL	28,9

GUÍA DE SELECCIÓN DE CESTAS PARA VAJILLA / *DISHWASHER RACKS SELECTION GUIDE* / GUIDE DE SÉLECTION CASIERS À VAISSELLE / *AUSWAHLÜBERSICHT SPÜLMASCHINENKÖRBE*

CARROS /
TROLLEYS /
CHARIOTS /
SERVIERWAGEN

10.1 **CARROS DE SERVICIO ALUMINIO /**
ALUMINIUM SERVING TROLLES /
CHARIOTS DE SERVICE EN ALUMINIUM /
SERVICEWAGEN AUS ALUMINIUM **250**

10.2 **CARROS DE SERVICIO ACERO INOXIDABLE /**
ST/STEEL SERVING TROLLEYS /
CHARIOTS DE SERVICE EN ACIER INOXYDABLE /
SERVIERWAGEN AUS EDELSTAHL **251**

10.3 **CARROS GUÍAS EN ACERO INOXIDABLE /**
ST/STEEL RAIL TROLLEYS /
CHARIOTS À GLISSIÈRES EN ACIER INOXYDABLE /
SERVIERWAGEN MIT EINSCHÜBEN AUS EDELSTAHL **255**

10.4 **CARROS ESPECIALES /** *SPECIAL TROLLEYS /*
CHARIOTS SPÉCIAUX / *SPEZIALWAGEN* **261**

P8090 Carro aluminio desembarace / *Aluminium clearing trolley* / Chariot débarrassage en aluminium / *Aluminium Abräumwagen*

EXCLUSIVE

REF	€/u	
P80.900	317,45	1

Medidas de estantes adaptables a cubetas GN 1/1 y cestas FLAP-RACK® (500 x 500 mm). Carga máxima: total 150 Kg y con un máximo de 75 Kg por estante.

Racks adjustable to 1/1 GN containers and FLAP-RACK® (500 x 500 mm). Maximum load: 150 Kg and max. per level 75 Kg.

Clayettes adaptables à des bacs GN 1/1 et à casiers à vaisselle FLAP-RACK® (500 x 500 mm). Charge maximale: total 150 Kg et 75 Kg par niveau.

Masse der regale passend für GN behälter 1/1 und FLAP-RACK® spülkörbe (500 x 500 mm). Maximale tragkraft: total 150 Kg und maximal 75 Kg pro regal.

P6411 Carro de servicio / *Trolley* / Chariot de service / *Servierwagen*

REF	Dim. Estante / *Shelf dimention* / Dim. Niveau / *Regalgrösse* mm	€/u	
P641.100	780 x 485	172,75	1

Carga máxima 120 kgs
Maximum weight load 120 kgs
Charge maximale 120 kgs
Maximale Tragkraft 120 kg

Soportes de aluminio
Aluminium supports
Supports en aluminium
Aluminiumständer

P642 / P643 Contenedor para cubiertos / *Silverware container* / Conteneur pour couverts / *Besteckkasten*
Contenedor para desperdicios / *Refuse container* / Conteneur pour déchets / *Abfalleimer*

REF. 642.000 REF. 643.000

REF	cm	Lts	€/u	
P642.000	32 x 19,5 x 16,5	9,00	24,45	1
P643.000	33,5 x 23 x 56	80,00	48,90	1

P640 Conjunto carro / *Set trolley* / Ensemble chariot / *Servierwagenset*

REF	Dim. Estante / *Shelf dimention* / Dim. Niveau / *Regalgrösse* mm	€/u	
P640.000	780 x 485	246,10	1

Estructura tubular en acero inox de 1.5 mm espesor /
1.5 mm thick St/Steel tubular frame /
Structure tubulaire en acier inoxYdable 1.5 mm. epaisseur /
Struktur aus Edelsathlrohr von 1,5 mm Dicke.

Carga máxima total 250 KG. Carga máxima por estante 80 kg /
Total maximium load 250 kg. Max. load per level 80 kg /
Charge maximale total 250 kg. Charge maximale per niveau 80 kg /
Maximale Tragkraft: Total 250 KG und max 80 KG pro regal.

Ruedas giratorias de 12 cm diámetro. Dos con frenos /
12 Cm diam. Revolving casters. Two with brakes /
Roues giratiores de 12 cm diam. Deux avec freins /
Drehbare räder 12 cm durchmesser. Zwei mit bremsvorrichtung

P8024 Carro servicio acero inox / *St/steel serving trolley* / Chariot service en acier inox / *Servierwagen Edelstahl*

BEST SELLER

REF	Estantes / *Levels* / Niveaux/ *Regale*	Dim. Estante / *Shelf dimention* / Dim. Niveau / *Regalgrösse* mm	A x B x C mm	€/u	
P80.240	2	800 x 500	880 x 580 x 1015	361,05	1
P80.250	2	900 x 500	980 x 580 x 1015	422,30	1
P80.260*	2	1000 x 600	1080 x 680 x 1015	542,95	1
P80.270	3	800 x 500	880 x 580 x 1015	399,30	1
P80.280	3	900 x 500	980 x 580 x 1015	475,20	1
P80.290*	3	1000 x 600	1080 x 680 x 1015	571,30	1
P80.300	4	800 x 500	880 x 580 x 1300	605,75	1
P80.310	4	900 x 500	980 x 580 x 1300	670,95	1
P80.320*	4	1000 x 600	1080 x 680 x 1300	916,70	1

***Estantes de chapa de mayor espesor /** *Thicker shelves /*
Plateaux plus épais / *Regal aus dickerem Blech.*

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

P80365 Carro de servicio Inox 1200x600 / *St/Steel serving trolley 1200x600 /* Chariot service inox 1200x600 / *Servierwagen Edelstahl 1200x600*

NEW!

REF	Estantes / *Levels /* Niveaux/ *Regale*	Dim. Estante / *Shelf dimention /* Dim. Niveau / *Regalgrösse* mm	A x B x C mm	€/u	
P80.365	3	1100 x 550	1020 x 1200 x 600	879,00	1

30% más superficie de carga.
Con parachoques angulares, optimizando su volumen.

30% more load surface.
With angular bumpers, optimising its volume.

30 % de surface de char-gement en plus.
Avec pare-chocs d'angle, optimisant leur volume.

30 % mehr Ladefläche.
Mit eckigen Stoßfängern zur Optimierung des Volumens.

P80281 Carro servicio panelado / *Paneled serving trolley /* Chariot service panelé / *Paneel-Servierwagen mit Vordertüren.*

Ref. P80.282

NEW!

REF	Estantes / *Levels /* Niveaux/ *Regale*	Dim. Estante / *Shelf dimention /* Dim. Niveau / *Regalgrösse* mm	A x B x C mm	€/u	
P80.281*	3	900 x 500	980 x 580 x 1015	976,90	1
P80.282	3	900 x 500	980 x 580 x 1015	866,00	1

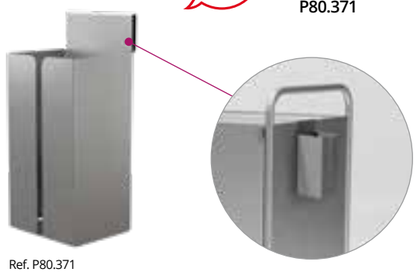
Ref. P80.281* **con puertas batientes delanteras.**
with front swing doors.
totalement fermé par des panneaux et 2 portes.
mit Vordertüren.

P8037 Soporte para botella gel hidroalcoholico / *Bottle support for hydroalcoholic gel /* Support bouteille gel hydroalcolique / *Halter für Desinfekti-onsmittel*

Ref. P80.370
Soporte de pared.
Wall supports.
Support à visser au mur.
Wandhalterung

NEW!

REF	Medidas interiores / *Inner sizes /* Measures interieures / *Innenmaße* mm	€/u	
P80.370	96 x 90 x 180	20,50	1
P80.371	96 x 90 x 180	20,50	1

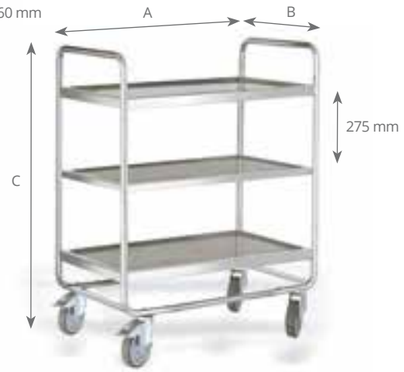


Ref. P80.371
Soporte para carros servicio panelados Ref. P80281 / P80282.
Support for paneled service trollies Ref. P80281 / P80282
Support pour chariot de service panneaux Ref. P80281 / P80282
Halterung für Paneel-Servierwagen Ref. P80281 / P80282.

Carga máxima total 250 KG. Carga máxima por estante 80 kg /
Total maximium load 250 kg. Max. load per level 80 kg /
Charge maximale total 250 kg. Charge maximale per niveau 80 kg /
Maximale Tragkraft: Total 250 KG und max 80 KG pro regal.

Ruedas giratorias de 12 cm diámetro. Dos con frenos /
12 Cm diam. Revolving casters. Two with brakes /
Roues giratiores de 12 cm diam. Deux avec freins /
Drehbare räder 12 cm durchmesser. Zwei mit bremsvorrichtung

P8033 Carro desmontable / *Disassembled trolley /* Chariot démontable / *Demontierbarer Servierwagen*



REF	Estantes / *Levels /* Niveaux/ *Regale*	Dim. Estante / *Shelf dimention /* Dim. Niveau / *Regalgrösse* mm	A x B x C mm	€/u	
P80.330	2	800 x 500	810 x 545 x 1040	401,60	1
P80.340	2	900 x 500	910 x 545 x 1040	465,50	1
P80.350	3	800 x 500	810 x 545 x 1040	473,15	1
P80.360	3	900 x 500	910 x 545 x 1040	560,95	1

MONTAJE / *ASSEMBLY /*
MONTAGE / *MONTAGE*

Se entregan desmontados. Muy robustos y sólidos /

Delivered flatpacked. Very strong and resistant once assembled /

Livrés démontés. Très robustes et solides une fois montés /

Lieferung Unmontiert. einmal montiert sind sie Sehr robust und solide

P8096 Carro desmontable ligero / *Light disassembled trolley /* Chariot démontable légère / *Leichter demontierbarer Servierwagen*

REF	Estantes / *Levels /* Niveaux/ *Regale*	Dim. Estante / *Shelf dimention /* Dim. Niveau / *Regalgrösse* mm	€/u	
P80.960	2	830 x 510	178,70	1
P80.961	3	830 x 510	213,40	1

Ruedas acero Ø 100 mm.
Dos con freno.

Castors Ø 100 mm.
Two with brakes.

Roulettes Ø 100 mm.
Deux avec freins.

Edelstahlräder Ø 100 mm.
Zwei mit Bremsen.

GAMA ECONÓMICA /
ECONOMIC LINE /
GAMME ECONOMIQUE /
OKONOMISCHE SERIE

CARROS DE SERVICIO SOLDADOS / *WELDED SERVING TROLLEYS /*
CHARIOTS DE SERVICE SOUDÉS / *GESCHWEISSTE SERVIERWAGEN*

P8094 Carro servicio con barandilla / *Serving trolley with guard-rail shelf /* Chariot service avec galerie / *Servierwagen mit Geländer*

REF	Estantes / *Levels /* Niveaux/ *Regale*	Dim. Estante / *Shelf dimention /* Dim. Niveau / *Regalgrösse* mm	€/u	
P80.940	2	800 x 500	403,20	1
P80.941	3	800 x 500	530,60	1

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio /
Available also on polyamide castors. Please ask for price /
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix /
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

P8068 Carro desembarace inox / *St/Steel clearing trolley /* Chariot de débarrassage en inox / *Abräumwagen*

REF	Estantes / *Levels /* Niveaux/ *Regale*	Dim. Estante / *Shelf dimention /* Dim. Niveau / *Regalgrösse* mm	€/u	
P80.680	2	1.000 x 600	582,85	1

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

No incluye cubeta Gastronorm 1/2.
1/2 Gastronorm container not included.
Bac Gastronorme 1/2 non inclus.
1/2 Gastronorm Behälter nicht im Preis inklusive.

Ø 165 mm

Cubertero para carro servicio /
Cutlery dispenser for serving trolley /
P80374 Ramasse-couverts pour chariot service / *Behälter für Servicewagen*

REF	Mod	H mm	€/u	
P80.374	GN 1/3	150	40,80	1

Ver productos en / *See products on /*
Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 438

CARRO MADERA PRESENTACIÓN BUFFET /
WOODEN BUFFET SERVING TROLLEY /
CHARIOT BUFFET EN BOIS PRÉS. BUFFET /
BUFFETSERVIERWAGEN AUS HOLZ

P8043 Carro 17 guias GN 1/1 / *17 rails trolley for 1/1 GN pans /* Chariot 17 glissières pour bacs GN 1/1 / *Servierwagen mit 17 Einschüben für GN 1/1*

BEST SELLER

REF	€/u	
P80.430	555,65	1

Entrada 325 mm
Entrance 325 mm
Entrée 325 mm
Eingang 325 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

P8067 Carro doble 17 x 2 guias 1/1 / *Double rail trolley 17 x 2 for 1/1 GN pans /* Chariot double 17 x 2 glissières pour bacs GN 1/1 / *Doppelservierwagen mit 17 x 2 Einschüben für GN 1/1*

REF	€/u	
P80.670	943,40	1

Entrada 325 mm
Entrance 325 mm
Entrée 325 mm
Eingang 325 mm

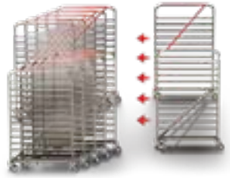
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 82 P. 84

BANDEJAS GN Y PASTELERÍA /
GN AND BAKING SHEET PANS /
PLAQUES GN ET PÄTISSERIE /
GN-TABLETTS UND BACKWAREN

P8052 Carro encastrable 17 guías GN 1/1 / *Stackable trolley 17 rails for 1/1 GN pans /* Chariot emboîtable 17 glissières pour bacs GN 1/1 / *Klappbarer Servierwagen mit 17 Einschüben für GN 1/1*

Encastrable /*Stackble/*
Emboîtable / *Klappbarer*



REF	€/u	
P80.520	630,25	1

Entrada 325 mm
Entrance 325 mm
Entrée 325 mm
Eingang 325 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

P8047 Carro desmontable 17 guías GN 1/1 / *Disassembled trolley 17 rails for 1/1 GN pans /* Chariot démontable 17 glissières pour bacs GN 1/1 / *Demontierbarer Servierwagen mit 17 Einschüben für GN 1/1*

Desmontado /
Flat packed /
Livré démonté /
Demontiert

REF	€/u	
P80.470	513,45	1

Entrada 325 mm
Entrance 325 mm
Entrée 325 mm
Eingang 325 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

P8097 Carro desmontable ligero 15 guías GN 1/1 / *Light Disassembled trolley 15 rails for 1/1 GN pans /* Chariot démontable léger 15 glissières pour bacs GN 1/1 / *Leichter Demontierbarer Servierwagen mit 15 Einschüben für GN 1/1*

REF	€/u	
P80.970	387,10	1

Entrada 325 mm
Entrance 325 mm
Entrée 325 mm
Eingang 325 mm

Ruedas acero Ø 120 mm. Dos con freno.
Castors Ø 120 mm. Two with brakes.
Roulettes Ø 120 mm. Deux avec freins.
Edelstahlrollen Ø 120 mm. Zwei mit Bremsen.

GAMA ECONÓMICA /
ECONOMIC LINE /
GAMME ECONOMIQUE /
ÖKONOMISCHE SERIE

P8044 Carro 17 guías GN 2/1 / *17 rails trolley for 2/1 GN pans /* Chariot 17 glissières pour bacs GN 2/1 / *Servierwagen mit 17 Einschüben für GN 2/1*

REF	€/u	
P80.440	567,80	1

Entrada 530 mm
Entrance 530 mm
Entrée 530 mm
Eingang 530 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

P8048 Carro desmontable 17 guías GN 2/1 / *Disassembled trolley 17 rails for 2/1 GN pans /* Chariot démontable 17 glissières pour bacs GN 2/1 / *Demontierbarer Servierwagen mit 17 Einschüben für GN 2/1*

Desmontado /
Flat packed /
Livré démonté /
Demontiert

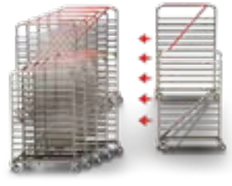
REF	€/u	
P80.480	524,80	1

Entrada 530 mm
Entrance 530 mm
Entrée 530 mm
Eingang 530 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

P8051 Carro encastrable 17 guías GN 2/1 / *Stackable trolley 17 rails for 2/1 GN pans /* Chariot emboîtable 17 glissières pour bacs GN 2/1 / *Klappbarer Servierwagen mit 17 Einschüben für GN 2/1*

Encastrable /*Stackble/*
Emboîtable / *Klappbarer*



REF	€/u	
P80.510	677,60	1

Entrada 530 mm
Entrance 530 mm
Entrée 530 mm
Eingang 530 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

P8084 / P8085 / P8046 **Carro pastelería /** *Pastry trolley /* Chariot pâtisserie / *Patisseriewagen*

REF	Medida guías / *Size of rails /* Dimensions glissières / *Einschubgrössen* mm	Nº Guías / *Nr. of Levels /* Num. Niveaux / *Nr. Einschübe*	Distancia entre guías / *Distance between levels /* Espace entre niveaux / *Einschubabstände* mm	€/u	
P80.840	600 x 400	15	85	561,75	1
P80.850	600 x 400	20	70	578,20	1
P80.460	600 x 400	30	45	612,05	1

Entrada 400 mm
Entrance 400 mm
Entrée 400 mm
Eingang 400 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

P8087 / P8088 / P8050 **Carro desmontable bandejas pastelería /** *Disassembled rail trolley for bakery /* Chariots démontable pour plaques à pâtisserie / *Demontierbarer Wagen für Patisserietabletts*

REF	Medida guías / *Size of rails /* Dimensions glissières / *Einschubgrössen* mm	Nº Guías / *Nr. of Levels /* Num. Niveaux / *Nr. Einschübe*	Distancia entre guías / *Distance between levels /* Espace entre niveaux / *Einschubabstände* mm	€/u	
P80.870	600 x 400	15	85	533,70	1
P80.880	600 x 400	20	70	549,30	1
P80.500	600 x 400	30	45	581,50	1

Entrada 400 mm
Entrance 400 mm
Entrée 400 mm
Eingang 400 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

Desmontado / *Flat packed /*
Livré démonté / *Demontiert*

P8081 **Carro descongelación 9 guías /** *Defrost trolley 9 rails /* Chariot à dégivrage 9 glissières / *Auftauwagen mit 9 Einschüben*

PATENTED EXCLUSIVE

REF	Mod	A x B x C mm	€/u	
P80.810	GN 2/1	665 x 755 x 1720	1.012,85	1
P80.813	GN 1/1	455 x 635 x 1720	989,70	1

Ahorro de espacio en el proceso de descongelado de los alimentos.
Space saver while foodstuff defrost.
Economie d'espace pendant le dégivrage des aliments.
Platzsparend im Auftauungsverfahren von Lebensmitteln.

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

P80811 **Cubeta especial GN para carro descongelación /** *Special GN container for defrost trolley /* Bac GN spécial pour chariot dégivrage / *Spezial GN Behälter zum Auftauen*

REF	Mod	mm	Lts	H mm	€/u	
P80.811	GN 2/1	650 x 530	28,90	100,0	94,20	1
P80.814	GN 1/1	530 x 325	14,20	100,0	46,85	1

Cubeta con desagüe.
Container with drainer hole.
Bac avec dégorgement.
Behälter mit Abwasserloch.

P215 / P115 **Fondo perforado para cubeta /** *Perforated bottom /* Egouttoir pour bac / *Gelochter Einlegeboden für Behälter*

REF	Mod	€/u	
P215.000[1]	GN 2/1	73,65	1
P115.000[2]	GN 1/1	36,25	1

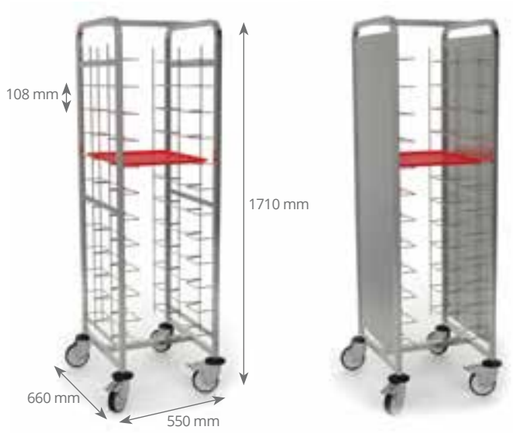
[1] **Recomendado para ref. P80811**
Recommended for item code P80811
Recommandé pour réf. P80811
Empfohlen für Art.Nr. P80811

[2] **Recomendado para ref. P80814**
Recommended for item code P80814
Recommandé pour réf. P80814
Empfohlen für Art.Nr. P80814

Ver productos en / ***See products on /*** Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 86**

REJILLA / *GRIDS /*
GRILLES / *ROSTE*

P8095 Carro self-service 12 guías / *Self-service trolley 12 rails* / Chariot self-service 12 glissières / *Selbstbedienungswagen 12 Einschübe*



REF	€/u	
P80.950	620,70	1
P80.951*	878,30	1

Para bandejas de ancho 365 mm hasta 420 mm
For trays from 365 mm to 420 mm width
Pour plateaux de 365 mm à 420 mm
Für Tabletts der Breite von 365 mm bis 420 mm.

*** Con dos paneles laterales composite+aluminio.**
** With two side panels made of aluminium+composite .*
***** Avec deux panneaux latéraux en composite+aluminium.
** Mit zwei Seitenwänden aus composite+Aluminium.*

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 222

BANDEJAS DE POLIPROPILENO PARA COMIDA RÁPIDA /
POLYPROPYLENE FAST FOOD TRAYS /
PLATEAUX DE RESTAURATION RAPIDE EN POLYPROPYLENE /
POLYPROPYLEN - IMBISSTABLETTS

P8091 Carro doble para bandejas fast-food 12 guías / *Double fast-food tray trolley 12 rails* / Chariot double pour plateaux fast-food 12 glissières / *Doppelwagen für Fast-Food Tabletts 12 Einschübe*

REF	Medida guías / *Size of rails /* Dimensions glissières / *Einschubgrössen* mm	€/u	
P80.910	480 x 800	674,00	1

Entrada 480 mm
Entrance 480 mm
Entrée 480 mm
Eingang 480 mm

Ideal para bandejas 480 x 370 mm
Suitable for trays 480 x 370 mm
Ideal pour plateaux 480 x 370 mm
Ideal für Tabletts 480 x 370 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

P925 Carro transporte bandejas isotérmicas / *Transport trolley for isothermal trays* / Chariot transport plateaux isothermes / *Transportwagen für isothermische Tabletts*

Ref. P925.001

Ref. P925.002

REF	Medida guías / *Size of rails /* Dimensions glissières / *Einschubgrössen* mm	Nº Guías / *Nr. of Levels /* Num. Niveaux / *Nr. Einschübe*	€/u	
P925.001	550 x 375	10	917,10	1
P925.002	550 x 375	20	1.225,90	1

Carro fabricado en acero inoxidable y guías de plástico. Ideal para el transporte de bandejas de distintas medidas, gracias al diseño especial de sus guías. Ruedas giratorias insonoras de Ø 125 mm.

Trolley made of St/Steel and plastic rails. Perfect formany different size trays transport thanks to the special rail design. Soundproof revolving castors Ø 125 mm.

Chariot fabriqué en acier inoxydable et glissières en plastique. Idéal pour le transport des plateaux de différentes mesures, grâce au design spécial des glissières. Roulettes insonores de Ø 125 mm.

Wagen hergestellt aus rostfreiem Stahl mit Plastikeinschüben. Ideal für den Transport von Tabletts verschiedener Grössen, dank seinem speziellen Design der Einschübe. Geräuschlose drehbare Räder Ø 125 mm.

P8039 Carro porta cubetas GN / *GN containers transport trolley* / Chariot transport bacs GN / *Tranportwagen für GN Behälter*

REF	€/u	
P80.390	519,90	1

No incluye cubetas GN.
GN containers not included.
Bacs GN non inclus.
GN Behälter nicht inklusive.

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

P8038 Carro porta cubeta GN 2/1 / *2/1 GN transport trolley* / Chariot transport bac GN 2/1 / *Tranportwagen für GN Behälter 2/1*

REF	€/u	
P80.380	468,85	1

No incluye cubetas GN.
GN containers not included.
Bacs GN non inclus.
GN Behälter nicht inklusive.

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

REF. P80.390 / P80.380
Carro transporte para cubetas GN
Transport trolley for GN containers
Chariots de transport pour bacs GN
Transportwagen für GN baehälter

Fabricados en acero inoxidable. Ideales para el almacenaje y transporte de alimentos preparados y salsas en grandes cantiades.
Made of St/Steel. Perfect for storing and transporting large quantities of prepared food and sauces.
Fabriqués en acier inoxydable. Idéales pour le stockage et le transport d'aliments cuisinés et sauces en grandes quantités.
Hergestellt aus Edelstahl. Ideal für die Lagerung und den Transport von vorbereiteten Lebensmittel und Sossen in grossen Mengen.

P8074 Carro portacubiertos GN 1/3 y porta bandejas / *Trolley cutlery dispenser GN 1/3* / Chariot porte-ramasse couverts GN 1/3 / *Transportwagen für GN 1/3 Besteckbehälter und Tabletts*

REF	€/u	
P80.740	426,65	1

No incluye cubetas GN.
GN containers not included.
Bacs GN non inclus.
GN Behälter nicht inklusive.

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

P8057 **Carro para cargas pesadas /** *Trolley for heavy loads /* Chariot à charges lourdes / *Wagen für schwere Last*

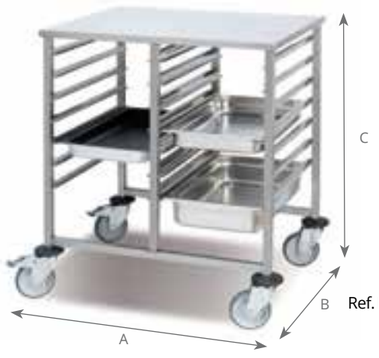
REF		€/u	
P80.570		629,85	1

Carga máxima: 350 kg
Maximum load: 350 kg
Charge maximale: 350 kg
Maximale Tragkraft: 350 kg

P8054 **Carro transporte bandejas 7 guías /** *Tray transport trolley 7 rails /* Chariot transport plateaux 7 glissières / *Tabletttransportwagen 7 Einschübe*

REF	**Medida guías /** *Size of rails /* Dimensions glissières / *Einschubgrössen* **mm**	A x B x C mm	**Distancia entre guías /** *Distance between levels /* Espace entre niveaux / *Einschubabstände* **mm**	€/u	
P80.540	GN 1/1	455 x 635 x 900	75	441,85	1
P80.550	GN 2/1	660 x 750 x 900	75	495,30	1
P80.560	**Pastelería /** *Pastry /* Pâtisserie / *Patisserie* **(600 x 400 mm)**	525 x 700 x 900	85	481,90	1
P80.780	GN 1/1 Doble	810 x 635 x 900	75	817,40	1

Ref. P80.540



Ref. P80.780

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

P8061 / P8062 / P8063 **Fundas desechables de polietileno para carros (rollo de 100 unidades) /** *Disposable covers for trolleys (pack 100 pieces) /* Housses jetables pour chariots (rouleau de 100 unitées) / *Einweghüllen aus Polyethylen für Wagen (Rollen von 100 Stück)*

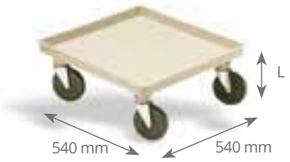
REF		€/u	
P80.610	**para carro 1/1 /** *for trolley 1/1 /* pour chariot 1/1 / *für Wagen 1/1*	177,10	1
P80.620	**para carro 2/1 /** *for trolley 2/1 /* pour chariot 2/1 / *für Wagen 2/1*	199,40	1
P80.630	**para carro pastelería 600 x 400 /** *for pastry trolley 600 x 400 /* pour chariot pâtisserie 600 x 400 / *für Patisseriewagen 600 x 400*	179,90	1
P80.640	**dispensador /** *dispenser /* distributeur / *Rollenhalter*	185,85	1

Polietileno de densidad media.
Medium density poliethylene.
Poliethylène de densité moyenne.
Polyethylen mittlere Stärke.

Para carros altos.
For high trolleys.
Pour chariots hauts.
Für hohe Wagen.

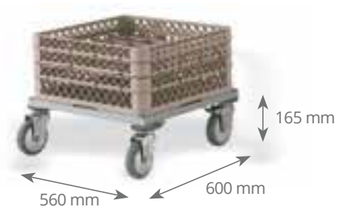
P5015 / P5017 **Carro de plástico para cestas /** *Plastic trolley for dishwasher racks /* Chariot pour casiers à vaisselle / *Plastikwagen für Spülkörbe*

REF		L mm	€/u	
P5015	**sin asa /** *without handle /* sans anse / *ohne Griff*	230	90,45	1
P5017	**con asa /** *with handle /* avec anse / *mit Griff*	980	140,60	1



P8058 / P8059 **Carro inox para cestas /** *St/steel trolley for dishwasher racks /* Chariot inox pour casiers à vaisselle / Edelstahlwagen für Spülkörbe

REF		€/u	
P80.590	**sin asa /** *without handle /* sans anse / *ohne Griff*	241,30	1
P80.580	**con asa /** *with handle /* avec anse / mit Griff	338,30	1



P8075 / P8076 / P8077 **Carro para cestas Vajillas /** *Dishwasher rack trolley /* Chariot casiers à vaisselle / *Wagen für Spülkörbe*

REF	**Medida guías /** *Size of rails /* Dimensions glissières / *Einschubgrössen* **mm**	**Nº Guías /** *Nr. of Levels /* Num. Niveaux / *Nr. Einschübe*	A x B x C mm	€/u	
P80.750	500 x 500	5	640 x 633 x 1160	425,00	1
P80.760	500 x 500	9	640 x 633 x 1710	649,30	1
P80.770	500 x 500 **(doble /** *double***)**	9	1185 x 633 x 1710	867,25	1

ADC-4 Carro ajustable para platos / *Adjustable dish caddy* / Chariot modulable pour assiettes / *Einstellbarer Tellerwagen*

REF	€/u	
ADC-4	1.166,80	1

Se sirve con 4 columnas separadoras más una funda protectora.
Delivered with 4 posts plus 1 protection cover.
Livré avec 4 colonnes de séparation et 1 housse de protection.
Lieferung mit 4 Unterteilungssäulen und einer Schutzhülle.

Ajuste único y fácil por la parte superior.
Unique and easy adjustment from the top.
Reglage unique et facile de la partie supérieure.
Einzigartige und einfache Einstellung des Oberteils.

COMBINACIONES / *COMBINATIONS /* COMBINATIONS / *KOMBINATIONEN*

Tamaño platos *Size plates* Taille assiettes *Tellergrösse*

SAC-SQ5-06 Carro ajustable para platos cuadrados y redondos / *Adjustable caddy for square & round dishes* / Chariot modulable pour assiettes carrées et rondes / *Einstellbarer Wagen für runde und quadratische Teller*

REF	€/u	
SAC-SQ5-06	974,35	1

Se sirve con 5 columnas separadoras una de ellas en forma de cruz más una funda protectora.
Delivered with 5 posts, one of them in cross shape plus 1 protection cover.
Livré avec 5 colonnes de séparation une desquelles en forme de croix plus 1 housse de protection.
Lieferung mit 5 Unterteilungssäulen, eine von Ihnen in Kreuzform und einer Schutzhülle.

Diseño exclusivo apilable.
Unique, stackable design.
Design exclusif empilable.
Exclusives Design stapelbar.

ADP Columna separadora carro platos / *Post for dish trolley* / Colonne séparation chariot assiettes / *Unterteilungssäule für Tellerwagen*

REF	€/u	
ADP	70,10	1

Compatible ref: ADC-4 y SAC-SQ5-06.
Compatible ref: ADC-4 & SAC-SQ5-06.
Compatible réf: ADC-4 et SAC-SQ5-06.
Passend für Art.Nr.: ADC-4 und SAC-SQ5-06.

SAVC / ADVC Funda protectora de vinilo para carro platos / *Vinyl cover for dish trolley* / Housse protection en vynil pour chariot assiettes / *Vynilschutzhülle für Tellerwagen*

REF	€/u	
SAVC	95,50	1

SAVC. Funda para ref. / *Cover for item /* Housse pour réf. / *Hülle für Art.Nr.* **ADC-4**

ADVC. Funda para ref. / *Cover for item /* Housse pour réf. / *Hülle für Art.Nr.* **SAC-SQ5-06**

ICE140-06 Carro hielo / *Ice caddy* / Chariot à glaçons / *Eiswagen*

REF	KG	cm	Hcm	€/u	
ICE140-06	63,5	91,5 x 70	77,5	933,85	1

Con grifo desagüe para facilitar el vaciado del carro.
With drainage tap to facilitate emptying the trolley.
Avec robinet de vidange pour faciliter la vidange du chariot.
Mit Ablasshahn zum Entleeren des Wagens.

Dos ruedas con frenos para evitar movimientos no previstos.
Two wheels with brakes to prevent accidental movement.
Deux roues avec freins pour éviter des mouvements incontrôlés.
Zwei Räder mit Bremsvorrichtungen, um unvorhergesehene Bewegungen zu vermeiden.

IDEA! **Ideal para ser utilizado en banquetes y eventos en el exterior.**
Ideal for use at banquets and external events.
Idéal pour banquets et évènements extérieurs.
Ideal für den Gebrauch bei Banketten und Veranstaltungen im Freien.

ESTANTERÍAS /
SHELVING /
ÉTAGÈRES /
REGALE

11.1 **COMPONENTES ESTANTERÍA /** *SHELVING PARTS /*
COMPONENTS ÉTAGÈRES / *REGAL KOMPONENTEN* **268**

11.2 **KIT ESTANTERÍA /** *SHELVING KITS /*
KITS ÉTAGÈRES / *REGAL SETS* **282**

ESTANTERÍAS MODULARES /
MODULAR SHELVING /
ÉTAGÈRES MODULABLES /
KOMBINIERBARE REGALMODULE

-30 ºC
+75 ºC

FACILIDAD Y RAPIDEZ DE MONTAJE /
EASY AND QUICK ASSEMBLY /
FACILE ET RAPIDE MONTAGE /
EINFACHE UND SCHNELLE MONTAGE

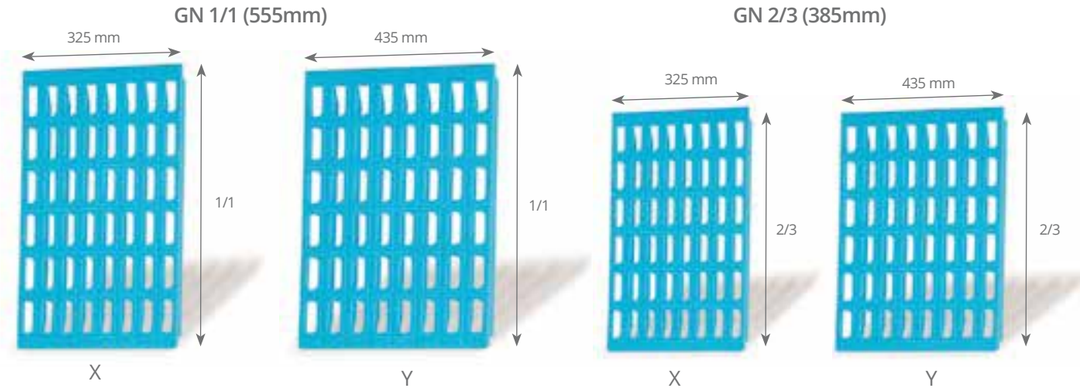
ALUMINIO Y POLIPROPILENO /
ALUMINIUM AND POLYPROPYLENE /
ALUMINIUM ET POLYPROPYLÈNE /
ALUMINIUM UND POLYPROPYLEN

ANTICORROSIÓN - Fabricadas con estructura de aluminio anodizado /
ANTICORROSIVE - Manufactured with special anodised aluminium /
ANTI-CORROSION - Fabriquées avec une structure en aluminium anodisé /
ANTIKORRUSION - Regale aus Spezial eloxiertem Aluminium hergestellt

ROBUSTEZ Y RESISTENCIA / *ROBUSTNESS AND RESISTANCE /*
ROBUSTESSE ET RESISTANCE / *ROBUST UND RESISTENT*

COMPATIBLE / *COMPATIBILITY /* COMPATIBILITÉ / *PASSEND*
GN 1/1 & 2/3

Parrillas / *Rack shelves /* Clayettes / *Gitterböden*



Apto para lavavajillas
Dishwasher safe
Apte pour lave-vaisselle
Geeignet für Spülmaschinen

Combinando parrillas de la misma profundidad (X/Y) permite personalizar las longitudes de las estanterías a cada una de las necesidades. (Ver en página siguiente combinaciones propuestas)

Combining rack shelves among the same group (X/Y) allows to personalize the lengths of each shelf. (Refer to next page for proposed combinations)

En combinant des clayettes du même groupe (X/Y) permet de personnaliser les longueurs des étagères à n'importe quel besoin. (Voir page suivante pour des combinaisons proposées)

Die Kombination der Gitterböden gleicher Tiefe (X/Y) erlaubt die Länge der Regale individuell je nach Bedarf zu bestimmen. (Siehe Kombinierungsvorschläge folgende Seite)

Pieza soporte travesaños / *Support for grossbars /* Crochet suppor pour largerons / *Halterungsteil Traversen*

Sistema especial de fijación de soporte para travesaños que ofrece la máxima seguridad, fiabilidad y robustez.

Special fixing system support for crossbars which offers the highest security, reliability and robustness.

Système spécial de fixation des supports pour longerons qui offre la sécurité, fiabilité et robustesse maximale.

Spezielles System der Halterverankerung für die Traversen, welches die höchste Sicherheit, Zuverlässigkeit und Robustheit bietet.

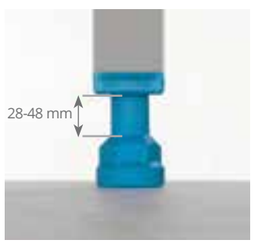
Pies regulables / *Leveling feet /* Pieds régulateurs / *Regulierbare Füsse*

Pies regulables con rosca oculta para suelos con desniveles. Con la posibilidad de adaptar ruedas de Ø 125 mm.

Levelling feet with hidden thread, for gradient floors. It is also possible to adapt Ø 125 mm wheels.

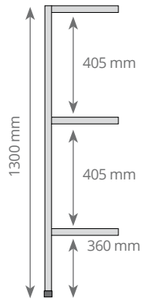
Pieds régulateurs avec filet cache.
Il est aussi possible d'y adapter des roues de Ø 125 mm.

Regulierbare Füsse mit verborgenem Gewinde für unebene Böden. Mit der Möglichkeit Räder Ø 125 mm anzubringen.



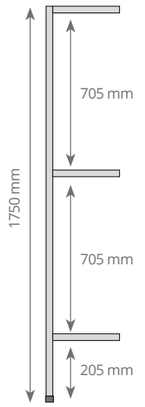
Alturas estándar de los niveles / *Standard heights of levels /* Hauteur standard des niveaux / *Standardhöhe der Ebenen*

Altura 1280 mm / 3 niveles
Height 1280 mm / 3 levels
Hauteur 1280 mm / 3 niveaux
Höhe 1280 mm / 3 Ebenen

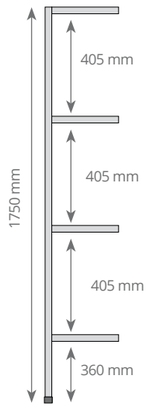


Más de 2000 mm altura consultar /
Higher than 2000 mm please ask /
Hauteur supérieure à 2000 mm veillez nous consulter /
Höher als 2000 mm bitte fragen Sie uns

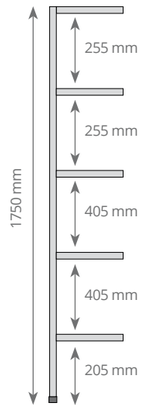
Altura 1750 mm / 3 niveles
Height 1750 mm / 3 levels
Hauteur 1750 mm / 3 niveaux
Höhe 1750 mm / 3 Ebenen



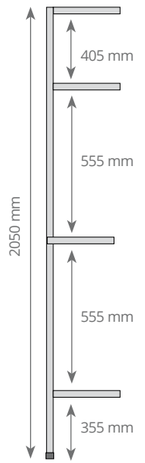
Altura 1750 mm / 4 niveles
Height 1750 mm / 4 levels
Hauteur 1750 mm / 4 niveaux
Höhe 1750 mm / 4 Ebenen



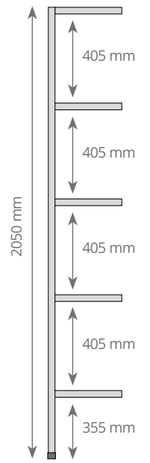
Altura 1750 mm / 5 niveles
Height 1750 mm / 5 levels
Hauteur 1750 mm / 5 niveaux
Höhe 1750 mm / 5 Ebenen



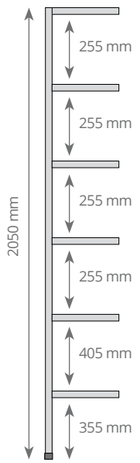
Altura 2050 mm / 4 niveles
Height 2050 mm / 4 levels
Hauteur 2050 mm / 4 niveaux
Höhe 2050 mm / 4 Ebenen



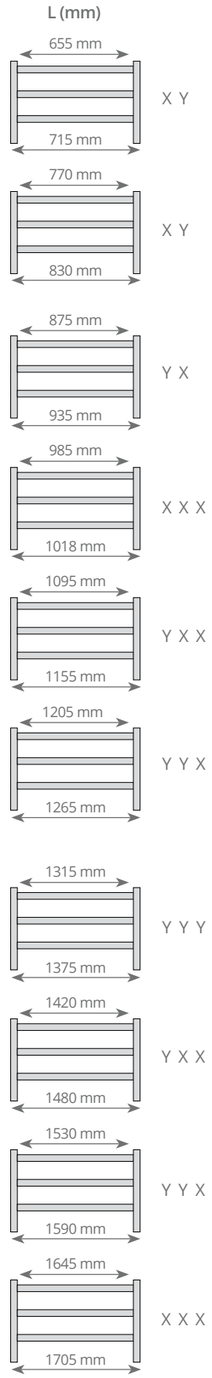
Altura 2050 mm / 5 niveles
Height 2050 mm / 5 levels
Hauteur 2050 mm / 5 niveaux
Höhe 2050 mm / 5 Ebenen



Altura 2050 mm / 6 niveles
Height 2050 mm / 6 levels
Hauteur 2050 mm / 6 niveaux
Höhe 2050 mm / 6 Ebenen



Combinaciones /
Combinations /
Combinaisons /
Kombinationen

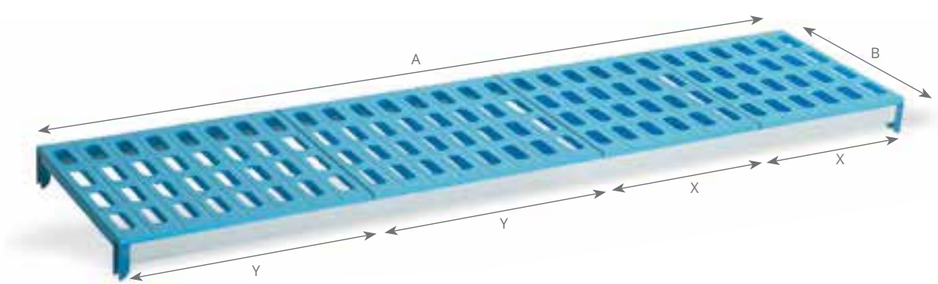


COMPONENTES / *PARTS /* COMPONENTS / *KOMPONENTEN*

Fondo 385 mm. Adaptable a las cubetas gastronorm 2/3
Depth 385 mm. Suitable for 2/3 gastronorm containers
Profondeur 385 mm. Adaptable aux bacs gastronorme 2/3
Tiefe 385 mm. Passend für Gastronormbehälter 2/3

X significa una parrilla de ancho 325 mm.
Y significa una parrilla de ancho 435 mm.
X is a rack 325 mm width.
Y is a rack 435 mm width.
X est une clayette de 325 mm de largeur.
Y est une clayette de 435 mm de largeur.
X Bezeichnet einen Einlegeboden der Breite von 325 mm.
Y Bezeichnet einen Gitterboden der Breite von 435 mm.

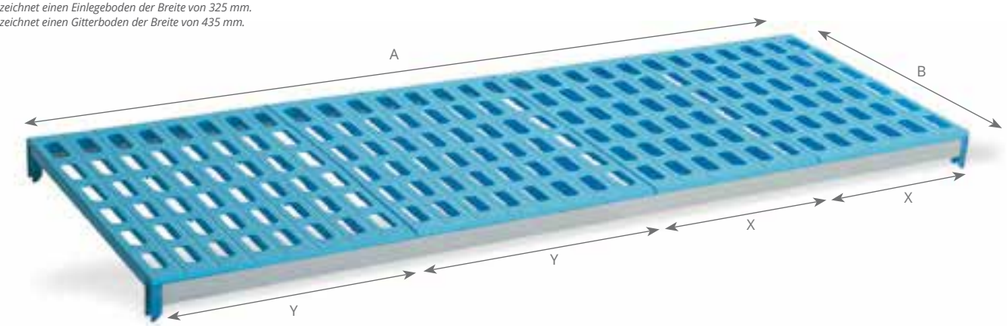
REF	MOD	Combinación / *Combination* / Combinaison / *Kombination*	A mm	B mm	€/u	
P7575	T61	X + X	655	385	35,55	1
P7576	T71	X + Y	770	385	39,35	1
P7577	T81	Y + Y	875	385	42,45	1
P7578	T91	X + X + X	985	385	46,00	1
P7579	T101	Y + X + X	1095	385	50,30	1
P7580	T111	Y + Y + X	1205	385	54,65	1
P7581	T131	Y + Y + Y	1315	385	59,60	1
P7582	T141	Y + X + X + X	1420	385	63,70	1
P7583	T151	Y + Y + X + X	1530	385	68,20	1
P7584	T161	Y + Y + Y + X	1645	385	72,65	1



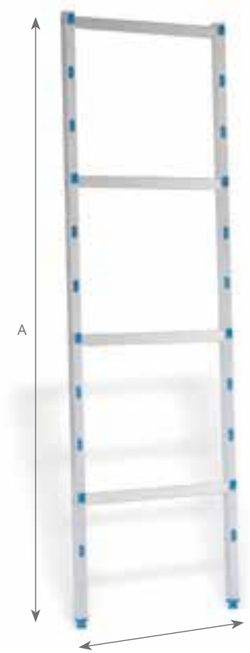
Fondo 555 mm. Adaptable a las cubetas gastronorm 1/1
Depth 555 mm. Suitable for 1/1 gastronorm containers
Profondeur 555 mm. Adaptable aux bacs gastronorme 1/1
Tiefe 555 mm. Passend für Gastronormbehälter 1/1

X significa una parrilla de ancho 325 mm.
Y significa una parrilla de ancho 435 mm.
X is a rack 325 mm width.
Y is a rack 435 mm width.
X est une clayette de 325 mm de largeur.
Y est une clayette de 435 mm de largeur.
X Bezeichnet einen Einlegeboden der Breite von 325 mm.
Y Bezeichnet einen Gitterboden der Breite von 435 mm.

REF	MOD	Combinación / *Combination* / Combinaison / *Kombination*	A mm	B mm	€/u	
P7565	T6	X + X	655	555	39,70	1
P7566	T7	X + Y	770	555	43,35	1
P7567	T8	Y + Y	875	555	47,35	1
P7568	T9	X + X + X	985	555	52,15	1
P7569	T10	Y + X + X	1095	555	58,05	1
P7570	T11	Y + Y + X	1205	555	63,80	1
P7571	T13	Y + Y + Y	1315	555	67,20	1
P7572	T14	Y + X + X + X	1420	555	72,75	1
P7573	T15	Y + Y + X + X	1530	555	76,80	1
P7574	T16	Y + Y + Y + X	1645	555	82,55	1



Soportes laterales / *Lateral supports /* Support latérals / *Seitliche Ständer*



REF	MOD	A mm	B mm	Niveles / *Levels /* Niveaux / *Ebenen*	€/u	
P7585	S1	1750	555	3	72,10	1
P7586	S2	1750	555	4	74,60	1
P7587	S3	1750	555	5	77,15	1
P7646	S0	2000	555	4	82,55	1
P7588	S4	2000	555	5	94,50	1
P7589	S5	2000	555	6	97,00	1
P7590	S6	1300	555	3	59,15	1
P7591	S7	1750	385	3	65,30	1
P7592	S8	1750	385	4	68,45	1
P7593	S9	1750	385	5	71,90	1
P7647	S13	2000	385	4	80,90	1
P7594	S10	2000	385	5	91,95	1
P7595	S11	2000	385	6	95,00	1
P7596	S12	1300	385	3	56,05	1

2 Fondos disponibles :
555 mm, gastronorm 1/1
385 mm, gastronorm 2/3

2 Available depths:
555 mm, 1/1 gastronorm
385 mm, 2/3 gastronorm

2 profondeurs disponibles:
555 mm, gastronorme 1/1
385 mm, gastronorme 2/3

2 Tiefen erhältlich:
555 mm, Gastronorm 1/1
385 mm, Gastronorm 2/3

Soportes laterales con ruedas / *Lateral support with wheels /* Supports latérals avec roues / *Seitliche Ständer mit Räder*

REF	A mm*	B mm	Niveles / *Levels /* Niveaux / *Ebenen*	€/u	
P7597	1.880	555	3	172,15	1
P7598	1.880	555	4	189,10	1
P7599	1.880	555	5	194,40	1

Para montar estanterías móviles con ruedas.
To assembly mobile shelving with wheels.
Pour monter étagères mobiles avec roues.
Für die Montage von mobilen Regalen mit Räder.

*** Altura con rueda incluida**
** Height including wheel*
***** Hauteur avec la roue
** Höhe inklusive Räder*

Ruedas de Ø 125 mm, dos de ellas con freno.
Wheels Ø 125 mm, two of them with brake.
Roues de Ø 125 mm, deux avec frein.
Räder Ø 125 mm, zwei von ihnen mit Bremsen.

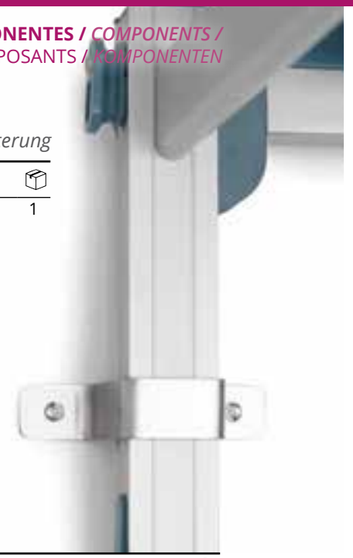
No se recomiendan longitudes de travesaños superiores a 1400 mm.
We do not advise crossbars longer than 1400 mm.
Nous ne consillons pas des lonerons plus longues de 1400 mm.
Wir empfehlen nicht die Länge der Traversen von 1400 mm zu überschreiten.

Soporte fijación estantería / *Shelf support fixing /* Support fixation étagère / *Regal Fixierhalterung*

NEW!

REF	€/u	
P76.430	20,90	1

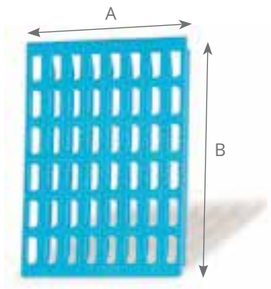
Conjunto de 2 soportes /
Two pieces kit /
Kit deux pièces /
Kit mit 2 Stück



Travesaños / *Crossbars /* Longerons / *Traversen*

REF	L mm	€/u	
P7632	655	10,80	1
P7633	770	11,95	1
P7634	875	13,20	1
P7635	985	13,95	1
P7636	1095	14,75	1
P7637	1205	16,90	1
P7638	1315	17,80	1
P7639	1420	18,40	1
P7640	1530	18,85	1
P7641	1645	20,85	1

Parrillas / *Rack-shelves /* Clayettes / *Einlegeböden*



REF	TIPO / *TYPE*	A mm	B mm	GN **Para /** *For /* Pour / *Für*	€/u	
P7628	Y	435	555	1/1	10,60	1
P7629	X	325	555	1/1	9,10	1
P7630	Y	435	385	2/3	8,55	1
P7631	X	325	385	2/3	7,80	1

Ganchos para formar ángulos / *Hooks to form angles /* Crochets pour faire les angles / *Haken für Winkelbildung*

REF	€/u	
P7642	4,40	1

Pieza soporte para travesaños / *Support for crossbars /* Support pour largerons / *Halterteil für Traversen*

REF	€/u	
P7643	2,45	1

Bancadas / *Bench /* Bancs / *Bänke*

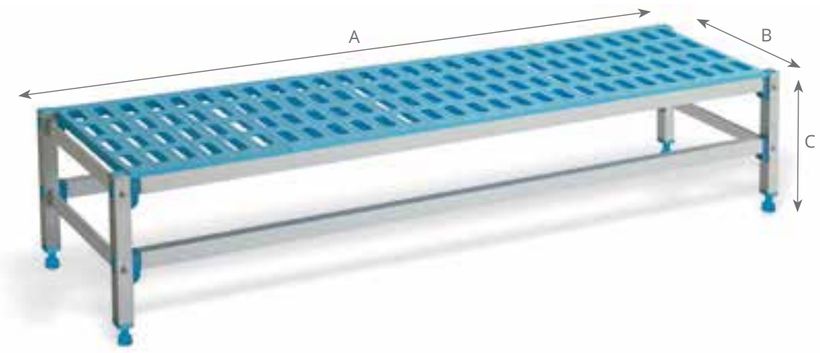
Diseñadas para su uso en lugares donde se prohibe depositar cajas directamente en el suelo. Capacidad de carga de hasta 175 Kg por bancada, repartidos a lo largo de la bancada. Pie regulable para suelos desnivelados.

Designed to be used in places where it is forbidden to put boxes directly on the floor. Maximum load charge 175 Kg per bench, distributed weight throughout the bench. Leveling feet for gradient floors.

Dessinés pour être utilisés quand il est interdit de poser les boîtes directement par terre. Charge maximale 175 Kg, distribués tout au long du banc. Pieds régulateurs pour sols inégaux.

Designt für den Gebrauch in Räumen, in denen es verboten ist Kisten direkt auf den Boden zu stellen. Die Tragkraft beträgt bis zu 175 Kg pro Bank, wenn die Last gleichmässig auf der Länge verteilt ist. Regulierbare Füsse für unebene Böden.

REF	A mm	B mm	C mm	€/u	
P7603	715	555	280	118,75	1
P7604	830	555	280	133,90	1
P7605	935	555	280	140,00	1
P7606	1045	555	280	144,85	1
P7607	1155	555	280	148,40	1
P7608	1265	555	280	154,80	1
P7609	1375	555	280	161,65	1
P7610	1480	555	280	165,90	1
P7611	715	385	280	116,55	1
P7612	830	385	280	121,25	1
P7613	935	385	280	126,65	1
P7614	1045	385	280	137,15	1
P7615	1155	385	280	139,35	1
P7616	1260	385	280	149,90	1
P7617	1375	385	280	152,30	1
P7618	1480	385	280	162,20	1



Conjunto completo con ruedas / *Complet kits with wheels /* Kit preparés avec roues / *Komplettes Set mit Rädern*

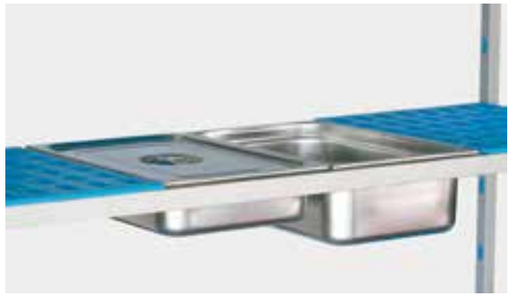
REF	A mm	B mm	C mm	TIPO / *TYPE*	**Niveles /** *Levels /* Niveaux / *Ebenen*	€/u	
P7145R	1145	555	1880	GN 1/1	3	518,30	1
P7004R	1145	385	1880	GN 2/3	3	490,30	1
P7146R	1265	555	1880	GN 1/1	3	535,55	1
P7005R	1265	385	1880	GN 2/3	3	503,50	1
P7147R	1375	555	1880	GN 1/1	3	546,00	1
P7006R	1375	385	1880	GN 2/3	3	556,15	1

Peso máximo por nivel 150 kg
Peso máximo por estantería 400 kg /
Maximum weight per level 150 kg
Maximum weight per shelving unit 400 kg /
Poids maximum par niveau 150 kg
Poids maximum par étagère 400 kg
Maximales Gewicht pro Ebene 150 kg
Maximales Gewicht pro Regal 400 kg

3 NIVELES / *LEVELS /* NIVEAUX / *EBENEN*

Kits completos / *Complete kits /* Kits preparés / *Komplettsets*

Distintas combinaciones /
Diferent combinations /
Diferentes combinaisons /
Verschiedene Kombinationen

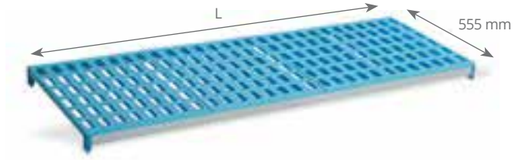


Compatible con cubetas 2/3 /
Compatible with 2/3 containers /
Compatible avec bacs 2/3 /
Kombinierbar mit Behältern 2/3

REF	€/u	L mm
P7000	236,70	715
P7001	248,30	830
P7002	257,65	935
P7003	268,10	1045
P7004	281,45	1155
P7005	294,45	1265
P7006	309,15	1375
P7007	321,35	1480
P7008	334,85	1590
P7009	348,35	1705
P7010	449,90	1840
P7011	460,45	1950
P7012	470,80	2060
P7013	484,35	2170
P7014	497,80	2280
P7015	510,75	2388
P7016	523,75	2496
P7017	538,50	2608
P7018	553,30	2720
P7019	565,45	2825
P7020	577,50	2930
P7021	590,95	3040
P7022	604,35	3150
P7023	617,80	3265

REF	€/u	L mm
P7024	631,20	3380
P7025	726,95	3513
P7026	740,00	3621
P7027	753,10	3729
P7028	767,80	3841
P7029	782,55	3953
P7030	797,30	4065
P7031	809,35	4170
P7032	821,50	4275
P7033	833,70	4380
P7034	847,05	4490
P7035	860,40	4600
P7036	873,90	4710
P7037	887,35	4825
P7038	900,65	4940
P7039	914,10	5055
P7040	1.011,90	5186
P7041	1.026,50	5298
P7042	1.041,35	5410
P7043	1.053,40	5515
P7044	1.065,55	5620
P7045	1.077,65	5725
P7046	1.089,65	5830

Compatible con cubetas 1/1 /
Compatible with 1/1 containers /
Compatible avec bacs 1/1 /
Kombinierbar mit Behältern 1/1



REF	€/u	L mm
P7141	263,10	715
P7142	274,05	830
P7143	286,25	935
P7144	300,35	1045
P7145	318,30	1155
P7146	335,50	1263
P7147	345,85	1375
P7148	362,25	1480
P7149	374,45	1590
P7150	391,75	1705
P7151	500,25	1840
P7152	514,55	1950
P7153	528,65	2060
P7154	546,45	2170
P7155	564,50	2280
P7156	581,65	2388
P7157	598,75	2496
P7158	609,10	2608
P7159	619,70	2720
P7160	636,05	2825
P7161	652,50	2930
P7162	664,55	3040
P7163	676,70	3150
P7164	694,00	3265

REF	€/u	L mm
P7165	711,45	3380
P7166	827,80	3513
P7167	845,00	3621
P7168	862,10	3729
P7169	872,55	3841
P7170	882,95	3953
P7171	893,45	4065
P7172	909,80	4170
P7173	926,20	4275
P7174	942,65	4380
P7175	954,80	4490
P7176	966,85	4600
P7177	978,85	4710
P7178	996,30	4825
P7179	1.013,50	4940
P7180	1.030,95	5055
P7181	1.146,30	5186
P7182	1.156,75	5298
P7183	1.167,20	5410
P7184	1.183,55	5515
P7185	1.200,00	5620
P7186	1.216,25	5725
P7187	1.232,70	5830

3 NIVELES / *LEVELS /* NIVEAUX / *EBENEN*

Estanterías angulares / *Shelvings for angle /* Étagères angulaires / *Rechtwinklige Regale*

Distintas combinaciones /
Diferent combinations /
Diferentes combinaisons /
Verschiedene Kombinationen

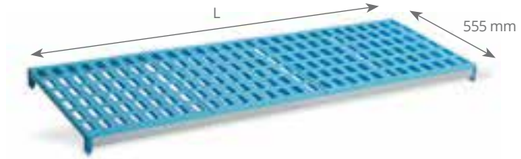
Incluido / *Included /* Compris / *Inklusive:*
Ganchos para formar ángulos /
Hooks to form angles /
Crochets pour faire les angles /
Haken für Winkelbildung

Compatible con cubetas 2/3 /
Compatible with 2/3 containers /
Compatible avec bacs 2/3 /
Kombinierbar mit Behältern 2/3

REF	€/u	L mm
P7282	197,65	685
P7283	209,30	800
P7284	218,50	905
P7285	228,80	1015
P7286	242,45	1125
P7287	255,45	1233
P7288	270,20	1345
P7289	282,30	1450
P7290	295,75	1560
P7291	309,10	1675
P7292	410,85	1810
P7293	421,20	1920
P7294	431,70	2030
P7295	445,15	2140
P7296	458,65	2250
P7297	471,65	2358
P7298	484,65	2466
P7299	499,35	2578
P7300	514,15	2690
P7301	526,20	2795
P7302	538,35	2900
P7303	551,75	3010
P7304	565,25	3120
P7305	578,70	3235

REF	€/u	L mm
P7306	592,05	3350
P7307	688,00	3483
P7308	701,00	3591
P7309	714,00	3699
P7310	728,70	3811
P7311	743,45	3923
P7312	758,05	4035
P7313	770,25	4140
P7314	782,35	4245
P7315	794,50	4350
P7316	807,95	4460
P7317	821,30	4570
P7318	834,70	4680
P7319	848,05	4795
P7320	861,70	4910
P7321	874,95	5025
P7322	972,65	5156
P7323	987,45	5268
P7324	1.002,10	5380
P7325	1.014,25	5485
P7326	1.026,30	5590
P7327	1.038,40	5695
P7328	1.050,55	5800

Compatible con cubetas 1/1 /
Compatible with 1/1 containers /
Compatible avec bacs 1/1 /
Kombinierbar mit Behältern 1/1



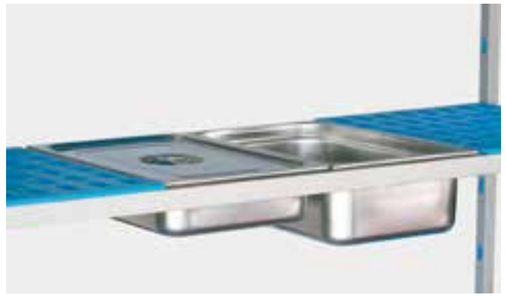
REF	€/u	L mm
P7423	217,15	685
P7424	228,10	800
P7425	240,30	905
P7426	254,40	1015
P7427	272,30	1125
P7428	289,45	1233
P7429	300,00	1345
P7430	316,25	1450
P7431	328,40	1560
P7432	345,75	1675
P7433	454,35	1810
P7434	468,55	1920
P7435	482,70	2030
P7436	500,70	2140
P7437	518,45	2250
P7438	535,65	2358
P7439	552,70	2466
P7440	563,15	2578
P7441	573,65	2690
P7442	590,05	2795
P7443	606,50	2900
P7444	618,55	3010
P7445	630,75	3120
P7446	648,00	3235

REF	€/u	L mm
P7447	665,45	3350
P7448	781,80	3483
P7449	798,95	3591
P7450	816,10	3699
P7451	826,55	3811
P7452	837,00	3923
P7453	847,45	4035
P7454	863,70	4140
P7455	880,20	4245
P7456	896,70	4350
P7457	908,80	4460
P7458	920,80	4570
P7459	933,00	4680
P7460	950,35	4795
P7461	967,75	4910
P7462	984,90	5025
P7463	1.100,25	5156
P7464	1.110,65	5268
P7465	1.121,25	5380
P7466	1.137,50	5485
P7467	1.154,05	5590
P7468	1.170,35	5695
P7469	1.186,80	5800

4 NIVELES / *LEVELS* / NIVEAUX / *EBENEN*

Kits completos / *Complete kits* / Kits preparés / *Komplettsets*

Distintas combinaciones /
Diferent combinations /
Diferentes combinaisons /
Verschiedene Kombinationen



Compatible con cubetas 2/3 /
Compatible with 2/3 containers /
Compatible avec bacs 2/3 /
Kombinierbar mit Behältern 2/3

REF	€/u	L mm
P7047	278,40	715
P7048	293,90	830
P7049	306,25	935
P7050	320,15	1045
P7051	338,05	1155
P7052	355,45	1263
P7053	375,05	1375
P7054	391,30	1480
P7055	409,10	1590
P7056	427,00	1705
P7057	475,70	1840
P7058	557,95	1950
P7059	571,90	2060
P7060	589,75	2170
P7061	618,90	2280
P7062	625,10	2388
P7063	642,50	2496
P7064	662,10	2608
P7065	681,75	2720
P7066	697,85	2825
P7067	714,10	2930
P7068	732,00	3040
P7069	749,90	3150
P7070	767,70	3265

REF	€/u	L mm
P7071	785,65	3380
P7072	894,75	3513
P7073	912,10	3621
P7074	929,60	3729
P7075	949,20	3841
P7076	968,70	3953
P7077	988,55	4065
P7078	1.004,60	4170
P7079	1.020,75	4275
P7080	1.037,00	4380
P7081	1.054,75	4490
P7082	1.072,70	4600
P7083	1.090,70	4710
P7084	1.108,55	4825
P7085	1.126,40	4940
P7086	1.144,35	5055
P7087	1.255,70	5186
P7088	1.275,55	5298
P7089	1.295,20	5410
P7090	1.311,25	5515
P7091	1.327,45	5620
P7092	1.343,65	5725
P7093	1.359,70	5830

Compatible con cubetas 1/1 /
Compatible with 1/1 containers /
Compatible avec bacs 1/1 /
Kombinierbar mit Behältern 1/1

REF	€/u	L mm
P7188	307,75	715
P7189	322,35	830
P7190	338,55	935
P7191	357,45	1045
P7192	381,35	1155
P7193	404,20	1263
P7194	418,05	1375
P7195	440,00	1480
P7196	456,10	1590
P7197	479,15	1705
P7198	602,45	1840
P7199	621,25	1950
P7200	640,25	2060
P7201	664,10	2170
P7202	688,10	2280
P7203	710,85	2388
P7204	733,70	2496
P7205	747,60	2608
P7206	761,60	2720
P7207	783,45	2825
P7208	805,25	2930
P7209	821,40	3040
P7210	837,60	3150
P7211	860,55	3265

REF	€/u	L mm
P7212	883,80	3380
P7213	1.017,55	3513
P7214	1.040,40	3621
P7215	1.063,30	3729
P7216	1.077,10	3841
P7217	1.091,05	3953
P7218	1.105,00	4065
P7219	1.126,90	4170
P7220	1.148,85	4275
P7221	1.170,65	4380
P7222	1.186,80	4490
P7223	1.202,90	4600
P7224	1.219,15	4710
P7225	1.242,30	4825
P7226	1.265,30	4940
P7227	1.288,35	5055
P7228	1.420,70	5186
P7229	1.434,50	5298
P7230	1.448,55	5410
P7231	1.470,40	5515
P7232	1.492,10	5620
P7233	1.514,10	5725
P7234	1.536,00	5830

4 NIVELES / *LEVELS* / NIVEAUX / *EBENEN*

Estanterías angulares / *Shelvings for angle* / Étagères angulaires / *Rechtwinklige Regale*

Distintas combinaciones /
Diferent combinations /
Diferentes combinaisons /
Verschiedene Kombinationen

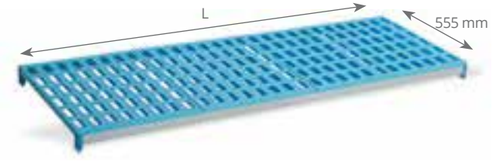
Incluido / *Included /* Compris / *Inklusive:*
Ganchos para formar ángulos /
Hooks to form angles /
Crochets pour faire les angles /
Haken für Winkelbildung

Compatible con cubetas 2/3 /
Compatible with 2/3 containers /
Compatible avec bacs 2/3 /
Kombinierbar mit Behältern 2/3

REF	€/u	L mm
P7329	236,15	685
P7330	251,55	800
P7331	264,00	905
P7332	277,85	1015
P7333	295,85	1125
P7334	313,15	1233
P7335	332,85	1345
P7336	349,00	1450
P7337	366,85	1560
P7338	384,80	1675
P7339	501,85	1810
P7340	515,65	1920
P7341	529,75	2030
P7342	547,50	2140
P7343	565,45	2250
P7344	582,95	2358
P7345	600,15	2466
P7346	619,90	2578
P7347	639,55	2690
P7348	655,65	2795
P7349	671,80	2900
P7350	689,65	3010
P7351	707,65	3120
P7352	715,80	3235

REF	€/u	L mm
P7353	721,70	3350
P7354	827,70	3483
P7355	844,50	3591
P7356	861,55	3699
P7357	880,50	3811
P7358	899,65	3923
P7359	918,55	4035
P7360	934,30	4140
P7361	978,60	4245
P7362	994,60	4350
P7363	1.012,55	4460
P7364	1.030,40	4570
P7365	1.048,40	4680
P7366	1.066,30	4795
P7367	1.084,10	4910
P7368	1.102,00	5025
P7369	1.213,55	5156
P7370	1.233,30	5268
P7371	1.252,75	5380
P7372	1.269,00	5485
P7373	1.285,15	5590
P7374	1.301,35	5695
P7375	1.317,50	5800

Compatible con cubetas 1/1 /
Compatible with 1/1 containers /
Compatible avec bacs 1/1 /
Kombinierbar mit Behältern 1/1



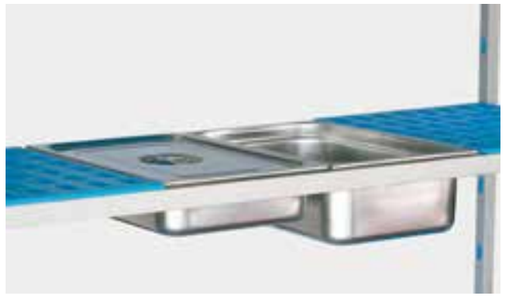
REF	€/u	L mm
P7470	259,30	685
P7471	273,85	800
P7472	290,20	905
P7473	309,00	1015
P7474	332,85	1125
P7475	355,75	1233
P7476	369,60	1345
P7477	391,55	1450
P7478	407,60	1560
P7479	430,75	1675
P7480	553,70	1810
P7481	572,90	1920
P7482	591,75	2030
P7483	615,65	2140
P7484	639,55	2250
P7485	662,50	2358
P7486	685,30	2466
P7487	699,10	2578
P7488	713,10	2690
P7489	734,95	2795
P7490	755,75	2900
P7491	772,95	3010
P7492	789,10	3120
P7493	812,25	3235

REF	€/u	L mm
P7494	835,40	3350
P7495	969,05	3483
P7496	991,90	3591
P7497	1.014,75	3699
P7498	1.028,75	3811
P7499	1.042,50	3923
P7500	1.056,55	4035
P7501	1.078,50	4140
P7502	1.100,25	4245
P7503	1.122,20	4350
P7504	1.138,35	4460
P7505	1.154,45	4570
P7506	1.170,65	4680
P7507	1.193,75	4795
P7508	1.217,00	4910
P7509	1.239,90	5025
P7510	1.372,25	5156
P7511	1.386,15	5268
P7512	1.399,90	5380
P7513	1.421,95	5485
P7514	1.443,85	5590
P7515	1.465,65	5695
P7516	1.487,55	5800

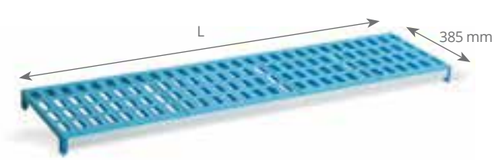
5 NIVELES / *LEVELS* / NIVEAUX / *EBENEN*

Kits completos / *Complete kits* / Kits preparés / *Komplettsets*

Distintas combinaciones /
Diferent combinations /
Diferentes combinaisons /
Verschiedene Kombinationen



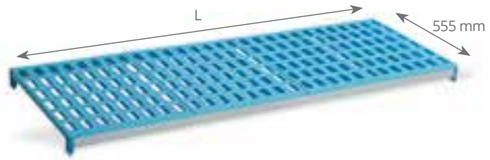
Compatible con cubetas 2/3 /
Compatible with 2/3 containers /
Compatible avec bacs 2/3 /
Kombinierbar mit Behältern 2/3



REF	€/u	L mm
P7094	319,35	715
P7095	340,20	830
P7096	355,75	935
P7097	373,10	1045
P7098	395,50	1155
P7099	417,20	1263
P7100	441,70	1375
P7101	461,90	1480
P7102	484,35	1590
P7103	506,70	1705
P7104	639,45	1840
P7105	656,90	1950
P7106	674,20	2060
P7107	696,70	2170
P7108	718,95	2280
P7109	740,75	2388
P7110	762,50	2496
P7111	787,05	2608
P7112	811,55	2720
P7113	831,70	2825
P7114	851,90	2930
P7115	874,35	3040
P7116	896,80	3150
P7117	919,05	3265

REF	€/u	L mm
P7118	941,35	3380
P7119	1.064,30	3513
P7120	1.086,05	3621
P7121	1.107,65	3729
P7122	1.132,35	3841
P7123	1.156,85	3953
P7124	1.181,40	4065
P7125	1.201,65	4170
P7126	1.221,80	4275
P7127	1.242,10	4380
P7128	1.264,40	4490
P7129	1.286,80	4600
P7130	1.309,05	4710
P7131	1.331,45	4825
P7132	1.353,85	4940
P7133	1.376,20	5055
P7134	1.502,20	5186
P7135	1.526,65	5298
P7136	1.551,30	5410
P7137	1.571,30	5515
P7138	1.591,60	5620
P7139	1.611,80	5725
P7140	1.631,95	5830

Compatible con cubetas 1/1 /
Compatible with 1/1 containers /
Compatible avec bacs 1/1 /
Kombinierbar mit Behältern 1/1



REF	€/u	L mm
P7235	352,30	715
P7236	370,70	830
P7237	390,90	935
P7238	414,55	1045
P7239	444,35	1155
P7240	472,85	1263
P7241	490,30	1375
P7242	517,60	1480
P7243	537,80	1590
P7244	566,70	1705
P7245	704,65	1840
P7246	728,25	1950
P7247	751,90	2060
P7248	781,75	2170
P7249	811,45	2280
P7250	840,00	2388
P7251	868,65	2496
P7252	886,05	2608
P7253	903,45	2720
P7254	930,80	2825
P7255	958,20	2930
P7256	978,40	3040
P7257	998,55	3150
P7258	1.027,35	3265

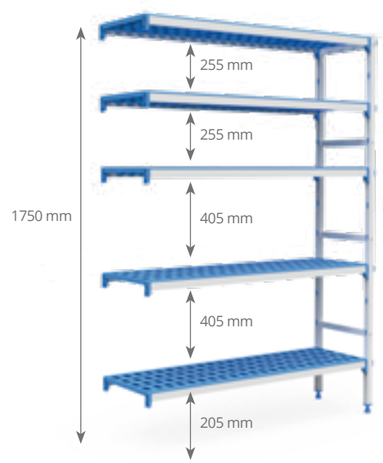
REF	€/u	L mm
P7259	1.056,30	3380
P7260	1.207,35	3513
P7261	1.235,85	3621
P7262	1.264,50	3729
P7263	1.281,75	3841
P7264	1.299,20	3953
P7265	1.316,55	4065
P7266	1.344,05	4170
P7267	1.371,40	4275
P7268	1.398,75	4380
P7269	1.418,85	4490
P7270	1.439,00	4600
P7271	1.459,30	4710
P7272	1.488,20	4825
P7273	1.517,05	4940
P7274	1.545,95	5055
P7275	1.695,00	5186
P7276	1.712,45	5298
P7277	1.729,75	5410
P7278	1.757,20	5515
P7279	1.784,60	5620
P7280	1.811,90	5725
P7281	1.839,20	5830

5 NIVELES / *LEVELS* / NIVEAUX / *EBENEN*

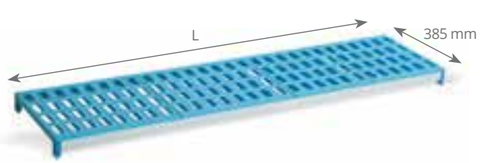
Estanterías angulares / *Shelvings for angle* / Étagères angulaires / *Rechtwinklige Regale*

Distintas combinaciones /
Diferent combinations /
Diferentes combinaisons /
Verschiedene Kombinationen

Incluido / *Included /* Compris / *Inklusive:*
Ganchos para formar ángulos /
Hooks to form angles /
Crochets pour faire les angles /
Haken für Winkelbildung



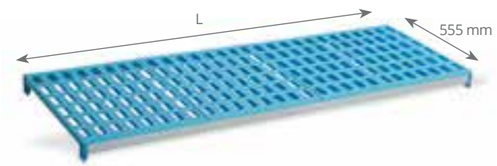
Compatible con cubetas 2/3 /
Compatible with 2/3 containers /
Compatible avec bacs 2/3 /
Kombinierbar mit Behältern 2/3



REF	€/u	L mm
P7376	275,10	685
P7377	294,35	800
P7378	310,00	905
P7379	327,25	1015
P7380	349,60	1125
P7381	371,45	1233
P7382	395,95	1345
P7383	416,15	1450
P7384	438,55	1560
P7385	460,85	1675
P7386	593,75	1810
P7387	611,10	1920
P7388	628,45	2030
P7389	650,95	2140
P7390	673,15	2250
P7391	694,95	2358
P7392	716,80	2466
P7393	741,30	2578
P7394	765,75	2690
P7395	786,00	2795
P7396	806,20	2900
P7397	828,55	3010
P7398	850,85	3120
P7399	873,25	3235

REF	€/u	L mm
P7400	895,60	3350
P7401	1.018,45	3483
P7402	1.040,15	3591
P7403	1.061,90	3699
P7404	1.086,60	3811
P7405	1.111,00	3923
P7406	1.135,50	4035
P7407	1.155,65	4140
P7408	1.175,95	4245
P7409	1.196,25	4350
P7410	1.218,55	4460
P7411	1.240,95	4570
P7412	1.263,25	4680
P7413	1.285,70	4795
P7414	1.308,10	4910
P7415	1.330,40	5025
P7416	1.456,30	5156
P7417	1.480,90	5268
P7418	1.505,35	5380
P7419	1.525,55	5485
P7420	1.545,70	5590
P7421	1.566,00	5695
P7422	1.586,20	5800

Compatible con cubetas 1/1 /
Compatible with 1/1 containers /
Compatible avec bacs 1/1 /
Kombinierbar mit Behältern 1/1



REF	€/u	L mm
P7517	301,35	685
P7518	319,65	800
P7519	339,95	905
P7520	363,60	1015
P7521	393,30	1125
P7522	421,90	1233
P7523	439,25	1345
P7524	466,65	1450
P7525	486,90	1560
P7526	515,65	1675
P7527	653,65	1810
P7528	677,25	1920
P7529	701,00	2030
P7530	730,70	2140
P7531	760,60	2250
P7532	789,10	2358
P7533	817,65	2466
P7534	835,15	2578
P7535	852,50	2690
P7536	879,90	2795
P7537	907,25	2900
P7538	927,05	3010
P7539	947,65	3120
P7540	976,45	3235

REF	€/u	L mm
P7541	1.005,35	3350
P7542	1.156,35	3483
P7543	1.184,95	3591
P7544	1.213,45	3699
P7545	1.230,85	3811
P7546	1.248,20	3923
P7547	1.265,60	4035
P7548	1.293,00	4140
P7549	1.320,40	4245
P7550	1.347,65	4350
P7551	1.367,85	4460
P7552	1.388,15	4570
P7553	1.408,25	4680
P7554	1.437,10	4795
P7555	1.466,00	4910
P7556	1.494,95	5025
P7557	1.644,15	5156
P7558	1.661,55	5268
P7559	1.678,80	5380
P7560	1.706,30	5485
P7561	1.733,65	5590
P7562	1.761,00	5695
P7563	1.788,25	5800

FONDO 385 MM. ADAPTABLE A GASTRONORM 2/3 / *DEEPTH 385 MM. SUITABLE FOR 2/3 GASTRONORM /* PROFONDEUR 385 MM. ADAPTABLE AUX GASTRONORME 2/3 / *TIEFE 385 MM. PASSEND FÜR GASTRONORM 2/3*

REF. **3 niveles** *3 levels* 3 niveaux *3 Ebenen*	**DESGLOSE** *BREAKDOWN* COMPOSITION *AUFLISTUNG*
P7000	2 S7 + 3 T61
P7001	2 S7 + 3 T71
P7002	2 S7 + 3 T81
P7003	2 S7 + 3 T91
P7004	2 S7 + 3 T101
P7005	2 S7 + 3 T111
P7006	2 S7 + 3 T131
P7007	2 S7 + 3 T141
P7008	2 S7 + 3 T151
P7009	2 S7 + 3 T161
P7010	3 S7 + 6 T81
P7011	3 S7 + 3 T81 + 3 T91
P7012	3 S7 + 6 T91
P7013	3 S7 + 3 T91 +3 T101
P7014	3 S7 + 6 T101
P7015	3 S7 + 3 T101 + 3 T111
P7016	3 S7 + 6 T111
P7017	3 S7 + 3 T111 + 3 T131
P7018	3 S7 + 6 T131
P7019	3 S7 + 3 T131 + 3 T141
P7020	3 S7 + 6 T141
P7021	3 S7 + 3 T141 + 3 T151
P7022	3 S7 + 6 T151
P7023	3 S7 + 3 T151+ 3 T161
P7024	3 S7 + 6 T161
P7025	4 S7 + 6 T101+ 3 T111
P7026	4 S7 + 3 T101 + 6 T111
P7027	4 S7 + 9 T111
P7028	4 S7 + 6 T111 + 3 T131
P7029	4 S7 + 3 T111 + 6 T131
P7030	4 S7 + 9 T131
P7031	4 S7 + 6 T131 + 3 T141
P7032	4 S7 + 3 T131 + 6 T141
P7033	4 S7 + 9 T141
P7034	4 S7 + 6 T141 + 3 T151
P7035	4 S7 + 3 T141 + 6 T151
P7036	4 S7 + 9 T151
P7037	4 S7 + 6 T151 + 3 T161
P7038	4 S7 + 3 T151 + 6 T161
P7039	4 S7 + 9 T161
P7040	5 S7 + 6 T111 + 6 T131
P7041	5 S7 + 3 T111 + 9 T131
P7042	5 S7 + 12 T131
P7043	5 S7 + 3 T141 + 9 T131
P7044	5 S7 + 6 T131 + 6 T141
P7045	5 S7 + 3 T131 + 9 T141
P7046	5 S7 + 12 T141

REF. **4 niveles** *4 levels* 4 niveaux *4 Ebenen*	**DESGLOSE** *BREAKDOWN* COMPOSITION *AUFLISTUNG*
P7047	2 S8 + 4 T61
P7048	2 S8 + 4 T71
P7049	2 S8 + 4 T81
P7050	2 S8 + 4 T91
P7051	2 S8 + 4 T101
P7052	2 S8 + 4 T111
P7053	2 S8 + 4 T131
P7054	2 S8 + 4 T141
P7055	2 S8 + 4 T151
P7056	2 S8 + 4 T161
P7057	3 S8 + 8 T81
P7058	3 S8 + 4 T81 + 4 T91
P7059	3 S8 + 8 T91
P7060	3 S8 + 4 T91 +4 T101
P7061	3 S8 + 8 T101
P7062	3 S8 + 4 T101 + 4 T111
P7063	3 S8 + 8 T111
P7064	3 S8 + 4 T111 + 4 T131
P7065	3 S8 + 8 T131
P7066	3 S8 + 4 T131 + 4 T141
P7067	3 S8 + 8 T141
P7068	3 S8 + 4 T141 + 4 T151
P7069	3 S8 + 8 T151
P7070	3 S8 + 4 T151 + 4 T161
P7071	3 S8 + 8 T161
P7072	4 S8 + 8 T101 + 4 T111
P7073	4 S8 + 4 T101 + 8 T111
P7074	4 S8 + 12 T111
P7075	4 S8 + 8 T111 + 4 T131
P7076	4 S8 + 4 T111 + 8 T131
P7077	4 S8 + 12 T131
P7078	4 S8 + 8 T131 + 4 T141
P7079	4 S8 + 4 T131 + 8 T141
P7080	4 S8 + 12 T141
P7081	4 S8 + 8 T141 + 4 T151
P7082	4 S8 + 4 T141 + 8 T151
P7083	4 S8 + 12 T151
P7084	4 S8 + 8 T151 + 4 T161
P7085	4 S8 + 4 T151 + 8 T161
P7086	4 S8 + 12 T161
P7087	5 S8 + 8 T111 + 8 T131
P7088	5 S8 + 4 T111 + 12 T131
P7089	5 S8 + 16 T131
P7090	5 S8 + 4 T141 + 12 T131
P7091	5 S8 + 8 T131 + 8 T141
P7092	5 S8 + 4 T131 + 12 T141
P7093	5 S8 + 16 T141

REF. **5 niveles** *5 levels* 5 niveaux *5 Ebenen*	**DESGLOSE** *BREAKDOWN* COMPOSITION *AUFLISTUNG*
P7094	2 S9 + 5 T61
P7095	2 S9 + 5 T71
P7096	2 S9 + 5 T81
P7097	2 S9 + 5 T91
P7098	2 S9 + 5 T101
P7099	2 S9 + 5 T111
P7100	2 S9 + 5 T131
P7101	2 S9 + 5 T141
P7102	2 S9 + 5 T151
P7103	2 S9 + 5 T161
P7104	3 S9 + 10 T81
P7105	3 S9 + 5 T81 + 5 T91
P7106	3 S9 + 10 T91
P7107	3 S9 + 5 T91 +5 T101
P7108	3 S9 + 10 T101
P7109	3 S9 + 5 T101 + 5 T111
P7110	3 S9 + 10 T111
P7111	3 S9 + 5 T111 + 5 T131
P7112	3 S9 + 10 T131
P7113	3 S9 + 5 T131 + 5 T141
P7114	3 S9 + 10 T141
P7115	3 S9 + 5 T141 + 5 T151
P7116	3 S9 + 10 T151
P7117	3 S9 + 5 T151 + 5 T161
P7118	3 S9 + 10 T161
P7119	4 S9 + 10 T101 + 5 T111
P7120	4 S9 + 5 T101 + 10 T111
P7121	4 S9 + 15 T111
P7122	4 S9 + 10 T111 + 5 T131
P7123	4 S9 + 5 T111 + 10 T131
P7124	4 S9 + 15 T131
P7125	4 S9 + 10 T131 + 5 T141
P7126	4 S9 + 5 T131 + 10 T141
P7127	4 S9 + 15 T141
P7128	4 S9 + 10 T141 + 5 T151
P7129	4 S9 + 5 T141 + 10 T151
P7130	4 S9 +15 T151
P7131	4 S9 + 10 T151 + 5 T161
P7132	4 S9 + 5 T151 + 10 T161
P7133	4 S9 + 15 T161
P7134	5 S9 + 10 T111 + 10 T131
P7135	5 S9 + 5 T111 + 15 T131
P7136	5 S9 + 20 T131
P7137	5 S9 + 5 T141 + 15 T131
P7138	5 S9 + 10 T131 + 10 T141
P7139	5 S9 + 5 T131 + 15 T141
P7140	5 S9 + 20 T141

FONDO 555 MM. ADAPTABLE A GASTRONORM 1/1 / *DEEPTH 555 MM. SUITABLE FOR 1/1 GASTRONORM /* PROFONDEUR 555 MM. ADAPTABLE AUX GASTRONORME 1/1 / *TIEFE 555 MM. PASSEND FÜR GASTRONORM 1/1*

REF. **3 niveles** *3 levels* 3 niveaux *3 Ebenen*	**DESGLOSE** *BREAKDOWN* COMPOSITION *AUFLISTUNG*
P7141	2 S1 + 3 T6
P7142	2 S1 + 3 T7
P7143	2 S1 + 3 T8
P7144	2 S1 + 3 T9
P7145	2 S1 + 3 T10
P7146	2 S1 + 3 T11
P7147	2 S1 + 3 T13
P7148	2 S1 + 3 T14
P7149	2 S1 + 3 T15
P7150	2 S1 + 3 T16
P7151	3 S1 + 6 T8
P7152	3 S1 + 3 T8 + 3 T9
P7153	3 S1 + 6 T9
P7154	3 S1 + 3 T9 +3 T10
P7155	3 S1 + 6 T10
P7156	3 S1 + 3 T10 + 3 T11
P7157	3 S1 + 6 T11
P7158	3 S1 + 3 T11 + 3 T13
P7159	3 S1 + 6 T13
P7160	3 S1 + 3 T13 + 3 T14
P7161	3 S1 + 6 T14
P7162	3 S1 + 3 T14 + 3 T15
P7163	3 S1 + 6 T15
P7164	3 S1 + 3 T15 + 3 T16
P7165	3 S1 + 6 T16
P7166	4 S1 + 6 T10 + 3 T11
P7167	4 S1 + 3 T10 + 6 T11
P7168	4 S1 + 9 T11
P7169	4 S1 + 6 T11 + 3 T13
P7170	4 S1 + 3 T11 + 6 T13
P7171	4 S1 + 9 T13
P7172	4 S1 + 6 T13 + 3 T14
P7173	4 S1 + 3 T13 + 6 T14
P7174	4 S1 + 9 T14
P7175	4 S1 + 6 T14 + 3 T15
P7176	4 S1 + 3 T14 + 6 T15
P7177	4 S1 + 9 T15
P7178	4 S1 + 6 T15 + 3 T16
P7179	4 S1 + 3 T15 + 6 T16
P7180	4 S1 + 9 T16
P7181	5 S1 + 6 T11 + 6 T13
P7182	5 S1 + 3 T11 + 9 T13
P7183	5 S1 + 12 T13
P7184	5 S1 + 3 T14 + 9 T13
P7185	5 S1 + 6 T13 + 6 T14
P7186	5 S1 + 3 T13 + 9 T14
P7187	5 S1 + 12 T14

REF. **4 niveles** *4 levels* 4 niveaux *4 Ebenen*	**DESGLOSE** *BREAKDOWN* COMPOSITION *AUFLISTUNG*
P7188	2 S2 + 4 T6
P7189	2 S2 + 4 T7
P7190	2 S2 + 4 T8
P7191	2 S2 + 4 T9
P7192	2 S2 + 4 T10
P7193	2 S2 + 4 T11
P7194	2 S2 + 4 T13
P7195	2 S2 + 4 T14
P7196	2 S2 + 4 T15
P7197	2 S2 + 4 T16
P7198	3 S2 + 8 T8
P7199	3 S2 + 4 T8 + 4 T9
P7200	3 S2 + 8 T9
P7201	3 S2 + 4 T9 +4 T10
P7202	3 S2 + 8 T10
P7203	3 S2 + 4 T10 + 4 T11
P7204	3 S2 + 8 T11
P7205	3 S2 + 4 T11 + 4 T13
P7206	3 S2 + 8 T13
P7207	3 S2 + 4 T13 + 4 T14
P7208	3 S2 + 8 T14
P7209	3 S2 + 4 T14 + 4 T15
P7210	3 S2 + 8 T15
P7211	3 S2 + 4 T15 + 4 T16
P7212	3 S2 + 8 T16
P7213	4 S2 + 8 T10 + 4 T11
P7214	4 S2 + 4 T10 + 8 T11
P7215	4 S2 + 12 T11
P7216	4 S2 + 8 T11 + 4 T13
P7217	4 S2 + 4 T11 + 8 T13
P7218	4 S2 + 12 T13
P7219	4 S2 + 8 T13 + 4 T14
P7220	4 S2 + 4 T13 + 8 T14
P7221	4 S2 + 12 T14
P7222	4 S2 + 8 T14 + 4 T15
P7223	4 S2 + 4 T14 + 8 T15
P7224	4 S2 + 12 T15
P7225	4 S2 + 8 T15 + 4 T16
P7226	4 S2 + 4 T15 + 8 T16
P7227	4 S2 + 12 T16
P7228	5 S2 + 8 T11 + 8 T13
P7229	5 S2 + 4 T11 + 12 T13
P7230	5 S2 + 16 T13
P7231	5 S2 + 4 T14 + 12 T13
P7232	5 S2 + 8 T13 + 8 T14
P7233	5 S2 + 4 T13 + 12 T14
P7234	5 S2 + 16 T14

REF. **5 niveles** *5 levels* 5 niveaux *5 Ebenen*	**DESGLOSE** *BREAKDOWN* COMPOSITION *AUFLISTUNG*
P7235	2 S3 + 5 T6
P7236	2 S3 + 5 T7
P7237	2 S3 + 5 T8
P7238	2 S3 + 5 T9
P7239	2 S3 + 5 T10
P7240	2 S3 + 5 T11
P7241	2 S3 + 5 T13
P7242	2 S3 + 5 T14
P7243	2 S3 + 5 T15
P7244	2 S3 + 5 T16
P7245	3 S3 + 10 T8
P7246	3 S3 + 5 T8 + 5 T9
P7247	3 S3 + 10 T9
P7248	3 S3 + 5 T9 +5 T10
P7249	3 S3 + 10 T10
P7250	3 S3 + 5 T10 + 5 T11
P7251	3 S3 + 10 T11
P7252	3 S3 + 5 T11 + 5 T13
P7253	3 S3 + 10 T13
P7254	3 S3 + 5 T13 + 5 T14
P7255	3 S3 + 10 T14
P7256	3 S3 + 5 T14 + 5 T15
P7257	3 S3 + 10 T15
P7258	3 S3 + 5 T15 + 5 T16
P7259	3 S3 + 10 T16
P7260	4 S3 + 10 T10 + 5 T11
P7261	4 S3 + 5 T10 + 10 T11
P7262	4 S3 + 15 T11
P7263	4 S3 + 10 T11 + 5 T13
P7264	4 S3 + 5 T11 + 10 T13
P7265	4 S3 + 15 T13
P7266	4 S3 + 10 T13 + 5 T14
P7267	4 S3 + 5 T13 + 10 T14
P7268	4 S3 + 15 T14
P7269	4 S3 + 10 T14 + 5 T15
P7270	4 S3 + 5 T14 + 10 T15
P7271	4 S3 +15 T15
P7272	4 S3 + 10 T15 + 5 T16
P7273	4 S3 + 5 T15 + 10 T16
P7274	4 S3 + 15 T16
P7275	5 S3 + 10 T11 + 10 T13
P7276	5 S3 + 5 T11 + 15 T13
P7277	5 S3 + 20 T13
P7278	5 S3 + 5 T14 + 15 T13
P7279	5 S3 + 10 T13 + 10 T14
P7280	5 S3 + 5 T13 + 15 T14
P7281	5 S3 + 20 T14

FONDO 385 MM. ADAPTABLE A GASTRONORM 2/3 / *DEEPTH 385 MM. SUITABLE FOR 2/3 GASTRONORM /* PROFONDEUR 385 MM. ADAPTABLE AUX GASTRONORME 2/3 / *TIEFE 385 MM. PASSEND FÜR GASTRONORM 2/3*

REF. **3 niveles** *3 levels* 3 niveaux *3 Ebenen*	**DESGLOSE** *BREAKDOWN* COMPOSITION *AUFLISTUNG*
P7282	1 S7 + 3 T61
P7283	1 S7 + 3 T71
P7284	1 S7 + 3 T81
P7285	1 S7 + 3 T91
P7286	1 S7 + 3 T101
P7287	1 S7 + 3 T111
P7288	1 S7 + 3 T131
P7289	1 S7 + 3 T141
P7290	1 S7 + 3 T151
P7291	1 S7 + 3 T161
P7292	2 S7 + 6 T81
P7293	2 S7 + 3 T81 + 3 T91
P7294	2 S7 + 6 T91
P7295	2 S7 + 3 T91 +3 T101
P7296	2 S7 + 6 T101
P7297	2 S7 + 3 T11 + 3 T111
P7298	2 S7 + 6 T111
P7299	2 S7 + 3 T111 + 3 T131
P7300	2 S7 + 6 T131
P7301	2 S7 + 3 T131 + 3 T141
P7302	2 S7 + 6 T141
P7303	2 S7 + 3 T141 + 3 T151
P7304	2 S7 + 6 T151
P7305	2 S7 + 3 T151+ 3 T161
P7306	2 S7 + 6 T161
P7307	3 S7 + 6 T101+ 3 T111
P7308	3 S7 + 3 T101 + 6 T111
P7309	3 S7 + 9 T111
P7310	3 S7 + 6 T111 + 3 T131
P7311	3 S7 + 3 T111 + 6 T131
P7312	3 S7 + 9 T131
P7313	3 S7 + 6 T131 + 3 T141
P7314	3 S7 + 3 T131 + 6 T141
P7315	3 S7 + 9 T141
P7316	3 S7 + 6 T141 + 3 T151
P7317	3 S7 + 3 T141 + 6 T151
P7318	3 S7 + 9 T151
P7319	3 S7 + 6 T151 + 3 T161
P7320	3 S7 + 3 T151 + 6 T161
P7321	3 S7 + 9 T161
P7322	4 S7 + 6 T111 + 6 T131
P7323	4 S7 + 3 T111 + 9 T131
P7324	4 S7 + 12 T131
P7325	4 S7 + 3 T141 + 9 T131
P7326	4 S7 + 6 T131 + 6 T141
P7327	4 S7 + 3 T131 + 9 T141
P7328	4 S7 + 12 T141

REF. **4 niveles** *4 levels* 4 niveaux *4 Ebenen*	**DESGLOSE** *BREAKDOWN* COMPOSITION *AUFLISTUNG*
P7329	1 S8 + 4 T61
P7330	1 S8 + 4 T71
P7331	1 S8 + 4 T81
P7332	1 S8 + 4 T91
P7333	1 S8 + 4 T101
P7334	1 S8 + 4 T111
P7335	1 S8 + 4 T131
P7336	1 S8 + 4 T141
P7337	1 S8 + 4 T151
P7338	1 S8 + 4 T161
P7339	2 S8 + 8 T81
P7340	2 S8 + 4 T81 + 4 T91
P7341	2 S8 + 8 T91
P7342	2 S8 + 4 T91 +4 T101
P7343	2 S8 + 8 T101
P7344	2 S8 + 4 T101 + 4 T111
P7345	2 S8 + 8 T111
P7346	2 S8 + 4 T111 + 4 T131
P7347	2 S8 + 8 T131
P7348	2 S8 + 4 T131 + 4 T141
P7349	2 S8 + 8 T141
P7350	2 S8 + 4 T141 + 4 T151
P7351	2 S8 + 6 T151
P7352	2 S8 + 4 T151 + 4 T161
P7353	2 S8 + 8 T161
P7354	3 S8 + 8 T101 + 4 T111
P7355	3 S8 + 4 T101 + 8 T111
P7356	3 S8 + 12 T111
P7357	3 S8 + 8 T111 + 4 T131
P7358	3 S8 + 4 T111 + 8 T131
P7359	3 S8 + 12 T131
P7360	3 S8 + 8 T131 + 4 T141
P7361	3 S8 + 4 T131 + 8 T141
P7362	3 S8 + 12 T141
P7363	3 S8 + 8 T141 + 4 T151
P7364	3 S8 + 4 T141 + 8 T151
P7365	3 S8 + 12 T151
P7366	3 S8 + 8 T151 + 4 T161
P7367	3 S8 + 4 T151 + 8 T161
P7368	3 S8 + 12 T161
P7369	4 S8 + 8 T111 + 8 T131
P7370	4 S8 + 4 T111 + 12 T131
P7371	4 S8 + 16 T131
P7372	4 S8 + 4 T141 + 12 T131
P7373	4 S8 + 8 T131 + 8 T141
P7374	4 S8 + 4 T131 + 12 T141
P7375	4 S8 + 16 T141

REF. **5 niveles** *5 levels* 5 niveaux *5 Ebenen*	**DESGLOSE** *BREAKDOWN* COMPOSITION *AUFLISTUNG*
P7376	1 S9 + 5 T61
P7377	1 S9 + 5 T71
P7378	1 S9 + 5 T81
P7379	1 S9 + 5 T91
P7380	1 S9 + 5 T101
P7381	1 S9 + 5 T111
P7382	1 S9 + 5 T131
P7383	1 S9 + 5 T141
P7384	1 S9 + 5 T151
P7385	1 S9 + 5 T161
P7386	2 S9 + 10 T81
P7387	2 S9 + 5 T81 + 5 T91
P7388	2 S9 + 10 T91
P7389	2 S9 + 5 T91 +5 T101
P7390	2 S9 + 10 T101
P7391	2 S9 + 5 T101 + 5 T111
P7392	2 S9 + 10 T111
P7393	2 S9 + 5 T111 + 5 T131
P7394	2 S9 + 10 T131
P7395	2 S9 + 5 T131 + 5 T141
P7396	2 S9 + 10 T141
P7397	2 S9 + 5 T141 + 5 T151
P7398	2 S9 + 10 T151
P7399	2 S9 + 5 T151 + 5 T161
P7400	2 S9 + 10 T161
P7401	3 S9 + 10 T101 + 5 T111
P7402	3 S9 + 5 T101 + 10 T111
P7403	3 S9 + 15 T111
P7404	3 S9 + 10 T111 + 5 T131
P7405	3 S9 + 5 T111 + 10 T131
P7406	3 S9 + 15 T131
P7407	3 S9 + 10 T131 + 5 T141
P7408	3 S9 + 5 T131 + 10 T141
P7409	3 S9 + 15 T141
P7410	3 S9 + 10 T141 + 5 T151
P7411	3 S9 + 5 T141 + 10 T151
P7412	3 S9 +15 T151
P7413	3 S9 + 10 T151 + 5 T161
P7414	3 S9 + 5 T151 + 10 T161
P7415	3 S9 + 15 T161
P7416	4 S9 + 10 T111 + 10 T131
P7417	4 S9 + 5 T111 + 15 T131
P7418	4 S9 + 20 T131
P7419	4 S9 + 5 T141 + 15 T131
P7420	4 S9 + 10 T131 + 10 T141
P7421	4 S9 + 5 T131 + 15 T141
P7422	4 S9 + 20 T141

FONDO 555 MM. ADAPTABLE A GASTRONORM 1/1 / *DEEPTH 555 MM. SUITABLE FOR 1/1 GASTRONORM /* PROFONDEUR 555 MM. ADAPTABLE AUX GASTRONORME 1/1 / *TIEFE 555 MM. PASSEND FÜR GASTRONORM 1/1*

REF. **3 niveles** *3 levels* 3 niveaux *3 Ebenen*	**DESGLOSE** *BREAKDOWN* COMPOSITION *AUFLISTUNG*
P7423	1 S1 + 3 T6
P7424	1 S1 + 3 T7
P7425	1 S1 + 3 T8
P7426	1 S1 + 3 T9
P7427	1 S1 + 3 T10
P7428	1 S1 + 3 T11
P7429	1 S1 + 3 T13
P7430	1 S1 + 3 T14
P7431	1 S1 + 3 T15
P7432	1 S1 + 3 T16
P7433	2 S1 + 6 T8
P7434	2 S1 + 3 T8 + 3 T9
P7435	2 S1 + 6 T9
P7436	2 S1 + 3 T9 +3 T10
P7437	2 S1 + 6 T10
P7438	2 S1 + 3 T10 + 3 T11
P7439	2 S1 + 6 T11
P7440	2 S1 + 3 T11 + 3 T13
P7441	2 S1 + 6 T13
P7442	2 S1 + 3 T13 + 3 T14
P7443	2 S1 + 6 T14
P7444	2 S1 + 3 T14 + 3 T15
P7445	2 S1 + 6 T15
P7446	2 S1 + 3 T15 + 3 T16
P7447	2 S1 + 6 T16
P7448	3 S1 + 6 T10 + 3 T11
P7449	3 S1 + 3 T10 + 6 T11
P7450	3 S1 + 9 T11
P7451	3 S1 + 6 T11 + 3 T13
P7452	3 S1 + 3 T11 + 6 T13
P7453	3 S1 + 9 T13
P7454	3 S1 + 6 T13 + 3 T14
P7455	3 S1 + 3 T13 + 6 T14
P7456	3 S1 + 9 T14
P7457	3 S1 + 6 T14 + 3 T15
P7458	3 S1 + 3 T14 + 6 T15
P7459	3 S1 + 9 T15
P7460	3 S1 + 6 T15 + 3 T16
P7461	3 S1 + 3 T15 + 6 T16
P7462	3 S1 + 9 T16
P7463	4 S1 + 6 T11 + 6 T13
P7464	4 S1 + 3 T11 + 9 T13
P7465	4 S1 + 12 T13
P7466	4 S1 + 3 T14 + 9 T13
P7467	4 S1 + 6 T13 + 6 T14
P7468	4 S1 + 3 T13 + 9 T14
P7469	4 S1 + 12 T14

REF. **4 niveles** *4 levels* 4 niveaux *4 Ebenen*	**DESGLOSE** *BREAKDOWN* COMPOSITION *AUFLISTUNG*
P7470	1 S2 + 4 T6
P7471	1 S2 + 4 T7
P7472	1 S2 + 4 T8
P7473	1 S2 + 4 T9
P7474	1 S2 + 4 T10
P7475	1 S2 + 4 T11
P7476	1 S2 + 4 T13
P7477	1 S2 + 4 T14
P7478	1 S2 + 4 T15
P7479	1 S2 + 4 T16
P7480	2 S2 + 8 T8
P7481	2 S2 + 4 T8 + 4 T9
P7482	2 S2 + 8 T9
P7483	2 S2 + 4 T9 +4 T10
P7484	2 S2 + 8 T10
P7485	2 S2 + 4 T10 + 4 T11
P7486	2 S2 + 8 T11
P7487	2 S2 + 4 T11 + 4 T13
P7488	2 S2 + 8 T13
P7489	2 S2 + 4 T13 + 4 T14
P7490	2 S2 + 8 T14
P7491	2 S2 + 4 T14 + 4 T15
P7492	2 S2 + 8 T15
P7493	2 S2 + 4 T15 + 4 T16
P7494	2 S2 + 8 T16
P7495	3 S2 + 8 T10 + 4 T11
P7496	3 S2 + 4 T10 + 8 T11
P7497	3 S2 + 12 T11
P7498	3 S2 + 8 T11 + 4 T13
P7499	3 S2 + 4 T11 + 8 T13
P7500	3 S2 + 12 T13
P7501	3 S2 + 8 T13 + 4 T14
P7502	3 S2 + 4 T13 + 8 T14
P7503	3 S2 + 12 T14
P7504	3 S2 + 8 T14 + 4 T15
P7505	3 S2 + 4 T14 + 8 T15
P7506	3 S2 + 12 T15
P7507	3 S2 + 8 T15 + 4 T16
P7508	3 S2 + 4 T15 + 8 T16
P7509	3 S2 + 12 T16
P7510	4 S2 + 8 T11 + 8 T13
P7511	4 S2 + 4 T11 + 12 T13
P7512	4 S2 + 16 T13
P7513	4 S2 + 4 T14 + 12 T13
P7514	4 S2 + 8 T13 + 8 T14
P7515	4 S2 + 4 T13 + 12 T14
P7516	4 S2 + 16 T14

REF. **5 niveles** *5 levels* 5 niveaux *5 Ebenen*	**DESGLOSE** *BREAKDOWN* COMPOSITION *AUFLISTUNG*
P7517	1 S3 + 5 T6
P7518	1 S3 + 5 T7
P7519	1 S3 + 5 T8
P7520	1 S3 + 5 T9
P7521	1 S3 + 5 T10
P7522	1 S3 + 5 T11
P7523	1 S3 + 5 T13
P7524	1 S3 + 5 T14
P7525	1 S3 + 5 T15
P7526	1 S3 + 5 T16
P7527	2 S3 + 10 T8
P7528	2 S3 + 5 T8 + 5 T9
P7529	2 S3 + 10 T9
P7530	2 S3 + 5 T9 +5 T10
P7531	2 S3 + 10 T10
P7532	2 S3 + 5 T10 + 5 T11
P7533	2 S3 + 10 T11
P7534	2 S3 + 5 T11 + 5 T13
P7535	2 S3 + 10 T13
P7536	2 S3 + 5 T13 + 5 T14
P7537	2 S3 + 10 T14
P7538	2 S3 + 5 T14 + 5 T15
P7539	2 S3 + 10 T15
P7540	2 S3 + 5 T15 + 5 T16
P7541	2 S3 + 10 T16
P7542	3 S3 + 10 T10 + 5 T11
P7543	3 S3 + 5 T10 + 10 T11
P7544	3 S3 + 15 T11
P7545	3 S3 + 10 T11 + 5 T13
P7546	3 S3 + 5 T11 + 10 T13
P7547	3 S3 + 15 T13
P7548	3 S3 + 10 T13 + 5 T14
P7549	3 S3 + 5 T13 + 10 T14
P7550	3 S3 + 15 T14
P7551	3 S3 + 10 T14 + 5 T15
P7552	3 S3 + 5 T14 + 10 T15
P7553	3 S3 +15 T15
P7554	3 S3 + 10 T15 + 5 T16
P7555	3 S3 + 5 T15 + 10 T16
P7556	3 S3 + 15 T16
P7557	4 S3 + 10 T11 + 10 T13
P7558	4 S3 + 5 T11 + 15 T13
P7559	4 S3 + 20 T13
P7560	4 S3 + 5 T14 + 15 T13
P7561	4 S3 + 10 T13 + 10 T14
P7562	4 S3 + 5 T13 + 15 T14
P7563	4 S3 + 20 T14

MAQUINARIA / *EQUIPMENT* / EQUIPEMENT / *KÜCHENASCHINEN*

12.1 COCCIÓN / *COOKING* / COUSSION / *KÜCHENMACHINEN* 288

Placas inducción / ***Induction units*** / Plaque induction / *Induktionseplatten* 292

Placas inducción mantenedoras / ***Warming induction units*** / Plaque induction de maintien température / *Warmehalte-induktionsplatte* 295

Hornos y micro-ondas / ***Ovens & micro-waves*** / Fours et micro-ondes / *Ofen und mikrowellen* 297

Freidoras / ***Fryeirs*** / Friteuses / *Friteusen* 299

Crepera & gofrera / ***Crepe & waffle equipment*** / Crêpière & gaufrier / *Crepes & waffel* 300

12.2 TOSTADORAS Y GRILL DE CONTACTO / *TOASTEURS & CONTACT GRILLS* / TOASTER ET GRILL DE CONTACT / *TOASTER - KONTACKGRILL* 302

Tostadoras / ***Toasters*** / Toasteurs / *Toaster* 302

Grill de contacto / ***Contact grill*** / Grill de contact / *Kontaktgrill* 308

12.3 PROCESADORES DE ALIMENTOS / *FOOD PROCESSORS* / ROBOTS MULTIFONCTION / *LEBENSMITTELMASCHINE* 309

Batidoras planetarias / ***Mixers*** / Mélangeurs / *Mixers* 310

Corta fiambres / ***Slicing machines*** / Trancheurs / *Aufschnittmaschine* 311

Brazos trituradores / ***Stick blenders*** / Bras mixeurs / *Mixer* 312

Batidoras / ***Blenders*** / Mixeurs/ *Mixer* 315

12.4 MAQUINARIA MANTENEDORA DE TEMPERATURA / *FOOD WARMING EQUIPMENT* / APPAREILS DE MAINTEN DE TEMPEÉRATURE / *WARMHALTEMASCHINEN* 323

Retermalizadores / ***Rethermalizers*** / Appareil de remise en température / *Rethermalisier* 326

Baños maría / ***Bain marie*** / Bain-marie / *Wasserbad* 330

Lámparas mantenedoras / ***Heating lamps*** / Lampe chauffante / *Wärmelampen* 335

Armarios calientes / ***Hot banquet trolleys*** / Armoires chaudes / *Warmhalteschranke* 339

12.5 MAQUINARIA HELADERÍA / *ICE-CREAM MACHINES* / TURBINES À GLACE / *EISMASCHINEN* 342

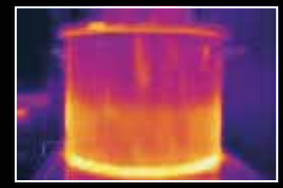
PLACAS INDUCCIÓN / *INDUCTION HOBS /* PLAQUES INDUCTION / *INDUKTIONSFELDER*

La nueva forma de cocinar: más eficiente, más rapida, más segura y más precisa /

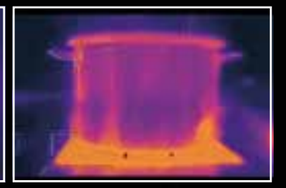
The new way of cooking: more efficient, faster, safer and more precise /

La nouvelle manière de cuisiner : plus efficace, plus rapide, plus sûre et plus précise/

Die neue form zu kochen: effizienter, schneller, sicherer und präziser



Cocina de inducción / *Induction hob /* Cuisinière à induction / *Induktionsherd*



Cocina de gas / *Gas hob /* Cuisinière à gaz / *Gasherd*

1 Rapidez / *Speed /* Rapidité / *Schnelligkeit*

Siendo transmitido directamente a la olla, el calor, se concentra donde se necesita ahorrando energía y, obviamente, tiempo /

As heat is directly transmitted to the pan, it will be concentrated where it is needed, saving both energy and time /

La chaleur étant transmise directement à la casserole, elle se concentre là où elle est nécessaire en économisant de l'énergie et, bien sûr, du temps /

Da die hitze direkt auf den topf übertragen wird diese konzentriert und so energie und natürlich zeit gespart

Cocina de inducción / ***Induction hob /*** Cuisinière à induction / *Induktionsherd*

Cocina de gas / ***Gas hob /*** Cuisinière à gaz / *Gasherd*

2 Precisión / *Precision /* Précision / *Präzision*

Gracias a su sensibilidad, las placas de inducción conceden al cocinero una capacidad de control incomparable con las cocinas tradicionales /

Thanks to their sensitivity, induction hobs give the chef an unbeatable ability to control the heat when compared to traditional hobs /

Grâce à leur sensibilité, les plaques à induction offrent au cuisinier une capacité de contrôle sans comparaison avec les cuisinières traditionnelles /

Dank ihrer sensibilität bieten die induktionsplatten dem koch eine unvergleichliche kontrolle gegenüber traditioneller herde

3 Eficiencia energética / *Energy efficient /* Efficacité énergétique / *Energieeffizienz*

El campo electromagnético producido por las placas de inducción transmite el calor directamente a la pieza evitando la dispersion de energía que se genera cocinando con gas /

The electromagnetic field produced by induction hobs transmits the heat directly to the pan, avoiding the dispersal of energy that happens when cooking with gas /

Le champ électromagnétique produit par les plaques à induction transmet la chaleur directement à la pièce en évitant la déperdition d'énergie générée quand on cuisine au gaz /

Das elektromagnetische feld, das durch die indiktionsplatten entsteht, überträgt die hitze direkt auf den topf. So wird eine hitzestreuung, die bei gasherden auftritt, vermieden

4 Seguridad / *Safety /* Sécurité / *Sicherheit*

Sin una pieza especifica que active el campo magnético, las placas de inducción no se calientan /

Without anything on the hob to activate the magnetic field, the induction hobs do not heat up /

À défaut d'une pièce adaptée capable d'activer le champ magnétique, les plaques ne chauffent pas /

Ohne ein spezialteil, das das magnetfeld aktiviert, erwärmen sich die induktionsplatten nicht

COCCIÓN / *COOKING /*
CUISSON / *KÜCHENMACHINEN*

PLACAS INDUCCIÓN / *INDUCTION UNITS /* PLAQUE INDUCTION / *INDUKTIONSPLATTEN*

COCINADO / *COOKING /* CUISSON / *KOCHGERÄT*

Marca / *Brand /* Marque / *Marke*	VOLLRATH	VOLLRATH	VOLLRATH	pujadas	pujadas
Modelo / *Model /* Modèle / *Modell*	**59650**	**59601**	**6954702**	**P15078**	**P15072**
Potencia (W) / *Power (W) /* Puissance (W) / *Leistung (W)*	**1.800**	**1.800**	**3.800**	**3.500**	**3.500**
Diámetro máx. (cm) / *Max. diameter (cm) /* Diamètre max. (cm) / *Max. Durchmesser (cm)*	**26**	**36**	**30 x 2**	**26**	**26**
Disipación calor / *Heat dissipation /* Dissipation de chaleur / *Wärmeabgabe*					
Tipo / *Type /* Type / *Typ*	**Sobremesa** *Counter-top* À poser sur table *Tischgerät*	**Sobremesa** *Counter-top* À poser sur table *Tischgerät*	**Sobremesa** *Counter-top* À poser sur table *Tischgerät*	**Sobremesa** *Counter-top* À poser sur table *Tischgerät*	**Sobremesa** *Counter-top* À poser sur table *Tischgerät*
Apto / *Suitable /* Convient / *Geeignet*	**Ollas / Sartenes** *Pots / Pans* Casseroles / Poêles *Töpfe / Pfannen*	**Ollas / Sartenes** *Pots / Pans* Casseroles / Poêles *Töpfe / Pfannen*	**Ollas / Sartenes** *Pots / Pans* Casseroles / Poêles *Töpfe / Pfannen*	**Ollas / Sartenes** *Pots / Pans* Casseroles / Poêles *Töpfe / Pfannen*	**Ollas / Sartenes** *Pots / Pans* Casseroles / Poêles *Töpfe / Pfannen*
Uso / *Use /* Usage / *Gebrauch*	**Intensivo** *Intensive* Intensif *Intensiv*	**Intensivo** *Intensive* Intensif *Intensiv*	**Intensivo** *Intensive* Intensif *Intensiv*	**Semi-intensivo** *Semi-intensive* Semi-intensif *Häufig*	**Semi-intensivo** *Semi-intensive* Semi-intensif *Häufig*

PLACAS INDUCCIÓN / *INDUCTION UNITS /* PLAQUE INDUCTION / *INDUKTIONSPLATTEN*

COCINADO / *COOKING /* CUISSON / *KOCHGERÄT*

MANTENIMIENTO TEMPERATURA / *TEMPERATURE MAINTENANCE /* MAINTIEN EN TEMPÉRATURE / *WARMHALTEN*

Marca / *Brand /* Marque / *Marke*	pujadas	pujadas	pujadas	VOLLRATH	VOLLRATH	VOLLRATH
Modelo / *Model /* Modèle / *Modell*	**P15079**	**P15077**	**P688065**	**595027502**	**595087502**	**59641**
Potencia (W) / *Power (W) /* Puissance (W) / *Leistung (W)*	**3.500**	**2.000**	**3.100**	**300**	**375**	**650**
Diámetro máx. (cm) / *Max. diameter (cm) /* Diamètre max. (cm) / *Max. Durchmesser (cm)*	**26**	**26**	**40**	**40**	**60**	**36**
Disipación calor / *Heat dissipation /* Dissipation de chaleur / *Wärmeabgabe*						
Tipo / *Type /* Type / *Typ*	**Sobremesa** *Counter-top* À poser sur table *Tischgerät*	**Sobremesa** *Counter-top* À poser sur table *Tischgerät*	**Sobremesa** *Counter-top* À poser sur table *Tischgerät*	**Sobremesa** *Counter-top* À poser sur table *Tischgerät*	**Sobremesa** *Counter-top* À poser sur table *Tischgerät*	**Encastrable** *Be built-in* Encastrable *Einbaubar*
Apto / *Suitable /* Convient / *Geeignet*	**Ollas / Sartenes** *Pots / Pans* Casseroles / Poêles *Töpfe / Pfannen*	**Ollas / Sartenes** *Pots / Pans* Casseroles / Poêles *Töpfe / Pfannen*	**Wok**	**Ollas / Chaffing** *Pots / Chaffing dishes* Casseroles / Chauffe-plats *Töpfe / Warmhalten*	**Ollas / Chaffing** *Pots / Chaffing dishes* Casseroles / Chauffe-plats *Töpfe / Warmhalten*	**Ollas / Chaffing** *Pots / Chaffing dishes* Casseroles / Chauffe-plats *Töpfe / Warmhalten*
Uso / *Use /* Usage / *Gebrauch*	**Semi-intensivo** *Semi-intensive* Semi-intensif *Häufig*	**Moderado** *Moderate* Modéré *Mäßig*	**Semi-intensivo** *Semi-intensive* Semi-intensif *Häufig*	**Intensivo** *Intensive* Intensif *Intensiv*	**Intensivo** *Intensive* Intensif *Intensiv*	**Intensivo** *Intensive* Intensif *Intensiv*

mirage® INDUCTION

100 **Niveles de potencia /** *Power levels /* Niveaux de puissance / *Leistungsstufen*

1-180 min **Temporizador /** *Timer /* Minuterie / *Timer*

LED **Pantalla /** *Display /* Ecran / *Display*

Memoria de temperatura –permite usar el último ajuste de temperatura programado. Cuadro de selección de temperatura y potencia /

Temperature memory — powers up to the last used temperature setting. Cutting-edge dial control with high-speed power and temperature level adjustment /

Mémoire de température – offre la possibilité d'utiliser le dernier réglage de température. Cadran de réglage avant-gardiste permettant un réglage rapide de la température et de la puissance /

Temperaturspeicher – beim Einschalten wird die zuletzt verwendete Temperatureinstellung wieder verwendet. Hochmoderne Wählscheibenbedienung mit Hochgeschwindigkeitseinstellung der Leistungs- und Temperaturstufe.

Resistente caja de acero inoxidable con superficie cerámica 100% sellada /

Tough stainless steel case with 100% framed ceramic top for durability /

Boîtier inox solide avec une surface supérieure à 100 % en céramique afin de garantir de une durée de vie plus longue /

Robustes Edelstahlgehäuse mit zu 100 % gerahmtem Oberteil verbessert die Haltbarkeit.

59650 Placa inducción / *Induction cooker /* Plaque induction / *Induktionskochplatten*

230V EUROPE CEE7-7 · 230V UK-15P (BS546) · CE

REF	Ø Màx cm	V	W	A	ENCH. PLUG	Hz	€/u	
59650	26	230	1.800	7,8	EU	50/60	824,45	1
59651	26	230	1.800	7,8	UK	50/60	824,45	1

Vidrio cerámico / *Ceramic glass /* Vitrocéramique / *Glaskeramik*

Potenciómetro regulable / *Adjustable potentiometer /* Potentiomètre réglable / *Temperaturregler*

Carcasa antiradiación / *Anti-radiation housing /* Carcasse antiradiation / *Strahlenschutzgehäuse*

59601 Placa inducción encastrable / *Drop in induction cooker /* Plaque induction encastrable / *Einsetzbare Induktionsplatte*

CE

REF	Ø Màx cm	cm	V	W	A	ENCH. PLUG	Hz	€/u	
59601	36	34 x 30	230	1.800	7,8	EU	50/60	905,25	1
59602	36	34 x 30	230	1.800	7,8	UK	50/60	905,25	1

230V EUROPE CEE7-7 · 230V UK-15P (BS546)

Control con ajuste de alta velocidad para nivel de potencia y temperatura. Cuerpo resistente de acero inoxidable con superficie cerámica. Memoria de temperatura, permite utilizar el último ajuste de temperatura usado.

Cutting-edge dial control with high-speed power and temperature level adjustment. Tough stainless steel case with 100% framed ceramic top for durability. Temperature memory — powers up to the last used temperature setting.

Cadran de réglage à la pointe de la technique permettant le réglage rapide de la température et de la puissance. Boîtier inox solide avec dessus 100 % céramique pour plus de durabilité. Mémoire de température – monte au dernier réglage de empérature utilisé.

Hochmoderne Wahlscheibenbedienung mit Hochgeschwindigkeitseinstellung der Leistungs- und Temperaturstufe. Robustes Edelstahlgehause mit zu 100 % gerahmtem Oberteil verbessert die Haltbarkeit. Temperaturspeicher – beim Einschalten wird die zuletzt verwendete Temperatureinstellung wieder verwendet.

69547 Placa inducción doble / *Double induction plate /* Plaque à induction double / *Doppel-Induktionskochplatte*

CE

REF	Ø cm	V	W	A	ENCH. PLUG	Hz	€/u	
6954702	30 x 2	208-240	3.800	15,8	EU	50/60	1.890,70	1
6954703	30 x 2	208-240	3.800	15,8	UK	50/60	1.890,70	1

230V EUROPE CEE7-7 · 230V UK-15P (BS546)

Placas inducción estándar / *Standard Induction /* Plaque induction standard / *Induktionsplatten standard*

P688065 Placa de inducción wok / *Wok induction cooker /* Plaque à induction wok / *Induktionskochfeld wok*

CE

REF	Ø cm	V	W	ENCH. PLUG	Hz	€/u	
P688.065	36/40	220-240	3.100	EU	50/60	487,20	1

Cuerpo en acero inoxidable. Reloj temporizador (0-180 minutos). Pantalla LED. Temperatura 60-240 °C. 4 ventiladores.

St/steel housing. Timer (0-180 minutes). LED display. Temperatures: 60-240 °C. 4 fans.

Corps en acier inoxidable. Minuteur (0-180 minutes). Ecran LED. Temperatures: 60-240 °C. 4 ventilateurs.

Gehause aus rostfreiem Stahl. Timer (0-180 Minuten). LED Display. Temperaturbereich von 60-240 °C. 4 Kuhlventilatoren.

P15078 Placa de inducción / *Induction cooker /* Plaque à induction / *Induktionskochfeld*

CE

REF	Ø Màx cm	V	W	Hz	€/u	
P15.078	26	220 - 240	3.500	50/60	409,80	1

Cuerpo en acero inoxidable. Reloj temporizador (0-180 minutos). Pantalla LED con control táctil. Regulador de temperatura 1-10 (500-3500W). Rango temperatura 60-240 °C. Cuatro ventiladores de refrigeración.

St/steel housing. Timer. LED display (0-180 minutes). Touch control. 1-10 Power level (500-3500W). Temperatures: 60-240 °C. Four fans.

Corps en acier inoxidable. Minuteur. Ecran LED (0-180 minutes). Tactile. 1-10 Niveau de puissance (500-3500W). Temperatures: 60-240 °C. Quatre ventilateurs.

Gehäuse aus rostfreiem Stahl. Timer. Timer (0-180 Minuten). LED Display mit Touch control. Temperaturregler 1-10 (500-3500W). Temperaturbereich von 60-240 °C. 4 Kühlventilatoren.

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 64 P. 69

WOKS

P15072 Placa de inducción / *Induction cooker* / Plaque à induction / *Induktionskochfeld*

REF	Ø Màx cm	V	W	Hz	€/u	
P15.072	26	230	3.500	50/60	433,15	1

Cuerpo en acero inoxidable. Mando digital de tiempo de 0-180 minutos. Temperatura de 60-240 ºC. Potencia de 500-3500 W. 4 Ventiladores.

Corps en acier inoxydable. Minuterie digitale de 0-180 minutes. Température de 60-240 ºC. Puissance: 500-3500 W. 4 Ventilateurs.

St/Steel housing. Digital regulation of time 0-180 minutes, thermostat 60-240 ºC and power 500-3500 W. 4 Fans.

Gehäuse aus rostfreiem Stahl. Digitale Timersteuerung von 0-180 Minuten. Temperatur von 60-240 ºC. Leistung von 500-3500 W. 4 Kühlventilatoren.

P15079 Placa de inducción / *Induction cooker* / Plaque à induction / *Induktionskochfeld*

REF	Ø Màx cm	V	W	Hz	€/u	
P15.079	26	230	3.500	50/60	350,60	1

Cuerpo en acero inoxidable Reloj temporizador (0-180 minutos). Pantalla LED. Rango temperatura 60-240 ºC. Un ventilador de refrigeración.

Corps en acier inoxydable. Minuteur. Ecran LED (0-180 minutes). Temperatures: 60-240 ºC. Un ventilateur.

St/steel housing. Timer. LED display (0-180 minutes). Temperatures: 60-240 ºC. One fan.

Gehäuse aus rostfreiem Stahl. Timer von 0-180 Minuten. LED Display. Temperaturbereich von 60-240 ºC. 1 Kühleventilator.

P15077 Placa de inducción pequeña / *Induction cooker* / Plaque induction petite / *Kleines induktionskochfeld*

REF	Ø Màx cm	V	W	Hz	€/u	
P15.077	26	230	2.000	50/60	164,00	1

Cuerpo en plástico con panel control táctil LCD. Reloj temporizador (0-180 minutos). Rango temperaturas: 60-240 ºC.

Corps en plastique avec écran LCD tactile. Minuteur (0-180 minutes). Temperatures: 60-240 ºC.

Plastic housing with touch control LCD panel. Timer (0-180 minutes). Temperatures: 60-240 ºC.

Gehäuse aus Plastik. Touch Control LC D Bildschirm. Timer (0-180 Minuten). Temperaturbereich von 60-240 ºC.

MIRAGE®
INDUCTION

INDUCTION

BUFET CALENTADORES INDUCCIÓN / *BUFFET INDUCTION WARMER* / BUFFET RECHAUD INDUCTION / *BÜFFET-INDUKTIONS-RECHAUD*

Mantener la comida caliente durante el servicio.
Low wattage to keep food warm during serving.
Faible puissance pour garder les aliments au chaud pendant le service.
Geringer Wattverbrauch zum Warmhalten der Speisen beim Servieren.

Con menos de 400W son el sistema más eficiente y eco-friendly del mercado.
With less that 400W, it is the most efficient and eco-friendly system on the market.
Avec moins de 400 W c'est le système le plus efficace et eco-friendly du marché.
Mit weniger als 400 W sind sie das effizienteste und umweltfreundlichste System auf dem Markt.

Parte superior de cristal templado negro.
Tempered, black glass top.
Plateau en verre noir trempé.
Haube aus schwarzem gehärtetem Glas.

Con 4 ajustes de potencia. Indicadores luminosos LED en el panel de control.
Touch control, 4 power settings. LED indicator lights on control panel & glass.
Contrôle tactile, 4 réglages de puissance. Voyants LED lumineux sur le panneau de commande et verre.
Touch Control mit 4 Stufen. LED-Anzeigeleuchten auf Steuerpanel und Glas.

Conecte hasta 3 placas a la vez.
Connect up to 3 units together with interconnect cords.
Connectez jusqu'à 3 unités avec des cordons d'interconnexion.
Schließen Sie bis zu 3 Geräte mit einer Weiterverbindungs-Geräteanschlussleitung an.

595027502 Placa inducción mantenedora de temperatura / *Buffet induction warmer* / Plaque induction de maintien température / *Warmehalte-Induktionsplatte*

INDUCTION

230V EUROPE CEE7-7 | 230V UK-15P (BS546)

REF	mm	VOLT. CA / AC	W	A	ENCH. PLUG	Hz	€/u	
595027502	400 x 400 x 80	230	300	1,30	EU	50/60	884,45	1
595027503	400 x 400 x 80	230	300	1,30	UK	50/60	884,45	1
595087502	600 x 400 x 80	230	375	1,63	EU	50/60	1.103,55	1
595087503	600 x 400 x 80	230	375	1,63	UK	50/60	1.103,55	1

595087502
595087503

595027502
595027503

59641 Placa inducción mantenedora de temperatura encastrable / *Drop in warmer /*
Plaque induction de maintien température encastrable / *Einsetzbare Warmhalte-Induktionsplatte*

REF	Ø MÀX cm	cm*	VOLT. CA / AC	W	A	ENCH. PLUG	Hz	€/u	
59641	36	34 x 30	230	650	2,8	EU	50/60	899,55	1
59642	36	34 x 30	230	650	2,8	UK	50/60	899,55	1

230V EUROPE CEE7-7 · 230V UK-15P (BS546)

*** Encastrable /** *Drop in /* Encastrable / *Einsetzbare*

P15035 Horno multifuncional de convección / *Convection oven /*
Four à air pulse / *Multifunktioneller Konvektionsbackofen*

REF	Rejilla / *Grill /* Grille / *Rost*	V	W	€/u	
P15.035	43 x 32	230	2.670	797,15	1

4 rejillas incluidas / *4 grids included /* 4 grilles incluses / *4 Roste inklusive*

Temporizador, pilotos luminosos, termostato (max. 300 ºC), termostato de seguridad y doble vidrio anti-quemaduras.

Timer, indicator lights, thermostat, (max. 300 ºC) thermal cut-out and double glass.

Avec minuterie, voyants lumineaux, thermostat (max. 300 ºC), thermostat de sécurité et avec double vitre.mostat, thermostat de sécurité et avec vitre double.

Timer, Kontrollleuchten, Thermostat (max. 300 ºC), Sicherheitsthermostat und Doppelglas gegen Verbrennungen.

P688010 Microondas profesional "magnetron" / *"magnetron" professional micro - waves /*
Four micro - ondes professionnel "magnetron" / *Professionelle "magnetron" Mikrowelle*

REF	Lts	Kg	Dim int / *Inner sizes /* Dim. int. / *Innenmasse* cm	V	W	Hz	€/u	
P688.010	30,00	35	39 x 37 x 19	230	2.800	50	1.201,15	1

OUTPUT 1800 W

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

2 magnetrones / *2 magnetrons /*
2 magnétrons / *2 Magnetrones*

10 Programas. 3 Velocidades. Programa descongelación
10 Proggram options. 3 Speeds. Defrost system
10 Programmes. 3 Puissances. Décongélation
10 verschiedenen Programmen. Drei Geschwindigkeiten

Contiene / *Contents /* Livré / *enthält:*
Fuente cerámica + bandeja 39x37 cm
Ceramic plate + tray of 39x37 cm
Plaque céramique + plaque 39x37 cm
Keramische Platte +Zwischentablett von 39x37 cm.

P15080 Microondas combi / *Combi micro - wave /* Four micro - ondes / *Kombi - Mikrowelle*

REF	Lts	Dim int / *Inner sizes /* Dim. int. / *Innenmasse* cm	V	Max W	Hz	€/u	
P15.080	25,0	33,5 x 33,5 x 17	230	1.950	50	307,95	1

Input: 1.400 W
Output: 900 W
Grill: 1.950 W
Convección / *Convection / Konvektion:* **1.950 W**

Ø plato giratorio / *Glass round dish /*
Plateau tournant / *Drehplatte* **27 cm**

Funciones: descongelar, gratinar y calentar
Functions: defrosting, baking and heating
Fonctions: décongeler, grattiner et chauffer
Funktionen: Auftauen, überbacken und erhitzen

10
Niveles de potencia / *Power levels /*
Niveaux de puissance / *Leistungsstufen*

Freidoras equipadas con un termostato EGO, un termostato de seguridad, luces piloto indicadoras y zona fría.
Las unidades de calentamiento se quitan y ponen fácilmente para facilitar la limpieza.
Temperatura vaiable hasta 190 ºC.
Las cubas llevan asas entrantes móviles (15070, 15071, 15000, 15001).

The deep fat fryers equipped with EGO thermostat, thermal cut-out, indicator lights, cold zone.
The heating unit is easily removable and thus facilitating maintenance and cleaning.
Variable temperature control up to 190 ºC.
Removable inner pan with recessed handles (15070, 15071, 15000, 15001).

Les friteuses sont équipées d'un thermostat EGO, un thermostat de sécurité, des voyants lumineux et une zone froide.
Resistance amovible pour faciliter le nettoyage.
Température variable jusqu'à 190 ºC.
Les cuves, avec anses pliables, sont amovibles (15070, 15071, 15000, 15001).

Fritteuse hergestellt ausgestattet mit EGO-Thermostat, ein Sicherheitsthermostat, Kontrolllichter und kalte Zone.
Zur besseren Reinigung lassen sich die Hitzeelemente einfach herausnehmen und zusammenbauen.
Variable Temperatur bis 190 ºC.
Die Frittierkörbe werden mit abnehmbaren Griffen geliefert (15070, 15071, 15000, 15001).

P15070 Freidora 5 lts / *5 lts fryer* / Friteuse 5 lts / *5 Liter Fritteuse*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

Mango termoresistente / *Thermo-resistant handle /* Manche thermorésistant / *Hitzebeständiger Griff*

Control de temperatura / *Temperature control /* Contrôle de la température / *Temperaturregler*

REF	Lts	V	W	Hz	€/u	
P15.070	5,00	230	2.000	50/60	238,35	1

Medida cesta / *Basket size /* Mesure panier / *Frittierkorbgrösse* **21 x 14 x 12,5 cm**

P15071 Freidora 5+5 lts / *5+5 lts fryer* / Friteuse 5+5 lts / *5+5 Liter Fritteuse*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	Lts	V	W	Hz	€/u	
P15.071	5,00+5,00	2 x 230	2 x 2.000	50/60	481,25	1

Medida cesta / *Basket size /* Mesure panier / *Frittierkorbgrösse* **21 x 14 x 12,5 cm**

P15000 Freidora 8 Lts / *8 Lts Fryer* / Friteuse 8 Lts / *8 Liter Fritteuse*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	Lts	V	W	Hz	€/u	
P15.000	8,00	230	3.250	50/60	298,55	1

Medida cesta / *Basket size /* Mesure panier / *Frittierkorbgrösse* **24 x 18 x 14 cm**

P15001 Freidora 8+8 Lts / *8+8 Lts Fryer* / Friteuse 8+8 Lts / *8+8 Liter Fritteuse*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	Lts	V	W	Hz	€/u	
P15.001	8,00+8,00	2 x 230	2 x 3.250	50/60	602,30	1

Medida cesta / *Basket size /* Mesure panier / *Frittierkorbgrösse* **24 x 18 x 14 cm**

P15002 Freidora 8 Lts con grifo de vaciado / *8 Lts fryer with drainage tap* / Friteuse 8 Lts avec robinet vidange / *8 Liter Fritteuse mit Ablaufhahn*

CE

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

Grifo de drenaje / *Drain valve /* Robinet de vidange / *Ablasshahn*

REF	Lts	V	W	Hz	€/u	
P15.002	8,00	230	3.250	50/60	435,10	1

Medida cesta / *Basket size /* Mesure panier / *Frittierkorbgrösse* **24 x 18 x 14 cm**

P15003 Freidora 8+8 Lts con grifo de vaciado / *8+8 Lts fryer with drainage tap* / Friteuse 8+8 Lts avec robinet vidange / *8+8 Liter Fritteuse mit Ablaufhahn*

CE

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	Lts	V	W	Hz	€/u	
P15.003	8,00+8,00	2 x 230	2 x 3.250	50/60	753,95	1

Medida cesta / *Basket size /* Mesure panier / *Frittierkorbgrösse* **24 x 18 x 14 cm**

P688085 **Hervidor de arroz /** *Rice cooker /* Cuiseur à riz / *Reiskocher*

REF	Ø cm	Capacidad arroz / *Rice capacity /* Riz capacite / *Reis kapazität* Kg	Lts	H cm	V	W	Hz	€/u	
P688.085	46	3,0	5,40	40	220-230	1.950	50/60	325,90	1
P688.087	56	6,1	8,20	40	220-240	2.500	50/60	447,95	1

Ref: P688.085

Ref: P688.087

P15075 **Crêpera /** *Crêpe maker /* Crêpière / *Crêpe*

Termostato / *Thermostat /* Thermostat / *Thermostat :*
Temp. Max 300 °C

REF	Ø cm	cm	V	W	Hz	€/u	
P15.075	40	45 x 49	230	3.000	50/60	706,45	1

Acero inoxidable con planchas de hierro fundido teflonadas. Indicador temperatura, cajón y espátula.

Acier inoxydable avec plaques en fonte avec revêtement en téflon. Témoin de controle, tiroir/plaque chauffante et étaleur de pâte.

St/Steel with cast iron teflon coated plates. Indicator light, drawer/ warming tray and batter spreader.

Rostfreier Stahl und Platten aus Teflon- Gusseisen. Temperaturanzeige, Schublade und Spachtel.

BUBBLE WAFFLE

Gofrera con base de burbujas / *Waffle-press with bubbled base /* Gaufrier à bulles / *Waffeleisen mit Bubble-Backplatte*

NEW!

REF	Cap. Max.	Tipo / Type	Ø cm	V	W	Hz	€/u	
WBW300XCE	25 u/h	sencilla/*single*	19	230	1.200	50/60	853,00	1

Moldes con triple capa antiadherente, para retirar fácilmente los gofres y limpiar rápidamente el aparato.

Plaques à triple revêtement antiadhésif, pour retirer facilement les gaufres et nettoyer rapidement.

Triple-coated nonstick plates allow for easy removal of waffle and quick cleanup.

Formen mit dreifacher Antihaftbeschichtung, um die Waffeln einfach abzulösen und für eine einfache und schnelle Reinigung.

WW180E / WW200E **Gofrera profesional /** *Heavy - duty waffle maker /* Gaufrier professionnelle / *Professionelles Waffeleisen*

REF	Cap. Max.	Max. U DÍA / *DAY /* JOURNÉE / *TAG*	Tipo / Type	Ø cm	V	W	Hz	€/u	
WW180E	25 u/h	100	sencilla/ *single*	19,5	230	1.200	50/60	543,50	1
WW200E	50 u/h	200	doble/ *double*	19,5 x 2	230	1.400	50/60	760,70	1

Moldes con triple capa antiadherente, para retirar fácilmente los gofres y limpiar rápidamente el aparato.

Plaques à triple revêtement antiadhésif, pour retirer facilement les gaufres et nettoyer rapidement.

Triple-coated nonstick plates allow for easy removal of waffle and quick cleanup.

Formen mit dreifacher Antihaftbeschichtung, um die Waffeln einfach abzulösen und für eine einfache und schnelle Reinigung.

Ø 18 cm
H 2,5 cm
Gofre / *Waffle /* Gaufre / *Waffel*

Ref. WW180E

WWCM180E

Máquina profesional para hacer conos de galleta / *Professional machine for making waffle cones /* Machine professionnelle pour faire des cônes en biscuit / Gewerbliche Maschine zur Herstellung von Waffeltüten

REF	Cap. Max.	Tipo / Type	Ø cm	V	W	Hz	€/u	
WWCM180E	60 u/h	sencilla/ *single*	19	230	1.200	50/60	863,10	1

3 mm
Espesor conos galleta / *Waffle cones thickness /* Epaisseur cônes biscuit / *Waffeltüten dicke*

Resistente base de fundición. Placas con triple capa antiadherente. Indicadores de "encendido", "listo para cocer" y "listo para comer".

Résistant base en fonte. Plaques à triple couche anti-adhérente. Voyants "allumage", "prêt à cuire" et "prêt à manger".

Durable cast-iron base. Plates with triple non-stick layer. "Power on", "ready to cook" and "ready to eat" indicators.

Solides Gusseisengestell. Dreifach-antihaftbeschichtete Platten Signalleuchten: "ein", "kochbereit" und "gar/essfertig".

Ref. CAC121
Incluido / *Included /* Inclus / *Inklusiv*

GELATO PANINI PRESS

Gofrera panini de helado / *Ice cream panini press /* Presse à panini Gelato / Waffeleisen Eis-Panini

NEW!

REF	Cap. Max.	Tipo / Type	Ø cm	V	W	Hz	€/u	
WICSP180E	25 u/h	sencilla/ *single*	10	230	1.200	50/60	991,45	1

Moldes con triple capa antiadherente, para retirar fácilmente los gofres y limpiar rápidamente el aparato.

Moules à triple couche antiadhésive, pour retirer facilement les gaufres et nettoyer rapidement l'appareil.

Moulds with triple non-stick layer, to easily remove waffles and quickly clean the appliance.

Backplatten mit dreifacher Antihaftbeschichtung zum einfachen Lösen der Waffeln und zur schnellen Reinigung des Gerätes.

Ahorre hasta un 75% de energía* /
Save up to 75% energy /*
Économisez jusqu'à 75% d'énergie*
*Sparen Sie bis zu 75% Energie**

TOSTADORAS CON CORREA TRANSPORTADORA

La convección forzada y las resistencias de cuarzo energéticamente eficientes brindan un tostado uniforme y rápido.

***La función en Stand by permite ahorrar un 75% de energía en el momento de baja demanda.**

GRILLE-PAIN CONVOYEURS

La convection forcée et les résistances à quartz énergétiquement efficaces offrent un grillage uniforme et rapide.

*La fonction Stand by permet d'économiser 75% d'énergie aux moments de faible demande.

CONVEYOR TOASTERS

Forced convection and energy-efficient quartz resistors provide a uniform and fast toasting.

** The Stand by function saves 75% of energy during periods of low demand.*

DURCHLAUFSTOASTER

Durch die erzwungene Konvektion und die energieeffizienten Quarzwiderstände kann eine gleichförmige und schnelle Bräunung erreicht werden.

** Die Stand by-Funktion spart 75% Energie für Momente mit geringerer Nachfrage.*

CT4-3600W **Tostadora continua /** *Conveyor toaster /* Grille - pain à convoyeur / *Durchlaufstoaster*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

REF	V	W	Hz	A	cm	H cm	€/u	
CT4-2301000	230	3.600	50/60	15	35 x 46	60	2.084,60	1

Control de temperatura /
Temperature control /
Contrôle de la température /
Temperaturregler

Control de velocidad /
Speed control /
Contrôle de vitesse /
Geschwindigkeitsregler

Sistema stand-by /
Stand-by system /
Système stand-by /
Stand-by-System

Resistencias de cuarzo recambiables.

Replaceable quartz resistance.

Résistances à quartz remplaçables.

Austauschbare Quarzwiderstände.

Entregado sin clavija.
Delivered without plug (stripped ends).
Livré sans prise.
Lieferung ohne Stecker.

1.000
Rebanadas por hora /
Slices per hour /
Tranches heure /
Scheiben pro Stunde

CT4-2800W **Tostadora continua /** *Conveyor toaster /* Grille - pain à convoyeur / *Durchlaufstoaster*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

REF	V	W	Hz	A	cm	H cm	ENCH. PLUG	€/u	
CT4-23080002	230	2.800	50/60	12,7	35 x 36	60	EU	1.721,95	1
CT4-23080003	230	2.800	50/60	12,7	35 x 36	60	UK	1.721,95	1

Dispone de control de velocidad y temperatura. Resistencias de cuarzo recambiables.

Speed and temperature control. Replaceable quartz resistance.

Avec contrôle de la vitesse et température. Résistances à quartz remplaçables.

Geschwindigkeits- und Temperatursteuerung. Austauschbare Quarzwiderstände.

450-800
Rebanadas por hora /
Slices per hour /
Tranches heure /
Scheiben pro Stunde

CT2-1500W **Tostadora continua /** *Conveyor toaster /* Grille - pain à convoyeur / *Durchlaufstoaster*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

REF	V	W	Hz	A	cm	H cm	ENCH. PLUG	€/u	
CT2-23035002	230	1.500	50/60	12,5	35 x 36	41	EU	1.500,35	1
CT2-23035003	230	1.500	50/60	12,5	35 x 36	41	UK	1.500,35	1

Dispone de control de velocidad.
Resistencias de cuarzo recambiables.

Speed control.
Replaceable quartz resistance.

Avec contrôle de la vitesse.
Résistances à quartz remplaçables.

Geschwindigkeitssteuerung.
Austauschbare Quarzwiderstände.

350
Rebanadas por hora /
Slices per hour /
Tranches heure /
Scheiben pro Stunde

HORNO CINTA / *CONVEYOR HEATING OVEN /*
FOUR CHAUFFANT À BANDE / *FÖRDERBAND-AUFWÄRMOFEN*

Diseñado para calentar cualquier tipo de snack y fundir queso de manera rápida y eficiente. Fabricado en acero inoxidable con un sistema de control de la velocidad variable y control de temperatura tanto por encima como por debajo de la cinta. Incluye bandeja para recoger migas. Su sistema de convección forzada y la posibilidad de regular la altura de la cinta, aseguran un tostado uniforme y la mayor eficiencia energética. Pueden remontarse dos unidades al mismo tiempo con un accesorio para ahorrar espacio.

Conçue pour préparer toute sorte de snack et faire fondre le fromage rapidement et efficacement. Fabriqué en acier inoxydable avec un système de contrôle de vitesse variable et un contrôle de température au-dessus comme en-dessous de la bande. Inclut bac de récupération de miettes. Son système de convection forcée et la possibilité de régler la hauteur de la bande, assurent un grillé uniforme et la meilleure efficacité énergétique. Il est possible de remonter deux unités à la fois avec un accessoire pour économiser de l'espace.

Designed to heat any type of snack and melt cheese quickly and efficiently. Made of stainless steel with a variable speed control system and temperature control both above and below the conveyor belt. It includes a crumb collection tray. It has a forced convection system and has the possibility of regulating the height of the belt, ensuring uniform toasting and the highest energy efficiency. Two units can be mounted one top of the other with a space-saving accessory.

Zum Erwärmen von Snacks aller Art und zum Schmelzen von Käse auf eine schnelle und effiziente Weise. Hergestellt aus rostfreiem Edelstahl mit Geschwindigkeits- und Temperatur-Steuervorrichtung sowohl oberhalb als auch unterhalb des Förderbands. Enthält Krümelauffangschale. Durch sein Umluftsystem und die Möglichkeit, die Bandhöhe einzustellen, werden eine gleichmäßige Bräunung und eine höhere Energieeffizienz sichergestellt. Um Platz zu sparen, können mit einem Zubehörteil zwei Geräte gleichzeitig montiert werden.

SO2-2800W **Horno calentador de cinta /** *Conveyor heating oven /* Four chauffant à bande / *Förderband-Aufwärmofen*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

REF	V	W	Hz	A	cm	H cm	ENCH. PLUG	€/u	
SO2-23010.5	230	2.800	50	13,3	34 x 104	41	EU	2.420,50	1

NEW!

26,7 cm
Ancho de cinta / *Belt width /*
Largeur de la bande / *Bandbreite*

3,8 - 7,6 cm
Altura entrada ajustable /
Adjustable entrance height /
Hauteur de l'entrée réglable /
Einstellbare Eintrittshöhe

SO2-3600W **Horno calentador de cinta /** *Conveyor heating oven /* Four chauffant à bande / *Förderband-Aufwärmofen*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

REF	V	W	Hz	A	cm	H cm	ENCH. PLUG	€/u	
SO2-23014.5	230	3.600	50	13,3	39 x 103,5	51	EU	2.781,00	1

NEW!

36,8 cm
Ancho de cinta / *Belt width /*
Largeur de la bande / *Bandbreite*

3,8 - 7,6 cm
Altura entrada ajustable /
Adjustable entrance height /
Hauteur de l'entrée réglable /
Einstellbare Eintrittshöhe

Tostadoras Estándar / *Standard Toasters /* Toasteurs Standard / *Toasters Standard*

P15042 Tostadora continua / *Conveyor toaster /* Toasteur convoyeur / *Durchlauftoaster*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

CE

500
Rebanadas por hora /
Slices per hour /
Tranches heure /
Scheiben pro Stunde

REF	V	W	Hz	€/u	
P15.042	230	2.240	50/60	1.082,40	1

El color de las tostadas puede determinarse por la velocidad de la banda transportadora, así como por las resistencias superior e inferior que se controlan independientemente. El aparato está completamente aislado para que emita un calor mínimo a su alrededor. El interruptor encendido-apagado contempla la posición extra de standby. La longitud de la banda transportadora permite 2 hileras de tostadas (tipo 200) y 3 hileras (tipo 300).

Toast colour can be determined by conveyor speed as well as by independently controlled heating elements. Units are fully insulated to emit only minimal heat to surrondings. Main switch with extra standby position. The toasters can be used for bread as well as for buns. The toasting belt is suitable for 2 rows for toast, 200 type and 3 rows, 300 type.

La couleur du pain se détermine par la vitesse de la bande de transport ainsi que par les résistances controlées indépendamment. Les appareils sont isolés entiérement et n'émettent qu'une chaleur minimale à la temperature ambientale. Interrupteur marche-arrêt qui inclut le mode veille standby. La Largeur de la bande de transport permet 2 rangées de tranches, type 200 et 3 rangéss, type 300.

Die Farbe der Toasts kann durch die Geschwindikgeit des Laufbands bestimmt werden, sowie durch die oberen als auch durch die unteren Hitzeelementen, welche unabhängig von einander kontrolliert werden können. Das Gerät ist komplett isoliert um die Umgebungstemperatur minimal zu beeinflussen. Ein/ Aus Schalter mit extra Standby Position. Die Breite des Laufbands erlaubt 2 Toastreihen (Typ 200) y 3 Toastreihen (Typ 300).

CTS1000E Tostadora comercial de servicio pesado con transportador / *Heavy - Duty Commercial Conveyor Toaster /* Grille - pain à convoyeur à usage intensif / *Kommerzieller Hochleistungs - Durchlaufstoaster*

CE RoHS

450
Rebanadas por hora / *Slices per hour /*
Tranches heure / *Scheiben pro Stunde*

REF	V	W	A	Hz	€	
CTS1000E	230	2.700	11,25	50/60	1.201,60	1

Pre-calentamiento ultra rápido de 5 minutos.
Ancha abertura de 5 cm para tostar rebanadas gruesas y panecillos.
Modo de espera para ahorrar energía.
Transportador con velocidad variable.
Permite tostar por una sola cara.

Ultra-fast, 5-minute heat-up time.
Large 5 cm opening accommodates thick breads and bagels.
Energy-saving standby function
Conveyor speed control to suit all toasting preferences.
Allows toasting on one side only.

Mise à température rapide (5 minutes).
Ouverture de 5 cm, pour les tranches épaisses.
Mode veille pour économiser de l'énergie.
Convoyeur à vitesse variable.
Permet de griller d'un seul côté.

Ultra schnelle Vorerhitzung von 5 Minuten.
Öffnungshöhe von 5 cm zum Toasten von dicken Scheiben und Brötchen.
Energiesparende Standby Funktion.
Laufband mit regulierbarer Geschwindigkeit. Einseitiger Toaster.

P15038 Tostadora / *Sandwich toaster /* Toasteur / *Sandwichtoaster*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

CE

80-100
Rebanadas por hora / *Slices per hour /*
Tranches heure / *Scheiben pro Stunde*

REF	V	W	Hz	€/u	
P15.038	230	1.700	50/60	315,10	1

Las resistencias se pueden controlar por separado. Con temporizador y bandeja limpieza recoge migas. 4 tubos de cuarzo.

Heating elements separately controllable. With timer, drip tray and 4 quarz heating elements.

Les résistances se contrôlent séparément. Avec minuterie, tiroir ramasse miettes et 4 tubes quarz.

Unabhängig steuerbare Hitzestäbe. Mit Timer und reinigbarer Krümelplatte, 4 Quarzrohre.

Se entregan con 3 pinzas para sandwich /
Delivered with 3 sandwich tongs /
Livrées avec 3 pinces à sandwich /
Lieferung mir 3 Sandwichzangen

P15039 Tostadora / *Sandwich toaster /* Toasteur / *Sanwichtoaster*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

CE

120-130
Rebanadas por hora / *Slices per hour /*
Tranches heure / *Scheiben pro Stunde*

REF	V	W	Hz	€/u	
P15.039	230	3.000	50/60	360,95	1

2 niveles. Las resistencias funcionan por separado. Con temporizador, bandeja recoge migas. 9 tubos de cuarzo.

2 levels. Heating elements separately controllable. With timer, drip tray and 9 quarz heating elements.

2 niveaux. Les résistances se contrôlent séparément. Avec minuterie, tiroir ramasse miettes et 9 tubes quarz.

2 Ebenen. Unabhängig steuerbare Hitzestäbe. Mit Timer und reinigbarer Krümelplatte, 9 Quarzrohre.

Se entregan con 6 pinzas para sandwich /
Delivered with 6 sandwich tongs /
Livrées avec 6 pinces à sandwich /
Lieferung mir 6 Sandwichzangen

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 464**

PINZA DE PAN DE MADERA /
WOODEN BREAD SPOON /
PINCE À PAIN EN BOIS /
HOLZBROTZANGE

IDEA!

Ideal para manipular las tostadas /
Ideal for handling toast /
Idéal pour manipuler le pain grillé /
Ideal zum Servieren von Toasts

P15040 / P15041 **Tostadora /** *Toaster /* Toasteur / *Toaster*

CE

REF	Ranuras / *Slots /* Fentes / *Schlitze*	V	W	Hz	€/u	
P15.040	4	230	1.800	50/60	234,15	1
P15.041	6	230	2.500	50/60	290,30	1

Ref. P15.040

120
Rebanadas por hora /
Slices per hour /
Tranches heure /
Scheiben pro Stunde

Fabricada en acero inoxidable.
Con conmutador ahorro energía para decidir la cantidad de rebanadas a tostar.
2 ó 4 (ref.15040)
3 ó 6 (ref.15041).
Con temporizador.
Ranura: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

All St/Steel construction.
With energy-saving switch to decide how many slices to toast.
2 or 4 (ref.15040)
3 or 6 (ref.15041).
With timer.
Slot: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

Habillage en acier inoxydable.
Avec commutateur économiseur pour choisir le nombre de tranches à griller:
2 ou 4 (ref. 15040)
3 ou 6 (ref. 15041).
Avec minuterie.
Fente: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

Hergestellt aus rostfreiem Stahl. Mit energiesparendem Schalter um die Anzahl der zu toastenden Scheiben zu bestimmen.
2 oder 4 (Art.Nr.15040)
3 oder 6 (Art.Nr.15041).
Mit Timer.
Schlitz: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

Ref. P15.041

WCT708E **Tostadora de servicio mediano de 4 rebanadas /** *4 - Slice Medium - Duty Toaster /*
Grille - pain à usage moyen / *4 Scheiben Mittelleistungs Toaster*

CE RoHS

REF	Ranuras / *Slots /* Fentes / *Schlitze*	V	W	A	Hz	€/u	
WCT708E	4	230	1.800	7,8	50/60	311,15	1

225
Rebanadas por hora /
Slices per hour /
Tranches heure /
Scheiben pro Stunde

3,5 x 13,5 x 13,5 cm
Ranura / ***Slot*** **/** Fente / *Schlitz*

Con expulsión automática /
With pop up system /
Avec éjection automatique /
Automatischer Auswurf

Planchas de fundición. *Cast iron griddle plates.*
Bandeja y recoge jugos. *Large drip tray.*
Borde antisalpicaduras. *High turned-up spatter rim.*
Luces piloto. *Indicator lights.*
Termostato ajustable hasta 300 ºC. *Adjustable thermostat to 300 ºC.*

Plaque en fonte. *Grillplatten aus Gusseisen.*
Tiroir de propreté. *Fettauffangsschale.*
Bourdure anti projections haute. *Seiten mit Antispritzschutz.*
Voyants lumineux. *Kontrollleuchten.*
Thermostat réglable jusqu'à 300 ºC. *Einstellbares Thermostat bis 300 ºC.*

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 119

MOLDE HUEVO SANDWICH CUADRADO /
SQUARED EGG MOULD /
MOULE À OEUF CARRÉ /
RECHTECKIGE SPIEGELEIERFORM

Incluido en el precio / *Included on the price /*
Inclus dans le prix / *Inklusiv im Preis*

Ref. P818.000

P15004 Grill de contacto "SOLO COMPACT" / *"SOLO COMPACT" Contact grill /* Grill de contact "SOLO COMPACT" / *"SOLO COMPACT" Kontaktgrill*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

CE

Ranura arriba y abajo /
Upper and lower grooves /
Quadrillage en haut et en bas /
Schlitz oben und unten

REF	Superficie de cocción / *Cooking surface /* Surface de cuisson / *Grillplattenfläche* cm	V	W	Hz	€/u	
P15.004	22 x 23	230	1.800	50/60	433,55	1

Control de temperatura /
Temperature control
Contrôle de la température /
Temperaturregler

Bandeja recoge grasa /
Fat collection tray /
Bac de récupération de graisse /
Fettauffangschale

P15005 P15006 Grill de contacto "SOLO GRANDE" / *"SOLO GRANDE" Contact grill /* Grill de contact "SOLO GRANDE" / *"SOLO GRANDE" Kontaktgrill*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

CE

Ranura arriba y abajo /
Upper and lower grooves /
Quadrillage en haut et en bas /
Schlitz oben und unten
P15.005

Ranura arriba /
Upper groove /
Quadrillage en haut /
Schlitz oben
P15.006

REF	Superficie de cocción / *Cooking surface /* Surface de cuisson / *Grillplattenfläche* cm	V	W	Hz	€/u	
P15.005	32 x 21	230	2.200	50/60	467,25	1
P15.006	32 x 21	230	2.200	50/60	467,25	1

P15007 P15008 Grill de contacto "DUETTO COMPACT" / *"DUETTO COMPACT" Contact grill /* Grill de contact "DUETTO COMPACT" / *"DUETTO COMPACT" Kontaktgrill*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

CE

Ranura arriba y abajo /
Upper and lower grooves /
Quadrillage en haut et en bas /
Schlitz oben und unten
P15.007

Ranura arriba /
Upper groove /
Quadrillage en haut /
Schlitz oben
P15.008

REF	Superficie de cocción / *Cooking surface /* Surface de cuisson / *Grillplattenfläche* cm	V	W	Hz	€/u	
P15.007	47 x 23	230	3.600	50/60	713,25	1
P15.008	47 x 23	230	3.600	50/60	713,25	1

BATIDORAS PLANETARIAS / *MIXERS* / MÉLANGEURS / *MIXERS*

Engranajes y ejes de acero de fundición permiten alargar la vida del producto y proporcionan un funcionamiento más silencioso/

Gears and shafts are made of heat-treated alloy steel for long life and quieter operation/

Engrenages et arbres en acier allié traité à la chaleur pour une longue durée et un fonctionnement plus silencieux/

Zahnräder und Wellen aus wärmebehandeltem legiertem Stahl gewährleisten eine lange Lebensdauer und einen leiseren Betrieb

Acción de batido elíptico /
Planetary mixing action /
Mélangeur planétaire /
Planetenrad-Misch-getriebe

Paro automático por sobre calentamiento /
Thermal overload protection automatically shuts off mixer to protect from damage /
Arrêt automatique par la surchauffe /
Wärmeüberlastschutz schaltet den Mixer zur Schadens-verhütung automatisch aus

Temporizador digital 30 minutos, con paro automático con señal acústica /
30 minute digital timer with automatic stop and audible shutoff signal /
Minuterie numérique (30 minutes) à arrêt automatique et signal d'arrêt sonore /
30-Minuten-Digitalzeituhr mit automatischem Stopp und akustischem Abschaltsignal

Velocidades de mezcla constantes independientemente del volumen /
Consistent mixing speeds regardless of volume/
Vitesses de mélange uniformes, quel que soit le volume /
Gleichmäßige, von der Menge unabhängige Mischgeschwindigkeiten

Protección Seguridad /
Safety guard /
Protecteur de sécurité /
Schutzblende

Construcción extra robusta /
Heavy-duty construction /
Construction robuste /
Stark belastbare Ausführung

Incluye / *Comes with /* Livré avec / *Standardausstattung:*

Batidor varilla /
Wire Wishk /
Fouet à fil /
Schlagbesen

Gancho para masa /
Dough hook /
Crochet de pâte /
Knethaken

Espátula /
Spatula /
Spatule /
Schaber

Bol acero inoxidable /
S/Steel mixing bowl /
Bol mélangeur en acier inoxydable /
Edelstahl-Mischschüssel

230V EUROPE CEE7-7 | 230V UK-15P (BS546)

4075502 Amasadora sobre mesa / *Countertop Mixers* / Mélangeurs de comptoir / *Arbeitsflächen-Mixer*

1/3 HP / 250 W / 3 A

REF	Lts.	cm (W X D X H)	Velocidad / *Speed /* Vitesse / *Geschwindigkeit*	V	Enchufe / *Plug /* Prise / *Stecker*	€/u	
4075502	6,6	33,5 x 45 x 51,5	5	220-230	Europe	1.716,55	1
4075503	6,6	33,5 x 45 x 51,5	5	220-230	UK	1.716,55	1
4075602	9,5	33,5 x 45 x 54	5	220-230	Europe	1.922,40	1
4075603	9,5	33,5 x 45 x 54	5	220-230	UK	1.922,40	1

4075503

REF	Para / *For /* Pour / *Für* **(Lts)**	€/u		REF	Para / *For /* Pour / *Für* **(Lts)**	€/u	
Batidor varilla / *Wire Wishk /* Fouet à fil / *Schlagbesen*				**Espátula/** *Spatula /* Spatule / *Schaber*			
XMIX0705	6.6	130,15	1	XMIX0703	6.6	105,50	1
40762	9.5	111,55	1	40764	9.5	105,50	1
Gancho para masa / *Dough hook /* Crochet de pâte / *Knethaken*				**Bol acer /** *Mixing bowl /* Bol mélangeur / *Mischschüssel*			
XMIX0704	6.6	112,60	1	XMIX0702	6.6	281,00	1
40763	9.5	112,60	1	40761	9.5	218,80	1

Panel de control digital para simplificar el cambio de velocidades mientras la unidad está funcionando

Panneau de commande numérique pour faciliter les changements de vitesse pendant le fonctionnement de l'appareil

Digital control panel to make easy speed shifts while unit is running.

Digitalbedienfeld ermöglicht einfache Drehzahländerungen bei laufendem Gerät

4075702 Amasadora de pié / *Floor-Bench mixers* / Mélangeurs au sol-sur plan de travail / *Boden-Tisch-Mixer*

230V EUROPE CEE7-7 | 230V UK-15P (BS546)

4075702

REF	Lts.	cm (W X D X H)	Velocidad / *Speed /* Vitesse / *Geschwindigkeit*	V	HP	W	A	Enchufe / *Plug /* Prise / *Stecker*	€/u	
4075702	19	52 x 52 x 91	3	220-230	0,5	370	4	Europe	3.733,85	1
4075703	19	52 x 52 x 91	3	220-230	0,5	370	4	UK	3.733,85	1
4075802	28	64 x 62 x 122	3	220-230	1,0	750	8	Europe	5.864,80	1
4075803	28	64 x 62 x 122	3	220-230	1,0	750	8	UK	5.864,80	1
4075902	38	68 x 68 x 120	3	220-230	1,5	1.120	11	Europe	8.002,50	1
4075903	38	68 x 68 x 120	3	220-230	1,5	1.120	11	UK	8.002,50	1

REF	Para / *For /* Pour / *Für* **(Lts)**	€/u		REF	Para / *For /* Pour / *Für* **(Lts)**	€/u	
Batidor varilla / *Wire Wishk /* Fouet à fil / *Schlagbesen*				**Espátula/** *Spatula /* Spatule / *Schaber*			
40766	19	164,25	1	40768	19	152,15	1
40770	28	509,80	1	40772	28	386,75	1
40774	38	720,00	1	40776	38	528,35	1
Gancho para masa / *Dough hook /* Crochet de pâte / *Knethaken*				**Bol acer /** *Mixing bowl /* Bol mélangeur / *Mischschüssel*			
40767	19	152,15	1	40765	19	349,50	1
40771	28	451,75	1	40769	28	1.314,55	1
40775	38	528,35	1	40773	38	1.475,90	1

P15089 /P15090 / P15091 Cortadora eléctrica de fiambres / *Electric slicing machine /* Trancher électrique / *Elektrische Aufschnittmaschine*

230V EUROPE CEE7-7

Cuerpo: aluminio pintado.
Body: painted aluminium.
Corps: aluminium peint.
Körper : Aluminiumbeschichtet.

REF	V	Hz	W	Ø Cuchilla *BlaDe* Lame *Messer* cm	Espesor corte *Slicer thickness* Épaisseur de coupe *Schnittbreite* mm	Dim cm	Kg	€/u	
P15.089	230	50	120	22	0-9	48 x 40 x 37	14,8	477,95	1
P15.090	230	50	150	25	0-9	48 x 40 x 37	16,0	573,85	1
P15.091	230	50	250	30	0-11	59 x 38 x 43	22,6	919,65	1

Ref. P15.090
Ø 25 cm
Cuchilla / *Blade /* Lame / *Messer*

Ref. P15.089
Ø 22 cm
Cuchilla / *Blade /* Lame / *Messer*

Ref. P15.091
Ø 30 cm
Cuchilla / *Blade /* Lame / *Messer*

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 135**

GEL LUBRICANTE SANITARIO /
SANITARY GEL LUBRICANT /
GEL LUBRIFIANT SANITAIRE /
MEDIZINISCHES GLEITGEL

Lleve a cabo cualquier tarea de mezclado/ licuado con los brazos trituradores portátiles Waring Commercial. Desde el versátil modelo QuickStik hasta el modelo de servicio pesado de 1 HP Big Stix, estos brazos trituradores son herramientas básicas para las cocinas más atareadas de hoy. Con varillas de 17.75 a 53.5 cm, permiten procesar desde 11.5 hasta 200 litros a la vez. Las cuchillas multifunción de acero inoxidable garantizan un licuado homogéneo,y el cómodo mango ofrece mayor control. ¡Licue, bata, mezcle y haga purés sin esfuerzo gracias a Waring!

Power through any mixture with the portable handheld Waring Commercial Immersion Blenders. From the versatile QuikStik to the heavy-duty 1 HP Big Stix, these are essential tools for today's busy kitchens. The shaft sizes range from 17.75 cm to 53.5 cm with capacities from 11.5 to 200 liters. The all-purpose stainless steel blades ensure smooth, consistent blending, and the comfort grips keep the user in control. Blend, whisk, mix, purée and whip with Waring!

Mixez en toute facilité grâce aux mixeurs Waring Commercial. Du plus pratique (le QuikStik) au plus puissant (le Big Stix de 1 HP), ce sont des outils essentiels pour les cuisines modernes. Leurs pieds de 17,75 à 53,5 cm permettent de mixer 11,5 à 200 L à la fois. Leurs lames en acier inoxydable garantissent des résultats homogènes. Leurs poignées ergonomiques offrent un maximum de confort.
Mixez, fouettez, mélangez et réduisez en purée sans effort grâce à Waring !

Leistungsstarkes Mixen und Verflüssigen mit den Stabmixern Waring Commercial. Von dem vielseitigem Modell QuickStik bis hin zum robusten 1 HP Big Stick sind diese Stabmixer heutzutage ein wesentliches Werkzeug der vielbeschäftigten modernen Küchen. Mit Stablängen von 7.75 bis 53.5 cm kann man von 11.5 bis 200 Liter auf einmal bearbeiten. Die Multifunktionsmesser aus rostfreiem Stahl garantieren ein homogenes Zerkleinern und die bequemen Griffe bieten eine gute Kontrolle. Verflüssigen, Mixen und Pürieren Sie mühelos mit Waring!

Brazo triturador de servicio pesado Big Stix / *Heavy-Duty Big Stix /* Bras mixeur à usage intensif Big Stix / *Einarmiger Hochleistungsstabmixer Big Stix*

Bloque motor universal adaptable a todos los brazos y batidores. Motor de servicio pesado de 1 HP (potencia de entrada máxima). Velocidad variable. 18 000 RPM a velocidad alta (1600 RPM con los batidores). Función de encendido continuo. Acoplamientos (bloque-motor y varilla) reemplazables por el usuario. Cómodo mango cubierto de caucho y empuñadura auxiliar, para mayor control y seguridad. Varilla de acero inoxidable sellada, removible y apta para lavavajillas.

Universal power pack fits all shafts and whisk attachments. 1 peak input HP heavy-duty motor. Variable speed operation. 18,000 RPM on high (1,600 for whipping paddles). Continuous ON feature. User-replaceable couplings on power pack and shaft. Rubberized comfort grip and second handle for safe and controlled operation. Completely sealed stainless steel shaft is easily removable and dishwasher safe.

Bloc-moteur universel adaptable à tous les pieds et fouets. Moteur haute performance de 1 HP (puissance d'entrée maximale). Vitesse variable. 18.000 tr/mn à haute vitesse (1 600 tr/mn avec les fouets). Marche continue. Accouplements (bloc-moteur et pied) faciles à changer. Poignée caoutchoutée et poignée auxiliaire, pour davantage de confort et de sécurité. Pied hermétique en acier inoxydable, amovible et compatible lave-vaisselle.

Universeller Motorblock geeignet für alle Stablängen und Halter. Hochleistungsmotor von 1 HP (max. Eingangsleistung). Variable Geschwindigkeit. Max.18.000 U/min (1.600 U/min. Rührbesen). Funktion Dauerbetrieb. Durch Kopplung (Motorblock - Stab) vom Benutzer austauschbar. Bequemer Griff mit Kautschukbeschichtung und Hilfsgriff bieten eine höhere Kontrolle und Sicherheit. Stab aus versiegeltem rostfreiem Stahl, austauschbar und Spülmaschinen geeignet.

230V EUROPE CEE7-7

Sistema bloqueo para trabajar sin operador /
Locking system to work without operator /
Système de blocage pour fonctionnement sans opérateur /
Sperrvorrichtung für den Einsatz ohne Bediener /

Doble asa /
Double handle /
Double poignée /
Doppelgriff /

Velocidad regulable /
Adjustable speed /
Vitesse réglable /
Verstellbare Geschwindigkeit /

WSBPPCE — Bloque motor / *Power Pack* Bloc-moteur / *Motorblock*

REF	W	Hz	€/u	
WSBPPCE	1 HP / 750 W	50/60	388,95	1

Varilla / *Shaft /* Pied / *Stab*

REF	**Varilla extraíble /** *Removable Shaft /* Pied amovible / *Abnehmbarer Stab*	**Capacidad /** *Capacity /* Capacité / *Kapazität*	€/u	
WSB50ST	30,5 cm	40 L	222,85	1
WSB55ST	35,5 cm	60 L	230,00	1
WSB60ST	40,5 cm	100 L	244,40	1
WSB65ST	45,5 cm	140 L	258,90	1
WSB70ST	53,5 cm	200 L	273,20	1

Triple sellado del brazo / *Triple sellado del brazo /*
Triple sellado del brazo / *Triple sellado del brazo*

WSBPPCE **+WSB50ST**
30,5 cm / 40 L

WSBPPCE **+WSB55ST**
35,5 cm / 60 L

WSBPPCE **+WSB60ST**
40,5 cm / 100 L

WSBPPCE **+WSB65ST**
45,5 cm / 140 L

WSBPPCE **+WSB70ST**
53,5 cm / 200 L

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

WSB2W

Accesorio batidor / *Whisk Attachment /*
Fouets / *Rührbesen Zubehör*

REF	L cm	€/u	
WSB2W	25,5	297,10	1

Caja de engranaje de fundición, para mejor desempeño.

Engrenage en acier moulé, pour des performances optimales.

Die-cast gears for optimal performance.

Gegossenes Getriebegehäuse für eine bessere Performenz.

230V
EUROPE
CEE7-7

LOW: 17.000 RPM
HIGH: 18.000 RPM

WSB40E

Brazo triturador de servicio mediano /
Quik Stik Plus / Medium-Duty Quik Stik Plus /
Bras mixeur Quick Stik Plus à usage moyen /
Stabmixer mittlerer Gebrauch Quik Stik Plus

REF	Hz	€/u	
WSB40E	50/60	389,35	1

Motor de servicio pesado de ½ HP, con 2 velocidades/370 W.
Varilla fija de 25.5 cm.
Capacidad de 23 litros .
230V, 50 Hz, 1.5 A.
Homologado CE y RoHS.

½ HP, 2-speed. heavy-duty motor/370 W. 25.5 cm fixed shaft. 23-liter capacity. 230 volts, 50 Hz, 1.5. amps. CE, RoHS.

Puissant moteur de ½ HP, à deux vitesses/370 W.
Pied fixe de 25,5 cm.
Capacité de 23 litres.
230V, 50 Hz, 1,5A.
Homologué CE et RoHS.

Ochleistungsmotor von ½ HP, mit 2 Geschwindigkeiten /370 W. Fester Stab von 25.5 cm. Bearbeitungsvermögen 23 Liter. 230 V, 50 Hz, 1,5 A, Zertifiziert mit CE und RoHS.

230V
EUROPE
CEE7-7

LOW: 14.500 RPM
HIGH: 15.000 RPM

WSB33XE

Brazo triturador de servicio ligero Quik Stik /
Light-Duty Quik Stik /
Bras mixeur Quick Stik à usage léger /
Stabmixer leichter Gebrauch Quik Stik

REF	Hz	€/u	
WSB33XE	50/60	141,45	1

Motor de alta eficacia, con dos velocidades.
Varilla fija de 17.75 cm.
Capacidad de 11.5 litros.
230V, 50 Hz, 0.4 A, 175 W.
Homologado CE y RoHS.

2-speed high-efficiency motor. 17.75 cm fixed shaft. 11.5-liter capacity. 230 volts, 50 Hz, 0.4 amps, 175 W. CE, RoHS.

Moteur hautement efficace à deux vitesses.
Pied fixe de 17,75 cm.
Capacité de 11,5 litres.
230V, 50 Hz, 0,4A, 175 W.
Homologué CE et RoHS.

Motor mit hoher Leistung und zwei Geschwindigkeiten und festem Stab von 17.75 cm Länge. Bearbeitungsvermögen 11.5 Liter. 230 V, 50 Hz, 0.4 A, 175 W. Zertifiziert mit CE und RoHS

Una batidora de vaso para cada necesidad / *A Blender For Every Need /*
Un blender pour tous les besoins / *Ein Standmixer für jedes Bedürfnis*

Batidora de vaso para cócteles
Bar Blender
Blender de bar
Barcocktailstandmixer

Batidoras de vaso profesionales
NuBlend Commercial Blenders
Blenders professionnels NuBlend
NuBlend professioneller Standmixer

Torq Series

Batidoras de vaso de servicio pesado
Heavy Duty Blenders
Blenders haute puissance
Hochleistungsstandmixer

Batidoras de vaso de 4 L
4-Liter Food Blenders
Blenders de 4 L
4 Liter Standmixer

BEBIDAS POR DÍA / *DRINKS PER DAY /* BOISSONS - JOUR / *GETRÄNKE PRO TAG*

1 – 25	25 – 49	50 – 74	75 +	100 +

USO Y SERVICIO / *USAGE AND APPLICATION TYPE /* UTILISATION / *GEBRAUCH UND EINSATZMÖGLICHKEIT*

Preparación de bebidas Servicio ligero a mediano	**Preparación de alimentos y bebidas Servicio ligero a mediano**	**Preparación de alimentos y bebidas Servicio mediano a pesado**	**Preparación de bebidas y alimentos Servicio pesado**	**Preparación de alimentos Servicio pesado**
Light to Medium Beverage Prep	*Light to Medium Food and Beverage Prep*	*Medium to Heavy Food and Beverage Prep*	**Heavy Food and Beverage Prep**	*Heavy Food Prep*
Preparation de boissons Usage léger à moyen	Préparation de boissons et culinaire, usage léger et moyen	Préparation de boissons et préparation culinaire Usage moyen à intensif	Préparation de boissons et préparation culinaire Usage intensif	Préparation culinaire Usage intensif
Zubereitung von Getränken Gering- oder Mittelgebrauch	*Zubereitung von Lebensmittel und Getränken Gering- oder Mittelgebrauch*	*Zubereitung von Lebensmittel und Getränken Mittel- und Vielgebrauch*	*Zubereitung von Lebensmittel und Getränken Vielgebrauch*	*Zubereitung von Lebensmittel Vielgebrauch*

IDEAL PARA / *GREAT FOR USE IN /* TYPES DE COMMERCE / *IDEAL FÜR*

Bares	**Bares, restaurantes pequeños y heladerías**	**Bares, restaurantes y heladerías**	**Heladerías, cafeterías, restaurantes, bares, establecimientos de cuidado de la salud, escuelas, instituciones**	**Restaurantes grandes, establecimientos de cuidado de la salud, escuelas, instituciones**
Bars	*Bars, Small Restaurants, Smoothie Shops*	*Bars, Restaurants, Smoothie Shops*	*Smoothie Shops, Coffee Shops, Restaurants, Bars, Healthcare, Schools, Institutions*	*Large Restaurants, Healthcare, Schools, Institutions*
Bars	Bars, petits restaurants, commerces de jus de fruits frais	Bars, restaurants, commerces de jus de fruits frais	Bars/Commerces de jus de fruit, salons de thé, restaurants, centres de remise en forme, établissements scolaires ou médicaux, institutions	Restaurants, brasseries, établissements scolaires ou médicaux, institutions
Bars	*Bars, kleine Restaurants und Eisdielen*	*Bars, Restaurants und Eisdielen*	*Eisdielen, Bsitros, Restaurants, Bars, Wellnesseinrichtungen, Schulen, Institute*	*Grosse Restaurants, Wellnesseinrichtungen, Schulen, Institute*

APLICACIONES RECOMENDADAS / *RECOMMENDED APPLICATIONS /* IDÉAL POUR LA PRÉPARATION DE / *IDEAL FÜR DIE ZUBEREITUNG VON*

Bebidas heladas, batidos de fruta, margaritas y mucho más	**Cócteles helados, batidos de helado, salsas frías y calientes, aderezos y más**	**Margaritas, daiquiris, granitas, salsas, sopas y más**	**Batidos de fruta, bebidas de café helado, cócteles helados, salsas, aderezos, sopas, postres, aliños y mucho más**	**Aliños, salsas, aderezos, sopas y más**
Frozen Drinks, Smoothies, Margaritas and More	*Frozen Cocktails, Ice Cream Drinks, Dips, Salsas, Sauces and More*	*Margaritas, Daiquiris, Granitas, Sauces, Soups and more*	*Fruit Smoothies, Iced Coffee Drinks, Frozen Cocktails, Salsas, Sauces, Soups, Desserts, Dressings and more*	*Dressings, Salsas, Sauces, Soups and More*
Milkshakes, boissons glacées, cocktails, Margaritas, etc.	Boissons glacées, milkshakes, cocktails, sauces, etc.	Margaritas, Daiquiris, Granitas, sauces, soupes, etc.	Smoothies, café glacé, cocktails glacés, sauce, crèmes, soupes, desserts, vinaigrettes, etc.	Vinaigrettes, sauces, crèmes, soupes, etc.
Gefrorene Getränke, Fruchtcocktails, Magaritas und vieles mehr	*Eiscocktails, Eisshakes, kalte und heisse Sossen, Dressings und vieles mehr*	*Magaritas, Daiquiris, Granitas, Sossen, Suppen und vieles mehr*	*Fruchtcocktails, gefrorene Kaffeegetränke, Eiscocktails, Sossen, Nachtisch, Dressings und vieles mehr*	*Dressing, Sossen, Suppen und vieles mehr*

Las batidoras de vaso profesionales Waring Commercial son herramientas esenciales para cualquier bar o restaurante. Esta línea clásica siempre logra resultados profesionales, gracias a características profesionales: resistentes jarras de alta capacidad de acero inoxidable, copoliéster sin bisfenol-A o cristal; potentes motores de hasta 1120W y cuchillas de acero inoxidable que siempre logran resultados rápidos y homogéneos. ¡Pique hielo y prepare bebidas en tan sólo segundos con las potentes licuadoras profesionales Waring Commercial!

The staple in any bar or restaurant, the Waring Commercial Blender consistently delivers a professional blend. This classic product line offers a variety of sizes, styles and capacities in durable stainless, BPA-free copolyester, or glass containers. Powerful, professional motors with up to 1120W HP drive stainless steel cutting blades for quick, consistent results. Crush ice in seconds and make drinks instantly with the power of Waring Commercial!

Les blenders Waring Commercial sont les outils de base par excellence pour tout type de bar ou restaurant. Disponibles en plusieurs tailles et styles (acier inoxydable, copolyester sans BPA, verre), ces outils classiques sont équipés de puissants moteurs professionnels jusqu'à 1120W et de couteaux en acier inoxydable, pour des résultats rapides et homogènes. Broyez de la glace et préparez des boissons en quelques secondes grâce aux puissants bols mixeurs Waring Commercial!

Die professionellen Standmixer von Waring Commercial sind essentielle Werkzeuge für jede Bar oder Restaurant. Die klassische Produktlinie bietet immer professionelle Ergebnisse, dank seiner professionellen Eigenschaften: Resistente Behälter von grossem Fassungsvermögen aus rostfreiem Stahl, Glas oder Copolyester ohne Bisfenol-A (BPA); leistungsstarken Motoren von bis zu 1120W und messer aus rostfreim Stahl, die immer für ein schnelles und homogenes Ergebnis sorgen. Zerkleinern Sie Eis und bereiten Sie Getränke in Sekundenschnelle mit den leistungsstarken Mixern von Waring Commercial!

BB340E

Batidora de vaso comercial Blade Series / *Blade Series Commercial Blender /*
Mixeur à jarre commerciale Blade Series / *Gewerblicher Standmixer Blade Series*

BLADE

100% BPA FREE

21.700 RPM - 3,6 A

CE NSF

25-49
Bebidas por día /
Drinks per day /
Boissons - jour /
Getränke pro tag

REF	V	W	Hz	€/u	
BB340E	220-240	1 HP / 750 W	50/60	598,30	1

Jarra copoliéster.
Controles electrónicos: Alto, Bajo, Apagado y Pulso.
Con temporizador de cuenta regresiva de 99 segundos.

Copolyester container.
High, Low, Off and Pulse electronic controls.
With 99-second countdown timer.

Copolyester.
Contrôle électronique: Haut, Bas, Arrêt et Pulse.
Avec minuteur de 99 secondes

Copolyester.
Elektronische Kontrolle: High, Low, Off und Puls.
Mit 99 Sekunden Countdown Timer.

BB300E

Batidora de vaso comercial Blade Series / *Blade Series Commercial Blender /*
Mixeur à jarre commerciale Blade Series / *Gewerblicher Standmixer Blade Series*

BLADE

100% BPA FREE

21.700 RPM - 3,6 A

CE NSF

25-49
Bebidas por día /
Drinks per day /
Boissons - jour /
Getränke pro tag

REF	V	W	Hz	€/u	
BB300E	220-240	1 HP / 750 W	50/60	574,75	1

Jarra copoliéster.
Controles mecánicos: Alto, Bajo, Apagado y Pulso.

Copolyester container.
High, Low, Off and Pulse toggle switches.

Bol en copolyester.
Interrupteurs à bascule: Haut, Bas, Arrêt et Pulse.

Behälter aus copolyester.
Mechanische Kontrolle: High, Low, Off und Puls.

CAC132

Jarra / *Container /* Bol / *Karaffen*

REF	Lts	€/u	
CAC132	1,40	202,70	1

Apilable / *Stackable /* Empilable / *Stapelbar*

Compatible / *Compatible /*
Compatible / *Kompatibel*
BB340 - BB300

BB255E

Batidoras de vaso para cócteles básicas / *Basic Bar Blenders /*
Blenders de bar / *Basis Cocktail Mixer*

100% BPA FREE

21.000 RPM - 2,2 A

CE

1-25
Bebidas por día /
Drinks per day /
Boissons - jour /
Getränke pro tag

REF	Lts	V	W	Hz	€/u	
BB255E	1,30	220-240	3/4 HP / 550 W	50/60	362,90	1

2 velocidades. Resistente cuchilla de acero inoxidable de dos piezas. Acoplamiento de goma reforzado con metal y reemplazable por el usuario. Jarra copoliéster.

2 speeds. Rugged, two-piece stainless steel cutting blade. User-replaceable, metal-reinforced rubber drive coupling.
Copolyester container.

2 vitesses. Couteau 2 pièces robuste et en acier inoxydable.
Bol en copolyester.

2 geschwindigkeiten. Zweiteilige robuste Edelstahl Klingen
Behälter aus copolyester.

CAC134

Jarra / *Container /* Bol / *Karaffen*

REF	Lts	€/u	
CAC134	1,30	154,00	1

Torq 2.0

Tapa para alimentos/ líquidos calientes de vinilo con tapón extraible.

Vinyl lid for hot food/ beverage blending and removable center cap that locks into place or can be removed to feed ingredients while blending.

Couvercle en vinyle pour aliments/liquides chauds avec bouchon doseur amovible.

Deckel für heisse Lebensmittel/ Flüssigkeiten aus Vinyl mit abnehmbaren Verschlusskopf.

Jarra apilable transparente de 1.4 L resistente, de servicio pesado y de calidad profesional. Diseño único, para máxima eficacia y rendimiento.

1.4L clear-view stackable jar – commercial grade, heavy-duty and breakresistant. Uniquely shaped for maximum efficiency and performance.

Bol transparent empilable de 1,4 L résistant, à usage intensif et de qualité professionnelle. Spécialement conçu pour maximiser l'efficacité et le rendement.

1,4 l stapelbarer transparenter Behälter, resistent gegen häufigen Gebrauch und mit professioneller Qualität. Einzigartiges Design für höchste Effizienz und Leistung.

Resistente cuchilla de acero inoxidable con robustas piezas de acero, hechas para durar pero reemplazables por el usuario. Su forma "agresiva" ha sido especialmente diseñada para este vaso y es capaz de picar hielo al instante.

Heavy-duty stainless steel blade with solid steel blending assembly – built to last but completely user-replaceable. This aggressive blade design is configured specifically for this jar and is engineered to crush ice instantly.

Couteau en acier inoxydable avec pièces en acier massif construits pour durer mais remplaçables par l'utilisateur. Couteau "agressif" spécialement conçu pour le bol et capable de broyer la glace instantanément.

Resistente Messer aus rostfreiem Stahl mit robusten Stahlteilen, gemacht für Langlebigkeit aber auch durch den Benutzer austauschbar. Die "aggressive" Form ist speziell für den Behälter disignt und ist in der Lage Eis sehr schnell zu crashen.

Controles HI/LO/STOP/ PULSE con temporizador de cuenta progresiva de 60 segundos (modelos sin temporizador también disponibles) – Las batidoras de vaso Margarita Madness® Elite vienen equipadas con tres tipos de controles: mecánicos, electrónicos y electrónicos con temporizador.

HI/LO/STOP/PULSE controls with 60-second countdown timer (non-timer versions available) – the Margarita Madness Elite Series Blenders feature three control styles – a simple toggle switch control, electronic keypad and electronic keypad with 60-second countdown timer.

Commandes HAUT/BAS/ ARRÊT et PULSE avec minuteur de 60 secondes (modèles sans minuteur également disponibles). Les bols mixeurs de la série Margarita Madness Elite sont disponibles en trois styles : commandes mécaniques, commandes électroniques ou commandes électroniques avec minuteur de 60 secondes.

HI/LO/STOP/PULSE Kontrolle mit 60 Sekunden Countdown. (Modelle ohne Timerfunktion auch erhältlich) - Die Mixer Margarita Madness® Elite sind ausgestattet mit 3 verschiedenen Kontrollen: Meschanisch, Elektronisch oder Elektronisch mit Timerfunktion.

Base resistente y compacta con potente motor de 2 HP/1490 vatios y cojinete amortiguador removible para facilitar la limpieza.

Heavy-duty base with powerful 2 HP, 1490W motor – this amazing combination makes for big power yet small foot print and includes a removable jar pad for easy cleanup.

Boitier résistant et compact avec puissant moteur de 2 HP/1490W et coussin amortisseur amovible pour faciliter le nettoyage.

Resistente und kompakte Basis mit einem leistungsstarkem Motor von 2 HP, 1490W und mit abnehmbarer Stossdämfungseinheit zur einfachen Reinigung

PROCESADORES DE ALIMENTOS / *FOOD PROCESSORS /*
ROBOTS MULTIFFONCTION / *LEBENSMITTELMASCHINE*

BATIDORAS / *BLENDERS /*
MIXEURS / *MIXER*

Torq 2.0

2 HP / 1490 W
24.500 - 27.000 RPM - 6,1 A

1,4 Lts
Jarra.
Container.
Bol.
Karaffen.

100% BPA FREE – HEALTHY / CLEAN / FOOD SAFE – BISPHENOL-A NON-TOXIC PLASTIC

Capaz de preparar 3 margaritas de 470 ml en 8 segundos o menos.
Blend three 470 ml margaritas in 8 seconds or less.
Permet de préparer 3 margaritas de 470 ml en 8 secondes ou moins.
Fähig 3 margaritas von 470 ml in 8 oder weniger Sekunden herzustellen

50-74
Bebidas por día /
Drinks per day /
Boissons - jour /
Getränke pro tag

TBB145E

Batidora de vaso Torq / *Torq blender /*
Blender Torq / *Mixer der Torq*

REF	Lts	V	W	Hz	€/u	
TBB145E	1,40	220-240	2 HP / 1.400 W	50/60	734,40	1

Controles mecánicos clásicos.
Classic toggle switch.
Interrupteur à bascule.
Klassischer.

TBB160E

Batidora de vaso Torq / *Torq blender /*
Blender Torq / *Mixer der Torq*

REF	Lts	V	W	Hz	€/u	
TBB160E	1,40	220-240	2 HP / 1.400 W	50/60	823,30	1

Controles electrónicos con temporizador de cuenta regresiva de 60 segundos.
Electronic keypad with 60-second countdown timer.
Contrôle électronique avec minuteur de 60 secondes.
Elektronische Kontrolle mit 60 Sekunden Countdown Timer.

CAC139

Jarra / *Container /* Bol / *Karaffen*

REF	Lts	€/u	
CAC139	1,40	285,80	1

MX1500XTXSEE

Cojinete amortiguado de una sola pieza extraible y apto para lavavajillas.
One-piece dishwasher-safe removable jar pad.
Coussin amortisseur d'une pièce, amovible et compatible lave-vaisselle.
Stossdämpfereinheit aus einem Stück.

REF	Lts	W	Hz	€/u	
MX1500XTXSEE	2,00	3,5 HP / 2.600 W	50	1.661,65	1

100% BPA FREE

45.000 RPM

+75
Bebidas por día /
Drinks per day /
Boissons - jour /
Getränke pro tag

4 botones programables para preparar bebidas
Pantalla LCD con retroiluminación azul, para mayor comodidad
Contador de bebidas con total y total diario
Velocidad variable
Función de pulso con control de velocidad programable
Con recinto de insonorización.

4 reprogrammable beverage stations
LCD display with blue backlight for easy viewing and program selection
Daily and total drink counter display
Adjustable speed controls
Dual PULSE feature with reprogrammable speed control.
With sound enclosure.

Quatre boutons programables pour la préparation des boissons
Écran numérique avec rétro-éclairage
Compteur qui affiche le total de préparations du jour et le grand total Vitesse variable
Double fonction PULSE avec vitesse programmable Avec système d'insonorisation.

Station mit 4 programmierbaren Knöpfen zur Getränkezubereitung.
LCD Display mit blauer Beleuchtung, für die einfache Handhabung.
Gesamt- und Tageseinheitenzähler.
Variable Geschwindigkeit
PULSE Funktion mit programmierbarer Geschwindigkeit.
Gehäuse mit Geräuschisolierung.

MX1200XTXEE

Batidora de vaso de alta potencia con velocidad variable /
Hi-Power Variable Speed Blender /
Blender haute puissance à vitesse variable /
Hochleistungsstandmixer mit variabler Geschwindigkeit

REF	Lts	W	Hz	€/u	
MX1200XTXEE	2,00	3,5 HP / 2.600 W	50	1.289,70	1

100% BPA FREE

20.000 RPM

+75
Bebidas por día /
Drinks per day /
Boissons - jour /
Getränke pro tag

Cojinete amortiguador de una pieza, extraíble y apto para lavavajillas. Jarras y recintos de insonorización disponibles.

One-piece dishwasher-safe removable jar pad. All units available with the following jars and sound enclosures.

Coussin amortisseur d'une pièce, amovible et compatible lave-vaisselle. Bols et systèmes d'insonorisation disponibles.

Stossdämpfereinheit aus einem Stück, austauschbar und spülmaschinengeeignet. Behälter und Gehäuse mit Geräuschisolierung erhältlich.

IDEA!

Ideal para amasar masa de pan, montar claras, licuar sopas y batidos y mucho más.
Ideal for whipped egg whites, soups, smoothies and everything in between.
Idéal pour pain aux blancs d'œufs en neige, soupes, milk-shakes et plus encore.
Ideal für durchzuführen, Durchkneten von Teigmassen, Eiweiss schlagen, Suppen verflüssigen, Mischen und vieles mehr.

MX1100XTXSEE

Batidora de vaso de alta potencia con velocidad variable /
Hi-Power Variable Speed Blender /
Blender haute puissance à vitesse variable /
Hochleistungsstandmixer mit variabler Geschwindigkeit

REF	Lts	W	€/u	
MX1100XTXSEE	2,00	3,5 HP / 2.600 W	1.327,30	1

100% BPA FREE

45.000 RPM

+75
Bebidas por día /
Drinks per day /
Boissons - jour /
Getränke pro tag

Controles electrónicos fáciles de limpiar con funciones de ENCENDIDO/APAGADO, ALTO, BAJO, PAUSA y PULSO. Temporizador electrónico de cuenta regresiva de 30 segundos. Con recinto insonorización.

Easy-to-clean electronic membrane keypad with simple ON/OFF, HIGH, LOW, STOP and PULSE controls. 30-second electronic countdown timer. With sound enclosure.

Contrôle électronique facile à nettoyer avec boutons MARCHE/ ARRÊT, HAUT, BAS, PAUSE et PULSE. Minuteur électronique de 30 secondes.
Avec système d'insonorisation.

Elektronische Kontrolle einfach zu reinigen mit Funktionen ON/OFF, HIGH, LOW, STOP und PULSE. Elektronischer Timer mit 30 Sekunden Countdown Funktion. Gehäuse mit Geräuschisolierung

MX1000XTXEE

Batidora de vaso de alta potencia con velocidad variable / *Hi-Power Variable Speed Blender /*
Blender haute puissance à vitesse variable / *Hochleistungsstandmixer mit variabler Geschwindigkeit*

REF	Lts	W	€/u	
MX1000XTXEE	2,00	3,5 HP / 2.600 W	1.075,60	1

100% BPA FREE

30.000 RPM

+75
Bebidas por día /
Drinks per day /
Boissons - jour /
Getränke pro tag

Sencillos controles mecánicos: ALTO/BAJO/APAGADO y PULSO.

Simple HIGH, LOW, OFF and PULSE paddle switches.

Interrupteurs à bascule HAUT/BAS/ ARRÊT et PULSE.

Einfache mechanische Kontrolle: HIGH, LOW, OFF und PULSE.

ADAPTABLES A / *ADJUSTABLES TO /* ADAPTABLE À / *PASSEND ZU:*

CAC95I

Raptor

100% BPA FREE

REF	L	€/u	
CAC95I	2	322,45	1

Jarra de copoliéster.
Copolyester jar.
Bol en copolyester.
Behälter aus Copolyester.

CAC93XI

Raptor

100% BPA FREE

REF	L	€/u	
CAC93XI	1,4	279,25	1

Jarra de copoliéster.
Copolyester jar.
Bol en copolyester.
Behälter aus Copolyester.

6001X

Licuadora de servicio pesado / *Heavy-Duty Juice Extractor /*
Centrifugeuse à usage intensif / *Hochleistungs Entsafter*

3600 RPM - 1,4 A

CE RoHS

REF	V	W	Hz	€/u	
6001X	230	330	50/60	727,85	1

Cuchilla flotante de acero inoxidable, para extraer el zumo y eliminar la pulpa rápidamente.

Stainless steel blade speeds up juice fl ow with faster distribution of pulp.

Lame flottante en acier inoxydable qui extrait le jus rapidement, réduisant ainsi la quantité de pulpe.

Messer aus rostfreiem Stahl, zum schnellen Entsaften und Fruchtfleischentfernung.

8,00 - 10,00 L
Preparación máxima horaria / *Maximum hourly preparation /*
Préparation maximum horaire / *Maximierte stündliche Zubereitung*

WKS800E

Afilador de cuchillos comercial / *Commercial Knife Sharpener*
Aiguiseur électrique commercial / *Kommerzieller Messerschärfer*

CE RoHS

REF	V	W	Hz	A	€/u	
WKS800E	230	25	50/60	0,1	316,60	1

Dos ruedas de afilar (fino/grueso) y una rueda de pulir.
Afila a un ángulo de 18–22 °, el ángulo recomendado por los fabricantes de cuchillos.
La rueda de pulir gira en dirección opuesta para remover las asperidades en el filo del cuchillo de manera óptima y lograr un pulido más efectivo

Two grinding wheels (fine/coarse), one stropping wheel.
Grinds at 18–22˚ angles — optimum angles recommended by knife manufacturers.
Stropping wheel also operates in reverse direction, allowing for a more efficient removal of burrs and polishing of the blade.

Deux meules d'affûtage (grains fins/grossiers) et une meule de polissage.
Aiguise à un angle de 18–22°, l'angle recommandé par les fabricants de couteaux.
La meule de polissage tourne dans les deux sens, pour un meilleur affilage.

Zwei Schärfräder (fein/grob) und ein Polierrad.
Schärfwinkel 18–22 °, von den Messerhersteller empfohlen.
Das Polierrad dreht sich in der entgegengesetzten Richtung, um die Schärfrückstände optimal zu entfernen und um eine effiziente Polierung zu erreichen.

Guia de selección: calentadores y retermalizadores /
Rethermalizer and Warmer: selection guide /
Guide de sélection: appareils de remise à température et appareils de maintien à température /
Rethermalisierer und Speisenwärmer im Vergleich Auswahlübersicht

RETERMALIZADORES / *RETHERMALIZERS /* AP. DE REMISE EN TEMPÉRATURE / *RETHERMALISIEREER*

Diseñado para calentar y mantener alimentos a la temperatura deseada. Incluso permite calentar comidas salidas directamente del refrigerador en menos de 90 minutos.

Designed to take a container of prepared food from a chilled state to a temperature in less than 90 minutes.

Conçu pour chauffer un aliment préparé congelé jusqu`à la température de service en moins de 90 minutes.

Ausgelegt, um einen Behälter mit gekühlten zubereiteten Speisen in weniger als 90 Minuten auf Temperatur zu bringen.

Aplicación
Retermaliza alimentos fríos.
Mantiene calientes los alimentos.

Application
Retherm Chilled Food. Hold Heated Food.

Application
Remise à température des aliments réfrigérés. Tenir les aliments chauffés.

Anwendung
Aufwärmen von gekühlten Speisen. Halten der Temperatur von aufgewärmten Speisen.

	INDUCTION 3D	RETRO	CAYENNE	CAYENNE
Calentadores y retermalizadores / ***Warmer and rethermalizer /*** Ap. de remise à température et ap. de maintien à température / *Rethermalisierer und Speisenwärmer im Vergleich*	✓	✓	✓	✓
Solo calentador / ***Warmer only /*** Chauffant seulement / *Nur speisenwärmer*				
Potencia (W) / ***Power (W) /*** Puissance (W) / *Leistung (W)*	800	800	800	1000
Calentamiento a través de contacto directo / ***Direct contact heating system /*** Système de chauffage par contact direct / *Direktkontakt Erhitzungssystem*			✓	✓
Agua / ***Water /*** Eau / *Wasser*		✓	✓	✓
Luz indicadora nivel de agua bajo / ***Low water light /*** Contrôle du niveau d'eau par voyant lumineux / *Wassertiefstandsanzeige*			✓	✓
Inducción / ***Induction /*** Induction / *Induktion*	✓			
Capacidad (L) / ***Capacity (L) /*** Capacité (L) / *Fassungsvermögen (L)*	6,6 - 10,4	6,6 - 10,4	6,6 - 10,4	20
Control de Temperatura / ***Temperature control /*** Contrôle de température / *Temperaturüberwachung*	✓	✓	✓	✓

CALENTADORES / *WARMERS /* CHAUD / *SPEISEWÄRMER*

Diseñado para mantener calientes las comidas preparadas.

Designed to hold heated prepared foods.

Conçu pour contenir des aliments préparés et chauffés.

Ausgelegt auf das Halten der Temperatur von aufgewärmten zubereiteten Speisen.

Aplicación
Mantiene calientes los alimentos.

Application
Hold Heated Food.

Application
Tenir les aliments chauffés.

Anwendung
Halten der Temperatur von aufgewärmten Speisen.

	OLLA ELÉCTRICA / *SOUP KETTLE /* MARMITE CHAUD / *ELEKTRISCHER BUFFERTOP*	BAÑO MARÍA / *BAIN MARIE /* BAIN MARIE / *WASSERBAD*	CHAFING DISH	BAÑO MARÍA / *BAIN MARIE /* BAIN MARIE / *WASSERBAD*
Calentadores y retermalizadores / ***Warmer and rethermalizer /*** Ap. de remise à température et ap. de maintien à température / *Rethermalisierer und Speisenwärmer im Vergleich*				
Solo calentador / ***Warmer only /*** Chauffant seulement / *Nur speisenwärmer*	✓	✓	✓	✓
Potencia (W) / ***Power (W) /*** Puissance (W) / *Leistung (W)*	400	1200		
Calentamiento a través de contacto directo / ***Direct contact heating system /*** Système de chauffage par contact direct / *Direktkontakt Erhitzungssystem*				
Agua / ***Water /*** Eau / *Wasser*	✓	✓	✓	✓
Luz indicadora nivel de agua bajo / ***Low water light /*** Contrôle du niveau d'eau par voyant lumineux / *Wassertiefstandsanzeige*				
Inducción / ***Induction /*** Induction / *Induktion*				●
Capacidad (L) / ***Capacity (L) /*** Capacité (L) / *Fassungsvermögen (L)*	10	20	9	3,10 - 5,00
Control de Temperatura / ***Temperature control /*** Contrôle de température / *Temperaturüberwachung*	✓	✓		

✓ **INCLUIDO /** ***INCLUDED /*** INCLUS / *INBEGRIFFEN*

● **CON PLACAS DE INDUCCIÓN /** ***WITH INDUCTION HOB /*** SUR PLAQUE INDUCTION / *MIT INDUKTIONSKOCHPLATTE*

INDUCTION 3D

RETHERMALIZER

MIRAGE®

Inducción 3D de bajo consumo, sin necesidad de utilizar agua.
Tiempo de retermalización rápido (50-60 min).
Los alimentos no necesitan ser precalentados.
Directamente del congelador al Retermalizador.
Menú de preselección y regulador de temperatura preciso.

Low power, 3D induction, without the need to use water.
Rapid heating time (50-60 min).
Food does not need to be pre-heated.
Directly from the freezer to the Rethermalizer.
Pre-selection menu and precise temperature regulator.

Induction 3D basse consommation, sans nécessité d'utiliser de l'eau.
Temps de rethermalisation rapide (50-60 min).
Les aliments n'ont pas besoin d'être préchauffés.
Directement du congélateur au rethermalisateur.
Menu de présélection et régulateur de température précis.

3D-Induktion mit niedrigem Stromverbrauch, Verwendung von Wasser nicht erforderlich.
Schnelle Rethermalisierungszeit (50 - 60 Min.).
Die Speisen brauchen nicht vorgewärmt werden.
Direkt vom Tiefkühler in den Rethermalisierer.
Vorauswahl-Menü und Regler für präzise Temperatureinstellung.

747-7411 Retermalizador de inducción Mirage® / *Mirage® Induction Rethermalizers /* Appareil de remise en température à induction Mirage® / *Mirage® Induktions Rethermalisierer*

	REF		L	cm (Ø x H)	Prof. cm	Volt. CA / AC	W	A	Ench. Plug	Hz	€/u	
NEW	7470210		6,6	30,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	EU	50/60	847,65	1
	7470240		6,6	30,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	EU	50/60	847,65	1
	7470310		6,6	30,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	UK	50/60	847,65	1
	7470340		6,6	30,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	UK	50/60	847,65	1
	74110210		10,4	35,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	EU	50/60	869,50	1
	74110240		10,4	35,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	EU	50/60	869,50	1
	74110310		10,4	35,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	UK	50/60	869,50	1
	74110340		10,4	35,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	UK	50/60	869,50	1

Natural / *Natural /* Naturel / *Naturfarben*

Rojo / *Red /* Rouge / *Rot*

NACUFS ICE INDUSTRY INNOVATION AND CREATIVE EXCELLENCE AWARD

KI KITCHEN INNOVATIONS 2013 AWARD

747D-7411D Retermalizador de inducción Mirage® encastrable / *Mirage® Drop-In Induction /* Appareil de remise en température à induction encastrable Mirage® / *Mirage® Einbau-Induktionswärmer*

REF	L	cm (Ø x H)	Prof. cm	Volt. CA / AC	W	A	Ench. Plug	Hz	€/u	
74702D	6,6	30,3 x 31,3	17,6	230	800	3,5	EU	50/60	893,05	1
74703D	6,6	30,3 x 31,3	17,6	230	800	3,5	UK	50/60	893,05	1
741102D	10,4	35,3 x 31,3	17,6	230	800	3,5	EU	50/60	922,65	1
741103D	10,4	35,3 x 31,3	17,6	230	800	3,5	UK	50/60	922,65	1

Drop-In / *Drop-In /* Encast. / *Einbau*

Cubetas aptas para Retermalizadores Mirage® 3D /
Induction ready inserts for Mirage® 3D Induction Rethermalizers /
Conteneur pour Appareil de remise de température Mirage® 3D /
Behälter geeignet für Mirage® 3D Rethermalizer

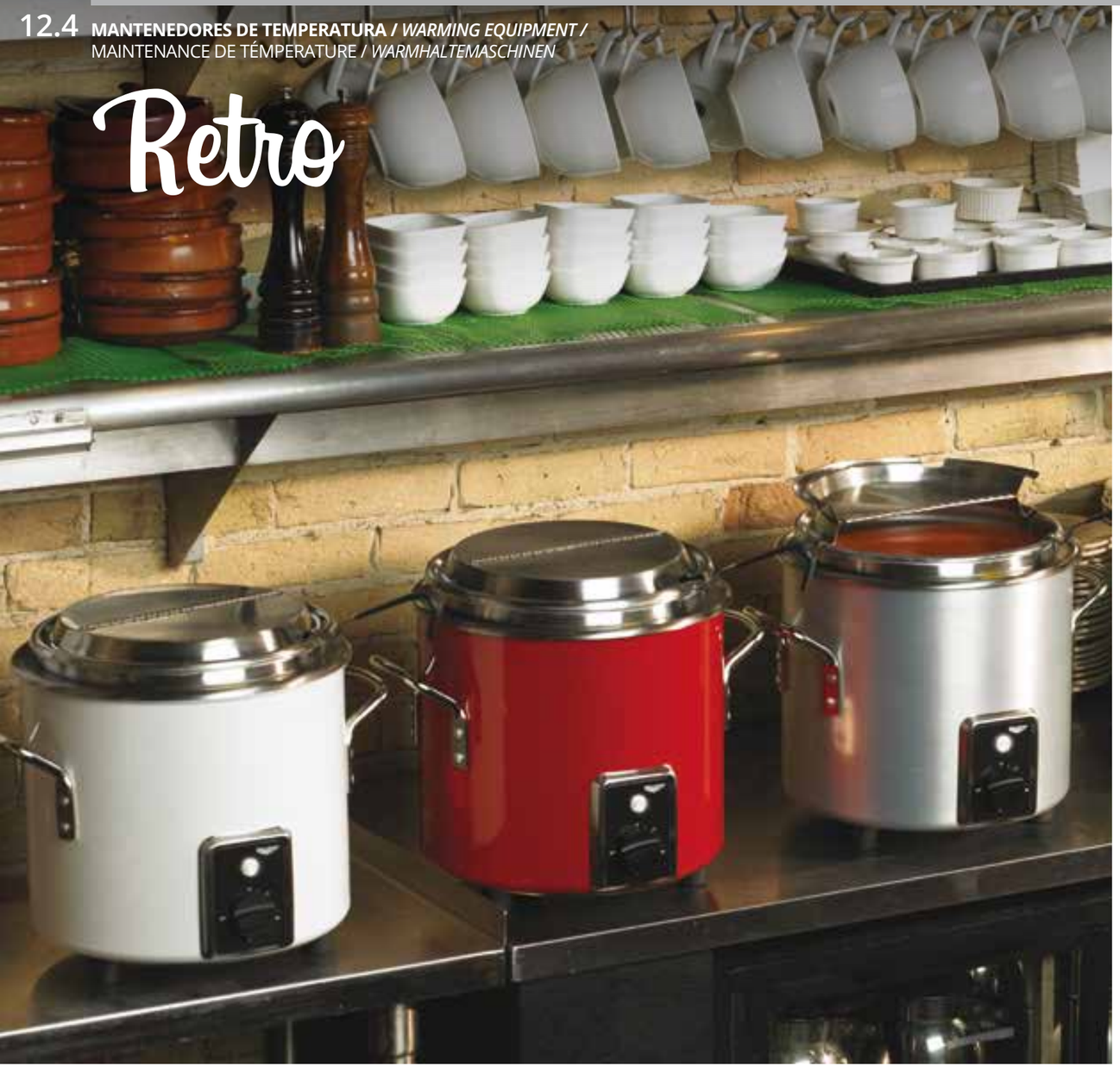
88184

REF	L	Para obertura *Fits opening* cm	Prof. cm	€/u	
88184	6,6	21,6	20,8	66,00	6
88204	10,4	26,7	20,8	73,50	6

47488 Tapa con visagra y orificio / *Lid with hinge /* Couvercle / *Deckel*

REF	Para *For*	Ø cm	€/u	
47488	78184 / 88184	24,0	44,70	6
47490	78204 / 88204	28,7	52,70	6

Retro



El Retermalizador Reto calienta los productos con agua, como cualquier baño maría. Calienta la comida fría hasta una temperatura deseada en menos de 90 minutos.

Retro Rethermalizer unit heats products with water, like any bain marie. Heats food from a chilled state to a temperature in less than 90 minutes.

El elemento de base cerámica garantiza un arranque rápido y un rendimiento uniforme. El cuerpo expeterior no se calienta durante el uso del Retermalizador. Los cacillos se venden por separado.

Ceramic base element ensures a fast start-up and consistent performance. Heavy duty exterior body ensures the unit remains cool to the touch while operating. Ladles sold separately.

L'unité de remise à la température Retro chauffe les produits avec de l'eau, comme tout bain marie. Chauffe les aliments d'un état réfrigéré à une température en moins de 90 minutes.

L'élément de base en céramique garantit un démarrage rapide et une performance homogène. L'extérieur ultra-robuste garantit que l'appareil reste frais au toucher tout en fonctionnant.

Der Retro Rethermalisierer erhitzt Speisen mit Wasser wie im Wasserbad.
Er erhitzt gekühlte Speisen in weniger als 90 Minuten.

Keramik-Grundelement garantiert ein schnelles Aufwärmen beim Einschalten und eine gleichmäßige Leistung. Strapazierbare Ummantelung gewährleistet, dass das Gerät sich während des Betriebs kalt anfühlt.

7217 Retermalizadores Estilo Retro / *Retro Stock Pot Kettle Rethermalizers /* Marmite de remise en température Rétro / *Retro-Suppenkessel-Rethermalisierer*

Retro CE

Natural / *Natural /* Naturel / *Naturfarben*

Rojo / *Red /* Rouge / *Rot*

Blanco perla / *Blanc cassé /* Pearl white / *Perlweiß*

Negro / *Black /* Noir / *Schwarz*

230V EUROPE CEE7-7 · 230V UK-15P (BS546)

REF		L	VOLT. CA / AC	W	A	ENCH. PLUG	Hz	€/u	
7217810		6,6	230	1400	6,1	EU	50/60	757,60	1
7217910		6,6	230	1400	6,1	UK	50/60	757,60	1
7217850		6,6	230	1400	6,1	EU	50/60	757,60	1
7217950		6,6	230	1400	6,1	UK	50/60	757,60	1
7217855		6,6	230	1400	6,1	EU	50/60	757,60	1
7217955		6,6	230	1400	6,1	UK	50/60	757,60	1
7217860		6,6	230	1400	6,1	EU	50/60	757,60	1
7217960		6,6	230	1400	6,1	UK	50/60	757,60	1
7217310		10,4	230	1400	6,1	EU	50/60	771,65	1
7217410		10,4	230	1400	6,1	UK	50/60	771,65	1
7217350		10,4	230	1400	6,1	EU	50/60	771,65	1
7217450		10,4	230	1400	6,1	UK	50/60	771,65	1
7217355		10,4	230	1400	6,1	EU	50/60	771,65	1
7217455		10,4	230	1400	6,1	UK	50/60	771,65	1
7217360		10,4	230	1400	6,1	EU	50/60	771,65	1
7217460		10,4	230	1400	6,1	UK	50/60	771,65	1

4980 Cacillos ErgoGrip™ de una sola pieza Kool-Touch® / *One-Piece Ergo Grip™ Ladles with Kool-Touch® Handles /* Louches Ergo Grip™ monobloc avec manche Kool-Touch® / *Einteilige Ergo Grip™ Schöpflöffel mit Kool-Touch® Griffen*

NSF · ANTIMICROBIAL · JP

REF	ml	BOL/ BOWL Ø cm	TOTAL cm	*cm	€/u	
4980422	118,3	7,9	33,3	27,6	25,65	6
4980622	177,4	8,6	33,6	27,6	26,65	6

***Largo desde el fondo del porcionador hasta el gancho del asa /**
**Length from bowl bottom to bend in handle /*
*Longueur du fond du bol à la courbure dans le manche /
**Länge von der Unterseite der Höhlung bis zur Krümmung im Griff*

Construcción de una sola pieza en acero inoxidable.
Asas revestidas de plástico que resisten el calor hasta 82˚C.

One-piece construction.
Stainless steel.
Plastic-coated handles are heat resistant to 82˚C.

Construction monobloc Inox.
Manches plastifiés résistant à 82 °C.

Einteilige Ausführung.
Präzise Schöpfteilabmessungen.
Kunststoffbeschichtete Griffe sind bis 82 °C hitzebeständig.

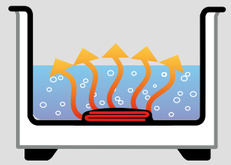
46527 Tapa con visagra y orificio / *Lid with hinge /* Couvercle / *Deckel*

Retro CE

REF	Ø cm	€/u	
46527	24,0	60,05	6

cayenne
THE HEAT IS ON

BAÑO MARÍA / *BAIN MARIES* / BAIN-MARIE / *WASSERBAD*



SISTEMA DE CALENTAMIENTO DE CONTACTO DIRECTO / *DIRECT CONTACT HEATING SYSTEM* / SYSTÈME DE CHAUFFAGE PAR CONTACT DIRECT / *DIREKTKONTAKT-HEIZSYSTEM*

La última palabra en rendimiento y eficiencia / *The ultimate in performance and efficiency* / Performance et efficacité maximales / *Ultimative Leistung und Effizienz*

SIN VENTILACIONES
NO VENTS
SANS VENTILATION
KEINE ENTLÜFTUNGSÖFFNUNGEN

+

ALTA EFICIENCIA
HIGH EFFICIENCY
TRÈS ÉCOÉNERGÉTIQUE
HOHE EFFIZIENZ

La resistencia está en contacto directo con el agua, transfiriendo el calor de una forma más eficiente. Esto se combina con el exclusivo cuerpo de resina reforzada, permitiendo un máximo aislamiento y máxima eficiencia energética. No necesita ventilación.

L'élément chauffant est en contact direct avec l'eau afin de permettre un transfert de la chaleur le plus efficace possible. De plus, le compartiment exclusif de Vollrath en résine thermodurcie renforcée offre une insolation supérieure rendant possible un rendement écoénergétique maximum. La conservation de chaleur est telle qu'il est inutile d'utiliser des évents.

The heating element is in direct contact with the water for the most efficient heat transfer possible. This is coupled with Vollrath's exclusive Thermoset fiber-reinforced resin well, which provides superior insulation for maximum energy efficiency. So much heat is saved that there is no need for vents.

Das Heizelement befindet sich in direktem Kontakt mit dem Wasser und gewährleistet dadurch einen möglichst effizienten Wärmetransfer. In Verbindung mit Vollraths exklusiver, faserverstärkter Duroplast-Wanne ist für eine hervorragende Isolierung und damit eine maximale Energieeffizienz gesorgt.
Es wird so viel Wärme gespart, dass keine Entlüftungsöffnungen notwendig sind.

Cuerpo de resina reforzada con fibra termofijada auto aislante. Máxima eficiencia energética. Fácil de limpiar.

Thermoset Fiber-Reinforced Resin Well Selfinsulating. Maximum energy efficiency. Easy to clean.

Compartiment en résine thermodurcie renforcée Isotherme. Rendement énergétique maximal. Nettoyage facile.

Faserverstärkte Duroplast-Wanne Selbstisolierend. Maximale Energieeffizienz. Einfach zu reinigen.

Borde superior diseñado para evitar goteos y drenar la humedad.

Upper rim designed to prevent drips and to drain off the moisture.

Bordure supérieure conçue pour éviter l'égouttement et drainer l'humidité.

Der obere Rand ist darauf ausgelegt, Tropfenbildung zu verhindern und Feuchtigkeit abzuleiten.

Calentador con cúpula usa hasta un 25% menos de energía. La superficie antiadherente evita la acumulación de comida, facilitando la limpieza y prolongando la vida útil. Resisténcia incrustada que alarga la vida útil y ajuda a difundir mejor el calor. Concentra la energía dentro del recipiente; produce vapor rápidamente.

Dome Heater. Uses up to 25% less energy. Non-stick surface prevents scale build-up for easy cleaning and longer operating life. Cast-in heating element for longer service life and greater energy transfer. Concentrates energy into the well – producing steam quickly.

Élément chauffant avec dôme qui utilise jusqu'à 25 % d'énergie en moins La surface anti-adhésive empêche l'accumulation de dépôts calcaires pour faciliter le nettoyage et prolonger la durée de vie Élément chauffant moulé pour prolonger la durée de service et augmenter le transfert d'énergie Concentre l'énergie dans le compartiment ; produit rapidement de la vapeur.

Haubenheizung Verbraucht bis zu 25 % weniger Energie. Antihaftoberfläche verhindert Kalkablagerungen, vereinfacht das Reinigen u. gewährleistet eine längere Nutzungsdauer Eingegossenes Heizelement stellt längere Nutzungsdauer und besseren Energietransfer sicher Konzentriert die Energie in der Wanne für eine schnelle Dampferzeugung.

Termostato de tubo capilar, suministra energía solamente cuando es necesario, para alcanzar la temperatura deseada.

Capillary tube thermostat, provides energy only when it is required to reach the desired temperature.

Thermostat à tube capillaire, il fournit de l'énergie que lorsque c'est nécessaire pour atteindre la température souhaitée.

Ein Thermostat mit Kapillarrohr liefert Energie nur bei Bedarf, um die gewünschte Temperatur zu erreichen.

Pies antideslizantes / *Non-skid Feet* /
Pieds antidérapants / *Rutschsichere Standfüße*

Mayor capacidad de agua reducen los costos de mano de obra. Mejoran la calidad de la comida manteniendo el máximo calor húmedo.

Increased Water Capacity. Reduce labor costs. Improve food quality by maintaining maximum moist heat.

Capacité d'eau supérieure ayant pour conséquence une diminution des frais de main-d'oeuvre Amélioration de la qualité des aliments grâce au maintien d'un maximal de chaleur humide.

Erhöhtes Wasservolumen Arbeitskosten werden gesenkt. Durch Aufrechterhaltung eines Maximums an feuchter Wärme wird die Speisenqualität verbessert.

Exterior más fresco concentra el calor dentro del receptáculo, no en la superficie exterior ni en el reborde.

Cooler Exterior Concentrates heat inside the well, not to the outside surface and rim.

Extérieur plus frais qui concentre la chaleur à l'intérieur du compartiment et non sur la surface extérieure ou sur le rebord.

Kühlere Außenausführung Konzentriert die Wärme in der Wanne, nicht aber an den Außenflächen oder am Rand.

Cable eléctrico con salida inferior se adapta a la ubicación de la toma de corriente para una instalación segura. Permite controlar la ubicación en 360º. Largo estándar del cable de 183 cm.

Low positioning of electrical cord outlet adapts to the location of the power socket for safe installation. Allows the location to be controlled 360°. Standard cable length of 183 cm.

Câble d'alimentation muni d'une sortie située à la base S'adapte à la prise de courant pour une installation sûre. Permet le positionnement des commandes à 360 degrés. Câble d'une longueur standard de 183 cm.

Unten aus dem Gerät austretendes Netzkabel Lässt sich der Steckdosenposition anpassen und ermöglicht so eine sichere Installation Ermöglicht eine 360-Grad Platzierung des Steuerteils. 183 cm langes Standardkabel.

CAYENNE®

72522 Olla Retermalizadora Cayenne® Heat'N'Serve / *Cayenne® Heat'N'Serve Rethermalizer /* Ap. de remise en temp. Heat 'N Serve ronds Cayenne®/ *Runde Cayenne® Heat 'N Serve-Rethermalisierer*

800 W - 3,5 A
230 V

HS-11

REF	cm (Ø x H)	L	V	W	ENCH. PLUG	€/u	
72522	32,0 x 24,5	10,4	230	800	EU	403,95	1

Con recipiente interior y tapa con visagra /
With inset, hinged cover /
Avec conteneur et couvercle /
Mit Einsatz, Scharnierdeckel.

78204 Recipiente interior / *Insert container /* Conteneur pour appareil de remise en température Heat 'N Serve ronds Cayenne® / *Einsatzbehälter*

REF	PARA *FOR*	Ø cm	AL cm	L	€/u	
78204	72522	28,7	20,8	10,4	62,75	6

***Cubeta no apta para Inducción /**
**Not induction-ready insert /*
*Conteneur non Induction /
**Behälter nicht für Induktion geeignet.*

47488 / 47490 Tapa con visagra y orificio / *Lid with hinge /* Couvercle / *Deckel*

REF	PARA *FOR*	Ø cm	€/u	
47488	78184 / 88184	24,0	44,70	6
47490	78204 / 88204	28,7	52,70	6

72630 / 72550 Retermalizador Cayenne® Heat'N'Serve 1/1 Gastronorm / *Rethermalizer Cayenne® Heat'N'Serve full size /* Appareils de remise en temp. Cayenne® Heat'N Serve 1/1 Gastronorme / *Cayenne® Heat'N Serve-Rethermalisierer in Standardgröße*

1.000 W -
230 V

REF	PROFUNDIDAD *WELL DEPTH* cm	ENCH. PLUG	€/u	
72630	16,8	EU	355,30	1
72550	16,8	UK	355,30	1

Recipiente de resina reforzada con fibra termofijada aislante. Máxima eficiencia energética. Control de termostato /
Thermoset fiber reinforced well — self-insulating with maximum energy efficiency. Capillary Tube Thermostat Control /
Compartiment en résine thermodurcie renforcée – isotherme pour un rendement énergétique maximal. Thermostat à tube capillaire /
Faserverstärkte Duroplastwanne – selbstisolierend und maximale Energieeffizienz. Kapillarrohr-Thermostatregelung.

72958 / 72958 Cayenne® Calentador con grifo de drenaje / *Cayenne® Heater with drain valve/* Cayenne® Bain-marie avec robinet de vidange / *Cayenne® Speisenwärmer mit Ablasshahn*

1.200 W - 5,2 A
230 V

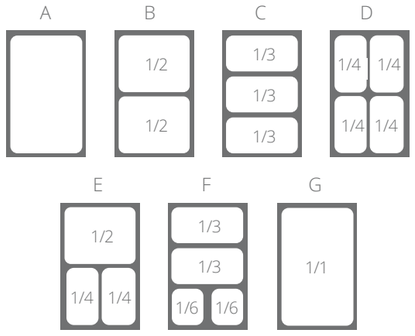
REF	PROFUNDIDAD *WELL DEPTH* cm	ENCH. PLUG	€/u	
72959	16,5	EU	282,70	1
72958	16,5	UK	282,70	1

Recipiente de acero inoxidable pulido serie 300. Con grifo de drenaje. Capacidad para cubetas de tamaño completo y fraccionales, hasta 10 cm de profundidad.
300 series brushed stainless steel well. With drain valve. Holds up to 10 cm deep pans — full and fractional sizes.
Compartiment en inox brossé série 300. Avec robinet de vidange. Bacs d'une profondeur maximale de 10 cm — grande taille et fractions de taille.
Gebürstete Edelstahlwanne, 300er Serie. Mit Ablasshahn. Nimmt bis zu 10 cm tiefe Schalen auf – Standard- und Bruchteilgrößen.

P15020 Baño maría 1/1 Gastronorm / Baño maría 1/1 Gastronorm con grifo drenaje / *Bain-marie 1/1 Gastronorm / Bain-marie 1/1 Gastronorm with drain valve /* Bain-marie 1/1 Gastronorme / Bain-marie 1/1 Gastronorm avec robinet de drainage / *Wasserbad 1/1 Gastronorm / Wasserbad 1/1 Gastronorm mit Ablasshahn*

+30 ºC
+90 ºC

REF	TIPO / *TYPE*	V	W	Hz	€/u	
P15020	A	230	1.200	50/60	267,65	1



Max H 100 mm

Sin cubetas / *Without bags /* Sans bacs / *Ohne Behälter*

P910008 Olla eléctrica para buffet / *Soup kettle* / Marmite buffet chaud / *Elektrischer Buffettopf*

Cuerpo de aluminio con baño epoxy.
External aluminium body with epoxy coating.
Corps en aluminium laque epoxy.
Aluminiumkorper mit Epoxybeschichtung.

REF	mm	L	€/u	
P910.008	345 x 360	10,0	131,60	1

Termostato regulador de temperatura. Resistencia 400 W, 1,9 amperios, 230 V monofase, 50/60 Hz. Tapa de acero inox. Cuba interior de acero inox. con capacidad para 10 litros.

Thermostat to regulate the temperature. Resistance 400 W, 1,9 amperes, 230 V single phase, 50/60 Hz. St/Steel lid. Inside pool St/Steel, 10 lts. capacity.

Thermostat pour le réglage de la température. Résistance 400 W, 1,9 ampères, 230 V monophasée, 50/60 Hz. Couvercle en acier inox. Cuve intériure en acier inox. capacité 10 lts.

Temperaturkontrolle. Kotrollleuchten. Deckel Thermostat regulierbar Heizelement 400W, 1,9 A, 230V, 50/60 Hz. Edelstahldeckel. Innenbehälter aus Edelstahl mit Fassungsvermögen von 10 Liter.

P688130 Envasadora al vacío / *Vacuum sealer* / Machine sous vide / *Vakuumiergerät*

REF	V	W	Hz	Kg	€/u	
P688.130	230	200	50	7,5	649,00	1

NEW!

Envasadora al vacio compacta CATERCHEF.

Los tiempos de conservación de los alimentos al vacío son mucho mayores.

Los microorganismos no se desarrollan ante la ausencia de oxigeno.

Puede ahorrar tiempo al cocinar en exceso y poder conservarlo en perfectas condiciones para un posterior uso.

- **400mm de banda de soldadura**
- **Función de vacío para cubetas**
- **Función marinado / Líquidos**
- **Función vacío parcial**
- **20 L/min bomba vacío**
- **Posibilidad de usar solo como selladora de bolsas**

CATERCHEF compact vacuum sealer.

Food sealed under vacu-um can be preserved for much longer periods.

With the absence of oxygen, micro-organisms do not develop.

You can save time by cooking more than you need and keeping the excess in perfect condi-tion for later use.

- *400mm sealing width*
- *Vacuum function for table pans*
- *Marinated / Liquids function*
- *Partial vacuum function*
- *20 L/min vacuum pump*
- *Possibility of using as bag sealer only*

Machine sous vide com-pacte CATERCHEF.

Les durées de conserva-tion des aliments sous vide sont largement supérieures.

Les microorganismes ne se développent pas en raison de l'absence d'oxygène.

Vous pouvez gagner du temps en cuisinant en grande quantité que vous pouvez conserver dans de parfaites condi-tions pour une consom-mation ultérieure.

- Bande de soudure de 400 mm
- Fonction sous vide pour bacs
- Fonction marinade / Liquides
- Fonction sous vide partiel
- 20 L/min pompe à vide
- Peut s'utiliser comme scelleuse de sachets

Kompaktes CATERCHEF Vakuumiergerät.

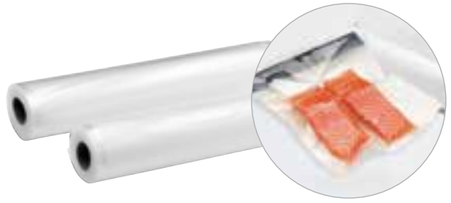
Die Konservierungszei-ten für vakuumierte Lebensmittel sind viel länger.

Durch den fehlenden Sauerstoff können sich keine Mikroorganismen entwickeln.

Sie können sich die Zeit eines übermäßigen Einkochens sparen und Speisen für einen späte-ren Gebrauch in ein-wandfreiem Zustand konservieren.

- *400 mm Schweißnaht*
- *Vakuumierfunktion für Behälter*
- *Marinierfunktion / Flüssigkeiten*
- *Teilvakuum-Funktion*
- *20 l/min Vakuumpum-pe*
- *Kann nur zur Beutel-versiegelung benutzt werden*

P688133 / P688134 Bolsas vacío / *Vacuum bags* / Sachets sous vide / *Vakuumierbeutel*



NEW!

REF	L m	W cm	€/u	
P688.133	6	30	21,90	1
P688.134	6	40	28,90	1

P688265 Lámpara mantenedora de comida caliente / *Heat shade* / Abat - jour pour lampe chauffante / *Wärmelampe*

REF		Ø cm	V	W	Hz	€/u	
P688.265	**Inox /** *St/Steel / Edelstahl*	23	230	250	50/60	240,05	1
P688.266	**Cobre /** *Copper /* Cuivre / *Kupfer*	23	230	250	50/60	240,05	1

Bombilla no incluida.
Bulb not included.
Ampoule non comprise.
Glühbirne nicht inklusive.

Cable extensible hasta 180 cm.
Cable with rise and fall mechanism upto 180 cm.
Avec cable extensible jusqu'a 180 cm.
Auseinanderziehbares Kabel bis 180 cm.

P688045 Lámpara mantenedora de comida caliente / *Heat shade* / Abat - jour pour lampe chauffante / *Wärmelampe*

REF	Ø cm	V	W	Hz	€/u	
P688.045	23	230	250	50/60	168,95	4

Aluminio. Con interruptor. Se entrega sin lámpara. Cable extensible hasta 180 cm.

Aluminium with on/off switch. Delivered without bulb. Cable with rise and fall mechanism upto 180 cm.

Alumnium avec interrupteur. Livraison sans ampoule. Avec cable extensible jusqu'à 180 cm.

Aluminium. Mit Schalter. Lieferung ohne Birne. Auseinanderziehbares Kabel bis 180 cm.

P15029 / P15030 Lámpara mantenedora de comida caliente / *Heat shade with lamp* / Abat - jour pour lampe chauffante infra-rouge / *Wärmelampe*

REF	Ø cm	V	W	Hz	€/u	
P15.029	23	230	250	50/60	262,65	1
P15.030	23	230	250	50/60	287,80	1

Cable extensible
Rise&fall cable
Cable extensible
Festes Kabel

Se entrega con lámpara roja
Delivered with red bulb
Livraison avec ampoule rouge
Lieferung mit roter Lampe

Aluminio o cobre. Con interruptor. Se pone en funcionaminento rápidamente y proporciona un calor penetrante sin solidificar la superficie de las salsas. Fácil de instalar. Se entrega con lámpara (250 W max). Versión con cable de mecanismo extensible (máx. 140 cm).

Aluminium or copper. With on/off switch. It gives instant direct heat. Provides a penetrating heat without congealing surfaces, gravies, etc. Simple to install. Delivered with bulb (250 W max). Cable with rise and fall mechanism (max. 140 cm).

Aluminium ou cuivre. Avec interrupteur. Mise en service rapide. Chaleur pénétrante sans coaguler la surface des sauces, etc. Facile à installer. Livraison avec ampoule (250 W max). Avec cable extensible (max. 140 cm).

Aluminium oder Kupfer. Mit Schalter. Schnelles Einschalten und verteilt eine durchdringende Wärme ohne die Oberfläche der Sossen zu verbrennen. Einfache Installierung. Lieferung mit Birne (250 W max). Mit ausziehbarem Kabel (máx. 140 cm).

P15033 / P15034 Bombilla / *Bulb only* / Ampoule seule / *Ersatzbirnen*

REF	Color / *Colour* / Couleur / *Farbe*	W	€/u	
P15.033	**rojo /** *red /* rouge / *Rot*	175	28,00	1
P710.205	**rojo /** *red / rouge / Rot*	250	40,45	1
P15.034	**blanco /** *white /* blanc / *Weiss*	175	28,00	1
P710.206	**blanco /** *white /* blanc / *Weiss*	250	40,45	1

P15031 / P15032

Lámpara mantenedora de comida caliente / *Heat shade with lamp /*
Abat - jour pour lampe chauffante infra - rouge / *Wärmelampe*

REF. P15.031 REF. P15.032

REF	Ø cm	V	W	Hz	€/u	
P15.031	23	230	250	50/60	243,35	1
P15.032	23	230	250	50/60	253,00	1

250 W

Cable fijo
Fixed cable
Cable fixe
Festes Kabel

Se entrega con bombilla roja.
Delivered with red bulb.
Livraison avec ampoule rouge.
Lieferung mit roter Lampe.

Aluminio o cobre.
Aluminium or copper.
Aluminium ou cuivre.
Aluminium oder Kupfer.

P688260

Lámpara mantenedora de comida caliente con mármol / *Heat shade with marble /*
Abat - jour pour lampe chauffante avec marbre / *Wärmelampe mit marmor*

REF		cm	H cm	V	W	Hz	€/u	
P688.260	**Inox /** *St/Steel /* *Edelstahl*	50 x 45	70	230	250	50/60	741,30	1
P688.261	**Cobre /** *Copper /* Cuivre / *Kupfer*	50 x 45	70	230	250	50/60	741,30	1

Bombilla no incluida.
Bulb not included.
Ampoule non comprise.
Glühbirne nicht inklusive.

P688250

Lámpara mantenedora de comida caliente / *Heat shade /*
Abat - jour pour lampe chauffante / *Wärmelampe*

REF		Ø cm	H cm	V	W	Hz	€/u	
P688.250	**Inox /** *St/Steel /* *Edelstahl*	24	70	230	250	50/60	430,60	1
P688.251	**Cobre /** *Copper /* Cuivre / *Kupfer*	24	70	230	250	50/60	430,60	1

Bombilla no incluida.
Bulb not included.
Ampoule non comprise.
Glühbirne nicht inklusive.

P508015

Lámpara mantenimiento comida caliente con soporte mesa / *Heat shade with table support /*
Lampe chauffante avec support / *Wärmelampe mit Tischständer*

REF	cm	V	W	Hz	€/u	
P508.015	22 x 22 x 65	230	250	50/60	629,45	1

Lámpara adaptada para mantener caliente todos platos. Estructura compuesta de lampara infrarojos con base en acero inoxidable. Bombilla roja (250 W) incluida en el precio.

Appliance adapted to heat and keep warm snacks and ready meals. Structure is composed by an infrared lamp with a stainless steel base. Delivered with red bulb (250 W).

Lampe adaptée pour maitenir au chaud tous vos plates. Structure composée par lampe infrarouge ave base en inoxydable. Livrée avec ampoule rouge (250 W).

Lampe geeignet zum Warmhalten von allen Speisen. Struktur zusammengebaut aus Infrarotbirne mit Gehäuse aus rostfreien Stahl. Rote Birne (250 W) im Preis inklusive.

ESTACIÓN BUFFET TRINCHANTE / *CONTOURED CARVING STATION* / STATION DE DÉCOUPAGE CONCAVE / *GEWELLTE TRANCHIERSTATION*

Atractiva estación trinchante (para carnes) con lámparas calentadoras. Interruptor iluminado de encendido/apagado en la base.

Station de découpage attrayante disposant de lampes pour plus de chaleur durant le service. Interrupteur lumineux de marche/arrêt sur la base.

Attractive Carving Station with lamps for additional heat while serving. On/off lighted switch on base.

Attraktive Tranchierstation mit Lampen für zusätzliche Wärme beim Servieren. Ein/Aus-Schalter an der Basis.

NSF

2 x 175 W (Ref. P15033 / P15034)

Lámparas calentadoras dobles.
Dual heat lamps.
Deux lampes chauffantes.
Zwei Heizlampen.

Pantallas de aluminio para disipar el calor /
Spun aluminum shades for heat dissipation /
Abat-jour en aluminium repoussé pour dissiper la chaleur /
Schirme aus gedrehtem Aluminium zur Wärmeabfuhr.

Protección contra aliento con vidrio templado transparente /
Clear tempered glass customer breath guard /
Pare-haleine en verre trempé transparent /
Durchsichtiger Kundenatemschutz aus gehärtetem Glas

Marco de acero cromado altamente resistente /
Heavy-duty steel frame, chrome-plated /
Cadre en acier chromé extra-robuste /
Strapazierfähiger Stahlrahmen, verchromt.

Piés antideslizantes que ofrecen una mayor estabilidad /
Rubber feet provide stability and protect tabletop /
Les pieds en caoutchouc stabilisent et protègent la table /
Gummifüße sorgen für Stabilität und Schutz der Tischfläche

Base y parte superior elegantes con superficie lisa /
Stylish solid surface base & top /
Surface pleine esthétique (base et dessus) /
Oberflächen, Schneidfläche und Oberteil sind elegant und solide ausgeführt

Incluye tabla de corte, apta para Certificación NSF /
Knife-friendly, dishwasher safe NSF Certified cutting board included /
Planche à découper certifiée NSF incluse; apte pour le lave-vaisselle /
Messerfreundliches, spülmaschinenfestes Schneidbrett mit NSFZertifizierung inbegriffen.

La base empotrada canaliza los líquidos hacia una cubeta para goteo retirable /
Recessed base channels liquids into removable drip pan /
La base renfoncée conduit les liquides dans un plateau ramasse-gouttes /
Eingesenkter Boden leitet Säfte in entnehmbare Abtropfwanne ab

4667

Estación buffet trinchante / *Contoured Carving Station /*
Station de découpage concave / *Gewellte Tranchierstation*

UL LISTED NSF

230V EUROPE CEE7-7 230V UK-15P (BS546)

Cable / *Cord /* Cordon / *Kabel*
L: 1,8 m.

REF	mm	VOLT. CA / AC	ENCH. PLUG	Hz	€/u	
46671	610 x 559 x 686	230	EU	50/60	2.133,40	1
46672	610 x 559 x 686	230	UK	50/60	2.133,40	1

Bombilla de infrarrojos / *Infrared bulb /*
Ampoule infrarouge / *Infrarot-Lampe*

Incluye 2 bombillas de infrarojos
2 Infrated bulb included
Inclus 2 ampoules infrarouges
Inlusive 2 infrarot-Lamp

P15.033

P15073 / P15074 Placa caliente / *Heating plate* / Plaque chauffante / Heizplatte

Control de temperatura / *Temperature control /* Contrôle de la température / *Temperaturregler*

REF	mm	V	W	Hz	€/u	
P15.073	600 x 400	230	600	50/60	254,85	1
P15.074	530 x 325	230	600	50/60	234,00	1
	(gastronorm 1/1)					

Fabricada en acero inoxidable 18/10. Termostato regulable hasta 75 ºC. Con interruptor central y piloto de control.

18/10 St/Steel. Adjustable thermostat up to 75 ºC. With on / off switch and indicator light.

Habillage en inox 18/10. Thermostat réglable jusqu'à 75 ºC. Interrupteur central et voyant de contrôle.

Hergestellt aus Edelstahl 18/10. Thermostat regulierbar bis 75 ºC. Mit zentralem Schalter und Kontrollleuchten.

46110 Elemento eléctirco universal para chafing dish / *Universal electric chafer heater* / Résistance électrique pour chafers / *Universelle Rechaud-Elektroheizung*

230V EUROPE CEE7-7 · 230V UK-15P (BS546)

REF	Para / *For*	V	W	A	Ench. Plug	€/u	
46110	EU	230	120/230	1.0	EU	310,15	1
46115	UK	230	120/230	1.0	UK	310,15	1

Dimensiones compatibles con el orificio para combustible estándar.
Sized to fit standard fuel opening.
Dimensions compatibles avec l'orifice pour combustible standard.
Abmessungen sind kompatibel mit den Öffnungen für Standardbenzin.

P950000 Elemento eléctrico para chafing dish / *Electric heating unit for chafing dish* / Corps de chauffe pour chafing dish / *Elektrisches Element für chafing dish*

230V EUROPE CEE7-7 · 230V UK-15P (BS546)

REF	W	€/u	
P950.000	240	166,45	1

Para / *For /* Pour / *Für:* **P379.065, P387.065**

P15096 / P15097 Fuente Fondue chocolate / *Chocolate fountain* / Fontaine à chocolat / *Schokoladenbrunnen*

Ref. P15.096

Ref. P15.097

REF	ml	Niveles / *Levels /* Niveaux / *Ebenen*	V	Hz	Ø cm	H cm	W	€/u	
P15.096	700	3	230	50	21	38,0	250	83,35	1
P15.097	1200	4	230	50	23	45,0	250	104,85	1

Cuerpo y partes de acero inoxidable. Incorpora un regulador de temperatura. Muy fácil de desmontar y limpiar. Pie regulador para apoyo estable.

St/Steel body and parts. Temperature and control. Easy to clean. Adjustable foot for a stable standing.

Corps et composants en acier inoxydable. Regulateur température. Trés facile à nettoyer. Pied de régulation pour un appui stable.

Gehäuse und Teile aus rostfreiem Stahl. Eingebauter Temperaturregler. Einfach auseinander zu nehmen und zu reinigen. Regulierbarer Fuss für einen stabilen Stand.

P15010 Baño maría chocolate / *Chocolate warmer* / Chauffe-chocolat / *Wasserbad*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10
Temp. Max 40 ºC

REF	Unidades / *Units /* Unités / *Einheit*	Lts	V	W	€/u	
P15.010	1	3,50	230	250	463,75	1

IDEA! **Especial chocolate**
Special chocolate
Spécial chocolat
Spezial Schokolade

Nueva gama de carros calientes para banquetes y catering, que le permitirán acercar la cocina allí donde esté el cliente, asegurando la máxima calidad y la entrega de los platos por encima de los 65 ºC.

New range of heated trolleys for banquets and other catering events, a range that enables you to take the kitchen to customer, guaranteeing maximum quality and the delivery of dishes at temperatures above 65 ºC.

Nouvelle gamme de chariots chauds pour banquets et service traiteur (catering), pour vous permettre de rapprocher la cuisine du lieu où se trouve le client, en garantissant la qualite maximale et la livraison des plats au-dessus de 65 ºC.

Neue Produktpalette von Warmhalteschränken für Banketts und Catering, um die Küche dem Kunden anzunähern, um ihm eine maximale Qualität und eine Speisenlieferung von über 65 ºC zu versichern.

UNIFORMIDAD DE CIRCULACIÓN DEL AIRE CALIENTE / *EVEN CIRCULATION OF HOT AIR* / UNIFORMITÉ CIRCULATION AIR CHAUD / *EINHEITLICHE HEISSLUFTZIRKULATION*

Circulación uniforme y constante del aire gracias a un sistema único que imposibilita el contacto de las cubetas con el fondo o las paredes.

The circulation of air is even and constant thanks to a unique system that makes it impossible for the containers to touch the cabinet base or sides.

La circulation d'air chaud est uniforme et constant grâce à un système unique qui empêche que les bacs touchent le fond ou les parois.

Einheitliche und konstante Heissluftzirkulation dank eines einzigartigen Systems, welches den Kontakt der Behälter mit den Böden oder Wänden unmöglich macht.

1 AISLAMIENTO EN LANA DE ROCA / *ROCKWOOL INSULATION* / ISOLATION EN LAINE DE ROCHE / *ISOLIERUNG MIT STEINWOLLE*

+ DURADERO
Aislamiento térmico en lana de roca evitando la deformación con el calor y ampliando la vida útil del armario.

+ AHORRO ENERGÉTICO
Gracias al extraordinario sistema de aislamiento, se consigue el grado de temperatura deseado, con mayor rapidez y permite conservar el calor durante un periodo de tiempo más prolongado.

+ HIGIÉNICO
Con el sistema de guías monobloc (sin soldaduras) la limpieza interior es mayor, más fácil y rápida.

+LONG LASTING
Thermal insulation provided by rockwool preventing deformation through heat and lengthening the useful life of the cabinet.

+ENERGY SAVING
Thanks to the extraordinary thermal insulation system, the desired temperature is achieved more quickly and the heat is conserved for longer periods.

+HYGIENE
With the exclusive system of monoblock guides (without welds) cleanliness inside is grater, easier and faster.

+DURABLE
Isolation thérmique en laine de roche pour eviter la déformation par la chaleur et augmenter la vie utile de l'armoire.

+HYGIÉNIQUE
Grâce au système exclusif de glissières monobloc (sans soudures) le nettoyage interieur est plus parfait, plus aisé et plus rapide.

+ÉCONOMIE D'ÉNERGIE
Grâce à l'extraordinaire système d´isolation thérmique, la température souhaité s'obtient plus rapidement et cela permet de conserver la chaleur pendant une plus longue période de temps.

+ LANGLEBIGKEIT
Hitzeisolierung durch Steinwolle, welche eine Hitzedeformierung ausschliesst und die Gebrauchsdauer verlängert.

+ ENERGIEERSPARNIS
Dank des aussergewöhnlichen Isolierungsystems lässt sich die gewünschte Temperatur schnell erreichen und sie wird für einen längeren Zeitraum beibehalten.

+ HYGIENE
Mit dem Einschubführungssystem Monoblock (ohne Verschweissungen) ist die Reinigung des Inneren besser, einfacher und schneller.

2

CAPACIDAD / *CAPACITY /* CAPACITÉ / *KAPAZITÄT*

Guías monobloc (sin soladuras) para rejillas acero inoxidable y cubetas Gastronorm 2/1 y 1/1. Para platos hasta diámetro 31 cm.

Monoblock guides (without welds) for St/Steel trays and Gastronorm containers 2/1 and 1/1. For dishes up to 31 cm diameter.

Glissières monobloc (sans soudures) pour grilles acier inoxydable et bacs Gastronorm 2/1 et 1/1. Pour des assiettes jusqu'à 31 cm diamètre.

Einschubführungen Monoblock (ohne Verschweissungen) für Roste aus rostfreiem Stahl und Gastronormbehälter 2/1 und 1/1. Für Teller bis zu einem Diameter 31 cm.

FÁCIL MANEJO / *EASY HANDLING /* MANUPULATION AISÉE / *EINFACHE HANDHABUNG*

Asas posteriores.	*Back side handles.*	Poignées postérieures.	*Griffe hinten.*
Ruedas pivotantes & 360º.	*Rotating wheels 360º.*	Roues pivotantes 360º.	*Räder 360º drehbar.*
Dos con freno	*Front wheels with brakes*	Roues avant avec freins	*Zwei mit Bremsen.*

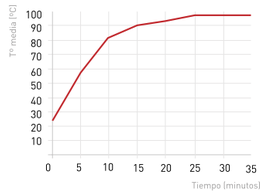
3

BLOQUE CALÓRICO / *HEAT BLOCK /* BLOC CHAUFFANT / *HITZEBLOCK*

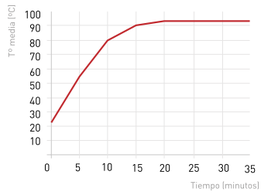
Extraíble sin necesidad de herramientas. Termostato regulador temperatura 0 ºC a 100 ºC. Recipiente humidificador integrado.	*Extractable without the need of tools. Thermostat for regulation of temperature 0 ºC to 100 ºC. Provided with humidifcation container.*	Amovile sans besoin d'outils. Thermostat régulateur de température 0 ºC - 100 ºC. Bac humidification intégré.	*Auseinandernehmbar ohne den Bedarf von Werkzeugen. Regulierbares Thermostat von 0 ºC a 100 ºC. Integrierter Behälterluftbefeuchter.*

P810

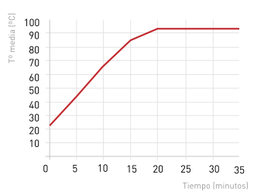
Ref. P81.000



Ref. P81.010



Ref. P81.020



REF	**Medidas Guías /** *Rails Dimensions /* Dimensions Glissières / *Einschubmasse*	**Capacidad /** *Capacity /* Capacité / *Fassungsvermögen*	W	V	€/u	
P81.000	GN 2/1	10 GN 2/1 - 20 GN 1/1	3.000	230 V II	3.357,35	1
P81.010	GN 2/1	20 GN 2/1 - 40 GN 1/1	3.000	230 V II	4.351,35	1
P81.020	GN 2/1	40 GN 2/1 - 80 GN 1/1	4.000	230 V II	6.245,60	1

P15027 / P15028 **Calentador de platos /** *Hot cupboards /* Chauffe - assiettes / *Tellerwärmer*

CE

+35 ºC
+85 ºC

REF	**Capacidad platos /** *Capacity plates /* Capacité assiettes / *Tellerkapazität*	V	W	€/u	
P15.027	60	230	750	697,50	1
P15.028	120	230	1.250	1.243,70	1

Ref. P15.027

Medidas interiores / *Inner sizes /* Mesures interieures / *Innenmasse*
41 x 38 x 66,5 cm

Calentadores de platos Cater Chef. Acero inoxidable, doble pared, completamente aislado térmicamente.
Con termostato e interruptor con piloto de control. Estantes interiores regulables y extraibles. Puertas con bisagras muy reforzadas. Diámetro máximo de los platos de 32 cm.

Hot cupboards. St/Steel, wholly insulated. With thermostat and switch with indicator light, removable and ajustable shelves. Door with heavy duty hinges. Diameter max. plates 32 cm.

Chauffe-assiettes. Inox, double paroi, entièrement calorifugée, avec thermostat et interrupteur avec voyant de contrôle, étagères ajustables et amovibles. Porte avec charnières très resistantes. Diametre max. assiettes 32 cm.

Tellerwärmer Cater Chef aus rostfreiem Stahl, Doppelwändig, komplett wärmeisoliert. Mit Thermostat und Schalter mit Kontrollleuchten. Innere Einlegeböden regulierbar und herausnehmbar. Türen mit verstärkten Scharnieren. Max. Tellerdiameter 32 cm.

P15.028

Medidas interiores / *Inner sizes /* Mesures interieures / *Innenmasse*
70 x 35 x 80 cm

GUÍA DE SELECCIÓN / *SELECTION GUIDE* /
GUIDE DE SÉLECTION / *AUSWAHLÜBERSICHT*

HELADO SOFT / *SOFT ICE-CREAM* / GLACE À L'ITALIENNE / *SOFTAEIS UND FROZEN YOGURT*

SERIE / *SERIES* / SÉRIE / *SERIE*	111	131	231	411	431	144	AUTOVEND
ALIMENTACIÓN / *POWER SUPPLY* / ALIMENTATION / *BEFÜLLUNG*	**GRAVEDAD /** *GRAVITY* / GRAVITÉ / *SCHWERKRAFT*	**GRAVEDAD /** *GRAVITY* / GRAVITÉ / *SCHWERKRAFT*	**GRAVEDAD /** *GRAVITY* / GRAVITÉ / *SCHWERKRAFT*	**BOMBA /** *PUMP* / POMPE / *PUMPE*	**BOMBA /** *PUMP* / POMPE / *PUMPE*	**GRAVEDAD /** *GRAVITY* / GRAVITÉ / *SCHWERKRAFT*	**GRAVEDAD /** *GRAVITY* / GRAVITÉ / *SCHWERKRAFT*
SABORES / *FLAVOURS* / PARFUMS / *GESCHMACKSRICHTUNGEN*	**1**	**2+1**	**2+1**	**1**	**2+1**	**SOFT+ MILKSHAKE**	**2+1 +TOPPINGS**
TIPO / *TYPE* / TYPE / *TYP*	**SOBREMESA /** *COUNTERTOP* / DE COMPTOIR / *TISCHGERÄT*	**SOBREMESA /** *COUNTERTOP* / DE COMPTOIR / *TISCHGERÄT*	**SUELO /** *FLOOR* / AU SOL / *STANDGERÄT*	**SUELO /** *FLOOR* / AU SOL / *STANDGERÄT*	**SUELO /** *FLOOR* / AU SOL / *STANDGERÄT*	**SOBREMESA /** *COUNTERTOP* / DE COMPTOIR / *TISCHGERÄT*	**SUELO /** *FLOOR* / AU SOL / *STANDGERÄT*

BEBIDAS FRÍAS Y GRANIZADOS / *COLD & FROZEN BEVERAGE* / BOISSONS FROIDES ET GRANITÉS / *KALTGETRÄNKE UND SLUSH EIS*

SERIE / *SERIES* / SÉRIE / *SERIE*	118*	112	122	212	412	157	257	218	328
ALIMENTACIÓN / *POWER SUPPLY* / ALIMENTATION / *BEFÜLLUNG*	**GRAVEDAD /** *GRAVITY* / GRAVITÉ / *SCHWERKRAFT*	**GRAVEDAD /** *GRAVITY* / GRAVITÉ / *SCHWERKRAFT*	**GRAVEDAD /** *GRAVITY* / GRAVITÉ / *SCHWERKRAFT*	**GRAVEDAD /** *GRAVITY* / GRAVITÉ / *SCHWERKRAFT*	**BOMBA /** PUMP / POMPE / PUMPE	**GRAVEDAD /** *GRAVITY* / GRAVITÉ / *SCHWERKRAFT*	**GRAVEDAD /** *GRAVITY* / GRAVITÉ / *SCHWERKRAFT*	**GRAVEDAD /** *GRAVITY* / GRAVITÉ / *SCHWERKRAFT*	**GRAVEDAD /** *GRAVITY* / GRAVITÉ / *SCHWERKRAFT*
SABORES / *FLAVOURS* / PARFUMS / *GESCHMACKSRICHTUNGEN*	**1**	**1**	**2**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**2**
TIPO / *TYPE* / TYPE / *TYP*	**SOBREMESA /** *COUNTERTOP* / DE COMPTOIR / *TISCHGERÄT*	**SOBREMESA /** *COUNTERTOP* / DE COMPTOIR / *TISCHGERÄT*	**SOBREMESA /** *COUNTERTOP* / DE COMPTOIR / *TISCHGERÄT*	**SUELO /** *FLOOR* / AU SOL / *STANDGERÄT*	**SUELO /** *FLOOR* / AU SOL / *STANDGERÄT*	**SOBREMESA /** *COUNTERTOP* / DE COMPTOIR / *TISCHGERÄT*	**SUELO /** *FLOOR* / AU SOL / *STANDGERÄT*	**SUELO /** *FLOOR* / AU SOL / *STANDGERÄT*	**SUELO /** *FLOOR* / AU SOL / *STANDGERÄT*

HELADORA CUSTARD / *CUSTARD ICE-CREAM* / GLACES CUSTARD / *CREMEEIS UND EISCREMES*

SERIE / *SERIES* / SÉRIE / *SERIE*	101	202	303
ALIMENTACIÓN / *POWER SUPPLY* / ALIMENTATION / *BEFÜLLUNG*	**GRAVEDAD /** *GRAVITY* / GRAVITÉ / *SCHWERKRAFT*	**GRAVEDAD /** *GRAVITY* / GRAVITÉ / *SCHWERKRAFT*	**GRAVEDAD /** *GRAVITY* / GRAVITÉ / *SCHWERKRAFT*
SABORES / *FLAVOURS* / PARFUMS / *GESCHMACKSRICHTUNGEN*	**1**	**2**	**3**
TIPO / *TYPE* / TYPE / *TYP*	**SOBREMESA /** *COUNTERTOP* / DE COMPTOIR / *TISCHGERÄT*	**SUELO /** *FLOOR* / AU SOL / *STANDGERÄT*	**SUELO /** *FLOOR* / AU SOL / *STANDGERÄT*

SOLUCIONES PARA LA HELADERÍA /

ICE-CREAM AND BEVERAGE SOLUTIONS /

SOLUTIONS POUR GLACIERS /

SPEISEEISLÖSUNGEN /

Para más detalles descargar catálogo Stoelting en

For mor details please download Stoelting catalogue from

Pour plus amples détails, veuillez télécharger le catalogue Stoelting sur

Für weitere Informationen laden Sie den Stoelting Katalog herunter

www.pujadas.es

C111 / E111 / F111

Máquina de gravedad de sobremesa, un sabor /
Single flavor counter-top, gravity /
Machine à gravité de comptoir, un parfum /
Tischgerät mit Schwerkraftbefüllung, eine Geschmacksrichtung

REF	Producción / *Production* / Production / *Produktion* L/H	Producción / *Production* / Production / *Produktion* CONES/H	Capacidad / *Capacity* / Capacité / *Kapazität* (L) Cuba / *Container* / Cuve / *Behälter*	Capacidad / *Capacity* / Capacité / *Kapazität* (L) Cilindro / *Cylinder* / Cylindre / *Zylinder*	Refrigeración / *Refrigeration* / Réfrigération / *Kühlung*	V / HZ / FASE	€/u	
C111-302	16	150	4,00	2	Aire / *Air*	220 / 50 / I	7.870,00	1
E111X-302I-A	19	175	11,35	2,46	Aire / *Air*	220 / 50 / I	10.628,30	1
F111X-302I2	30	289	11,35	3,22	Aire / *Air*	220 / 50 / I	12.948,65	1

Los datos en la tabla tienen caracter indicativo /
The data in the table is for indication only /
Les données du tableau sont indiquées à titre informatif /
Die in der Tabelle aufgeführten Daten sind Richtwerte

Otras combinaciones, consultar /
Ask for other versions /
Autres combinaisons, nous consulter /
Andere Kombination bitte anfragen

WIFI VERSION

1
Sabor /
Flavor /
Parfum /
Geschmacksrichtung

Gravedad / *Gravity /*
Gravité/ *Schwerkraft*

AISI 304
Cuerpo en acero inoxidable /
Stainless steel body /
Corps en acier inoxidable /
Gehäuse aus edelstahl

Puerta transparente /
Transparent door /
Porte transparente /
Transparente tür

Depósito / *Hopper /*
Rervoir / *Die speicher*

Sistema de control intellitec™ /
Intellitec™ control system /
Système de contrôle intellitec™ /
Intellitec™ kontrollsystem

3/4 HP **Potencia /** *Power /*
Puissance / *Leistung*

E111 **3.550** Btu / hr F111 **5.450** Btu / hr
Compresor / *Compressor /*
Compresseur / *Kompressor*

Sobremesa / *Countertop /*
De comptoir / *Tischgerät*

VENTAJAS / *ADVANTAGES /* AVANTAGES / *VORTEILE*

- **Máquina de helado soft compacta capaz de soportar las condiciones más exigentes de demanda y temperatura gracias a su sistema de refrigeración de alta eficiencia.**
- **El sistema Intellitec controla la máquina para obtener los mejores resultados de consistencia y durabilidad.**
- **Válvulas autónomas que aseguran usar la máxima cantidad de producto y evitar mermas.**
- **Menor coste de mantenimiento por la menor cantidad de partes de desgaste y su mayor durabilidad.**
- **Diseñada para una limpieza fácil y rápida.**
- **Posibilidad de convertirla en un modelo de suelo con la FS.**

- *Compact soft ice cream machine able to withstand the most exacting conditions of demand and temperature thanks to its high efficiency refrigeration system.*
- *The Intellitec system controls the machine in order to obtain the best results in consistency and durability*
- *Self-closing valves that ensure the maximum product yield and avoid wastage.*
- *Lower maintenance costs due to the lower number of parts prone to wear and their greater durability.*
- *Designed for quick and easy cleaning.*
- *Possibility of converting it into a floor-standing model using the floor.*

- Machine à glace à l'italienne / soft compacte capable de résister aux conditions les plus exigeantes en matière de température et de demande grâce à son système de réfrigération de haut rendement.
- Le système Intellitec contrôle la machine pour obtenir les meilleurs résultats en termes de consistance et de durabilité.
- Valves autonomes qui permettent d'utiliser une quantité maximale de produit et qui évitent les pertes.
- Coût de maintenance réduit en raison du nombre réduit de pièces d'usure et de leur plus grande durabilité.
- Conçu pour un nettoyage rapide et facile.
- Possibilité de le convertir en modèle de sol avec le FS.

- *Kompakte Softeismaschine, die dank ihres hocheffizienten Kühlsystems für starke Beanspruchung und anspruchsvolle Temperaturen geeignet ist.*
- *Das Intellitec-System kontrolliert die Maschine, um die besten Ergebnisse für Widerstandfähigkeit und Langlebigkeit zu erzielen.*
- *Autonome Ventile, um die maximale Produktmenge zu nutzen und Verluste zu vermeiden.*
- *Geringere Wartungskosten durch weniger Verschleißteile und höhere Widerstandfähigkeit.*
- *Einfache und schnelle Reinigung.*
- *Kann mit FS in ein Standgerät verwandelt werden.*

E131 / F131

Máquina de gravedad de sobremesa, dos sabores /
Twin twist, counter-top, gravity /
Machine à gravité de comptoir, deux parfums + mélange /
Tischgerät mit Schwerkraftbefüllung, zwei Geschmacksrichtungen + kombiniert

2+1
Sabor / *Flavor /* Parfum / *Geschmacksrichtung*
+
Combinado / ***Combined /*** Combiné / *Kombiniert*

REF	Producción / *Production* / Production / *Produktion* L/H	Producción / *Production* / Production / *Produktion* CONES/H	Capacidad / *Capacity* / Capacité / *Kapazität* (L) Cuba / *Container* / Cuve / *Behälter*	Capacidad / *Capacity* / Capacité / *Kapazität* (L) Cilindro / *Cylinder* / Cylindre / *Zylinder*	Refrigeración / *Refrigeration* / Réfrigération / *Kühlung*	V / HZ / FASE	€/u	
E131X-302I2	32	300	11,35 x 2	2,46	Aire / *Air*	220 / 50 / I	20.595,15	1
F131X-302I2	44	415	11,35 x 2	3,22	Aire / *Air*	220 / 50 / I	22.688,10	1

Los datos en la tabla tienen caracter indicativo /
The data in the table is for indication only /
Les données du tableau sont indiquées à titre informatif /
Die in der Tabelle aufgeführten Daten sind Richtwerte

Otras combinaciones, consultar /
Ask for other versions /
Autres combinaisons, nous consulter /
Andere Kombination bitte anfragen

WIFI VERSION

Gravedad / *Gravity /* Gravité / *Schwerkraft*

AISI 304
Cuerpo en acero inoxidable /
Stainless steel body /
Corps en acier inoxidable /
Gehäuse aus edelstahl

Puerta transparente /
Transparent door /
Porte transparente /
Transparente tür

Depósito / *Hopper /* Rervoir / *Die speicher*

Sistema de control intellitec2™ /
Intellitec2™ control system /
Système de contrôle intellitec2™ /
Intellitec2™ kontrollsystem

2 x 3/4 HP **Potencia /** *Power /* Puissance / *Leistung*

E131 **8.600 Btu / hr** F131 **12.000 Btu / hr**

Compresor / *Compressor /* Compresseur / *Kompressor*

Sobremesa /
Countertop /
De comptoir /
Tischgerät

VENTAJAS / *ADVANTAGES /* AVANTAGES / *VORTEILE*

- **Máquina de helado Soft de 2 sabores y combinado compacta capaz de soportar las condiciones más exigentes de demanda y temperatura gracias a su sistema de refrigeración de alta eficiencia.**
- **El sistema IntelliTec2 dispone de una pantalla LCD que muestra como operar la máquina.**
- **Válvulas autónomas que aseguran usar la máxima cantidad de producto y evitar mermas.**
- **Menor coste de mantenimiento por la menor cantidad de partes de desgaste y su mayor durabilidad.**
- **Diseñada para una limpieza fácil y rápida.**
- **Posibilidad de convertirla en un modelo de suelo con la FS.**

- *Compact soft ice cream machine with 2 single flavors or in combination, able to withstand the most exacting conditions of demand and temperature thanks to its high efficiency refrigeration system.*
- *The IntelliTec2 system has an LCD screen that shows how to operate the machine.*
- *Self-closing valves that ensure the maximum product yield and avoid wastage.*
- *Lower maintenance cost due to the lower number of parts prone to wear and their greater durability.*
- *Designed for quick and easy cleaning.*
- *Possibility of converting it into a floor model with the Floor Stand.*

- Machine de glace à l'italienne / soft 2 saveurs et mélange compacte capable de résister aux conditions les plus exigeantes en matière de demande et de la température grâce à son système de réfrigération à haut rendement.
- Le système IntelliTec2 possède un écran LCD indiquant comment utiliser la machine.
- Valves autonomes qui permettent d'utiliser une quantité maximale de produit et qui évitent les pertes.
- Coût de maintenance réduit en raison du nombre réduit de pièces d'usure et de leur plus grande durabilité.
- Conçue pour un nettoyage rapide et facile.
- Possibilité de la convertir en modèle au sol avec le FS.

- *Kompakte Softeismaschine mit 2 Geschmacksrichtungen + kombiniert, die dank ihres hocheffizienten Kühlsystems für starke Beanspruchung und anspruchsvolle Temperaturen geeignet ist.*
- *Das IntelliTec2-System bietet einen LED-Bildschirm, der den Maschinenbetrieb anzeigt.*
- *Autonome Ventile, um die maximale Produktmenge zu nutzen und Verluste zu vermeiden.*
- *Geringere Wartungskosten durch weniger Verschleißteile und höhere Widerstandfähigkeit Kann mit FS in ein Standgerät verwandelt werden.*

F231

Máquina de gravedad de suelo, dos sabores /
Twin twist, floor, gravity /
Machine à gravité au sol, deux parfums + mélange /
Standgerät mit Schwerkraftbefüllung, zwei Geschmacksrichtungen + kombiniert

2+1
Sabor / *Flavor /* Parfum / *Geschmacksrichtung*
+
Combinado / ***Combined /*** Combiné / *Kombiniert*

REF	Producción / *Production* / Production / *Produktion* L/H	Producción / *Production* / Production / *Produktion* CONES/H	Capacidad / *Capacity* / Capacité / *Kapazität* (L) Cuba / *Container* / Cuve / *Behälter*	Capacidad / *Capacity* / Capacité / *Kapazität* (L) Cilindro / *Cylinder* / Cylindre / *Zylinder*	Refrigeración / *Refrigeration* / Réfrigération / *Kühlung*	V / HZ / FASE	€/u	
F231X-302I2P	44	424	11,35 x 2	3,22	Aire / Air	220 / 50 / I	23.675,10	1

Los datos en la tabla tienen caracter indicativo /
The data in the table is for indication only /
Les données du tableau sont indiquées à titre informatif /
Die in der Tabelle aufgeführten Daten sind Richtwerte

Otras combinaciones, consultar /
Ask for other versions /
Autres combinaisons, nous consulter /
Andere Kombination bitte anfragen

WIFI VERSION

Gravedad / *Gravity /* Gravité / *Schwerkraft*

Puerta transparente /
Transparent door /
Porte transparente /
Transparente tür

Depósito / *Hopper /* Rervoir / *Die speicher*

Sistema de control intellitec2™ /
Intellitec2™ control system /
Système de contrôle intellitec2™ /
Intellitec2™ kontrollsystem

3/4 HP **Potencia /** *Power /* Puissance / *Leistung*

AISI 304
Cuerpo en acero inoxidable /
Stainless steel body /
Corps en acier inoxidable /
Gehäuse aus edelstahl

12.000 Btu / hr
Compresor / *Compressor /* Compresseur / *Kompressor*

Suelo /
Floor /
Au sol /
Standgerät

VENTAJAS / *ADVANTAGES /* AVANTAGES / *VORTEILE*

- **El Control ECM y el Sistema de Refrigeración de Alta Eficiencia aseguran la mayor calidad de producto con el menor coste energético.**
- **Overrun ajustable para dar la consistencia deseada al helado.**
- **Válvulas autónomas que aseguran usar la máxima cantidad de producto y evitar mermas.**
- **Menor coste de mantenimiento por la menor cantidad de partes de desgaste y su mayor durabilidad.**
- **Diseñada para una limpieza fácil y rápida.**
- **Puerta transparente que permite al cliente ver el producto.**

- *The ECM Control and the High Efficiency Refrigeration System ensure the highest product quality with the lowest energy cost.*
- *Adjustable overrun gives the desired consistency to the ice cream.*
- *Self-closing valves ensure the maximum product yield and avoid wastage.*
- *Lower maintenance cost due to the lower number of parts prone to wear and their greater durability.*
- *Designed for quick and easy cleaning.*
- *Transparent door that allows the customer to see the product.*

- Le contrôle ECM et le Système de Réfrigération à Haute Efficacité garantissent la plus haute qualité de produit avec le coût énergétique le plus bas.
- Overrun réglable pour donner la consistance souhaitée à la glace.
- Valves autonomes qui permettent d'utiliser une quantité maximale de produit et qui évitent les pertes.
- Coût de maintenance réduit en raison du nombre réduit de pièces d'usure et de leur plus grande durabilité.
- Conçue pour un nettoyage facile et rapide.
- Porte transparente qui permet au client de voir le produit.

- *Die ECM-Steuerung und das hocheffiziente Kühlsystem garantieren höchste Produktqualität bei geringsten Energiekosten.*
- *Verstellbarer Overrun für die gewünschte Eiskonsistenz.*
- *Autonome Ventile, um die maximale Produktmenge zu nutzen und Verluste zu vermeiden.*
- *Geringere Wartungskosten durch weniger Verschleißteile und höhere Widerstandfähigkeit.*
- *Einfache und schnelle Reinigung.*
- *Transparente Tür, damit der Kunde das Produkt sehen kann.*

F144 / SF144

Máquina de gravedad sobremesa de un sabor + bebidas frías /
Counter top, gravity-fed soft-serve ice cream and milkshake machine /
Machine à gravité de comptoir un parfum + boissons froides /
Eismaschine mit Schwerkraft-Einspeisung, Thekeneinheit, eine Geschmackssorte + kalte Getränke

1+1
Sabor /
Flavor /
Parfum /
Geschmacksrichtung
+
Batido /
Shake /
Shake /
Shake

REF	Producción / *Production* / Production / *Produktion* L/H	CONES/H	Capacidad / *Capacity* / Capacité / *Kapazität* (L) Cuba / *Container* / Cuve / *Behälter*	Cilindro / *Cylinder* / Cylindre / *Zylinder*	Refrigeración / *Refrigeration* / Réfrigération / *Kühlung*	V / HZ / FASE	€/u	
F144X-302I2	26-42	320	11,35 x 2	3,22 x 2	Aire / Air	220 / 50 / I	22.101,10	1
SF144X-302I2	26-42	320	11,35 x 2	3,22 x 2	Aire / Air	220 / 50 / I	22.314,90	1

Los datos en la tabla tienen caracter indicativo /
The data in the table is for indication only /
Les données du tableau sont indiquées à titre informatif /
Die in der Tabelle aufgeführten Daten sind Richtwerte

Otras combinaciones, consultar /
Ask for other versions /
Autres combinaisons, nous consulter /
Andere Kombination bitte anfragen

WIFI VERSION

Gravedad / *Gravity /*
Gravité / *Schwerkraft*

Puerta transparente /
Transparent door /
Porte transparente /
Transparente tür

AISI 304
Cuerpo en acero inoxidable /
Stainless steel body /
Corps en acier inoxidable /
Gehäuse aus edelstahl

Depósito / *Hopper /*
Rervoir / *Die speicher*

Sistema de control intellitec2™ /
Intellitec2™ control system /
Système de contrôle intellitec2™ /
Intellitec2™ kontrollsystem

2 x 3/4 HP **Potencia /** *Power /*
Puissance / *Leistung*

12.000 Btu / hr
Compresor / *Compressor /*
Compresseur / *Kompressor*

Sobremesa /
Countertop /
De comptoir /
Tischgerät

F144

SF144
Incluye batidora /
Includes blender /
Batteur inclus /
Mit Mixer

VENTAJAS / *ADVANTAGES /* AVANTAGES / *VORTEILE*

- **Máquina que combina un cilindro para helado Soft y un segundo cilindro que refrigera y dispensa batidos con la que se pueden ofrecer a los clientes los productos por separado o combinados.**
- **La gama SF incluye una batidora de alta capacidad que ahorra tiempo de preparación.**
- **Ideal para todo tipo de negocios que no disponen de u gran espacio y quieren ofrecer una gran variedad de productos a sus clientes.**
- **Menor coste de mantenimiento por la menor cantidad de partes de desgaste y su mayor durabilidad.**
- **Diseñada para una limpieza fácil y rápida.**

- *Machine that combines a cylinder for Soft-serve ice cream and a second cylinder that refrigerates and dispenses milkshakes which means the products can be offered to the customers separately or combined.*
- *The SF range includes a high capacity blender that saves preparation time.*
- *Ideal for all types of businesses that do not have a large floor space and wish to offer a wide variety of products to their customers.*
- *Lower maintenance cost due to the lower number of parts prone to wear and their greater durability.*
- *Designed for quick and easy cleaning.*

- Machine qui combine un cylindre pour glace à l'italienne et un deuxième cylindre qui réfrigère et distribue des milk-shakes, avec laquelle les produits peuvent être proposés aux clients séparément ou combinés.
- La gamme SF comprend un batteur haute capacité qui permet de gagner du temps de préparation.
- Idéal pour tous les types d'entreprises qui ne disposent pas d'un grand espace et veulent offrir une grande variété de produits à leurs clients.
- Coût de maintenance réduit en raison du nombre réduit de pièces d'usure et de leur plus grande durabilité.
- Conçue pour un nettoyage rapide et facile.

- *Maschine mit einem Zylinder für Softeis und einem zweiten Zylinder zur Kühlung und Dosierung von Shakes, um den Kunden die Produkte getrennt oder kombiniert anzubieten.*
- *Die SF-Reihe umfasst einen Hochleistungsmixer, der Zubereitungszeit spart.*
- *Ideal für alle Geschäftsmodelle, die über wenig Platz verfügen und ihren Kunden eine große.*
- *Produktvielfalt anbieten wollen.*

E112

Dispensador de un sabor de sobremesa, capacidad media /
Counter top. Shake or slush freezer, medium capacity /
Distributeur de boisson, de comptoir, capacité moyenne /
Eisspender, eine Geschmackssorte, Thekeneinheit, mittlere Kapazität

REF	Producción / *Production* / Production / *Produktion* L/H	CONES/H	Capacidad / *Capacity* / Capacité / *Kapazität* (L) Cuba / *Container* / Cuve / *Behälter*	Cilindro / *Cylinder* / Cylindre / *Zylinder*	Refrigeración / *Refrigeration* / Réfrigération / *Kühlung*	V / HZ / FASE	€/u	
E112X-302	68-45	-	13,73	4,73	Aire / Air	220 / 50 / I	10.336,55	1

1
Sabor /
Flavor /
Parfum /
Geschmacksrichtung

Gravedad / *Gravity /*
Gravité / *Schwerkraft*

Puerta transparente /
Transparent door /
Porte transparente /
Transparente tür

AISI 304
Cuerpo en acero inoxidable /
Stainless steel body /
Corps en acier inoxidable /
Gehäuse aus edelstahl

Depósito / *Hopper /*
Rervoir / *Die speicher*

1/3 HP **Potencia /** *Power /*
Puissance / *Leistung*

6.000 Btu / hr
Compresor / *Compressor /*
Compresseur / *Kompressor*

Sobremesa /
Countertop /
De comptoir /
Tischgerät

VENTAJAS / *ADVANTAGES /* AVANTAGES / *VORTEILE*

- **Máquina dispensadora de batidos, bebidas granizadas, smoothies o cocktails de gran capacidad.**
- **Sistema de alarma de nivel de mezcla baja.**
- **Menor coste de mantenimiento por la menor cantidad de partes de desgaste y su mayor durabilidad.**
- **Dispone de modo limpieza automática.**

- *Large capacity machine for dispensing milkshakes, frozen drinks, smoothies or cocktails.*
- *Low mix level alarm system.*
- *Lower maintenance costs due to the lower number of parts prone to wear and their greater durability.*
- *It has an automatic cleaning mode.*

- Distributeur grande capacité de milk-shakes, de boissons granités de smoothies ou de cocktails Le système IntelliTec2 possède un écran LCD qui montre comment utiliser la machine.
- Système d'alarme de faible niveau de mélange.
- Coût de maintenance réduit en raison du nombre réduit de pièces d'usure et de leur grande durabilité.
- Il dispose d'un mode nettoyage automatique.

- *Verkaufsautomat für Shakes, Slush Eis-Getränke, Smoothies oder Cocktails mit hoher Kapazität.*
- *Das IntelliTec2-System bietet einen LED-Bildschirm, der den Maschinenbetrieb anzeigt Hinweissystem für niedrigen Füllstand.*
- *Geringere Wartungskosten durch weniger Verschleißteile und höhere Widerstandfähigkeit.*
- *Einfache und schnelle Reinigung.*

Dispensador de un sabor de sobremesa, capacidad media /
Counter top. Shake or slush freezer, medium capacity /
Distributeur de boisson, de comptoir, capacité moyenne /
Eisspender, eine Geschmackssorte, Thekeneinheit, mittlere Kapazität

F112

1 **Sabor /** *Flavor /* Parfum / *Geschmacksrichtung*

REF	Producción / Production / Produktion		Capacidad / Capacity / Capacité / Kapazität (L)		Refrigeración / Refrigeration / Réfrigération / Kühlung	V / HZ / FASE	€/u	
	L/H	CONES/H	Cuba / Container / Cuve / Behälter	Cilindro / Cylinder / Cylindre / Zylinder				
F112X-302	91-68	-	20,35	8,04	Aire / Air	220 / 50 / I	11.026,90	1

Depósito / *Hopper /* Rervoir / *Die speicher*

Gravedad / *Gravity /* Gravité / *Schwerkraft*

Puerta transparente / *Transparent door /* Porte transparente / *Transparente tür*

1/3 HP **Potencia /** *Power /* Puissance / *Leistung*

6.000 Btu / hr

Compresor / *Compressor /* Compresseur / *Kompressor*

AISI 304
Cuerpo en acero inoxidable /
Stainless steel body /
Corps en acier inoxidable /
Gehäuse aus edelstahl

Sobremesa /
Countertop /
De comptoir /
Tischgerät

VENTAJAS / *ADVANTAGES /* AVANTAGES / *VORTEILE*

- **Máquina dispensadora de batidos, bebidas granizadas, smoothies o cocktails de gran capacidad.**
- **Sistema de alarma de nivel de mezcla baja.**
- **Menor coste de mantenimiento por la menor cantidad de partes de desgaste y su mayor durabilidad.**
- **Dispone de modo limpieza automática.**

- *Large capacity machine for dispensing milkshakes, frozen drinks, smoothies or cocktails.*
- *Low mix level alarm system.*
- *Lower maintenance costs due to the lower number of parts prone to wear and their greater durability.*
- *It has an automatic cleaning mode.*

- Distributeur grande capacité de milk-shakes, de boissons granités de smoothies ou de cocktails Le système IntelliTec2 possède un écran LCD qui montre comment utiliser la machine.
- Système d'alarme de faible niveau de mélange.
- Coût de maintenance réduit en raison du nombre réduit de pièces d'usure et de leur grande durabilité.
- Il dispose d'un mode nettoyage automatique.

- *Verkaufsautomat für Shakes, Slush Eis-Getränke, Smoothies oder Cocktails mit hoher Kapazität.*
- *Das IntelliTec2-System bietet einen LED-Bildschirm, der den Maschinenbetrieb anzeigt Hinweissystem für niedrigen Füllstand.*
- *Geringere Wartungskosten durch weniger Verschleißteile und höhere Widerstandfähigkeit.*
- *Einfache und schnelle Reinigung.*

521035 / 521030 Batidora helado / *Mix-in blenders /* Blenders mixeurs / *Eis-Shakemschine*

0-3000 RPM

NEW!

REF	cm	H cm	W	Kg	€/u	
521035	19 x 20,5	62	560	7,9	1.591,85	1
521030	19 x 20,5	62	560	7,9	1.654,95	1

521035 521030

Clavija / *Plug /* Tige / *Stecker:*
SCHUKO 55272
UK 55271

Se vende por separado /
Sold separately /
Vendu séparément /
Separat erhältlich

- **Ventosas de fijación en la base.**
- **Control de dial (521035) o control de velocidad variable operado con el pie (521030). Deja tus manos libres para una mezcla rápida y fácil.**
- **Protección anti salpicaduras prácticamente irrompible que mantiene el área de trabajo limpia.**
- **Esquinas interiores curvadas que facilitan la limpieza.**
- **Ventilación forzada de aire para aumentar la vida útil del motor y del cojinete.**
- **Cuerto estanco fabricado en acero inoxidable.**
- **El motor de velocidad variable ofrece versatilidad ideal para batidos con helados.**

- *Bottom-mounted stay-in-place suction cups.*
- *Dial Control (521035) or Foot-Operated (521030) variable-speed control leaves your hands free for quick and easy mix-in blending.*
- *Virtually unbreakable lexan splatter guard keeps work area neat and slides off easily for clean up.*
- *Curved inside corners and easy-to-clean cup-saver mixing head.*
- *Forced air ventilation for long bearing and motor life.*
- *Attractive stainless steel cabinet.*
- *Variable-speed blender motor offers versatility and control.*
- *The versatile blender also doubles to make standard shakes, smoothies, freezes, and sodas.*

- Ventouses de fixation au bas de la machine.
- Commande via molette (521035) ou commande au pied (521030) à vitesse variable de façon à avoir les mains libres pour un mélange facile et rapide.
- Pare-éclaboussures en lexan pratiquement incassable, garde la zone de travail propre et se démonte facilement pour le nettoyage.
- Coins intérieurs incurvés et tête de mélange facile à nettoyer.
- Ventilation forcée pour une longue durée de vie des roulements et des moteurs.
- Corps en acier inoxydable élégant.
- Le moteur à vitesse variable du mixeur offre polyvalence et contrôle.
- Le mélangeur polyvalent permet également de réaliser des milk-shakes des smoothies, des freezes et des sodas.

- *Feste, bodenmontierte Saugnäpfe.*
- *Drehzahlregelung per Wählscheibensteuerung (521035) oder Fußsteuerung lässt (521030) die Hände frei und gestattet schnelles und einfaches Mixen.*
- *Ein Spritzschutz aus praktisch unzerbrechlichem Lexan hält den Arbeitsbereich sauber und lässt sich zum Reinigen einfach entfernen.*
- *Ein Spritzschutz aus praktisch unzerbrechlichem Lexan hält den Arbeitsbereich sauber und lässt sich zum Reinigen einfach entfernen.*
- *Gerundete Innenkanten und einfach zu reinigender Mixerkopf, der Näpfe spart.*
- *forcierte Lüftung für lange Lebensdauer von Lager und Motor.*
- *Attraktives Edelstahlgehäuse.*
- *Mixermotor mit variabler Drehzahl für Vielseitigkeit und individuelle Steuerung.*
- *Der vielseitige Mixer kann gleichzeitig für normale Shakes, Smoothies, Freezes und Sodas verwendet werden.*

	GELATO 5K CREA SC	GELATO 5K SC	GELATO 3K TOUCH	GELATO CHEF 5L AUTOMATIC	GELATO CHEF 3L AUTOMATIC
COMPARATIVA / *COMPARISON /* COMPARATIF / *VERGLEICH*					
Alimentación / *Power supply /* Alimentation / *Befüllung*	220-240 V 50 Hz	220-240 V 50 Hz	220-240 V 50 Hz	220-240 V 50 / 60Hz	220-240 V 50 / 60Hz
Potencia / *Power /* Puissance / *Leistung*	650 W	600 W	350 W	280 W	200 W
Revoluciones por minuto / *Revolutions per minute /* Tours par minute / *Umdrehungen pro Minute*	70 RPM	70 RPM	63 RPM	63 RPM	63 RPM
Volumen contenedor / *Container volume /* Volume conteneur / *Behältergrösse*	3,20 L	3,20 L	1,70 L	2,50 L	2 L
Desagüe / *Drain /* Vidange / *Wasserablaufsystem*	✓	✓			
Cubeta extraible / *Removable pail /* Cuve amovible / *Herausnehmbarer Behalter*			✓	✓	✓
Capacidad productiva por ciclo / *Production capacity per cycle /* Capacité productive par cycle / *Verbesserte Produktionskapazität durch zyklischen Betrieb*	1,25 Kg / 1,75 L	1,25 Kg / 1,75 L	0,8 Kg / 1,20 L	1 Kg / 1,50 L	1 Kg / 1,50 L
Tiempo de preparación / *Preparation time /* Temps de préparation / *Zubereitungszeit*	12-15 min.	12-15 min.	12-15 min.	20-30 min.	20-30 min.
Preparación máxima horaria / *Maximum hourly preparation /* Préparation maximum horaire / *Maximierte stündliche Zubereitung*	5 Kg / 7,00 L	5 Kg / 7,00 L	3 Kg / 4,40 L	2 Kg / 3,20 L	1,7 Kg / 3 L
Programa de producción y conservación automática / *Automatic production and preservation programme /* Programme de production et conservation automatique / *Programm für die automatische Produktion und Lagerung*	✓				
Dimensiones / *Dimensions /* Dimensions / *Abmessungen*	465 x 480 x 395 mm 34 Kg	465 x 480 x 395 mm 34 Kg	340 x 430 x 250 mm 21 Kg	450 x 320 x 315 mm 20 Kg	325 x 405 x 300 mm 19 Kg

GELATO 5K CREA SC

La mantecadora más compacta totalmente automática / *The most compact completely automatic ice-cream maker /* La turbine à glace la plus compacte totalement automatique / *Die kompakteste vollautomatische Eismaschine*

REF	Volumen contenedor / *Container volume /* Volume conteneur / *Grosser behälter* L	Producción horaria / *Hourly production /* Production horaire / *Zubereitungszeit /* Kg / L	W	V	Hz	Kg	€/u	
P38.250.250	3,20	5 / 7	650	220-240	50	34	5.895,10	1

AUTOMATIC

Introducción fácil de ingredientes.
Easy introduction of ingredients.
Introduction facile d'ingrédients.
Einfache Befüllung.

Tapa con imán de seguridad.
Lid with safety magnet.
Couvercle à aimant de sécurité.
Deckel mit Magnetverschluss.

Sistema de desague, fácil limpieza.
Easy clean, drain system.
Système d'écoulement, nettoyage facile.
Wasserablaufsystem, einfach zu reinigen.

Raspadoras ajustables extraíbles.
Adjustable removable blades.
Racloirs réglables amovibles.
Verstellbare Abstreifer, abnehmbar.

Función manual.
Manual function.
Fonction manuelle.
Manueller Betrieb.

4 programas de mantecación.
4 ice-cream making programmes.
4 programmes de malaxage.
Vier Eiszubereitungsprogramme.

4 x 4 programas de conservación.
4 x 4 conserving programmes.
4 x 4 programmes de conservation.
4 x 4 Konservationsprogramme.

Mantecadora para producir, almacenar y distribuir helado.

- **Produce helado de forma automática y en poco tiempo.**
- **Conserva el helado dentro de la máquina.**
- **Distribuir el helado directamente.**
- **Los 4 programas de mantecación.**
  - **Gelato clásico.**
  - **Gelato semi-soft.**
  - **Granita (Granizado).**
  - **Abatidor rápido de temperatura.**
- **Control de la densidad automática. La pala se detiene automáticamente cuando el helado está listo.**
- **Desagüe de limpieza.**
- **Cuerpo y pala en acero inoxidable.**
- **Refrigeración por aire.**

Ice-cream maker to produce, store and dispense ice-cream.

- *Quickly and automatically produce ice-cream.*
- *Conserve the ice-cream inside the machine.*
- *Dispense ice-cream directly.*
- *The 4 ice-cream making programmes.*
  - *Classic ice-cream.*
  - *Semi-soft ice-cream.*
  - *Granita (crystallised ice).*
  - *Fast chiller.*
- *Automatic density control. The blade stops automatically when the ice cream is ready.*
- *Cleaning drain.*
- *Stainless steel body and blade.*
- *Air cooling.*

Turbine à glace pour produire, conserver et distribuer des glaces.

- Produit des glaces de façon automatique et en peu de temps.
- Conserve la glace dans la machine.
- Distribue directement les glaces.
- Les 4 programmes de malaxage.
  - Gelato classique.
  - Gelato semi-soft.
  - Granita (Granité).
  - Refroidisseur rapide de température.
- Contrôle de densité automatique. La pale s'arrête automatique quand la glace est prête.
- Écoulement de nettoyage.
- Corps et pale en acier inoxydable.
- Réfrigération à l'air.

Eismaschine für die Herstellung, Aufbewahrung und Ausgabe von Eis

- *Automatische, schnelle Eisherstellung*
- *Aufbewahrung des Eis in der Maschine*
- *Ausgabe des Eis direkt aus der Maschine*
- *Die vier Eiszubereitungsprogramme*
  - *Klassisches Eis*
  - *Halbweiches (semi-soft)Eis*
  - *Granita (Slush – sizilianische Eisspeise).*
  - *Schnellfrierprogramm*
- *Automatische Kontrolle der Festigkeit. Die Rührklinge stoppt automatisch, wenn das Eis fertig ist.*
- *Ablaufreinigung.*
- *Körper und Klinge aus rostfreiem Stahl.*
- *Luftkühlung.*

GELATO 5K SC

Mantecadora / *Ice-cream maker /* Turbine à glace / *Eismaschine*

Ideal para pequeños restaurantes.
Ideal for small restaurants.
Idéal pour les petits restaurants.
Ideal für kleine Restaurants.

REF	Volumen contenedor / *Container volume* / Volume conteneur / *Grosser behälter* L	Producción horaria / *Hourly production* / Production horaire / *Zubereitungszeit* / Kg / L	W	V	Hz	Kg	€/u	
P38.240.250	3,20	5 / 7	600	220-240	50	34	4.789,80	1

Tapa con imán de seguridad.
Lid with safety magnet.
Couvercle à aimant de sécurité.
Deckel mit Magnetverschluss.

Sistema de desague, fácil limpieza.
Easy clean, drain system.
Système d'écoulement, nettoyage facile.
Wasserablaufsystem, einfach zu reinigen.

Raspadoras ajustables extraíbles.
Adjustable removable blades.
Racloirs réglables amovibles.
Verstellbare Abstreifer, abnehmbar.

Introducción fácil de ingredientes.
Easy introduction of ingredients.
Introduction facile d'ingrédients.
Einfache Befüllung.

Mantecadora para producir helados y sorbetes.
- **Control de la densidad automática.**
- **La pala se detiene automáticamente cuando el helado está listo.**
- **Cuerpo, cubeta fija y pala (con insertos reemplazables) en acero inoxidable.**
- **Refrigeración por aire.**

Ice-cream maker to produce ice-cream and sorbets.
- *Automatic density control.*
- *The blade stops automatically when the ice-cream is ready.*
- *Body, fixed pail and blade (with replaceable inserts) in stainless steel.*
- *Air cooled.*

Turbine à glace pour produire des glaces et sorbets.
- Contrôle automatique de densité.
- La pale s'arrête automatiquement quand la glace est prête.
- Corps, cuve fixe et pale (à inserts interchangeables) en acier inoxydable.
- Réfrigération par air.

Eismaschine für die Herstellung von Eis und Sorbets
- *Automatische Kontrolle der Festigkeit.*
- *Die Klinge stoppt automatisch, wenn das Eis fertig ist.*
- *Körper, Eisbehälter und Schaufeln (mit auswechselbaren Einsätzen) Edelstahl.*
- *Luftkühlung.*

GELATO 3K TOUCH

Mantecadoras / *Ice-cream makers /* Turbines à glace / *Eismaschine*

REF	Volumen contenedor / *Container volume* / Volume conteneur / *Grosser behälter* L	Producción horaria / *Hourly production* / Production horaire / *Zubereitungszeit* / Kg / L	W	V	Hz	Kg	€/u	
P38.550.250	1,70	3 / 4,4	350	220-240	50	21	3.438,80	1

Sistema de desague, fácil limpieza.
Easy clean, drain system.
Système d'écoulement, nettoyage facile.
Wasserablaufsystem, einfach zu reinigen.

Tapa con imán de seguridad.
Lid with safety magnet.
Couvercle à aimant de sécurité.
Deckel mit Magnetverschluss.

Introducción fácil de ingredientes.
Easy introduction of ingredients.
Introduction facile d'ingrédients.
Einfache Befüllung.

Raspadoras ajustables extraíbles.
Adjustable removable blades.
Racloirs réglables amovibles.
Verstellbare Abstreifer, abnehmbar.

Mantecadora para producir helados y sorbetes.
- **Control de la densidad automática. La pala se detiene automáticamente cuando el helado está listo.**
- **Cuerpo, cubeta fija y pala (con insertos reemplazables) en acero inoxidable.**
- **Refrigeración por aire.**

Ice-cream maker to produce ice-cream and sorbets.
- *Automatic density control. The blade stops automatically when the ice-cream is ready.*
- *Body, fixed pail and blade (with replaceable inserts) in stainless steel.*
- *Air cooled.*

Turbine à glace pour produire des glaces et sorbets.
- Contrôle automatique de densité. La pale s'arrête automatiquement quand la glace est prête.
- Corps, cuve fixe et pale (à inserts interchangeables) en acier inoxydable.
- Réfrigération par air.

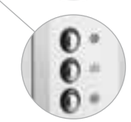
Eismaschine für die Herstellung von Eis und Sorbets.
- *Automatische Kontrolle der Festigkeit. Die Klinge stoppt automatisch, wenn das Eis fertig ist.*
- *Körper, Eisbehälter und Schaufeln (mit auswechselbaren Einsätzen) Edelstahl.*
- *Luftkühlung.*

GELATO CHEF 5L AUTOMATIC

Mantecadoras / *Ice-cream makers /* Turbines à glace / *Eismaschine*

REF	Volumen contenedor / *Container volume* / Volume conteneur / *Grosser behälter* L	Producción horaria / *Hourly production* / Production horaire / *Zubereitungszeit* / Kg / L	W	V	Hz	Kg	€/u	
P36.790.250	2,50	2 / 3,2	280	220-240	50/60	20	2.456,30	1

Tapa con imán de seguridad.
Lid with safety magnet.
Couvercle à aimant de sécurité.
Deckel mit Magnetverschluss.



Temporizador e interruptor refrigeración.
Timer and cooling switch.
Temporisateur et interrupteur réfrigération.
Zeitschaltuhr für Gefrierprozess.

Cubeta extraible (aluminio).
Removable pail (aluminium).
Cuve amovible (aluminium).
Herausnehmbarer Behälter (Aluminium).

Raspadoras extraíbles.
Removable blades.
Racloirs amovibles.
Herausnehmbare Abstreifer.

Mantecadora para uso profesional.
- **Control de la densidad automática. La pala se detiene automáticamente cuando el helado está listo.**
- **Cuerpo, cubeta fija y pala (con insertos reemplazables) en acero inoxidable.**
- **Timer mecánico de 60 minutos.**
- **Refrigeración por aire.**

Ice-cream maker for professional use.
- *Automatic density control. The blade stops automatically when the ice-cream is ready.*
- *Body, fixed pail and blade (with replaceable inserts) in stainless steel.*
- *60 minute mechanical timer.*
- *Air cooled.*

Turbine à glace à usage professionnel.
- Contrôle automatique de densité. La pale s'arrête automatiquement quand la glace est prête.
- Corps, cuve fixe et pale (à inserts interchangeables) en acier inoxydable.
- Minuteur mécanique de 60 minutes.
- Réfrigération par air.

Eismaschine für die professionelle Nutzung.
- *Automatische Kontrolle der Festigkeit. Die Klinge stoppt automatisch, wenn das Eis fertig ist.*
- *Körper, Eisbehälter und Schaufeln (mit auswechselbaren Einsätzen) Edelstahl.*
- *Mechanische Zeitschaltuhr 60 Minuten.*
- *Luftkühlung.*

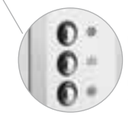
GELATO CHEF 3L AUTOMATIC

Mantecadoras / *Ice-cream makers /* Turbines à glace / *Eismaschine*

NEW!

REF	Volumen contenedor / *Container volume* / Volume conteneur / *Grosser behälter* L	Producción horaria / *Hourly production* / Production horaire / *Zubereitungszeit* / Kg / L	W	V	Hz	Kg	€/u	
P38.420.250	2	1,7 / 3	200	220-240	50	19	1.842,20	1

Tapa con imán de seguridad.
Lid with safety magnet.
Couvercle à aimant de sécurité.
Deckel mit Magnetverschluss.



Temporizador e interruptor refrigeración.
Timer and cooling switch.
Temporisateur et interrupteur réfrigération.
Zeitschaltuhr für Gefrierprozess.

Cubeta extraible (aluminio).
Removable pail (aluminium).
Cuve amovible (aluminium).
Herausnehmbarer Behälter (Aluminium).

Raspadoras extraíbles.
Removable blades.
Racloirs amovibles.
Herausnehmbare Abstreifer.

Mantecadora para uso profesional.
- **Control de la densidad automática. La pala se detiene automáticamente cuando el helado está listo.**
- **Cuerpo, cubeta fija y pala (con insertos reemplazables) en acero inoxidable.**
- **Timer mecánico de 60 minutos.**
- **Refrigeración por aire.**

Ice-cream maker for professional use.
- *Automatic density control. The blade stops automatically when the ice-cream is ready.*
- *Body, fixed pail and blade (with replaceable inserts) in stainless steel.*
- *60 minute mechanical timer.*
- *Air cooled.*

Turbine à glace à usage professionnel.
- Contrôle automatique de densité. La pale s'arrête automatiquement quand la glace est prête.
- Corps, cuve fixe et pale (à inserts interchangeables) en acier inoxydable.
- Minuteur mécanique de 60 minutes.
- Réfrigération par air.

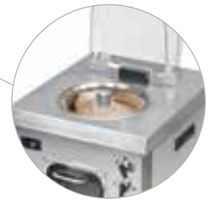
Eismaschine für die professionelle Nutzung.
- *Automatische Kontrolle der Festigkeit. Die Klinge stoppt automatisch, wenn das Eis fertig ist.*
- *Körper, Eisbehälter und Schaufeln (mit auswechselbaren Einsätzen) Edelstahl.*
- *Mechanische Zeitschaltuhr 60 Minuten.*
- *Luftkühlung.*

GELATO 12K ST

Mantecadoras / *Ice-cream makers /* Turbines à glace / *Eismaschine*

NEW!

REF	Volumen contenedor / *Container volume /* Volume conteneur / *Grosser behälter* L	Producción horaria / *Hourly production /* Production horaire / *Zubereitungszeit /* Kg / L	W	V	Hz	Kg	€/u	
P38.160.250	6	12 / 16	1.300	220-240	50	73	11.825,00	1



Cubeta de conservación
Storage vat
Bac de conservation
Aufbewahrungsbehälter

Control de temperatura
Temperature control
Contrôle de la tempéra-ture
Temperaturkontrolle

La mantecadora Gelato 12k ST es capaz de producir 3 kg de helado en un ciclo de 15 minutos. La velocidad de rotación es regulable entre 60 y 130 rpm para conseguir la textura deseada.

The Gelato 12k ST churn is capable of producing 3 kg of ice cream in a 15-minute cycle. The rota-tion speed is adjustable between 60 and 130 rpm for achieving the desired texture.

Turbine à glace Gelato 12k ST peut produire 3 kg de glace en un cycle de 15 min. La vitesse de rotation est réglable entre 60 et 130 rpm pour obtenir la texture souhaitée.

Die Gelato 12k ST Eisma-schine ist in der Lage, 3 kg Eis in einem 15-minüti-gem Zyklus zuzu-bereiten. Die Drehge-schwindigkeit ist zwi-schen 60 und 130 U / min einstellbar, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

Este modelo cuenta con extrac-ción frontal del helado pero también con cuba de conservación cuya temperatura puede ser selec-cionada por el usuario.

This model has front extraction of the ice cream but also has a storage vat where tem-perature can be selected by the user.

De la glace est également doté d'un bac de conservation dont la tempé-rature peut être sélectionnée par l'utilisateur.

Dieses Modell verfügt über eine frontale Ei-sentnahme und auch über einen Aufbewah-rungsbehälter, dessen Temperatur vom Bedie-ner eingestellt werden kann.

La Gelato 12k ST gracias a la tec-nología empleada tiene un peso reducido y se puede transportar y mover fácilmente, estando equi-pada con 4 ruedas, las cuales se pueden bloquear. De fácil limpieza todas las piezas están hechas de acero inoxidable. Refrigerada por aire.

Thanks to the technology used, the Gelato 12k ST is lighter and can be easily transported and moved about, having 4 wheels which can be locked. Easy to clean as all parts are made of stainless steel. Air-cooled.

Grâce à la technologie appliquée la Gelato 12k ST a un faible poids et peut être transportée et déplacée facilement, étant équipée de 4 roues blocables. Net-toyage facile de toutes les pièces qui sont en acier inoxyda-ble. Refroi-dissement par air.

Dank der eingesetzten Technologie hat die Gelato 12k ST Eismaschi-ne ein geringes Gewicht und kann leicht transpor-tiert und bewegt wer-den, da sie mit 4 Rädern ausgestattet ist, die blockiert werden kön-nen. Alle Teile sind für eine leichte Reinigung aus Edelstahl gefertigt. Luftgekühlt.

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

2000 RPM
2 velocidades (1-2 minutos).
2 speeds (1-2 minutes).
2 vitesses (1-2 minutes).
2 geschwindigkeiten (1-2 minuten).

H.A.C.C.P.
NO PROBLEM

Colores / *Colours /* Couleurs / *Farben*

Cada pack contiene 10 u. de cada color.
Each pack contains 10 units of each colour.
Chaque pack contient 10 u. de chaque couleur.
Jedes Set enthält zehn Stück jeder Farbe.

FRIX'AIR

Emulsionador y procesador de alimentos / *Food emulsifier and processor /* Émulsionneur et processeur d'aliments / *Emulgator und Küchenmaschine*

REF	W	V	Hz	Kg	€/u	
P94.500.250	600	220-240	50/60	21	3.807,25	1

Procesador profesional que permite emulsionar, mezclar y triturar tanto alimentos congelados como frescos.

Frix'Air funciona con recipientes monodosis de 180 ml con muchas ventajas:
- Máxima higiene.
- Congelación muy rápida.
- Disponibilidad inmediata de varias preparaciones.
- Garantiza la cadena de frío.
- Ocupan poco espacio.
- Apilables.

Professional processor that allows emulsifying, mixing and blending of both frozen and fresh food.

Frix'Air works with 180 ml single-dose containers with many advantages:
-Maximum hygiene.
-Very quick freezing.
-Immediate availability of various preparations.
-It guarantees the cold chain.
-They take up little space.
-Stackable.

Robot professionnel à émulsionner, mixer et mouliner des aliments surgelés ou frais.

Frix'Air fonctionne à l'aide de récipients monodose de 180 ml offrant de nombreux avantages :
- Hygiène maximum.
- Congélation très rapide.
- Disponibilité immédiate de plusieurs préparations.
- Garantit la chaîne du froid.
- Prend peu de place.
- Empilables.

Profi-Prozessor, zum Emulgieren, Mischen und Zerkleinern von sowohl gefrorene undals auch frische Lebensmittel.

Frix'Air arbeitet mit 180 ml Einzelbehältern mit vielen Vorteilen:
- Maximale Hygiene.
- Sehr schnelles Einfrieren.
- Sofortige Verfügbarkeit der verschiedenen Zubereitungen.
- Gewährleistet Kühlkette.
- Raumsparend.
- Stapelbar.

IDEA!
Ideal para preparar mousses, sorbetes, helados, salsas, sopas, cócteles y aperitivos.
Ideal for preparing mousses, sorbets, ice-creams, sauces, soups, cocktails and apéritifs.
Idéal pour préparer des mousses, sorbets, glaces, sauces, soupes, cocktails et apéritifs.
Ideal für die Herstellung Mousses, Sorbets, Eis, Soßen, Suppen, Cocktails und Aperitifs.

Set recipientes Frix'Air en plástico para congelador y microondas /
Set of Frix'Air plastic containers for freezers and microwaves /
Set récipients Frix'Air en plastique pour congélateur et micro-ondes /
Plastikbehälter Frix'Air zum Einfrieren und für die Mikrowelle

REF	ml	Ø mm	H mm	€/u	
P99.00.000	180	72	95	184,25	50

Accesorios incluidos:

2 Cuchillas de acero inoxidable.
1 Cuchilla de plástico.
2 Junta protectora.
2 Lleva recipientes en acero.
5 Recipientes de plástico con tapa.
1 Desmontador de cuchilla.

Accessories included:

2 St/Steel blades.
1 Plastic blade.
2 Protective seals.
2 Stainless steel containers.
5 Plastic containers with lid.
1 Blade remover.

Accessoires inclus :

2 lames en acier inoxydable.
1 lame en plastique.
2 joints protecteurs.
2 Muni de récipients en acier.
5 Récipients en plastique avec couvercle.
1 Outil démontage de lame.

Zubehör im Lieferumfang enthalten:

2 Edelstahlklingen.
1 Kunststoffmesser.
2 Schutzstecker
2 Stahlbehälter eingeschlossen.
5 Kunststoffbehälter mit Deckel.
1 Abnehmbare Klinge.

IDEA!
Fácil identificación y separación de diferentes preparaciones.
Easy for identification and separation of different foodstuffs.
Identification et séparation faciles des différentes préparations.
Einfaches Erkennen und Unterscheiden unterschiedlicher Zubereitungen.

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 146**

RACIONADOR HELADO /
ICE CREAM SCOOP /
CUILLÈRE À GLACE /
EISKUNGELPORTIONIERER

MELAMINA Y PRESENTACIÓN / *MELAMINE & PRESENTATION* /
MÉLAMINE ET PRÉSENTATION / *MELAMIN UND PRÄSENTATION*

GREY SOUL
361

NATURAL
367

BLANCHE
376

PASTRY
385

WATER
362

TERRACOTA
368

FONTANA
376

WOOD
386

DEEP BLUE
362

STONE
370

OLA
377

STONE BOARD
388

OCEAN
363

ELEGANCE
371

SHARING
378

GN CLASSIC
390

GOLDEN
364

MEDITERRANEAN
372

CANON
380

GN SLIM
392

VERSATIL
365

COLORS
373

LIFE
381

STANDS
395

STYLISH
366

ZEN
374

COMPLET TABLE
382

MINI
396

CLASSIC
366

SHELL
375

VENUS
384

CENICEROS
399

MELAMINA Y PRESENTACIÓN / *MELAMINE & PRESENTATION /* MÉLAMINE ET PRÉSENTATION / *MELAMIN UND PRÄSENTATION*

FCA FOOD CONTACT APROVED

La melamina es una resina sintética que se endurece y toma forma después de un proceso de calentamiento. Es un material muy utilizado en el servicio de mesa y presentación por sus propiedades.

Melamine is a synthetic resin Which becomes harden and Formed after heating. It is highly recommended for table & buffet service for its properties.

La mélamine est une résine Synthétique qui se durcit et prend-forme après un processus spécial de Chauffement. Trés utilisée dans le service de table et buffet par ses properties.

Melamin ist ein kunstharz, welches sich verhärtet und nach einem erhitzungsprozess eine form annimmt. Aufgrund seiner eigenschaften ist es ein vielbenutztes material für den tischservice und die präsentation.

CARACTERÍSTICAS / *MAIN FEATURES /* PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES /*PRODUKTMERKMALE*

Contacto con alimentos: certificado por SGS
Food contact approved: certified by SGS
Contact avec aliments: certifié par SGS
Kontakt mit lebensmitteln: zertifiziert durch SGS

Condiciones de trabajo: entre -20ºC y +70ºC
Withstands temperatures: -20ºC & +70ºC
Températures entre: -20ºC et +70ºC
Arbeitstemperaturen: zwischen -20ºC und +70ºC

USOS / *USES /* USAGES / *GEBRAUCH*

No recomendada: Microondas
Not recomended: Microwave
Non recommandée: Micro-ondes
Nicht empfholen: Mikrowellen

No recomendada: Horno
Not recomended: Oven
Non recommandée: Four
Nicht empfholen: Ôfen

No recomendada: Directo al fuego
Not recomended: Direct flame
Non recommandée; Direct au feu
Nicht empfholen: Direkte flamme

No recomendada: Aceite y productos químicos
Not recomended: Oil and chemical products
Non recommandée: Huile ou produits chimiques
Nicht empfholen: Öl und chemische produkte

PROPIEDADES / *PROPERTIES /* PROPRIÉTÉS / *EIGENSCHAFTEN*

Resistente al calor
Heat resistant
Résistante à la chaleur
Hitzebeständig

Resistente a la corrosión
Corrosion resistant
Résistante à la corrosion
Resistent gegen korrosion

No tóxico
Non-toxic
Non-toxique
Nicht giftig

Inodoro
Non-odorous
Inodore
Geruchlos

Ligero
Light weight
Légère
Leicht

Indeformable
Free form deformation
Indéformable
Unverformbar

Poco conductor del calor
Low heat conductivity
Baisse conductivité de la chaleur
Geringe wärmeleitung

GREY SOUL

NEW!

P22308 Plato tapas / *Tapas dish /* Plat à tapas / *Tapas Teller*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.308	14,0	2,5	2,25	1
P22.309	16,5	2,8	3,45	1

P22306 Plato / *Plate /* Assiete / *Teller*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.306	19	2	3,70	1
P22.307	21,5	2,5	5,70	1

P22303 Bol redondo / *Round bowl /* Bol rond / *Runde Schüssel*

P22.303 P22.304

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.303	14,5	5,5	5,25	1
P22.304	24	6	7,85	1

P22305 Bol cónico / *Conical bowl /* Bol conique / *Konische Schüssel*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.305	12	6,5	3,10	1

P22301 Fuente oval / *Oval serving dish /* Plat ovale / *Ovale Buffetschale*

REF	cm	H cm	€/u	
P22.301	29,5 x 18	3,5	5,15	1
P22.302	34,5 x 22	4	7,95	1

WATER

P22318 Plato / *Plate* / Assiete / *Teller*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.318	25,0	1,5	8,65	1
P22.319	27,5	1,5	9,75	1
P22.320	30,0	1,5	12,90	1

P22321 Plato hondo / *Deep dish* / Assiette creuse / *Tief Teller*

REF	cm	H cm	€/u	
P22.321	23 x 17,5	6,5	11,25	1

DEEP BLUE

P22332 Plato presentación / *Serving plate* / Assiette présentation / *Präsentierteller-Teller*

REF	cm	H cm	€/u	
P22.332	30 x 28,5	4,5	20,90	1

OCEAN

P22316 Bol redondo / *Round bowl* / Bol rond / *Runde Schüssel*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.316	17	5	5,90	1

P22317 Plato hondo / *Deep dish* / Assiette creuse / *Tief Teller*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.317	22,5	5	9,10	1

P22314 Plato / *Plate* / Assiete / *Teller*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.314	22	2	6,45	1
P22.315	27	2	9,90	1

P22313 Bandeja rectangular / *Rectangular tray* / Plateau rectangulaire / *Rechteckiges Tablett*

REF	cm	H cm	GN	€/u	
P22313	53,0 x 32,5	2	1/1	29,00	1
P22312	32,5 x 26,5	2	1/2	14,90	1
P22310	32,5 x 17,6	2	1/3	9,80	1
P22311	53,0 x 16,5	2	2/4	13,90	1

P22344 **Plato /** *Plate /* Assiete / *Teller*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.344	23,0	3,0	9,00	1
P22.345	27,5	3,5	13,95	1
P22.346	32,0	4,0	17,35	1

P22347 **Plato presentación /** *Serving plate /* Assiette présentation / *Präsentierteller-Teller*

REF	cm	H cm	€/u	
P22.347	29 x 26,5	1,5	10,25	1

P22348 **Fuente oval /** *Oval serving dish /* Plat ovale / *Ovale Buffetschale*

REF	cm	H cm	€/u	
P22.348	30,5 x 11	3,0	6,20	1

P22339 **Plato tapas /** *Tapas dish /* Plat à tapas / *Tapas Teller*

REF	cm	H cm	€/u	
P22.339	13 x 15,5	4	3,80	1
P22.341	15 x 15,0	2,5	3,65	1

P22340 **Plato /** *Plate /* Assiete / *Teller*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.340	19,5	3	7,35	1

P22336 **Plato hondo /** *Deep dish /* Assiette creuse / *Tief Teller*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.336	25,5	5,5	13,30	1

P22337 **Fuente oval /** *Oval serving dish /* Plat ovale / *Ovale Buffetschale*

REF	cm	H cm	€/u	
P22.337	23 x 16,5	3	7,50	1
P22.338	28 x 20,0	3	10,90	1

P22342 **Bandeja rectangular /** *Rectangular tray /* Plateau rectangulaire / *Rechteckiges Tablett*

REF	cm	H cm	€/u	
P22.342	31,5 x 23	3	16,50	1
P22.343	33,5 x 13	3	15,45	1

P22333 **Plato /** *Plate /* Assiete / *Teller*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.333	20	2,0	6,50	1
P22.334	27	2,5	12,50	1
P22.335	31	3,0	15,70	1

P22329 **Bol cónico /** *Conical bowl /* Bol conique / *Konische Schüssel*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.329	17	6	6,45	1
P22.330	22	8	12,45	1
P22.331	25	9	15,75	1

P22324 **Bandeja rectangular /** *Rectangular tray /* Plateau rectangulaire / *Rechteckiges Tablett*

REF	cm	H cm	GN	€/u	
P22.324	32,5 x 26,5	4	1/2	16,50	1
P22.328	32,5 x 26,5	4	1/2	16,50	1

P22323 **Bandeja rectangular /** *Rectangular tray /* Plateau rectangulaire / *Rechteckiges Tablett*

REF	cm	H cm	GN	€/u	
P22.323	32,5 x 17,6	4	1/3	12,80	1
P22.327	32,5 x 17,6	4	1/3	12,80	1

P22322 **Bandeja rectangular /** *Rectangular tray /* Plateau rectangulaire / *Rechteckiges Tablett*

REF	cm	H cm	GN	€/u	
P22.322	53 x 16,5	4	2/4	17,65	1
P22.326	53 x 16,5	4	2/4	17,65	1

P22325 **Bandeja forma hoja /** *Leaf plate /* Plateau forme feuille / *Schale Blattform*

REF	cm	H cm	€/u	
P22.325	37,5 x 15	2	10,90	1

TERRACOTA

MELAMINA / *MELAMINE /* MÉLAMINE / *MELAMIN*

TERRACOTA

P22740 Plato tapas / *Tapas dish /* Plat à tapas / *Tapas Teller*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.740	19,0	4,0	6,25	1
P22.741	24,0	5,1	9,65	1
P22.742	28,5	6,5	13,95	1
P22.743	35,5	6,5	18,75	1

P22744 Plato tapas / *Tapas dish /* Plat à tapas / *Tapas Teller*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.744	10,5	3,5	3,00	1
P22.745	13,0	4,0	4,40	1
P22.746	15,5	4,5	6,25	1

P22750 Bandeja cuadrada / *Square tray /* Plateau carré / *Quadratische Schale*

REF	cm	H cm	€/u	
P22.750	20,5 x 20,5	3,0	7,65	1
P22.751	25,5 x 25,5	3,5	12,40	1
P22.752	29,0 x 29,0	4,0	16,85	1

P22755 Bandeja rectangular / *Rectangular tray /* Plateau rectangulaire / *Rechteckiges Tablett*

REF	cm	H cm	€/u	
P22.755	21 x 11	2,0	5,50	1
P22.756	26 x 13	3,0	8,10	1

P22760 Bandeja snacks o salsas / *Snacks or sauce tray /* Plateaux sauces / *Schale für Snacks oder Sossen*

REF	cm	H cm	€/u	
P22.760	30 x 10	3,0	5,80	1

P22700 Bol cónico / *Conical bowl /* Bol conique / *Konische Schüssel*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.700	9,5	5,5	2,75	1
P22.701	11,5	5,5	3,40	1
P22.702	15,0	6,0	4,55	1
P22.703	18,0	9,5	6,90	1
P22.704	20,5	7,5	9,65	1
P22.705	23,0	8,0	12,00	1

P22710 Plato tapas / *Tapas dish /* Plat à tapas / *Tapas Teller*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.710	10,5	3,5	3,00	1
P22.711	15,5	4,5	6,25	1
P22.712	18,0	4,5	7,25	1

P22770 Plato presentación / *Serving plate /* Assiette présentation / *Präsentierteller-Teller*

P22.772

P22.770

REF	cm	H cm	€/u	
P22.770	22,0 x 18,5	1,0	4,15	1
P22.772	44,5 x 35,0	1,5	20,75	1

STONE

P22824 Bol redondo / *Round bowl* / Bol rond / *Runde Schüssel*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.824	11,5	4,0	2,10	1
P22.823	14,0	5,5	2,80	1
P22.825	19,0	6,5	5,70	1

P22815 Plato oval / *Oval plate* / Assiette oval / *Ovaler Teller*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.815	22,5	3,0	5,35	1
P22.816	25,0	3,0	6,85	1
P22.817	27,5	3,5	10,00	1

P22850 Tabla presentación curvada / *Curved board* / Planche incurvée présentaion / *Servierbrett*

REF	cm	H cm	€/u	
P22.850	20,0 x 14,0	2,0	3,95	1
P22.851	25,0 x 17,5	2,5	8,55	1
P22.852	30,0 x 20,0	2,5	10,30	1

P22800 Tabla presentación / *Serving board* / Planche de service / *Servierbrett*

REF	cm	H cm	€/u	
P22.800	21 x 12	2,5	6,05	1
P22.801	24 x 14	2,5	7,50	1
P22.802	27 x 18	2,5	11,90	1
P22.803	33 x 19	2,5	15,10	1

ELEGANCE

P22782 Bandeja exhibición rectangular / *Oblong display tray* / Plateau rectangulaire / *Quadratische Präsentationsplatte*

REF	cm	H cm	€/u	
P22.782	35 x 25	4,0	22,35	1

P22780 Fuente rectangular / *Oblong plate* / Plateau rectangulaire / *Quadratische Schale*

REF	cm	H cm	€/u	
P22.780	25 x 16	3,0	10,30	1

P22781 Bandeja rectangular / *Rectangular tray* / Plateau rectangulaire / *Rechteckiges Tablett*

REF	cm	H cm	€/u	
P22.781	32 x 12	2,5	8,85	1

P22783 Fuente oval / *Oval serving dish* / Plat ovale / *Ovale Buffetschale*

REF	cm	H cm	€/u	
P22.783	35 x 15	2,5	11,70	1

P22784 Bandeja forma hoja / *Leaf plate* / Plateau forme feuille / *Schale Blattform*

REF	cm	H cm	€/u	
P22.784	34,5 x 13,5	3,0	9,50	1

MEDITERRANEAN

COLORS

P22725 Plato / *Dish* / Assiette / *Teller*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.720	22,0	2,0	4,00	1
P22.725	27,0	2,0	6,90	1

P22726 Plato hondo / *Deep dish* / Assiette creuse / *Tief Teller*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.726	20,0	3,5	3,85	1

P22727 Fuente rectangular / *Oblong plate* / Plateau rectangulaire / *Quadratische Schale*

REF	cm	H cm	€/u	
P22.727	20,0 x 14,5	4,5	2,50	1
P22.728	23,0 x 17,5	4,5	3,75	1
P22.729	27,0 x 20,0	4,5	5,80	1

P22758 Bol redondo / *Round bowl* / Bol rond / *Runde Schüssel*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.758	12,5	7,0	2,35	1

P22759 Vaso / *Glass* / Verre / *Becher*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.759	8,0	9,5	2,15	1

P22830 Plato presentación / *Serving plate* / Assiette présentation / *Präsentierteller-Teller*

Amarillo / *Yellow* / Jaune / *Gelb*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.830	22	2,5	3,65	1
P22.833	28	2,5	5,45	1

P22834 Plato presentación / *Serving plate* / Assiette présentation / *Präsentierteller-Teller*

Gris / *Grey* / Gris / *Grau*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.834	22	2,5	3,65	1
P22.835	28	2,5	5,45	1

P22838 Plato presentación / *Serving plate* / Assiette présentation / *Präsentierteller-Teller*

Naranja / *Orange*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.838	22	2,5	3,65	1
P22.839	28	2,5	5,45	1

P22844 Plato presentación / *Serving plate* / Assiette présentation / *Präsentierteller-Teller*

Rojo / *Red* / Rouge / *Rot*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.844	22	2,5	3,65	1
P22.845	28	2,5	5,45	1

ZEN

P2290 Plato / *Dish* / Assiette / *Platte*

REF	Ø mm	H mm	€/u	
P22.901	195	28	6,65	12
P22.902	280	29	14,30	12

P2297 Bol para noodels / *Noodles bowl* / Bol pour nouilles / *Nudelschüssel*

REF	Ø mm	H mm	€/u	
P22.971	173	76	10,10	12
P22.972	250	87	17,80	6

P2291 Bol / *Bowl* / Bol / *Schüssel*

REF	Ø mm	H mm	€/u	
P22.911	101	40	3,45	12
P22.912	115	58	4,10	12

P2296 Bol para salsas / *Sauce bowl* / Bol pour sauces / *Schüssel für Sossen*

REF	Ø mm	H mm	€/u	
P22.960	115	55	3,75	20

P2295 Plato para bol / *Dish for bowl* / Assiette pour bol / *Unterteller für Schüssel*

REF	mm	H mm	€/u	
P22.950	159 x 127	23	4,25	12

P2294 Bandeja rectangular / *Rectangular Tray* / Plateau rectangulaire / *Rechteckiges Tablett*

REF	mm	H mm	€/u	
P22.940	234 x 147	25	11,10	12

SHELL

P22354 Fuente / *Plate* / Plateau / *Schale*

REF	cm	H cm	€/u	
P22.354	25 x 23,5	3,0	5,50	1
P22.355	40 x 38,5	6,5	14,95	1

P22.354

P22.355

P22356 Fuente / *Plate* / Plateau / *Schale*

REF	cm	H cm	€/u	
P22.356	35 x 26,5	3,5	6,30	1
P22.357	46 x 35,0	5,0	11,25	1

P22358 Fuente / *Plate* / Plateau / *Schale*

REF	cm	H cm	€/u	
P22.358	28,5 x 27,5	7,0	10,85	1

BLANCHE

P22349 Bandeja rectangular / *Rectangular tray* / Plateau rectangulaire / *Rechteckiges Tablett*

REF	cm	H cm	€/u	
P22.349	25 x 18,0	3,5	9,30	1
P22.350	30 x 21,5	4,0	14,00	1
P22.351	35 x 25,0	4,0	19,90	1

P22352 Bol redondo / *Round bowl* / Bol rond / *Runde Schüssel*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.352	17,5	5,5	5,35	1
P22.353	24,0	8,0	10,40	1

FONTANA

P22359 Bol redondo inclinado / *Slanted round bowl* / Bol rond incliné / *Schräge runde Schale*

REF	cm	H cm	€/u	
P22.359	35,5 x 32	14,5	15,95	1
P22.360	46 x 40,5	18,5	29,90	1

OLA

P2297 Bol redondo / *Round bowl* / Bol rond / *Runde Schüssel*

REF	Ø mm	H mm	€/u	
P22.973	250	110	17,35	1
P22.974	280	120	19,55	1
P22.975	350	150	33,95	1

P. 451

P22170 Bandeja forma hoja / *Leaf plate* / Plateau forme feuille / *Schale Blattform*

REF	mm	H mm	€/u	
P22.170	505 x 240	70	23,95	3

P22169 Bol oval / *Oval bowl* / Bol ovale / *Ovale Schüssel*

REF	mm	H mm	€/u	
P22.169	290 x 165	150	21,75	6

P2217 Bol torneado / *Spin round bowl* / Bol tourné / *Gedrehte Schüssel*

REF	Ø mm	H mm	€/u	
P22.171	205	95	10,30	3
P22.172	245	105	15,55	3
P22.173	280	120	23,95	3

SHARING

P22037 Fuente rectangular alta / *High oblong plate /* Plateau rectangular haut / *Hohe rechteckige Schale*

REF	mm	H mm	€/u	
P22.037	500 x 200	50	28,40	3

P22038 Fuente rectangular alta / *High oblong plate /* Plateau rectangular haut / *Hohe rechteckige Schale*

REF	mm	H mm	€/u	
P22.038	350 x 250	50	25,50	3

P22164 Fuente rectangular / *Oblong serving dish / Ravier /* *Quadratische Schale*

REF	mm	H mm	€/u	
P22.164	250 x 150	70	10,40	3
P22.165	350 x 250	70	21,60	3
P22.166	450 x 300	70	27,85	2

P22103 Bandeja 5 compartimentos / *5 - Compartment bowl /* Bol 5 compartiments / *Schale 5 Unterteilungen*

IDEA! **Espacio central ideal para salsas y dipear.**
Central space ideal for sauces and dips.
Espace central idéal pour sauces et tartiner.
Das perfekte Mittelstück für Sossen und Dips.

REF	Ø mm	H mm	€/u	
P22.103	380	65	26,20	3

P22501 Fuente oval / *Oval serving dish /* Plat ovale / *Ovale Buffetschale*

REF	mm	H mm	€/u	
P22.501	325 x 200	40	10,50	1
P22.502	435 x 265	40	17,20	1

P2210 Bol redondo / *Round bowl /* Bol rond / *Runde Schüssel*

REF	Ø mm	H mm	€/u	
P22.100	160	90	5,30	6
P22.101	260	100	12,40	6
P22.102	360	130	21,60	3

P2222 Expositor bambú con 3 bols / *Bamboo displayer with 3 bowls /* Présentoir bambou avec 3 bols / *Buffetständer Bambus mit 3 Schalen*

REF	L mm	Ø mm	H mm	Lts	€/u	
P22.220	290	110	35	0,20	32,15	6
P22.221	400	130	60	0,50	39,80	6
P22.222	495	160	85	1,10	64,75	6

P2216 Bol cónico / *Conical bowl /* Bol conique / *Konische Schüssel*

REF	Ø mm	H mm	€/u	
P22.167	130	85	4,50	6
P22.168	160	108	9,05	6

P22003 Bandeja exhibición cuadrada / *Squared display plate /* Plateau carré présentation / *Quadratische Präsentationsplatte*

REF	mm	H mm	€/u	
P22.0031	310	40	13,05	3
P22.003	350	40	23,55	3
P22.0033	420	50	31,05	3

P22177 Bandeja redonda / *Round plate /* Plateau rond / *Runder Servierteller*

REF	Ø mm	H mm	€/u	
P22.177	350	35	22,00	3

CANON

P22002 Bandeja exhibición cuadrada / *Squared display plate* / Plateau carré présentation / *Quadratische Präsentationsplatte*

REF	mm	H mm	€/u	
P22.0021	305	35	19,35	3
P22.002	355	40	22,25	3
P22.0023	405	45	28,75	3

P222 Bol cuadrado hondo / *Deep squared bowl* / Bol carré / *Tiefe quadratische Schüssel*

REF	mm	H mm	€/u	
P22.211	70 x 70	42	2,45	24
P22.200	90 x 90	55	3,20	12
P22.201	130 x 130	70	5,85	6
P22.202*	180 x 180	85	9,65	6
P22.203	240 x 240	100	14,75	3
P22.204	300 x 300	115	20,75	3

P2220 Bol cuadrado hondo dos colores / *Two tones deep squared bowl* / Bol carré deux couleurs / *Zweifarbige tiefe quadratische Schüssel*

REF	mm	H mm	Rojo / *Red* / Rouge / *Rot*	Azul / *Blue* / Bleu / *Blau*	Amarillo / *Yellow* / Jaune / *Gelb*	Verde / *Green* / Vert / *Grün*	Negro / *Black* / Noir / *Schwarz*	€/u	
P22.200	90 x 90	55	R	A	AM	V	N	3,80	12
P22.202	180 x 180*	85	R	A	AM	V	N	11,55	6
P22.203	240 x 240	100	R	A	AM	V	N	17,50	3

REF + Codigo color / *REF + Color code* / REF + Code couleur / *REF + Farbcode*

Ver productos en / *See products on* / Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 424**

*** Encaja en expositores CUBIC.**

** Fits in CUBIC display.*

* Adaptable aux présentoirs CUBIC.

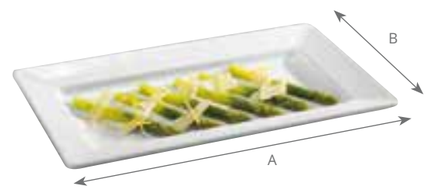
** Anpassbar an dem CUBIC Buffetaussteller.*

LIFE

P2200 Fuente cuadrada / *Squared tray* / Plateau carré / *Quadratische Schale*

REF	A mm	H mm	€/u	
P22.001	335	55	22,80	3
P22.000	373	28	26,05	3

P2201 Fuente rectangular / *Oblong plate* / Plateau rectangulaire / *Quadratische Schale*



REF	A x B mm	H mm	€/u	
P22.012	358 x 205	38	15,30	3
P22.013	443 x 221	44	18,75	3
P22.014	495 x 272	56	25,25	3
P22.015	557 x 322	52	28,10	3
P22.016	710 x 405	53	39,30	3

P2215 Bandeja gastronorm / *Gastronorm tray* / Plateau gastronorme / *Gastronormplatte*

REF	mm	H mm	€/u	
P22.150	530 x 325	20	20,40	3
P22.151	325 x 265	20	16,10	6

P22099 Plato - bol / *Bowl - plate* / Plat - bol / *Teller - Schüssel*

REF	Ø mm	H mm	€/u	
P22.099	380	90	19,85	6

P22004 Bol cuadrado / *Deep squared bowl* / Bol carré / *Quadratische Schüssel*

REF	mm	H mm	€/u	
P22.004	250 x 250	88	16,85	3
P22.005	375 x 375	90	30,35	3

COMPLET TABLE

P2211 **Plato /** *Round dish /* Assiette plate / *Teller*

REF	Ø mm	H mm	€/u	
P22.111	160	23	3,30	12
P22.112	200	23	5,05	12
P22.113	230	23	6,20	6
P22.114	265	23	7,15	6

P22115 **Plato sopa /** *Soup plate /* Assiette à soupe / *Suppenteller*

REF	Ø mm	H mm	€/u	
P22.115	240	37	6,50	6

P22116 **Bol grande /** *Big salad bowl /* Saladier grand / *Grosse Schüssel*

REF	Ø mm	H mm	€/u	
P22.116	190	50	5,05	6

P22182 **Plato oval /** *Oval dish /* Assiette ovale / *Ovaler Teller*

REF	mm	H mm	€/u	
P22.182	243 x 182	21	5,50	6
P22.183	305 x 232	25	7,95	6
P22.184	342 x 268	27	9,55	6

COMPLET TABLE

P2225 **Bol cereales encastable /** *Stackable bowl /* Bol empilable / *Stapelbare Müslischüssel*

REF	Ø mm	H mm	€/u	
P22.250	120	45	3,80	12
P22.251	140	55	5,60	12

P22117 **Bol pequeño /** *Small salad bowl /* Saladier petit / *Kleine Schüssel*

REF	Ø mm	H mm	€/u	
P22.117	140	60	3,95	12

P22178 **Taza /** *Cup /* Tasse / *Tasse* **Plato /** *Plate /* Assiette / *Unterteller*

	REF	Size	Ø mm	H mm	Lts	€/u	
Taza / *Cup /* *Tasse /* *Tasse*	**P22.178**	S	70	48	0,10	2,90	12
	P22.180	L	98	65	0,25	5,50	12
Plato / *Plate /* Assiette / *Unterteller*	**P22.179**	S	103	-	-	1,60	12
	P22.181	L	144	-	-	3,00	12

P22118 **Taza apilable /** *Stackable mug /* Tasse empilable / *Stapelbare Tasse*

REF	Ø mm	H mm	Lts	€/u	
P22.118	75	100	0,30	4,35	6

P22033 **Cuchara perforada /** *Slotted spoon /* Cuillère ajourée / *Gelochter Löffel*

REF	L mm	€/u	
P22.033	300	2,35	24

P22034 **Cacillo /** *Soup ladle /* Louche / *Schöpflöffel*

REF	L mm	Lts	€/u	
P22.034	170	0,08	2,35	24

VENUS

P22023 Fuente oval honda / *Oval plate* / Plateau ovale / *Ovale tiefe Buffetschale*

REF	mm	H mm	€/u	
P22.023	500 x 360	67	20,55	3

P22022 Fuente redonda / *Round bowl* / Bol rond / *Runde Buffetschüssel*

REF	Ø mm	H mm	€/u	
P22.022	360	70	20,05	3

P22019 Bol redondo / *Round bowl* / Bol rond / *Runde Schüssel*

REF	Ø mm	H mm	€/u	
P22.019	200	90	12,70	3
P22.020	280	125	23,70	3

P22174 Bol redondo inclinado / *Slanted round bowl* / Bol rond incliné / *Schräge runde Schale*

REF	mm	H mm	Lts	€/u	
P22.174	212 x 208	104	0,60	13,45	6
P22.175	300 x 291	137	1,60	23,05	3
P22.176	360 x 349	163	2,85	32,85	3

P22090 Plato redondo de presentación / *Round plate presentation* / Plateau rond présentation / *Runder Servierteller*

REF	Ø mm	H mm	€/u	
P22.090	310	20	13,35	4

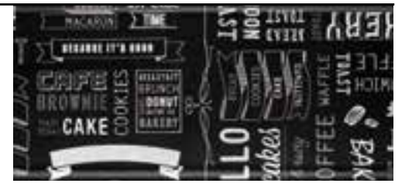
P2208 Bandeja exhibición rectangular / *Oblong display tray* / Plateau rectangulaire / *Quadratische Präsentationsplatte*

REF	mm	H mm	€/u	
P22.085	390 x 150	15	5,40	6
P22.086	500 x 180	18	7,45	6

PASTRY

P23990 Bandeja presentación / *Display tray* / Plateau présentation / *Präsentationsschale*

1/1 1/2 1/3 2/4



REF	Mod	L mm	H cm	€/u	
P23.990	1/1	530 x 325	1,8	26,90	12
P23.991	1/2	325 x 265	1,8	12,00	24
P23.992	1/3	325 x 176	1,8	9,30	36
P23.993	2/4	530 x 162	1,8	14,70	24

P22775 Bandeja repostería / *Confectionnery tray* / Plateau à pâtisserie / *Gebäckschale*

P22.775

P22.779

REF	H cm	cm	H cm	€/u	
P22.775		36,5 x 29,5	2	15,50	1
P22.778		36,5 x 29,5	2	15,50	1
P22.779		36,5 x 29,5	2	15,50	1

WOOD

Exclusiva gama de tablas de melamina donde la apariencia y el tacto hacen que la imitación de roble viejo sea prácticamente perfecta. Para una presentación elegante.

Exclusive range of melamine boards similar to oak thanks to its appearance and its touch. Ideal for a nice presentation.

Gamme exclusive de tablettes de mélamine dont l'apparence et le toucher ressemblent très fortement au bois de chêne. Idéal pour une présentation élégante.

Exclusive serie von melaminplatten, welche durch ihre äussere erscheinung und der oberfläche der rustikalen eiche praktisch perfekt ähnelt. Für eine elegante präsentation.

P22127 **Soporte presentación /** *Display plate /* Présentoir / *Präsentationsplatte*

NEW!

REF	Ø mm	H cm	€/u	
P22.127	230	1,5	9,60	1
P22.128	280	1,5	13,30	1
P22.129	325	1,5	17,30	1

P2265 **Pala horno roble /** *Oven oak peel /* Pelle four chêne / *Backofenschaufel Eiche*

REF	mm	€/u	
P22.650	Ø 300	27,75	6
P22.651	530 x 200	31,40	6
P22.652	610 x 200	37,20	6

P2260 **Soporte presentación roble /** *Oak display plate /* Présentoir chêne / *Präsentationsständer Eiche*

1/1 1/2 1/4 1/3 2/4

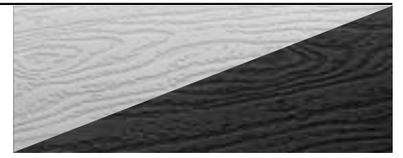
Con pies antideslizantes
With non-slip feet
Avec pieds antidérapants
Mit Antirutschfüssen

REF	Mod.	mm	€/u	
P22.600	1/1	530 x 325	50,00	3
P22.601	1/2	325 x 265	26,45	6
P22.602	1/3	325 x 176	18,70	6
P22.603	1/4	265 x 162	15,45	6
P22.604	2/4	530 x 165	24,75	6

P2262 **Bandeja presentación roble /** *Oak serving tray /* Plateau présentation bois / *Eichentablett*

REF	mm	H mm	€/u	
P22.620	300 x 150	18	11,35	12
P22.621	300 x 200	18	13,55	12
P22.622	400 x 300	18	19,85	6

P2261 **Soporte presentación /** *Display plate /* Présentoir / *Präsentationsplatte*



1/1 1/2 2/4

Con pies antideslizantes
With non-slip feet
Avec pieds antidérapants
Mit Antirutschfüssen

REF + código color
REF + color code
REF + code couleur
REF + Farbcode

REF	Mod.	mm	Blanco / *White /* Blanc / *Weiss*	Negro / *Black /* Noir / *Schwarz*	€/u	
P22.610	1/1	530 x 325	B	N	50,00	3
P22.611	1/2	325 x 265	B	N	26,45	4
P22.614	2/4	530 x 165	B	N	24,75	6

P22664 **Soporte presentación madera blanca /** *White wood serving tray /* Plateau présentation bois blanc / *Weiße Holzpräsentationstablett*

1/1 1/2 1/4 1/3 2/4

REF	Mod.	L mm	H cm	€/u	
P22.660	1/1	530 x 325	1,0	48,75	6
P22.661	1/2	325 x 265	1,0	25,75	24
P22.662	1/3	325 x 176	1,0	18,25	24
P22.663	1/4	265 x 162	1,0	15,10	24
P22.664	2/4	530 x 163	1,0	24,15	12

P22690 Soporte presentación pizarra / *Slate display plate* / Présentoir base ardoise / *Präsentationstablett Schiefertafel*

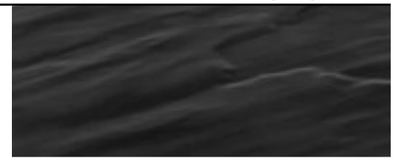
1/2 1/4 1/3

REF	Mod.	L mm	H cm	€/u	
P22.690	1/2	325 x 265	1,0	19,85	24
P22.691	1/3	325 x 175	1,0	13,45	24
P22.692	1/4	265 x 160	1,0	10,95	24

P2264 Bandeja base pizarra / *Slate display plate* / Présentoir base ardoise / *Präsentationstablett Schiefertafel*

1/2 1/4 1/3

Con pies antideslizantes
With non-slip feet
Avec pieds antidérapants
Mit Antirutschfüssen



REF	Mod.	mm	€/u	
P22.640N	1/2	325 x 265	26,80	6
P22.641N	1/3	325 x 175	18,70	6
P22.642N	1/4	265 x 160	15,45	6

P22161 Soporte presentación Pizarra - granito / *Slate - granite Display plate* / Presentoir Ardoise - granite / *Präsentationsplatte Schiefer - Granit*

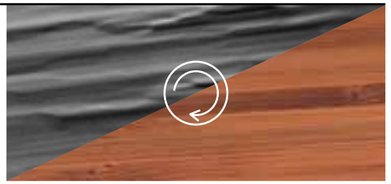
1/1 1/2

Reversible:
1 cara pizarra - 1 cara granito
Reversible:
1 slate side - 1 granite side
Réversible:
1 face ardoise - 1 face granite
Reversibel:
1 Seite Schiefer - 1 Seite Granit

REF	Mod.	mm	H mm	€/u	
P22.161	1/1	530 x 325	7,0	40,95	3
P22.162	1/2	325 x 265	7,0	21,30	3

P22144 / P22145 Soporte presentación doble cara pizarra - bambú / *Double face slate - bamboo display plate* / Présentoir double face bambou - ardoise / *Zweiseitige Präsentationsplatte Schiefer - Bambus*

Reversible:
1 cara pizarra - 1 cara bambú
Reversible:
1 slate side - 1 bamboo side
Réversible:
1 face ardoise - 1 face bambou
Reversibel:
1 Seite Schiefer - 1 Seite Bambus



REF	Ø mm	H mm	€/u	
P22.144	330	10	36,15	3
P22.145	430	10	53,05	3

P22124 Soporte presentación / *Display plate* / Présentoir / *Präsentationsplatte*

NEW!

REF	Ø mm	H cm	€/u	
P22.124	230	1,5	9,60	1
P22.125	280	1,5	13,30	1
P22.126	325	1,5	17,30	1

P22695 Soporte presentación mármol / *Marble display plate* / Présentoir base marbre / *Präsentationstablett Marmor*

1/1 1/2 1/3

REF	Mod.	L mm	H cm	€/u	
P22.695	1/1	530 x 325	20	39,85	9
P22.696	1/2	325 x 265	20	18,85	12
P22.697	1/3	325 x 176	20	13,45	24
P22.698*		150 x 150	95	6,50	48

BASE*

GN CLASSIC. COLORS

NEW!

GN 1/1 530 x 325 mm

Amarillo / *Yellow /* Jaune / *Gelb*

REF	H mm	€/u	
P22.866	20	18,55	6
P22.867	40	28,25	3
P22.868	65	41,95	2

Naranja / *Orange*

REF	H mm	€/u	
P22.863	20	18,55	6
P22.864	40	28,25	3
P22.865	65	41,95	2

Rojo / *Red /* Rouge / *Rot*

REF	H mm	€/u	
P22.869	20	18,55	6
P22.870	40	28,25	3
P22.871	65	41,95	2

Gris / *Grey /* Gris / *Grau*

REF	H mm	€/u	
P22.860	20	18,55	6
P22.861	40	28,25	3
P22.862	65	41,95	2

GN 1/2 325 x 265 mm

Amarillo / *Yellow /* Jaune / *Gelb*

REF	H mm	€/u	
P22.878	20	9,90	6
P22.879	40	18,05	3
P22.880	65	22,15	2

Naranja / *Orange*

REF	H mm	€/u	
P22.875	20	9,90	6
P22.876	40	18,05	3
P22.877	65	22,15	2

Rojo / *Red /* Rouge / *Rot*

REF	H mm	€/u	
P22.881	20	9,90	6
P22.882	40	18,05	3
P22.883	65	22,15	2

Gris / *Grey /* Gris / *Grau*

REF	H mm	€/u	
P22.872	20	9,90	6
P22.873	40	18,05	3
P22.874	65	22,15	2

Ver productos en / *See products on /*
Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 405

Tapas GN transparentes presentación /
Clear GN lids for presentation /
Couvercles GN transparents de présentation /
Transparente GN-Präsentationdeckel

Ver productos en / *See products on /*
Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 443

GN CLASSIC. BLACK

GN 1/1

530 x 325 mm

REF	H mm	€/u	
P22.051	20	17,45	6
P22.053	40	24,75	3
P22.009	65	38,15	2

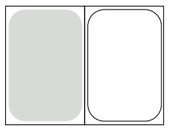
GN 2/3

353 x 325 mm

REF	H mm	€/u	
P22.047	65	41,00	3

GN 1/2

325 x 265 mm



REF	H mm	€/u	
P22.039	20	9,35	6
P22.041	40	17,00	3
P22.010	65	20,05	3
P22.084	100	25,45	3

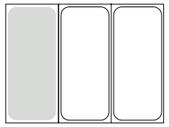
GN 2/4

530 x 162 mm

REF	H mm	€/u	
P22.049	65	22,75	3

GN 1/3

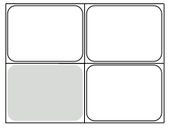
325 x 175 mm



REF	H mm	€/u	
P22.011	65	14,85	3
P22.080	100	19,80	3

GN 1/4

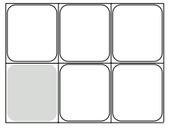
265 x 162 mm



REF	H mm	€/u	
P22.043	65	14,30	3

GN 1/6

176 x 162 mm



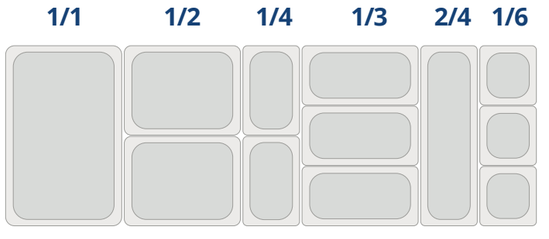
REF	H mm	€/u	
P22.045	65	10,20	6
P22.082	100	14,00	6

GN *SLIM* CUBETA LIGERA / *SLIM PAN /* BAC LÉGER / *LEICHTE BEHÄLTER*

GAMA ECONÓMICA /
ECONOMIC LINE /
GAMME ECONOMIQUE /
ÖKONOMISCHE SERIE

IDEA! **Ideal buffets fríos.**
Ideal for cold buffets.
Idéal pour buffets froids
Ideal für kalte Buffets

Apilable / *Stackable /*
Empilable / *Stapelbar*



BASE
Estructura robusta /
Strong structure /
Structure robuste /
Robuste Struktur

Estilizada /
Stylized /
Stylisée /
Stilisiert

CLASSIC
Cubeta tradicional /
Current pan /
Bac traditionnel /
Traditioneller GN-Behälter

GN 1/1 530 x 325 mm

REF	H mm	€/u	
P23.030	20	16,25	12
P23.031	65	35,50	6
P23.032	100	44,10	6

GN 1/2 325 x 265 mm

REF	H mm	€/u	
P23.033	20	8,70	24
P23.034	65	18,65	12

GN 2/4 530 x 162 mm

REF	H mm	€/u	
P23.044	20	17,35	12
P23.045	65	21,15	12
P23.046	100	24,90	12

GN 1/3 325 x 176 mm

REF	H mm	€/u	
P23.036	20	8,25	24
P23.037	65	13,85	24
P23.038	100	18,40	12

GN 1/4 265 x 162 mm

REF	H mm	€/u	
P23.039	20	10,15	48
P23.040	65	15,40	24

GN 1/6 176 x 162 mm

REF	H mm	€/u	
P23.042	65	9,50	24
P23.043	100	13,05	24

GN CLASSIC. WHITE

GN 1/1

530 x 325 mm

REF	H mm	€/u	
P22.052	20	17,45	6
P22.054	40	24,75	3
P22.006	65	38,15	2

GN 2/3

353 x 325 mm

REF	H mm	€/u	
P22.048	65	30,45	3

GN 1/2

325 x 265 mm

REF	H mm	€/u	
P22.040	20	9,35	6
P22.042	40	17,00	3
P22.007	65	20,05	3
P22.083	100	25,45	3

GN 2/4

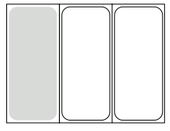
530 x 162 mm

REF	H mm	€/u	
P22.087	20	18,70	6
P22.050	65	22,75	3

GN 1/3

325 x 175 mm

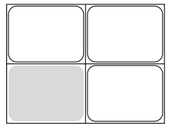
NEW!



REF	H mm	€/u	
P22.094	20	10,45	6
P22.008	65	14,85	3
P22.079	100	19,80	3

GN 1/4

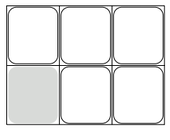
265 x 162 mm



REF	H mm	€/u	
P22.044	65	14,30	3

GN 1/6

176 x 162 mm



REF	H mm	€/u	
P22.046	65	10,20	6
P22.081	100	14,00	6

STANDS

P22154

Expositor buffet para cubetas GN 1/1 /
1/1 Gastronorm buffet displayer /
Présentoir buffet pour bacs GN 1/1 /
Buffetständer für GN 1/1 Behälter

Cubetas no incluidas /
Containers not included /
Bacs non inclus /
Behälter nicht inklusive

REF	TIPO/TYPE	mm	H mm	€/u	
P22.154	1/1	565 x 525	325	32,30	6

P22155

Expositor buffet para cubetas GN 1/2 /
1/2 Gastronorm buffet displayer /
Présentoir buffet pour bacs GN 1/2 /
Buffetständer für GN 1/2 Behälter

Cubetas no incluidas /
Containers not included /
Bacs non inclus /
Behälter nicht inklusive

REF	TIPO/TYPE	mm	H mm	€/u	
P22.155	1/2	360 x 525	325	30,55	6

P22156

Expositor buffet para cubetas GN 1/3 / *1/3 Gastronorm buffet displayer /*
Présentoir buffet pour bacs GN 1/3 / *Buffetständer für GN 1/3 Behälter*

Cubetas no incluidas /
Containers not included /
Bacs non inclus /
Behälter nicht inklusive

REF	TIPO/TYPE	mm	H mm	€/u	
P22.156	1/3	360 x 525	325	37,65	6

P22158

Expositor 4 vasijas /
4 Crocks system stand /
Présentoir 4 cruches /
Buffetständer 4 Gefässe

P22.160
Vasijas no incluidas /
Crocks not included /
Cruches pas incluses /
Gefässe nicht inklusive

REF	mm	H mm	€/u	
P22.158	190 x 525	325	34,10	6

P22160

Vasija 1l / *1l crock /*
Cruche 1l / *Gefäss 1l*

REF	Ø mm	H mm	€/u	
P22.160	130	105	6,60	6

MINI. WHITE

MINI. BLACK

P22108

Platillo cuadrado / *Squared bowl /*
Bol carré / *Quadratisches Tellerchen*

REF	mm	H mm	Lts	€/u	
P22.108	100 x 100	33	0,10	1,60	24
P22.109	125 x 125	35	0,18	1,90	24

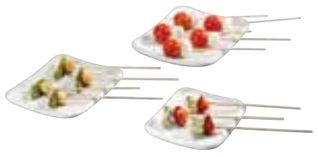
P22088

Platillo para huevo / *Egg cup /*
Coquetier / *Eierbecher*

REF	mm	H mm	€/u	
P22.088	115 x 115	20	2,15	24

P22104

Mini bandeja presentación / *Mini square plate /*
Plateau miniature / *Mini Buffettablett*



REF	mm	H mm	€/u	
P22.104	125 x 105	20	1,95	24
P22.105	140 x 130	20	2,60	24
P22.106	170 x 140	25	3,95	24

P867

Recipiente para salsas / *Ramekin /*
Ramequin / *Sossengefäss*

REF	ml	Ø mm	H mm	€/u	
P867.030	30	50	23	2,00	12
P867.060	60	60	30	2,45	12
P867.090	90	70	35	3,05	12
P867.120	120	75	40	3,75	12

P22890

Fuente rectangular / *Small tray /*
Ravier rectangulaire / *Rechteckiges Buffettablett*

Apilable / *Stackable/*
Empilable / *Stapelbar*

REF	mm	H mm	€/u	
P22.890	130 x 90	20	3,85	24

P22110

Cuchara degustación / *Party spoon /*
Cuillère amuse bouche / *Verkostungslöffel*

REF	mm	H mm	€/u	
P22.110	145 x 45	50	0,75	60

P23840

Cacerola oval / *Oval casserole /*
Casserole ovale / Ovale Kasserolle

REF	cm	L cm	H cm	€/u	
P23.840	12 x 8	15,5	3,5	2,25	96
P23.841	21 x 14	26,5	3,5	6,10	96

P23836

Mini cacerola redonda / *Mini round casserole /*
Mini cocotte ronde / *Runder Minikasserolle*

REF	Ø cm	L cm	H cm	€/u	
P23.835	11,5	15	3,5	3,00	96
P23.836	14,5	19	3,5	4,55	96

P23830

Mini parrilla con asas / *Mini hot plate with handles /*
Mini grill avec poignées / *Mini Bratplatte mit Griffen*

REF	cm	L cm	H cm	€/u	
P23.830	26 x 16	32	2,0	11,00	96

P23824

Mini sartén cuadrada / *Mini squared fry pan /*
Mini poêle carrée / *Quadratische Minibratpfanne*

REF	cm	L cm	H cm	€/u	
P23.824	12,5 x 10,5	16	2,0	3,75	96

P23825

Mini sartén redonda / *Mini round fry pan /*
Mini poêle ronde / *Runder Minibratpfanne*

REF	Ø cm	L cm	H cm	€/u	
P23.825	11	16	3,0	3,00	96

P23800

Mini cacerola con tapa / *Mini round casserole with lid /*
Mini cocotte avec couvercle / *Minikasserolle mit Deckel*

REF	Ø cm	H cm	L cm	€/u	
P23.800	10	6,5	0,25	9,40	1
P23.810	14	8,0	0,75	13,10	1

MINI. BLACK

P23842 Mini cacerola / *Mini casserole /* Mini cocotte / *Minikasserolle*

NEW!

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P23.842	9	4,5	2,15	1

P23843 Mini cacerola oval / *Mini oval casserole /* Mini cocotte ovale / *Mini Ovale Kasserolle*

NEW!

REF	cm	H cm	€/u	
P23.843	18 x 13	4,0	3,60	1

P23844 Mini cacerola rectangular / *Mini rectangular casserole /* Mini casserole rectangulaire / *Mini Rechteckiges Kasserolle*

NEW!

REF	cm	H cm	€/u	
P23.844	19,5 x 10	5,0	3,70	1

P23845 Mini sartén redonda / *Mini round fry pan /* Mini poêle ronde / *Runder Minibratpfanne*

NEW!

REF	Ø cm	L cm	H cm	€/u	
P23.845	21,5	30,5	3,0	8,90	1

P22120 Bandeja snacks o salsas / *Snacks or sauce tray /* Plateaux sauces / *Schale für Snacks oder Sossen*

NEW!

REF	cm	H cm	€/u	
P22.120	17,5 x 8,5	3,5	3,15	1

P2293 Bandeja snacks o salsas / *Snacks or sauce tray /* Plateaux sauces / *Schale für Snacks oder Sossen*

REF	mm	H mm	€/u	
P22.920	190 x 80	30	5,95	12
P22.930	92 x 69	31	3,05	24

P22035 Cenicero cuadrado. Negro / *Squared ashtray. Black /* Cendrier carré. Noir / *Quadratische Aschenbecher. Schwarz*

NEW!

REF	cm	H cm	€/u	
P22.035	9 x 9	3,0	1,20	1

P22036 Cenicero redondo. Negro / *Round ashtray. Black /* Cendrier rond. Noir / *Runder Aschenbecher. Schwarz*

NEW!

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.036	10	4,5	1,40	1

P22030 Cenicero redondo con tapa. Negro / *Windproof ashtray round with lid. Black /* Cendrier pour l'exterieur avec couvercle. Noir / *Runder Aschenbecher mit Deckel. Schwarz*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.030	14,5	6,0	6,45	6

P22031 Cenicero redondo. Negro / *Round dinner ashtray. Black /* Cendrier rond. Noir / *Runder Aschenbecher. Schwarz*

BEST SELLER

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.031	10	5,0	1,05	12

P22185 Cenicero cónico melamina. Negro / *Conical melamine ashtray. Black /* Cendrier conique. Noir / *Konischer Aschenbecher. Schwarz*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.185	10	2,7	1,50	24

BUFFET Y ACCESORIOS /
BUFFET & ACCESSORIES /
BUFFET ET ACCESSOIRES /
BUFFET UND ZUBEHÖR

14.1 **PROTECCIÓN Y TAPAS /** *PROTECTION AND COVERS /* **PROTECTION ET COUVERCLES /** *SCHUTZ UND DECKEL* **402**

14.2 **COOL·LINE COLLECTION** **406**

14.3 **SUPER SHAPES** **CUBETAS PRESENTACIÓN BUFFET /** *BUFFET PRESENTATION STEAM TABLE PANS /* BACS PRÉSENTATION BUFFET / *BUFFET PRÄSENTATION DAMPFBEHEIZTE WANNEN* **408**

14.4 **MIRAMAR® COOKWARE** **BATERÍA DE COCINA PARA PRESENTACIÓN /** *DISPLAY COOKWARE /* BATTERIE DE CUISINE-PRÉSENTATION / *PRÄSENTATIONS-KOCHGESCHIRR* **412**

14.5 **CUBIC** **418**

14.6 **PRESENTACIÓN Y EXPOSITORES /** *DISPLAY STANDS & DISPLAY BASKETS /* PRÉSENTOIRS ET PRÉSENTOIRS CORBEILLES / *PRÄSENTATIONSSTÄNDER DISPLAY-KÖRBE* **442**

14.7 **CHAFINGS Y DISPENSADORES /** *CHAFERS & DISPENSERS /* CHAFERS ET DISTRIBUTEURS / *CHAFERS & SPENDER* **446**

14.8 **BOLS DOBLE PARED /** *DOUBLE WALL BOWLS /* BOLS DOUBLE PAROI / *DOPPELWANDIGE SCHALEN* **452**

14.9 **BANDEJAS DE SERVICIO /** *SERVING TRAYS /* PLATEAUX / *SERVIERTABLETTS* **456**

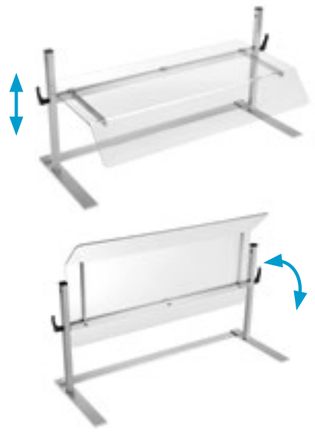
14.10 **UTENSILIOS DE SERVICIO /** *SERVING TOOLS /* USTENSILES DE SERVICE BUFFET / *SERVIERBESTECK* **458**

14.11 **SEÑALIZACIÓN /** *SIGNS /* SIGNALIZATION / *MARKIERUNG* **468**

P19060 Protección Anti-aliento regulable / *Mobile and ajustable breath guards /* Pare-haleine ajustable / *Verstellbare Atemschutzplatte*

REF	cm	€/u	
P19.060	60 x 45 x 38	299,95	1
P19.090	90 x 45 x 38	369,95	1
P19.120	120 x 45 x 38	439,95	1

NEW!



Ajustable en inclinación y altura para adaptarse a diferentes espacios. Protege los alimentos expuestos sin perder visibilidad.

Adjustable in tilt and height to adapt to different spaces. Protect exposed foods without losing visibility.

Hauteur et inclinaison réglables pour s'adapter à tous les espaces des buffets. Protège et laisse visible les aliments exposés.

Neigung und Höhe einstellbar zur Anpassung an unterschiedliche Räume. Schützt ausgestellte Speisen, ohne deren Sichtbarkeit zu verringern.

MBA92821 Protección acrílica Anti-aliento / *Mobile Acrylic Breath Guards /* Pare-haleine mobiles en acrylique / *Mobile Acryl-Atemschutzplatten*

NSF

REF	cm	€/u	
MBA92821	121,9 x 49,5 x 40,6	759,00	1

Bolsa de nylon incluida.
Nylon bag included.
Sac en nylon compris.
Nylontasche nicht enthalten.

Solución para cubrir superficies de alimentos. Paneles acrílicos de 1 cm de grosor. Duradero. De fácil montaje y transporte.

Convenient, durable and portable solution to cover food serving areas. Folds down flat and secures with magnetic latches - for ease in transporting. 1 cm thick acrylic panels can be securely fastened in place with easy thumb turns.

Solution pratique, durable et portable pour couvrir les zones de service des aliments.

Praktische, haltbare und tragbare Lösung zur Abdeckung von Speisen-Servierbereichen.

P904070 Mampara protectora Cubic / *Separators from the Cubic range /* Écran de séparation Cubic / *Cubic Schutztrennwand*

CUBIC BY PUJADAS

NEW!

REF	cm	€/u	
P904.070	70 x 50 x 25	99,95	1
P904.000	100 x 50 x 25	119,95	1

Separador adaptable a cualquier espacio garantizando una mayor protección de los alimentos en buffets, autoservicios y barras. Combina con estructuras Cubic.

Separator adaptable to any space guaranteeing greater protection of food in buffets, self-service and bars. Combine with Cubic structures.

Adaptable sur toutes les surfaces garantissant une plus grande protection des aliments sur le buffet, les self-service et plans snack. s'adapte en harmonie avec notre gamme Cubic.

Trennwand anpassbar an jeden Raum zur Gewährleistung eines besseren Schutzes von Speisen an Buffets, Selbstbedienungstresen und Theken. Kombinierbar mit den Cubic Ständern.

P905070 Pasaplatos con mampara protectora Cubic / *Serving hatch with screen protector Cubic /* Passe-plat avec écran protecteur Cubic / *Cubic Durchreiche mit Schutztrennwand*

CUBIC BY PUJADAS

NEW!

REF	cm	€/u	
P905.070	70 x 68 x 22	109,95	1
P905.000	100 x 68 x 22	129,95	1

Protector de alimentos con pasaplatos para el servicio. combina con las estructuras Cubic.

Food protector with serving hatch. Combine with cubic structures.

Protège les aliments sur le passe lors du service. S'adapte en harmonie avec notre gamme Cubic.

Speisenschutz mit Durchreiche für den Service. Kombinierbar mit den Cubic Ständern.

P590005 Vitrina redonda / *Round display cabinet* / Vitrine ronde / *Auslagevitrine, rund*

REF	cm	H cm	Base útil / *Functional basic* / Base utile / *Nützliche grundausrüstung* cm	€/u	
P590.005	38	22	Ø 31,5	29,55	1
P590.006	46	26	Ø 37,5	41,70	1

P590001 Vitrina rectangular / *Rectangular display cabinet* / Vitrine rectangulaire / *Auslagevitrine, rechteckige*

Plástico / *Plastic* / Plastique / *Plastik*

REF	cm	H cm	Base útil / *Functional basic* / Base utile / *Nützliche grundausrüstung* cm	€/u	
P590.001	40 x 24,5	15,5	34 x 19	38,25	1
P590.002	50,5 x 30,5	18,0	44 x 24,5	43,55	1

P598 Tapa redonda transparente presentación / *Clear round lid for presentation* / Couvercle rond transparent pour présentation / *Transparent Präsentationdeckel*

Plástico / *Plastic* / Plastique / *Plastik*

NEW!

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P598.700	22	13,5	12,95	1
P598.800	27	16,5	16,25	1

P590003 Vitrina doble / *Double display cabinet* / Vitrine double / *Doppel–Auslagevitrine*

Plástico / *Plastic* / Plastique / *Plastik*

REF	cm	H cm	Base útil / *Functional basic* / Base utile / *Nützliche grundausrüstung* cm	€/u	
P590.003	40 x 24,5	32	2 x (34 x 19)	68,75	1
P590.004	50,5 x 30,5	40	2 x (44 x 24,5)	87,05	1

P904300 Tapa roll-top / *Roll-top lid* / Couvercle roll-top / *Rolldeckel*

1/1

REF	Mod	mm	H mm	€/u	
P904.300	1/1	570 x 325	175	58,05	1

P590110 Tapas GN transparentes presentación / *Clear GN lids for presentation* / Couvercles GN transparents de présentation / *Transparente GN-Präsentationdeckel*

1/1 1/2 1/3 2/4

REF	Mod	H cm	€/u	
P590.110	1/1	10	37,10	6
P590.120	1/2	10	21,05	12
P590.130	1/3	10	19,40	18
P590.240	2/4	10	21,95	12

Policarbonato.
Polycarbonate.
Polycarbonate.
Polycarbonat.

1/3

1/2

2/4

COMPATIBLE CON / *SUITABLE FOR* / ADAPTABLE POUR / *GEEIGNET FÜR*

P. 443 P. 385 P. 393 P. 147

P834 Tapa rectangular GN de policarbonato / *GN polycarbonate rectangular lid* / Couvercle rectangulaire GN en polycarbonate / *Rechteckicker GN Deckel Polycarbonat*

1/1

REF	Mod.	mm	H mm	€/u	
P834.000	1/1	530 x 325	100,0	67,25	1

P835 Campana GN de policarbonato / *GN polycarbonate dome lid* / Dôme de protection GN en polycarbonate / *GN Haube Polycarbonat*

1/1

REF	Mod.	mm	H mm	€/u	
P835.000	1/1	530 x 325	190,0	63,75	1

COOL • LINE
COLLECTION

Ver productos en / *See products on* /
Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 47**

BATERÍA DE COCINA / *COOKWARE/*
BATTERIE DE CUISINE / *KOCHBEDARF*

Ver productos en / *See products on* /
Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 63**

SARTENES / *FRY PANS* /
POÊLES / *PFANNEN*

COOL • LINE
COLLECTION

COOL • LINE COLORS

Ref. color /
Ref. colour /
Ref. couleur couvercle /
Art.Nr. Farben

NEW!

PATENTED EXCLUSIVE

P1106F3 **Cubeta GN antiadherente con fondo difusor** / *Non-stick sandwich bottom GN container* /
Bac GN anti-adhésive avec fond thermo-diffuseur / *GN Behälter Antihaft mit Sandwichboden*

induction gas vitro electric

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

IDEA! **Ideal para presentación buffet.**
Ideal for buffet presentations.
Idéal pour présentation buffet.
Ideal für buffet präsentation.

REF	Tipo *Type*	H mm	Lts	€/u	
P110.6F3A	1/1	65	8,30	164,70	1
P110.6F3N	1/1	65	8,30	164,70	1
P110.6F3R	1/1	65	8,30	164,70	1
P110.6F3G	1/1	65	8,30	164,70	1
P110.6F3	1/1	65	8,30	164,70	1
P120.6F3A	1/2	65	4,10	108,05	1
P120.6F3N	1/2	65	4,10	108,05	1
P120.6F3R	1/2	65	4,10	108,05	1
P120.6F3G	1/2	65	4,10	108,05	1
P120.6F3	1/2	65	4,10	108,05	1

P110.6F3A

P110.6F3N

P110.6F3R

P110.6F3G

P110.6F3

Ver productos en / *See products on* / Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 390**

MELAMINA / *MELAMINE* /
MÉLAMINE / *MELAMIN*

SUPER SHAPES

PATENTED EXCLUSIVE

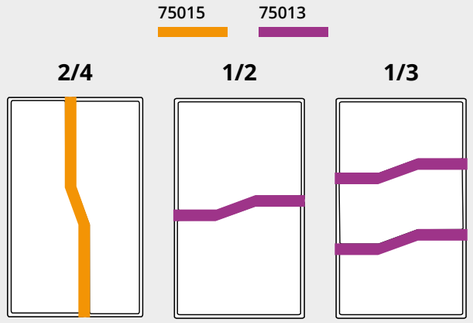
Presentación de las comidas en chafers, líneas buffet calientes o fríos, vitrinas de presentación y más.

Presentation of food in chafers, heated or refrigerated buffet lines, display cases, and more.

Présentation des plats dans les chafers, les lignes de buffet chauffées ou réfrigérées, les présentoirs et bien plus encore.

Eine kosteneffektive Methode zur eleganteren darstellung von speisen in rechauds, beheizten oder gekühlten büffets, vitrinen und mehr.

Referencia Barra adaptadora / *Adaptor Bar Reference /*
Référence barre intermédiaire / *Adapterschiene*



Apilable / *Stackable /*
Empilable / *Stapelbar*

3101015 **Ovalada /** *Full Oval /* Ovale / *Oval, volle Größe*

1/1

REF	mm	H mm	L	€/u	
3101015	530 x 325	51	3,7	57,80	6
3101020	530 x 325	65	4,6	64,05	6
3101040	530 x 325	100	7,8	76,80	6

3102015 **Óvalo /** *Half Oval /* Ovale / *Oval, halbe Größe*

1/2

REF	mm	H mm	L	€/u	
3102015	265 x 325	51	1,6	37,45	6
3102020	265 x 325	65	2,1	41,40	6
3102040	265 x 325	100	3,5	50,65	6

3101220 **Hexágono /** *Full Hexagon /* Hexagonal / *Sechseckige*

1/1

REF	mm	H mm	L	€/u	
3101220	530 x 325	65	5	57,10	6
3101240	530 x 325	100	8,8	73,80	6

3102220 **Hexágono /** *Full Hexagon /* Hexagonal / *Sechseckige*

1/2

REF	mm	H mm	L	€/u	
3102220	265 x 325	65	2,1	37,15	6

3101120 **Reniforme /** *Full Kidney /* Rein / *Niere, volle Größe*

1/1

REF	mm	H mm	L	€/u	
3101120	530 x 325	65	4,8	57,80	6

SUPER SHAPES

CUBETAS PRESENTACIÓN BUFFET /
BUFFET PRESENTATION STEAM TABLE PANS /
BACS PRÉSENTATION BUFFET /
BUFFET PRÄSENTATION DAMPFBEHEIZTE WANNEN

3102120 **Reniforme /** *Half Kidney /* Rein / *Niere, halbe Größe*

1/2

NSF

REF	mm	H mm	L	€/u	
3102120	265 x 325	65	2,1	37,45	6

3100020 **Wild Pan larga /** *Long Wild Pan /* Wild Pan long / Lange Wild Pan

2/4

NSF

REF	mm	H mm	L	€/u	
3100020	530 x 165	65	3,5	51,65	6
3100040	530 x165	89	4,8	69,55	6

75015

3100220 **Wild Pan corta /** *Short Wild Pan /* Wild Pan court / *Kurze Wild Pan*

1/2

NSF

REF	mm	H mm	L	€/u	
3100220	265 x 325	65	3,9	51,00	6
3100240	265 x 325	100	6,1	66,90	6

75013

3100320 **Wild Pan externa /** *Third Outer Wild Pan /* Troisième Wild Pan extérieur / *Wild Pan, Drittelgröße, außen*

1/3

NSF

REF	mm	H mm	L	€/u	
3100320	176 x 325	65	2,5	36,10	6
3100340	176 x 325	100	3,6	49,25	6

75013

3100321 **Wild Pan interna /** *Inner Wild Pan /* Troisième Wild Pan intérieur / *Wild Pan, Drittelgröße, innen*

1/3

NSF

REF	mm	H mm	L	€/u	
3100321	176 x 325	65	2,5	36,10	6
3100341	176 x 325	100	3,6	49,25	6

75013

75015 **Barra adaptadora /** *Adaptor Bar /* Barre intermédiaire / *Adapterschiene*

NSF

REF	**Para /** *For /* Pour / *Für*	€/u	
75015	3100020 / 3100040	19,10	12
75013	3100220 / 3100240 / 3100320 3100321 / 3100340 / 3100341	18,15	12

Ver productos en / ***See products on /*** Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 196**

Ver productos en / ***See products on /*** Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 195**

MIRAMAR® COOKWARE

BATERÍA DE COCINA PARA PRESENTACIÓN /
DISPLAY COOKWARE /
BATTERIE DE CUISINE DE PRÉSENTATION /
KOCHGESCHIRR ZUR PRÄSENTATION

La batería pasa directamente de la cocina a su buffet en el mismo recipiente.
Variedad de utensilios de cocina para todo tipo de comidas.

Cookware goes straight from the kitchen to your buffet in the same vessel.
Variety of cookware items or any menu.

Passez directement de la cuisine au buffet sans changer de plat.
Variété d'articles pour tout type de menu.

Das Kochgeschirr kommt im selben Behälter direkt aus der Küche zum Bankett.
Auswahl an Kochbehältern für jede Art von Menü.

INDUCTION gas vitro electric oven

Asas y mangos brillantes /
Satin-finished interior and exterior /
Des poignées ultra-brillantes /
Mit glänzenden griffen

Mangos diseñados para la sujeción de las tapas /

Handle design serves as a convenient cover rest /

La conception des manches et poignées sert de reposecouvercle /

Das design des griffs ermöglicht bei die praktische verwendung als deckelhalter

Interior y exterior satinados /
Mirror-finished handles /
Finition satinée à l'intérieur et l'extérieur /
Einzelne teile des kochgeschirrs innen und außen satiniert

3 CAPAS PLY **Multimetal /** *Multi-ply /*
Multi-metal / *Multimetall*

Inox - St/Steel
Rostfreier stahl

Tri-aluminium

Inox - St/Steel
Rostfreier stahl

NSF JP

49410 Cacerola baja con tapa / *Casseroles /* Faitouts avec couvercle dôme bas / *Kasserolle mit Flachhaubendeckel*

REF	mm	H mm	L	€/u	
49410	200 x 200	95	2,9	100,30	1
49411	241 x 241	113	4,8	126,05	1

49420 Fuente para gratinar / *Oval Au Gratin /* Plat à gratin ovale / *Ovale Gratin-Pfanne*

49420

49412

REF	mm	H mm	L	€/u	
49420	254 x 191	52	1,7	92,00	1
49412*	305 x 216	51	2,5	95,25	1

***Acabado brillante /** *Mirror-finished interior /*
Ultra-brillant / *Durchgängige Hochglanzausführung*

49413 Sartén / *Sauté Pan /* Sauteuse / *Sautierpfanne*

REF	mm	H mm	L	€/u	
49413	260 x 260	48	2,1	88,05	1

49417 Paellera / *French Omelet Pans /* Poêle à omelette / *Omelettpfanne*

49417

49424

REF	mm	H mm	L	€/u	
49417	203 x 203	60	1,7	86,60	1
49424	260 x 260	60	2,9	90,70	1

49418 Sautex bombeado / *Stir Fry Pan /* Wok/plat de service / *Anbratpfanne*

49418

49428

REF	mm	H mm	L	€/u	
49418	302 x 302	94	4,9	111,00	1
49428	321 x 321	92	6,0	115,70	1

49425 Cacerola baja / *Brazier Pan /* Plat à braiser / *Schmorpfanne*

REF	mm	H mm	L	€/u	
49425	300 x 300	89	6	111,85	1

49430 Cazo / *Sauce Pans /* Casserole / *Kochpfann*

REF	mm	H mm	L	€/u	
49414	159 x 159	95	1,9	79,10	1

49434 Fuente / *Food Pans /* Plat / *Speisenpfanne*

REF	mm	H mm	L	€/u	
49435	291 x 236	51	2,6	119,15	1
49433	373 x 300	51	4,4	138,20	1

49431 Fuente Horno con tapa / *French Oven with cover /* Cocotte avec couvercle / *Gusseisentopf mit Deckel*

REF	mm	H mm	L	€/u	
49431	363 x 282	97	6,6	207,10	1

49429 Tapa / *Covers /* Couvercles / *Deckel*

49429

49419

REF	Para / *For /* Pour / *Für*	H mm	L	€/u	
49429	49428	356 x 356	120	52,15	1
49426	49418 - 49425	324 x 324	102	48,00	1
49419	49417	203 x 203	51	29,65	1
49423	49413 - 49424	273 x 273	51	32,55	1

PLANTILLAS / *TEMPLATES /* GABARITS / *SCHABLONEN*

Acero inox. / *Stainless Steel Plain /* Inox / *Edelstahl*
Resina / *Resin /* Résine / *Duroplastausführung*
Negro / *Night Sky /* Bleu nuit / *Nachthimmel*
+150ºC

8242014 Plantilla agujeros redondo grande y pequeño / *One large and one small round /*
Une grande découpe ronde et une petite découpe ronde / *Ein großer und ein kleiner, runder Ausschnitt*

1/1

REF	mm		€/u	
8242014	536 x 324		193,20	1
8242010	536 x 324		155,00	1

8242314 Plantilla agujero oval grande / *One large oval /*
Une grande découpe ovale / *Ein großer, ovaler Ausschnitt*

1/1

REF	mm		€/u	
8242314	536 x 324		193,20	1
8242310	536 x 324		155,00	1

8242414 Plantilla agujeros redondo grande y pequeño / *One large round and one small round /*
Une grande découpe ronde et une petite découpe ronde / *Ein großer, runder und ein kleiner, runder Ausschnitt*

1/1

REF	mm		€/u	
8242414	536 x 324		193,20	1

8242514 Plantilla agujeros redondos grandes / *Two large round /*
2 grandes découpes rondes / *2 große, runde Ausschnitte*

1/1

REF	mm		€/u	
8242514	536 x 324		193,20	1

8242614 Plantilla agujero redondo grande / *One large round /*
Une grande découpe ronde / *Ein großer, runder Ausschnitt*

1/1

REF	mm		€/u	
8242614	536 x 324		193,20	1
8242610	536 x 324		155,00	1

8242714 Plantilla agujero oval grande / *One large oval /*
Un grand ovale / *Ein großes Oval*

1/1

REF	mm		€/u	
8242714	536 x 324		193,20	1
8242710	536 x 324		155,00	1

PLANTILLAS / *TEMPLATES /* GABARITS / *SCHABLONEN*

Acero inox. / *Stainless Steel Plain /* Inox / *Edelstahl*
Resina / *Resin /* Résine / *Duroplastausführung*
Negro / *Night Sky /* Bleu nuit / *Nachthimmel*
+150ºC

8242814 Plantilla para fuente / *One small food pan /*
Un petit bac à aliments / *Eine kleine Speisenschale*

1/1

REF	mm		€/u	
8242814	536 x 324		193,20	1
8242810	536 x 324		155,00	1

8242914 Plantilla para fuente / *One large food pan /*
Un grand bac à aliments / *Eine grosse Speisenschale*

1/1

REF	mm		€/u	
8242914	536 x 324		193,20	1

8243014 Plantilla para fuente / *Two small food pans /*
Deux petits bacs à aliments / *Zwei kleine Speisenschalen*

1/1

REF	mm		€/u	
8243014	536 x 324		193,20	1

8243114 Plantilla agujeros ovales grande y pequeño / *One large and one medium oval /*
Une grande découpe ronde et une moyenne découpe ovale / Ein großer und ein mittelgroße, ovaler Ausschnitt

1/1

REF	mm		€/u	
8243114	536 x 324		193,20	1

8243214 Plantilla agujeros redondos medianos / *Two medium oval /*
Deux découpes ovales moyennes / *Zwei mittelgroße, ovale Ausschnitte*

1/1

REF	mm		€/u	
8243214	536 x 324		193,20	1
8243210	536 x 324		155,00	1

8243314 Plantilla agujeros redondos grande y mediano / *One large and one medium round /*
Une grande découpe ronde et une moyenne découpe ronde / *Grosse runde Löcher Vorlage*

1/1

REF	mm		€/u	
8243314	536 x 324		193,20	1

BUFFET Y ACCESORIOS / *BUFFET & ACCESSORIES /*
BUFFET ET ACCESSOIRES / *BUFFET UND ZUBEHÖR*

CUBIC®

EXCLUSIVE
PATENT PENDING

Descubre la mejor presentación de buffet, porque:
Es elegante, es original, ahorra espacio, ofrece múltiples y variadas combinaciones.

Discover the best buffet display, thanks to its:
Elegance, originality, space saving properties, multi-combinations.

Découvrez la meilleure présentation buffet, grâce à son :
Élégance, originalité, gain d'espace, multiples combinaisons possibles.

Entdecken Sie die beste Buffet-Präsentation:
Eleganz, Originalität, Platzsparend, Viele verschiedene Kombinationsmöglichkeiten.

Muebles presentación buffet /
Display buffet cases /
Meubles présentation buffet /
Buffet Präsentationsmöbel

Adaptado a medidas gastronorm /
Suitable for gastronorm sizes /
Adaptés aux mesures gastronorme /
Geeignet für gastronormgrössen

Dos colores disponibles: Blanco y negro /
Two colors available: White and black /
Deux couleurs disponibles: Blanc et noir /
In zwei farben lieferbar: Schwarz und weiss

Fabricados en madera con tratamiento hidrófugo especial, de fácil limpieza /
Made of wood with special waterproof treatment, easy to clean /
Fabriqué en bois avec un traitement hydrofuge spécial, facile à nettoyer /
Hergestellt aus holz, speziell wasserabweisend behandelt, einfach zu reinigen

Carro madera presentación buffet /
Wooden buffet serving trolley /
Chariot buffet en bois présentation buffet /
Buffetservierwagen aus Holz

Elegante combinación de madera y aluminio /
Outstanding combination of wood and aluminium /
Combinaison élégante en bois et en aluminium /
Elegante kombination aus holz und aluminium

Adaptado a medidas gastronorm /
Suitable for gastronorm sizes /
Adaptés aux mesures gastronorme /
Geeignet für gastronormgrössen

Tratamiento hidrófugo especial, de fácil limpieza /
Wood with special waterproof treatment, easy to clean /
Bois avec un traitement hydrofuge spécial, facile à nettoyer /
Spezielle wasserabweisende behandlung, einfach zu reingen

Posibilidad de convertir el carro expositor en mesa de presentación /
Possible transformation from an expositor trolley to a presentation table /
Possibilité de transformer le chariot d'exposition en une table de présentation /
Möglichkeit den buffetwagen in einen präsentationstisch zu verwandeln

Cubos y estantes / *Cubes & shelves /*
Cubes et tablettes / *Behälter und Regale*

EXCLUSIVE
PATENT PENDING

CUBO
Con tapa superior transformable en mini estante, apilables entre sí, múltiples combinaciones posibles, ahorro de espacio durante el almacenaje de las piezas, tratamiento hidrófugo especial.

CUBES
Couvercle transformable en mini rayon, empilables, multiples combinaisons possibles, gain d'espace pour le stockage des composants, traitement hydrofuge spécial.

CUBES
Top cover convertible on mini shelf, stackable, multicombinations, saving space when storing parts, special waterproof treatment.

BEHÄLTER
Mit Deckeloberteil umwandelbar in ein Miniregal, stapelbar. Viele verschiedene Kombinations-möglichkeiten, platzsparend bei Lagerung der Teile, spezielle Wasse-rabweisende Behandlung.

ESTANTES
Tres longitudes: 50, 80 y 100 cm, dos profundidades: 18 y 35 cm, madera indeformable, dos colores: blanco y negro. Posibilidad de combinación de colores, tratamiento hidrófugo especial.

TABLETTES
Trois longueurs: 50, 80 et 100 cm, deux profondeurs: 18 et 35 cm. Bois indéformable,deux couleurs: blanc et noir. Combinaison de couleurs possible, traitement hydrofuge spécial.

SHELVES
Three lengths: 50, 80 and 100 cm, two depths: 18 and 35 cm, undeformable wood, two colors: white and black. Possibility of color combinations, special waterproof treatment.

REGALE
Drei Längen: 50, 80 und 100 cm., Zwei Tiefen: 18 und 35 cm. Unverformbares Holz, zwei Farben: weiss oder schwarz. Möglichkeit der Farbenkombinierung, spezielle wasserabweisende Behandlung.

EXCLUSIVE
PATENT PENDING

Máxima versatilidad para tus buffets /
Maximum versatility for your buffets /
Versatilité optimum pour vos buffets /
Maximale Vielfältigkeit ihrer Buffets

Con Cubic, ahora es el producto que se adapta a sus necesidades /
With Cubic, you now have the product that adapts to your needs /
Avec Cubic, c'est dorénavant le produit qui s'adapte à vos besoins /
Mit Cubic haben Sie jetzt das Produkt, welches sich Ihren Bedürfnissen anpasst

Mayor comodidad y funcionalidad /
Greater convenience and functionality /
Plus pratique et plus fonctionel /
Höherer komfort und funktionalität

Bandejas apilables entre sí /
Stackable trays /
Plateaux empilables entre eux /
Stapelbare tabletts

Modularidad a la máxima expresión /
Modularity that reflects maximum expression /
Modularité à son expression maximale /
Modulvielfalt für den maximalen ausdruck

· Permite optimizar espacio de exposición
· Reduce el tiempo de montaje y desmontaje
· Facilidad de transporte y almacenaje /

· Allows you to maximize display space
· Reduces assembly and disassembly time
· Easy transportation and storage /

· Permet d'optimiser l'espace d'exposition
· Réduit le temps de montage et de démontage
· Facilité de transport et entreposage /

· Optimiert den platz der präsentation
· Reduzierung der aufbau- und abbauzeit
· Einfacher transport und lagerung

Personalización del buffet /
Personalise your buffet /
Personnalisation du buffet /
Personaliesierung des buffets

Con los soportes de metacrilato se puede identificar el contenido de cada uno de los recipientes, de una forma ágil y elegante /

Methacrylate supports allow you to identify the contents of each container, in an agile and elegant way /

Grâce aux supports en méthacrylate on peut identifier le contenu de chacun des récipients de façon rapide et élegante /

Mit den ständern aus metaakrylat können sie den inhalt jedes einzelnen behälters identifizieren, in einer geschickten und eleganten art und weise

P905.504 Conjunto soporte 4 bols cuadrados / *Presentation kit for 4 square bowls /* Kit support 4 bols carrés / *Ständerset mit 4 quadratischen Schalen*

REF	€/u	
P905.504	322,65	1

Incluye / *Includes /* Inclus / *Inklusive:*

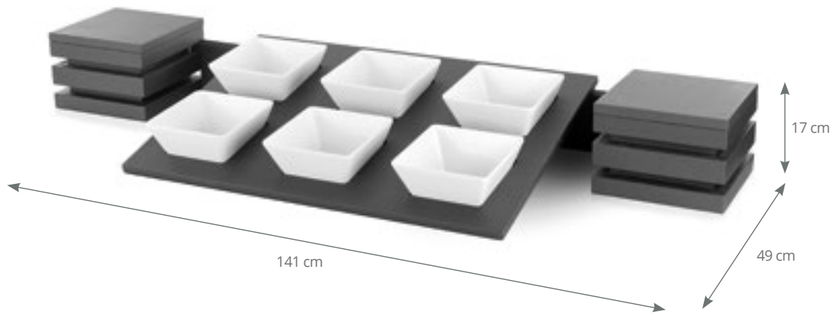
2 cubos con tapa
1 travesaño de 50 cm
1 presentador de 4 bols
4 bols de melamina.

2 cubes with lid
1 crossbar 50 cm lenght
1 displayer for 4 bowls
4 melamine bowls.

2 cubes avec couvercle
1 longeron 50 cm
1 présentoir pour 4 bols
4 bols mélamine.

2 Behälter mit Deckel
1 Traverse von 50 cm
1 Halter für 4 Schalen
4 Schalen aus Melamin.

P905.506 Conjunto soporte 6 bols cuadrados / *Presentation kit for 6 square bowls /* Kit support 6 bols carrés / *Ständerset mit 6 quadratischen Schalen*



REF	€/u	
P905.506	352,00	1

Incluye / *Includes /* Inclus / *Inklusive:*

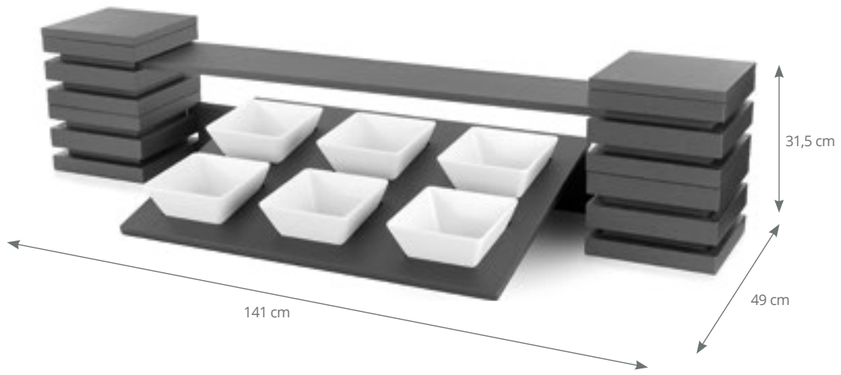
2 cubos con tapa
1 travesaño de 100 cm
1 presentador de 6 bols
6 bols de melamina.

2 cubes with lid
1 crossbar 100 cm lenght
1 displayer for 6 bowls
6 melamine bowls.

2 cubes avec couvercle
1 longeron 100 cm
1 présentoir pour 6 bols
6 bols mélamine.

2 Behälter mit Deckel
1 Traverse von 100 cm
1 Halter für 6 Schalen
6 Schalen aus Melamin.

P905.516 Conjunto 2 niveles soporte 6 bols / *Two levels presentation kit for 6 square bowls* Kit support 6 bols carrés deux niveaux / *2 Ebenen Ständerset mit 6 quadratischen Schalen*



REF	€/u	
P905.516	576,25	1

Incluye / *Includes /* Inclus / *Inklusive:*

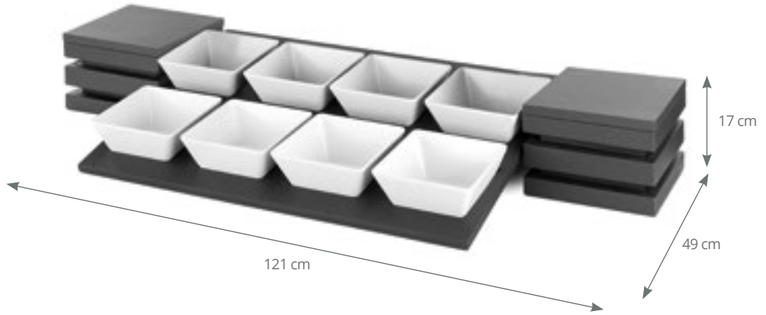
4 cubos con tapa
1 travesaño de 100 cm
1 presentador de 6 bols
6 bols de melamina
1 estante estrecho de 100 cm.

4 cubes with lid
1 crossbar 100 cm lenght
1 displayer for 6 bowls
6 melamine bowls
1 narrow shelf 100 cm.

4 cubes avec couvercle
1 longeron 100 cm
1 présentoir pour 6 bols
6 bols mélamine
1 tablette étroite 100 cm.

4 Behälter mit Deckel
1 Traverse von 100 cm
1 Halter für 6 Schalen
6 Schalen aus Melamin
1 schmales Regal von 100 cm.

P905.508 Conjunto soporte 8 bols cuadrados / *Presentation kit for 8 square bowls /* Kit support 8 bols carrés / *Ständerset mit 8 quadratischen Schalen*



REF	€/u	
P905.508	365,95	1

Incluye / *Includes /* Inclus / *Inklusive:*

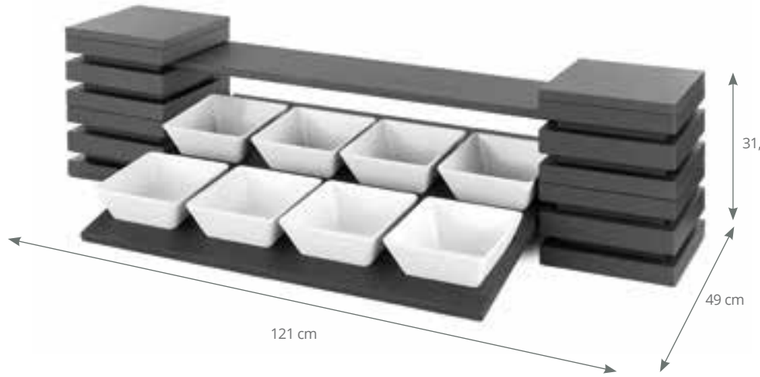
2 cubos con tapa
1 travesaño de 80 cm
2 presentadores de 4 bols
8 bols de melamina.

2 cubes with lid
1 crossbar 80 cm lenght
2 displayers for 4 bowls
8 melamine bowls .

2 cubes avec couvercle
1 longeron 80 cm
2 présentoirs pour 4 bols
8 bols mélamine.

2 Behälter mit Deckel
1 Traverse von 80 cm
1 Halter für 4 Schalen
8 Schalen aus Melamin.

P905.518 Conjunto 2 niveles soporte 8 bols / *Two levels presentation kit for 8 square bowls /* Kit support 8 bols carrés deux niveaux / *2 Ebenen Ständerset mit 8 quadratischen Schalen*



REF	€/u	
P905.518	577,20	1

Incluye / *Includes /* Inclus / *Inklusive:*

4 cubos con tapa
1 travesaño de 80 cm
2 presentadores de 4 bols
8 bols de melamina
1 estante estrecho de 80 cm.

4 cubes with lid
1 crossbar 80 cm lenght
2 displayers for 4 bowls
8 melamine bowls
1 narrow shelf 80 cm.

4 cubes avec couvercle
1 longeron 80 cm
2 présentoirs pour 4 bols
8 bols mélamine
1 tablette étroite 80 cm.

4 Behälter mit Deckel
1 Traverse von 80 cm
1 Halter für 4 Schalen
8 Schalen aus Melamin
1 schmales Regal von 80 cm.

P905.400 Conjunto básico estante 2 niveles / *Basic two levels presentation kit /* Kit basique présentation 2 niveaux / *Basisregalset 2 Ebenen*

REF	€/u	
P905.400	462,15	1

Incluye / *Includes /* Inclus / *Inklusive:*

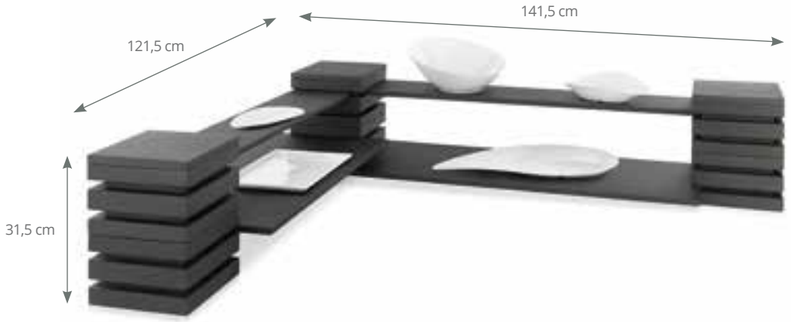
4 cubos con tapa
1 estante ancho de 100 cm
1 estante estrecho de 100 cm.

4 cubes with lid
1 wide shelf 100 cm
1 narrow shelf 100 cm.

4 cubes avec couvercle
1 tablette large 100 cm
1 tablette étroite 100 cm.

4 Behälter mit Deckel
1 breites Regal von 100 cm
1 schmales Regal von 100 cm.

P905.410 Conjunto estante dos niveles forma "L" / *"L" shape two levels presentation kit /*
Kit présentation "L" 2 niveaux / *Regalset 2 Ebenen "L" Form*



REF	€/u	
P905.410	731,75	1

Incluye / *Includes /* Inclus / *Inklusive:*

6 cubos con tapa
1 estante ancho de 100 cm
1 estante estrecho de 100 cm
1 estante ancho de 80 cm
1 estante estrecho de 80 cm.

6 cubes with lid
1 wide shelf 100 cm
1 narrow shelf 100 cm
1 wide shelf 80 cm
1 narrow shelf 80 cm.

6 cubes avec couvercle
1 tablette large 100 cm
1 tablette étroite 100 cm
1 tablette large 80 cm
1 tablette étroite 80 cm.

6 Behälter mit Deckel
1 breites Regal von 100 cm
1 schmales Regal von 100 cm
1 breites Regal von 80 cm
1 schmales Regal von 80 cm.

P905.300 Conjunto 2 bandejas presentación 40x40 cm / *Two trays 40x40 cm presentation kit /*
Kit présentation pour deux plateaux 40x40 cm / *Set mit 2 Präsentationstabletts 40x40 cm*

REF	€/u	
P905.300	553,65	1

Incluye / *Includes /* Inclus / *Inklusive:*

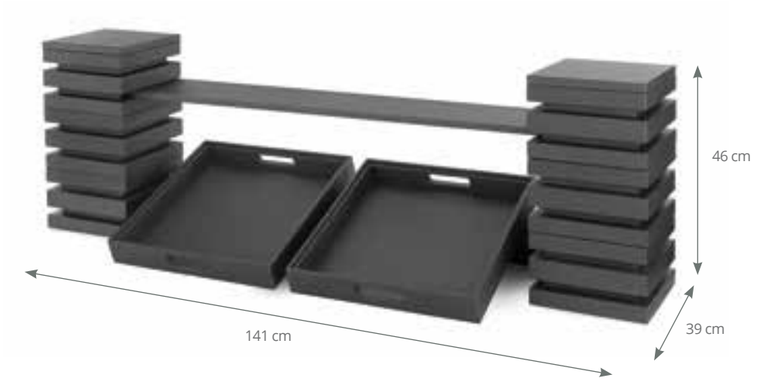
4 cubos con tapa
1 travesaño de 100 cm
2 bandejas presentación de 40 x 40 cm.

4 cubes with lid
1 crossbar 100 cm lenght
2 serving trays 40 x 40 cm.

4 cubes avec couvercle
1 longeron 100 cm
2 plateaux présentation 40 x 40 cm.

4 Behälter mit Deckel
1 Traverse von 100 cm
2 tabletts 40 x 40 cm.

P905.310 Conjunto 2 niveles bandejas 40x40 cm / *Two levels presentation kit for 40x40 cm trays /*
Kit présentation 2 niveaux pour plateaux 40x40 cm / *Set 2 Ebenen mit 2 Präsentationstabletts 40 x 40 cm*



REF	€/u	
P905.310	768,85	1

Incluye / *Includes /* Inclus / *Inklusive:*

6 cubos con tapa
1 travesaño de 100 cm
2 bandejas presentación de 40 x 40 cm
1 estante estrecho de 100 cm.

6 cubes with lid
1 crossbar 100 cm lenght
2 serving trays 40 x 40 cm
1 narrow shelf 100 cm.

6 cubes avec couvercle
1 longeron 100 cm
2 plateaux présentation 40 x 40 cm
1 tablette étroite 100 cm.

4 Behälter mit Deckel
1 Traverse von 100 cm
2 Präsentationstabletts 40 x 40 cm
1 schmales Regal 100 cm.

P905.320 Conjunto 2 bandejas 60x40 cm / *Two trays 60x40 cm presentation kit /*
Kit présentation pour deux plateaux 60x40 cm / *Set mit 2 Präsentationstabletts 60x40 cm*

REF	€/u	
P905.320	399,65	1

Incluye / *Includes /* Inclus / *Inklusive:*

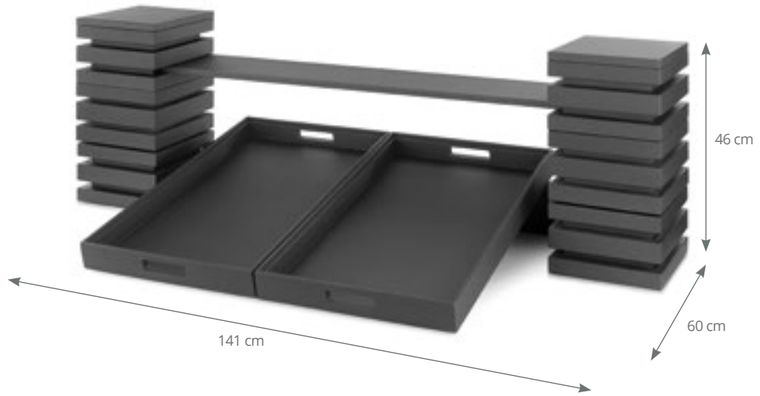
2 cubos con tapa
1 travesaño de 100 cm
2 bandejas presentación de 60 x 40 cm.

2 cubes with lid
1 crossbar 100 cm lenght
2 serving trays 60 x 40 cm.

2 cubes avec couvercle
1 longeron 100 cm
2 plateaux présentation 60 x 40 cm.

2 Behälter mit Deckel
1 Traverse von 100 cm
2 Präsentationstabletts 60 x 40 cm.

P905.340 Conjunto 2 niveles para bandejas 60x40 cm / *Two levels for trays 60x40 cm presentation kit /*
Kit présentation 2 niveaux pour plateaux 60x40 cm / *Set 2 Ebenen mit 2 Präsentationstabletts 60x40 cm*



REF	€/u	
P905.340	794,25	1

Incluye / *Includes /* Inclus / *Inklusive:*

6 cubos con tapa
1 travesaño de 100 cm
2 bandejas presentación de 60 x 40 cm
1 estante estrecho de 100 cm.

6 cubes with lid
1 crossbar 100 cm lenght
2 serving trays 60 x 40 cm
1 narrow shelf 100 cm.

6 cubes avec couvercle
1 longeron 100 cm
2 plateaux présentation 60 x 40 cm
1 tablette étroite 100 cm.

6 Behälter mit Deckel
1 Traverse von 100 cm
2 Präsentationstabletts 60 x 40 cm
1 schmales Regal 100 cm.

P905.200 Conjunto buffet desayuno / *Breakfast buffet displayer kit /*
Kit présentation petit déjeuner / *Frühstücksbuffetset*

REF	€/u	
P905.200	652,45	1

Incluye / *Includes /* Inclus / *Inklusive:*

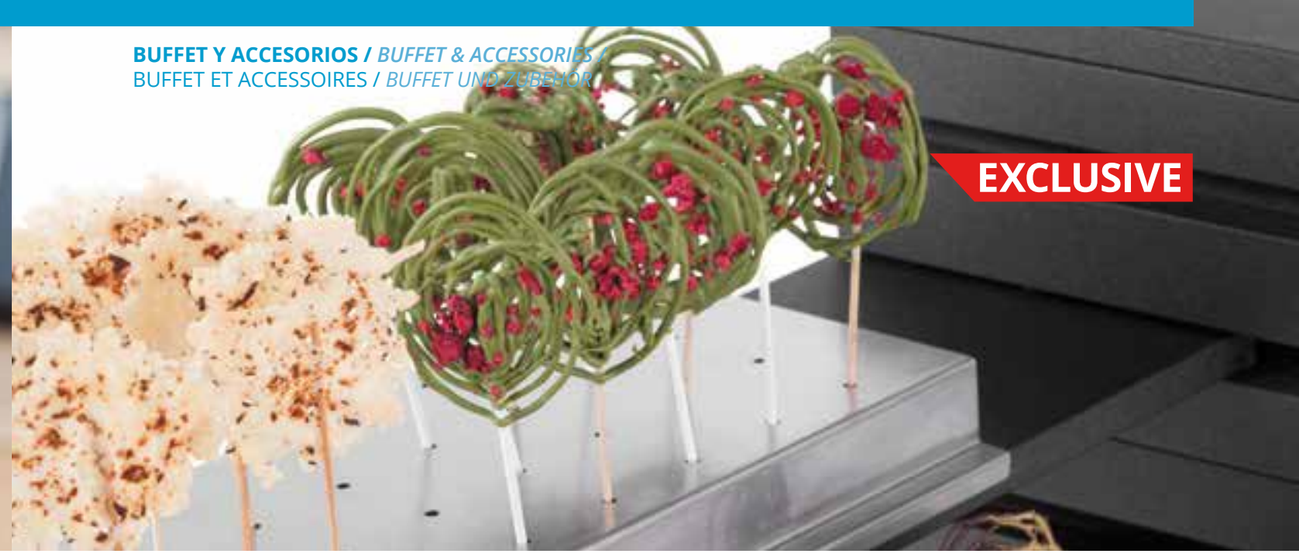
2 cubos con tapa
1 travesaño de 80 cm
1 bandeja presentación de 60 x 40 cm
1 kit completo dispensador de zumos de 6 lts.

2 cubes with lid
1 crossbar 80 cm lenght
1 serving tray 60 x 40 cm
1 complet kit juice dispenser 6 lts.

2 cubes avec couvercle
1 longeron 80 cm
1 plateau présentation 60 x 40 cm
1 kit complet distributeur à jus 6 lts.

2 Behälter mit Deckel
1 Traverse von 80 cm
2 Präsentationstabletts 60 x 40 cm
1 komplettes Saftspenderset 6 Liter.

BUFFET Y ACCESORIOS / *BUFFET & ACCESSORIES /*
BUFFET ET ACCESSOIRES / *BUFFET UND ZUBEHÖR*



P904.808 Dispensador de líquidos metálico 6 lts. / *Metallic liquid dispenser 6 lts. /* Distributeur de liquides métallique 6 L / *Getränke-Metallspender 6 l*

REF	mm	H mm	L	€/u	
P904.808	230 x 390	490	6	338,95	1

Cubo metálico pintado en color negro/
Metallic cube painted in black colour/
Bac métallique noir /
Metallbehälter schwarz lackiert

Diseñado para uso intensivo. Evita problemas de condensación /
Designed for intensive use. Prevents condensation problems /
Conçu pour usage intensif. Évite les problèmes de condensation /
Ausgelegt für einen intensiven Gebrauch. Vermeidet Kondensationsprobleme

P904.800 Dispensador zumos 6 lts. / *Juice dispenser 6 lts. /* Distributeur à jus 6 lts / *Saftspender 6 Liter*

Superfície superior de Abedúl finlandés /
Upper Surface Of Finnish Birch /
Surface supérieure en bouleau finlandais /
Oberfläche Finnischer Birke.

REF	mm	H mm	L	€/u	
P904.800	230 x 390	490	6	364,90	1

P904.790 Expositor GN 2/3, tres niveles / *Three levels 2/3 GN stand /* Présentoir 3 niveaux pour GN 2/3 / *Ständer GN 2/3 drei Ebenen*

Incluye / *Includes /* Inclus / *Inklusive:*

3 cubetas GN 2/3 20 mm /
3 GN containers 2/3 20 mm /
3 bags GN 2/3 20 mm /
3 GN 2/3 20 mm.

REF	mm	H mm	€/u	
P904.790	650 x 380	590	211,95	1

P904.350 Bandeja GN presentación pinchos / *GN skewer serving tray /* Plateau GN présentation piques / *GN Servierplatte für Spiesschen*

GN 1/1

REF	mm	H mm	Agujeros *Holes* Ø mm	Pinchos *Piques*	€/u	
P904.350	539 x 335	77	4	84	215,35	1

Incluye:
bandeja madera
bandeja melamina roble
soporte interior pinchos /

Inclus :
plateau bois
plateau mélamine chêne
support intérieur piques /

Includes:
wooden tray
oak melamine tray
interior skewer stand /

Enthält:
Holztablett
Platte aus Eiche/Melamin
Lochplatte für Spiesschen

P904.360 Soporte presentación pincho estante/ *Skewer serving rack stand /* Support présentation piques plaque / *Schmalle Regalhalterung zum Angebot von Spiesschen*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

REF	mm	H mm	Agujeros *Holes* Ø mm	Pinchos *Piques*	€/u	
P904.360	448 x 182	42	4	40	32,70	1

Para estante / *For shelf /*
Pour tablette / *Für holsregal*
P904.650 / P904.651.

P. 438

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 495

TAPAS ACERO INOXIDABLE PARA PLATOS /
STAINLESS STEEL PLATE COVERS /
INOX COUVERCLES À ASSIETTE /
EDELSTAHL-TELLERHAUBEN

ROOM SERVICE

P904.780 Bandeja porta-cubiertos / *Cutlery-holder tray /* Plateau porte-couverts / *Beteckbehälter*

4 compartimentos / *4 compartments /*
4 compartiments / *4 Fächer*
303 x 115 mm

Apilables.
Stackables.
Empilables.
Stapelbar.

GN 1/1

REF	mm	H mm	€/u	
P904.780	539 x 335	77	118,95	1

P904.740 Bandeja presentación / *Serving tray /* Plateau présentation / *Präsentationstablett*

Apilables.
Stackables.
Empilables.
Stapelbar.

REF	mm	H mm	€/u	
P904.740	400 x 400	65	82,40	1

P904.760 Bandeja servicio y presentación / *Serving tray /* Plateau service et présentation / *Servier- und Präsentationstablett*

Apilables.
Stackables.
Empilables.
Stapelbar.

REF	mm	H mm	€/u	
P904.760	600 x 400	65	91,95	1

IDEA!
Perfecta para servicio de habitaciones.
Room service tray.
Plateau ideal pour service de chambre.
Perfekt für den Zimmerservice.

P904.711 Bandeja servicio y presentación GN 1/1 / *1/1 GN serving tray /* Plateau service et présentation GN 1/1 / *Servier- und Präsentationstablett GN 1/1*

Apilables.
Stackables.
Empilables.
Stapelbar.

GN 1/1

REF	mm	H mm	€/u	
P904.711	539 x 335 (1/1)	77	81,55	1

No incluye cubeta gastronorm 1/1.
1/1 Gastronorm container not included.
Bac gastronorme 1/1 non inclus.
Nicht inklusive Gastronormbehälter 1/1.

P904.850

Mesita buffet GN 1/1 + taco madera /
1/1 GN wooden table + cutting board /
Table GN 1/1 en bois + planche à découper /
Buffettischchen GN 1/1 + Holzschneidebrett

REF	mm	H mm	€/u	
P904.850	530 x 325	120	133,90	1

P904.720

Servilletero y dispensador bolsas te y azúcar /
Napkin and tea & sugar bags dispenser /
Distributeur serviettes et des saquettes thé & sucre /
Serviettenhalter und Tee- und Zuckerbeutelhalter

P904.720

P904.725

REF	mm	H mm	€/u	
P904.720	220 x 220	55	40,90	1
P904.725	220 x 220	55	61,25	1

P904.810

Mesita buffet baja + taco madera /
Low wooden table + cutting board /
Table basse en bois + planche à découper /
Flaches Buffettischchen + Holzschneidebrett

REF	mm	H mm	€/u	
P904.810	325 x 220	120	95,90	1
P904.820	325 x 220	165	106,80	1

P904.155

Enfriador botellas buffet / *Buffet wine cooler /*
Rafraîchisseur bouteilles / *Buffetflaschenkühler*

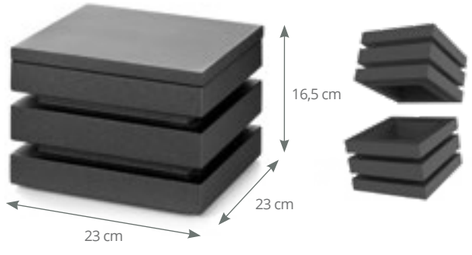
Incluye: marco madera + cubeta GN 1/1 150 mm.
Includes: wooden frame + 1/1 GN pan 150 mm.
Inclus: cadre en bois + bac GN 1/1 150 mm.
Inklusive: Holzrahmen + GN 1/1 Behälter 150 mm.

REF	mm	H mm	€/u	
P904.155	570 x 370	145	141,90	1

P20.072 Portamenús metacrilato / *Methacrylate holder /* Porte-menus méthacrylate / *Methacrylat Menühalter*

REF	cm	€/u	
P20.072	6 x 6	6,25	1

P904.600 Cubo con tapa madera / *Wooden cube with lid /* Cube en bois avec couvercle / *Behälter mit Holzdeckel*



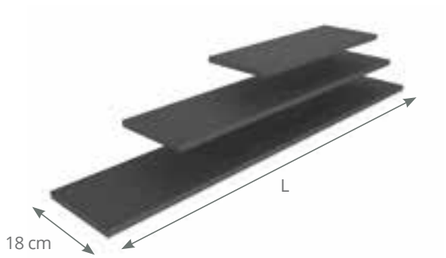
REF	€/u	
P904.600	97,40	1

P904.660 Tapa madera / *Wooden lid /* Couvercle en bois / *Holzdeckel*

REF	€/u	
P904.660	13,90	1

P904.650 Estante madera estrecho / *Wooden narrow shelf /* Tablette en bois étroite / *Schmales Holzregal*

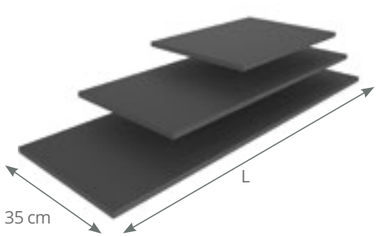
6 KG



REF	L cm	€/u	
P904.650	50	27,70	1
P904.680	80	33,90	1
P904.610	100	35,00	1

P904.652 Estante madera ancho / *Wooden wide shelf /* Tablette en bois large / *Breites Holzregalbrett*

6 KG



REF	L cm	€/u	
P904.652	50	48,35	1
P904.682	80	62,75	1
P904.612	100	64,80	1

P904.950 Travesaño soporte bandejas / *Crossbar buffet trays /* Longerons pour plateaux buffet / *Tabletthaltertraverse*

REF	mm	H mm	€/u	
P904.950	500 x 124	20	45,85	1
P904.980	800 x 124	20	50,20	1
P904.990	1000 x 124	20	53,60	1

P904.937 Presentador 4 bols melamina cuadrados / *Displayer for 4 melamine bowls /* Présentoir 4 bols mélamine / *Halter für 4 quadratische Melaminschalen*

REF	mm	H mm	€/u	
P904.937	375 x 500	15	68,95	1

Para bols cuadrados 180 x 180 /
For square bowls 180 x 180 /
Pour bols carrés 180 x 180 /
Für quadratische Schalen 180 x 180
REF. P22.202

P904.975 Presentador 6 bols melamina cuadrados / *Displayer for 6 melamine bowls /* Présentoir 6 bols mélamine / *Halter für 6 quadratische Melaminschalen*

REF	mm	H mm	€/u	
P904.975	750 x 500	15	81,20	1

Para bols cuadrados 180 x 180 /
For square bowls 180 x 180 /
Pour bols carrés 180 x 180 /
Für quadratische Schalen 180 x 180
REF. P22.202

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 380**

BOL CUADRADO HONDO /
DEEP SQUARED BOWL /
BOL CARRÉ /
TIEFE QUADRATISCHE SCHÜSSEL

P904.165 **Buffet perforado /** *Perforated buffet display /* Buffet perforé / *Gelochte Buffetvitrine*

REF	mm	H mm	€/u	
P904.165	570 x 370	310	208,90	1

Incluye / *Includes /* Inclus / *Inklusive:*

Marco madera
bandeja perforada gn 1/1 65 mm
cubeta GN 1/1 20 mm
cúpula roll-top.

Wooden frame
perforated 1/1 GN pan 65 mm
gastronorm pan 1/1 20 mm
roll-top lid.

Cadre en bois
bac gn 1/1 65 mm perforé
bac GN 1/1 20 mm
couvercle roll-top.

Holzrahmen
gelochtes Tablett GN 1/1 Behälter 65 mm
GN 1/1 Behälter 20 mm
Rolldeckel.

P904.120 **Buffet estandar /** *Standard buffet display /* Buffet standard / *Standardbuffet*

REF	mm	H mm	€/u	
P904.120	570 x 370	310	196,95	1

Incluye / *Includes /* Inclus / *Inklusive:*

Marco madera
2 u. cubeta GN 1/1 20 mm
cúpula roll-top.

Wooden frame
2u. 1/1 GN 1/1 20 mm
roll-top lid.

Cadre en bois
2 u. bacs GN 1/1 20 mm
couvercle roll-top.

Holzrahmen
2 GN 1/1 Behälter 20 mm
Rolldeckel.

P904.113 **Buffet triple /** *Triple buffet display /* Buffet triple / *Dreifach Buffetvitrine*

REF	mm	H mm	€/u	
P904.113	570 x 370	310	208,25	1

Incluye / *Includes /* Inclus / *Inklusive:*

Marco madera
3 cubetas GN 1/3 65 mm
cubeta GN 1/1 20 mm
cúpula roll-top.

Wooden frame
3 units 1/3 GN pans 65 mm
GN pan 1/1 20 mm
roll-top lid.

Cadre en bois
3 bacs GN 1/3 65 mm
bac GN 1/1 20 mm
couvercle roll-top.

Holzrahmen
3 GN 1/3 65 mm Behälter
1 GN 1/1 Behälter 20 mm
Rolldeckel.

P904.140 **Buffet quesos /** *Cheese buffet display /* Buffet fromage / *Buffetvitrine für Käse*

REF	mm	H mm	€/u	
P904.140	570 x 370	310	232,30	1

Incluye / *Includes /* Inclus / *Inklusive:*
Marco madera
bandeja corte madera
cubeta GN 1/1 20 mm
cupula roll-top.

Wooden frame
wooden cutting board
gastronorm pan 1/1 20 mm
roll-top lid.

Cadre en bois
planque à découper en bois
bac GN 1/1 20 mm
couvercle roll-top.

Holzrahmen
Holzschneidebrett
1 GN 1/1 Behälter 20 mm
Rolldeckel.

P904.145 **Buffet pan /** *Bread buffet display /* Buffet pain / *Buffet Brotplatte*

REF	mm	H mm	€/u	
P904.145	570 x 370	145	155,30	1

Incluye / *Includes /* Inclus / *Inklusive:*
Marco madera
cortador pan madera
cubeta GN 1/1 20 mm.

Wooden frame
bread cutting board
1/1 GN container 20 mm.

Cadre en bois
plaque à découper pain en boiss
bac GN 1/1 20 mm.

Holzrahmen
Holzbrotschneidebrett
1 GN 1/1 Behälter 20 mm.

P904.160 **Buffet pizarra melamina /** *Melaminese slate buffet displayer /* Mélamine buffet ardoise / *Buffet Melaminschiefertafel*

REF	mm	H mm	€/u	
P904.160	570 x 370	145	167,95	1

Incluye / *Includes /* Inclus / *Inklusive:*
Marco madera
tabla pizarra melamina
cubeta GN 1/1 20 mm.

Wooden frame
melamine slate board
1/1 GN container 20 mm.

Cadre en bois
plaque ardoise en mélamine
bac GN 1/1 20 mm.

Holzrahmen
Melaminschiefertafel
1 GN 1/1 Behälter 20 mm.

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 448**

PLACA ENFRIADORA /
COOLING PLATE /
PLAQUE RÉFRIGÉRANTE /
KÄLTEPLATTE

P904.200 Marco madera / *Wooden frame /* Cadre en bois / *Holzrahmen*

REF	mm	H mm	€/u	
P904.200	570 x 370	145	103,65	1

P904.400 Tapete isotérmico / *Isothermal mat /* Tapis isotherme / *Isothermische Matte*

REF	mm	H mm	€/u	
P904.400	470 x 260	20	9,50	1

FRÍO / *COLD /* FROID / *KALT*

CALIENTE / *HOT /*CHAUD / *WARM*

P904.500 Placa enfriadora / *Cooling plate /* Plaque réfrigérante / *Kühlakku*

- 12 ºC

Adaptable a cubeta GN 1/1.
Adjustable to 1/1 GN pan.
Adaptable à bac GN 1/1.
Geeignet Für GN 1/1 Behälter.

REF	mm	H mm	€/u	
P904.500	475 x 277	30	55,40	1

P904.142 Cortador pan madera / *Wooden bread cutting board /* Plaque à découper pain en bois / *Brotschneidebrett aus Holz*

GN 1/1

REF	mm	H mm	€/u	
P904.142	530 x 325	20	68,85	1

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 405

TAPA ROLL-TOP /
ROLL-TOP LID /
COUVERCLE ROLL-TOP /
ROLLDECKEL

P904.146 Cortador pan madera / *Wooden bread cutting board /* Plaque à découper pain en bois / *Brotschneidebrett aus Holz*

REF	mm	H mm	€/u	
P904.146	520 x 315	20	29,75	1

P904.804 Taco madera para mesita buffet / *Cutting board for wooden table /* Planche à découper pour table en bois / *Holzschneidebrett für Buffettisch*

(1) Para / *For /* Pour / *Für* **ref. P904.810 / P904.820 / P904.890**
(2) Para / *For /* Pour / *Für* **ref. P904.850**

P904.804

P904.809

REF	mm	H mm	€/u	
P904.804[1]	292 x 187	22	28,50	1
P904.809[2]	497 x 292	22	38,50	1

P904.721 Soporte bolsas te y azúcar / *Tea & sugar bag holder /* Support pour saquettes de thé & sucre / *Tee- & Zuckerbeutelhalter*

Para / *For /* Pour / *Für* **ref. P904.720**

REF	mm	H mm	€/u	
P904.721	198 x 198	49	23,70	1

P904.801 Cubo base dispensador zumos / *Juice dispenser cube holder /* Cube base distributeur à jus / *Basisständer für Saftspender*

Superfície superior de Abedúl finlandés /
Upper surface of finnish birch /
Surface supérieure en bouleau finlandais /
Oberfläche Finnischer Birke.

REF	mm	H mm	€/u	
P904.801	230 x 230	215	123,45	1

P904.807

Contenedor acrílico 6 Lts dispensador zumos con tapa /
6 Lts acrylic container with lid for juice dispenser /
Conteneur acrylic 6 Lts avec couvercle pour distributeur à jus /
6 Liter Acrylbehälter mit Deckel für Saftspender

REF	Ø mm	H mm	Lts	€/u	
P904.807	220	280	6	171,10	1

P904.806 Soporte y rejilla dispensador de zumos / *Base and grid for water drain /* Base et grille pour distributeur à jus / *Basis und Gitter für Saftspender*

Superfície superior de Abedúl finlandés /
Upper surface of finnish birch /
Surface supérieure en bouleau finlandais /
Oberfläche Finnischer Birke.

REF	mm	H mm	€/u	
P904.806	230 x 190	20	72,20	1

CUBIC® EXCLUSIVE

CARRO BUFFET CON POSIBILIDAD DE CONVERTIR EL CARRO EXPOSITOR EN MESA DE PRESENTACIÓN /
BUFFET TROLLEY WITH POSSIBLE TRANSFORMATION FROM AN EXPOSITOR TROLLEY TO A PRESENTATION TABLE /
CHARIOT BUFFET AVEC POSSIBILITÉ DE CONVERTIR LE CHARIOT D'EXPOSITION EN UNE TABLE DE PRÉSENTATION /
BUFFETSERVIERWAGEN MIT DER MÖGLICHKEIT DIESEN IN EINEN PRÄSENTATIONSTISCH UMZUWANDELN

***Dos tapas incluidas en precio /**
**Two cover are included on the price /*
*Deux tablettes comprises dans le prix /
**Zwei Deckel im Preis inklusive*
REF. P90.492

Tapa individual encaje GN 1/1 no incluida en precio /
Cover for 1/1 GN insert not included on the price /
Tablette de bac GN 1/1 non comprise dans le prix /
Individueller Deckel passend zu GN 1/1 nicht im Preis inklusive
REF. P90493

P90490 Carro buffet negro 4 GN 1/1 / *Black buffet trolley for 4 1/1 GN inserts /* Chariot buffet noir pour 4 bacs GN 1/1 / *Schwarzer Buffetservierwagen 4 GN 1/1*

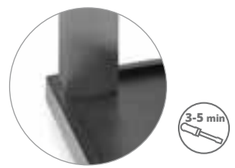
REF	TIPO / *TYPE*	€/u	
P90.490*	4 X GN 1/1	1.206,25	1
P90.492	**Tapa /** *Cover /* Tablette / *Deckel*	118,15	1
P90.493	**Tapa /** *Cover /* Tablette / *Deckel* **1/1**	42,35	1

Elegante combinación de madera y aluminio /
Outstanding combination of wood and aluminium /
Combinaison élégante en bois et en aluminium /
Elegante Kombination aus Holz und Aluminium

Madera con tratamiento hidrófugo especial, de fácil limpieza /
Wood with special waterproof treatment, easy to clean /
Bois avec un traitement hydrofuge spécial, facile à nettoyer /
Holz mit spezieller wasserabweisender behandlung, einfach zu reinigen

Barra refuerzo nivel inferior /
Reinforcement bar /
Barre de renforcement /
Bewehrungsstab

Ruedas giratorias e insonoras de Ø 125 mm, con freno /
Soundproof and revolving castors Ø 125 mm, with brakes /
Roulettes insonores et pivotantes de Ø 125 mm, avec freins /
Bewegliche und geräuschlose räder Ø 125 mm, mit bremsen



Se suministran desmontados entre 3 a 5 minutos de montaje /
Delivered flatpacked between 3 to 5 minutes assembly /
Livrés démontés entre 3 et 5 minutes de montage /
Lieferung unmontiert räder montage zwischen 3 und 5 minuten

Adaptado a medidas gastronorm /
Suitable for gastronorm sizes /
Adapté aux mesures gastronorme /
Geeignet für gastronormgrössen

TREND

Carro madera-aluminio 2 estanterías / *Wooden-aluminium trolley 2 shelves /*
Chariot en bois-aluminium 2 plateaux / *Servierwagen Holz-Aluminium mit 2 Regalen*

Tratamiento hidrófugo / *Waterproof treatment /*
Traitement hydrofuge / *Wasserabweisender Behandlung.*

REF	Colour	€/u	
P80.210	**Blanco /** *White /* Blanc / *Weiss*	531,55	1
P80.220	**Negro /** *Black /* Noir / *Schwarz*	531,55	1

REF. P80.210

REF. P80.220

P80219

Gueridón o carro auxiliar madera /
Wooden gueridon trolley /
Chariot guéridon en bois /
Abräum- oder Hilfswagen aus Holz

Tratamiento hidrófugo / *Waterproof treatment /*
Traitement hydrofuge / *Wasserabweisender Behandlung.*

REF	Colour	€/u	
P80.219	**Negro /** *Black /* Noir / *Schwarz*	432,45	1

P80216

Carro gueridón melamina roble /
Oak melamine gueridon trolley /
Chariot guéridon mélamine roure /
Servierwagen aus eiche melamine

EXCLUSIVE

REF	€/u	
P80.216	583,60	1

P90813

Carro porta-cubiertos / *Cutlery dispenser trolley /*
Chariot porte couverts / *Transportwagen für besteck*

EXCLUSIVE

REF		€/u	
P90.8132		898,80	1
P90.813		830,90	1

REF. P90.8132

REF. P90.813

No incluye porta-cubiertos, cubetas GN, platos ni bandejas /
Trays, dishes, GN containers and cutlery dispenser not included /
Ramasse-couverts, bacs GN, assiettes, et plateaux pas compris /
Besteckbehälter, GN behälter, platten und tablett nicht inklusive

P90814

Porta-cubiertos / *Cutlery bin /*
Ramasse-couverts / *Besteckbehälter*

EXCLUSIVE

REF	mm		€/u	
P90.8142	710 x 335 x 155		156,10	1
P90.814	710 x 335 x 155		113,85	1

4 x 1/3 GN
H max. 65 mm

REF. P90.8142

REF. P90.814

No incluye cubetas GN /
GN containers not included /
Bacs GN non inclus /
GN behälter nicht inklusive

BUF FET

NEW!

BEST SELLER

P596110 Cesta rejilla GN negra / *Black GN wire basket /* Pannier metalique GN noir / *Schwarzer GN Grillkorb*

1/1

REF	Mod	L cm	H cm	€/u	
P596.110	1/1	52 x 31,5	12	30,30	6
P596.111	1/1	52 x 31,5	16	37,70	6

P596120 Cesta rejilla GN negra / *Black GN wire basket /* Pannier metalique GN noir / *Schwarzer GN Grillkorb*

1/2

REF	Mod	L cm	H cm	€/u	
P596.120	1/2	31,5 x 25,5	12	21,35	6
P596.121	1/2	31,5 x 25,5	16	28,45	6

P596130 Cesta rejilla GN negra / *Black GN wire basket /* Pannier metalique GN noir / *Schwarzer GN Grillkorb*

1/3

REF	Mod	L cm	H cm	€/u	
P596.130	1/3	31,5 x 17	12	19,05	6
P596.131	1/3	31,5 x 17	16	23,35	6

COMPATIBLE CON / *SUITABLE FOR /* ADAPTABLE POUR / *GEEIGNET FÜR*

BUFFET Y ACCESORIOS / *BUFFET & ACCESSORIES /* BUFFET ET ACCESSOIRES / *BUFFET UND ZUBEHÖR*
PRESENTACIÓN Y EXPOSITORES / *PRESENTATION AND DISPLAY /* PRÉSENTATION ET PRÉSENTOIRS / *PRÄSENTATION UND DISPLAY*

BUF FET

NATURAL FIBERS

Dos posiciones: derecho y revés.
Two positions: right and reverse.
Deux positions: droit et envers
Zwei Positionen: rechts und rückwärts.

COMPATIBLE CON / *SUITABLE FOR /* ADAPTABLE POUR / *GEEIGNET FÜR*

P59511 Caja GN bambú buffet / *GN buffet bamboo box /* Présentoir GN buffet bambou / *Buffet GN-Bambusbox*

1/1

REF	Mod	H cm	€/u	
P595.110	1/1	10	67,25	1
P595.111	1/1	20	85,65	1

P59512 Caja GN bambú buffet / *GN buffet bamboo box /* Présentoir GN buffet bambou / *Buffet GN-Bambusbox*

1/2

REF	Mod	H cm	€/u	
P595.120	1/2	10	46,85	1
P595.121	1/2	20	59,05	1

P59513 Caja GN bambú buffet / *GN buffet bamboo box /* Présentoir GN buffet bambou / *Buffet GN-Bambusbox*

1/3

REF	Mod	H cm	€/u	
P595.130	1/3	10	40,40	1
P595.131	1/3	20	51,15	1

P59510 Bandeja - Tapa para caja GN bambú buffet / *Tray - Lid for GN buffet bamboo box /* Plateau - Couvercle pour présentoir GN buffet bambou / *Abdeckung - Tablett für Buffet GN-Bambusbox*

REF	Mod	H cm	€/u	
P595.100	1/1	2	38,85	1
P595.200	1/2	2	26,20	1
P595.300	1/3	2	24,80	1

SOPORTES PRESENTACIÓN / *DISPLAY STANDS /* SUPPORT PRÉSENTATION / *HALTERUNG PRÄSENTATION*

P59711 Expositor buffet / *Buffet displayer /* Présentoir buffet / *Buffetständer*

REF	L cm	H mm	€/u	
P597.110	12,5 x 10,5	3,0	5,00	1
P597.120	12,5 x 10,5	6,0	6,00	1
P597.130	12,5 x 10,5	9,0	7,05	1

P597170 Expositor buffet extensible / *Retractable display stand /* Présentoir buffet rétractable / *Rechteckiger Buffetständer*

GN
1/1
1/2
1/3

NEW!

REF	Max cm	Min cm	H mm Min / Max	€/u	
P597.170	530 x 325	325 x 176	65 / 100	45,60	1

IDEA! **Adaptable a cubetas GN.**
Adjustable to GN container.
Adapté à bacs GN.
Passend für GN Behälter

Max. GN 1/1

GN 1/2

Min. GN 1/3

19196 Placa adaptadora angular / *Angled Adaptor Plate /* Plaque intermédiaire inclinée / *Gewinkelte Adapterplatte*

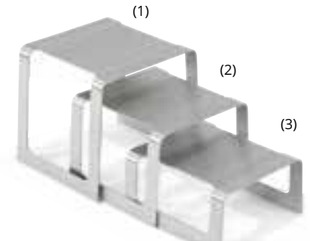
REF	cm	Tipo / *Type*	€/u	
19196	53 x 32,5 x 7,0	1 GN 1/1 (6º)	97,85	2

Eleva las cubetas para mejorar la presentación de los alimentos /
Elevates pans to enhance food presentation /
Élévage des bacs pour améliorer la présentation des aliments /
Erhöhte Pfannen zur Verbesserung der Lebensmittelpräsentation

P59714 Expositor buffet / *Buffet displayer /* Présentoir buffet / *Buffetständer*

REF	Ø A cm	Ø B cm	H mm	€/u	
P597.140	25	21	10	10,70	1
P597.150	25	21	20	12,75	1
P597.160	25	21	30	14,80	1

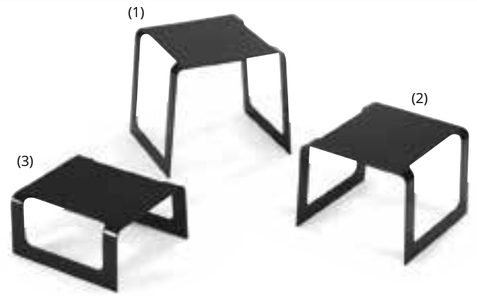
46009 Juego 3 expositores ángulos redondos / *Set of 3 Square Bent Risers /* Jeu de 3 socles carrés aux angles arrondis / *Set mit 3 quadratischen, gebogenen Ständern*



REF	mm	H mm	€/u	
46009	**(1)** 203 x 203	203	178,65	1
	(2) 203 x 191	152		
	(3) 203 x 178	102		

Acero inoxidable pulido /
Brushed Stainless Steel /
Inox brossé /
Gebürsteter Edel

4600960 Juego 3 expositores ángulos redondos / *Set of 3 Square Bent Risers /* Jeu de 3 socles carrés aux angles arrondis / *Set mit 3 quadratischen, gebogenen Ständern*



REF	mm	H mm	€/u	
4600960	**(1)** 203 x 203	203	217,85	1
	(2) 203 x 191	152		
	(3) 203 x 178	102		

Acero inoxidable pulido /
Brushed Stainless Steel /
Inox brossé /
Gebürsteter Edel

Negro / *Black /* Noir / *Schwarz*

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 337 P. 386 P. 389

BOL REDONDO /
ROUND BOWL /
BOL ROND /
RUNDE SCHÜSSEL

SOPORTE PRESENTACIÓN /
DISPLAY PLATE /
PRÉSENTOIR /
PRÄSENTATIONSPLATTE

INDUCTION

Intrigue™

CHAFERS DE INDUCCIÓN /
INDUCTION CHAFERS /
CHAFERS POUR PLAQUE INDUCTION /
INDUKTIONS-RECHAUDS

Un elegante y versátil chafer con un diseño de perfil bajo para una mejor presentación	*An elegant yet versatile chafer with a low profile design for the best food presentation*	Un chafer élégant à la fois polyvalent et discret pour la meilleure présentation des plats	*Eleganter und zugleich vielseitiger Rechaud in schlichtem Design für die niveauvolle Präsentation von Speisen.*
Modelo con parte superior de vidrio que permite ver la comida sin abrir el chafer –manteniendo la calidad del alimento.	*Glass top version allows viewing of food without opening chafer – maintaining food quality.*	Le modèle muni d'un couvercle en verre permet de voir le contenu sans ouvrir le chafer – tout en préservant la qualité des aliments.	*Die Version mit Glashaube ermöglicht den Blick auf die Speisen ohne den Rechaud zu öffnen und bewahrt so ihre Qualität.*
Tapa removible con bisagra de cierre lento. Tres ángulos de apertura, cerrada, 45º ó 90º.	*Removable cover with baffle, "stay put" hinge design holds cover in closed, 45° or 90° position.*	Couvercle amovible équipé d'un déflecteur et d'une charnière bloquante qui permet de mantenir le couvercle fermé, à 45° ou à 90°.	*Die zurück-klappbare Haube mit gedämpftem Haltescharnier hält die Haube geschlossen oder im 45° oder 90° Winkel geöffnet.*
Soporte reforzado con piés antideslizantes que permite una mayor estabilidad.	*Reinforced bracket with rubber table feet for longer life and to keep chafer in place.*	Support renforcé avec des pieds de table en caoutchouc afin d'offrir une durée de vie plus longue et un meilleur maintien des chafers.	*Die verstärkte Basis mit Gummifüßen sorgt dafür, dass der Rechaud lange einsatzfähig sowie standsicher bleibt.*
La tapa y cubeta con sistema anti-goteo mantienen la condensación fuera del alimento.	*Dripless cover and pans keep condensation off of food and tabletop.*	Le couvercle antigouttes et les bacs empêchent la condensation des aliments et de la table.	*Die tropffreie Haube und tropffreien Wannen halten Kondenswasser von Speisen und Tischen fern.*
Se presenta con cubetas de acero inoxidable brillante o de porcelana.	*Available with mirror-finished stainless steel or porcelain food pans.*	Disponibles avec bac à aliments en inox ultra-brillant ou en porcelaine.	*Erhältlich mit Wannen aus hochglanzpoliertem Edelstahl oder Porzellan.*

46125 Chafing dish redondo con tapa cristal / *Glass top S/S chafer with S/S trim /* Chafer inox à couvercle en verre / *Edelstahl-Chafer mit Glasdeckel, Details und Schüssel in Edelstahl*

induction

REF		mm	L	€/u	
46125	**Fuente acero inox.** *S/S food pan* Bac gastr. inox *Edelstahlschüssel*	394 x 80	5,8	721,70	1

46130 Fuente interior redonda / *Food pan /* Bac à aliments / *Geflieste Schüssel*

REF		mm	L	€/u	
46130	**Porcelana** *Porcelain* Porcelaine *Porzellan*	395 x 71	4,0	216,55	1
49130	**Porcelana div.** *Divided porcelain* Porcelaine *Porzellan*	395 x 71	3,5	250,65	1
46131	**Acero inoxidable** *S/S* Acier inoxydable *Edelstahl*	394 x 70	5,6	144,35	1

46134 Chafing dish cuadrado con tapa cristal / *Glass top S/S chafer with S/S trim /* Chafer inox à couvercle en verre / *Edelstahl-Chafer mit Glasdeckel, Details und Schüssel in Edelstahl*

induction

REF		mm	L	€/u	
46134	**Fuente acero inox.** *S/S food pan* Bac gastr. inox *Edelstahlschüssel*	392 x 176 x 412	5,8	1.064,80	1
46135	**Fuente porcelana** *Porcelain food pan* Bac gastr. porcel. *Porzellanschüssel*	392 x 176 x 412	5,8	1.128,10	1

46136 Fuente interior cuadrada / *Food pan /* Bac à aliments / *Geflieste Schüssel*

REF		mm	L	€/u	
46136	**Porcelana** *Porcelain* Porcelaine *Porzellan*	392 x 52 x 388	3,5	284,60	1
49136	**Porcelana div.** *Divided porcelain* Porcelaine *Porzellan*	392 x 52 x 388	3,5	300,70	1
46137	**Acero inoxidable** *S/S* Acier inoxydable *Edelstahl*	392 x 71 x 392	6,3	179,50	1

P3875 Chafing dish rectangular con tapa roll top / *Rectangular chafing dish roll top lid /* Chafing dish rectangulaire avec couvercle roll top / *Rechteckiger Chafing dish mit Rolldeckel*

REF	mm	L	€/u	
P387.500	740 x 450 x 410	9,0	320,20	1

Soporte, recipiente, cubeta, tapa y asas de chapa en acero inox. Con 2 quemadores.

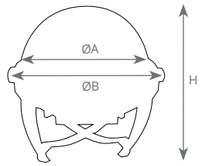
Stand, water pan, insert, lid and St/Steel handles. With 2 burners.

Support, récipient, bac, couvercle et poignées en acier inox. Avec 2 brûleurs.

Ständer, Behälter, Wanne, Deckel und Griffe aus Edelstahlblech. Mit 2 Brennern.

P8975 Chafing dish redondo tapa roll top / *Round chafing dish roll top lid /* Chafing dish rond avec couvercle roll top / *Runder Chafing dish mit Rolldeckel*

REF	ØA mm	ØB mm	AL mm	€/u	
P897.500	Ø350	Ø515	485	285,95	1



Apertura máxima: 180º.
Max. opening: 180º.
Ouverture maximale: 180º.
Max. Öffnung: 180º.

P903 Placa enfriadora / *Cooling plate /* Plaque réfrigérante / *Kälteplatte*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	Tipo/*Type*	mm	€/u	
P903.001	1/1	530 x 325	158,50	1
P903.002	1/2	325 x 265	108,95	1

Para una presentación fácil e higiénica de alimentos fríos en los buffets. En el congelador: Mínimo 4h por debajo de los -4 ºC. Aguanta 5-6h con temperaturas por debajo de los 23 ºC.

For an easy and hygienic presentation of cold food. Simple place in the freezer. Minimum 4 hour under -4ºC. Tolerance under 23ºC: 5-6h.

Pour une présentation hygienique et facile des aliments froids sur les buffets. Au congélateur. Minimum 4h à des températures inférieures à -4 ºC. Résistance à des températures inférieures à 23 ºC: 5-6h.

Für die einfache und hygienische Präsentation von kalten Lebensmittel auf den Buffets. Im Gefrierschrank: Mindestens 4h unter -4 ºC. Hält 5-6h Temperaturen unter 23 ºC stand.

P379 Chafing dish con tapa / *Chafing dish with lid /* Chafing dish avec couvercle / *Chafing dish mit Deckel*

REF	mm	L	€/u	
P379.065	650 x 350 x 340	9,5	189,90	1

Soporte, recipiente, cubeta, tapa y asas de chapa en acero inox. Con 2 quemadores.

Stand, water pan, insert, lid and St/Steel handles. With 2 burners.

Support, récipient, bac, couvercle et poignées en acier inox. Avec 2 brûleurs.

Ständer, Behälter, Wanne, Deckel und Griffe aus Edelstahlblech. Mit 2 Brennern.

P3795 Chafing dish económico con tapa / *Economical chafing dish with lid /* Chafing dish économique avec couvercle / *Preiswerter Chafing Dish mit Deckel*

REF	mm	L	€/u	
P379.500	650 x 350 x 320	9,0	97,60	1

Soporte, recipiente, cubeta, tapa y asas de chapa en acero inox. Con 2 quemadores.

Stand, water pan, insert, lid and St/Steel handles. With 2 burners.

Support, récipient, bac, couvercle et poignées en acier inox. Avec 2 brûleurs.

Ständer, Behälter, Wanne, Deckel und Griffe aus Edelstahlblech. Mit 2 Brennern.

P387 Chafing dish con tapa tipo roll top / *Chafing dish with roll top lid /* Chafing dish avec couvercle "roll top" / *Chafing Dish mit Roll-top Deckel*

REF	mm	L	€/u	
P387.065	650 x 380 x 390	9,5	240,40	1

Soporte, recipiente, cubeta, tapa y asas de chapa en acero inox. Con 2 quemadores.

Stand, water pan, insert, lid and St/Steel handles. With 2 burners.

Support, récipient, bac, couvercle et poignées en acier inox. Avec 2 brûleurs.

Ständer, Behälter, Wanne, Deckel und Griffe aus Edelstahlblech. Mit 2 Brennern.

P962 Calentador de platos o bandejas / *Hot tray warmer /* Réchaud / *Tablett - oder Tellerwarmhalter*

REF	Quemadores / *Burners /* Brûleurs / *Brenner*	mm	€/u	
P962.002	2	370 x 175 x 70	44,85	1
P962.003	3	430 x 175 x 70	69,95	1

Inox con placa base de aluminio.
St/Steel with aluminium cover plate.
Inox avec plaque couvercle en aluminium.
Rostfreier Stahl mit Aluminium Basisplatte.

2 ó 3 quemadores.
2 or 3 burners.
2 ou 3 brûleurs.
2 oder 3 Brenner.

P3871/P3872 Fuel para chafing dish / *Chafing dish fuel /* Fuel pour chafing dish / *Brennstoff für chafing dish*

REF	mm	Duración / *Lenght /* Durée / *Duaer*	€/u	
P387.100	650 x 550	3 h	1,90	75
P387.200	830 x 600	6 h	3,60	60

Gracias a su fórmula especial no hay ninguna restricción especial por almacenaje o transporte. No gotea ni se derrama. No se evapora si se deja abierto. Puede guardarse si no se consume todo. No inflamable. No tóxico. Fácil de abrir y cerrar. La lata no se calienta. Fácil de encender una vez apagada.

Thanks to its special formula no storage or transport restriction are involved. Resealable. Non spill - Non drip. Non flammable. Non combustible. Non toxic fuel. Easy open & close. Container does not become hot to touch. Does not evaporate if left uncapped.

Grâce à sa formule spéciale il n'y pas de restriction pour le stockage et le transport. Hermétique. Non inflammable. Non combustible. Non toxique. Facile à ouvrir et fermer. On peut le garder si on ne le consomme pas tout. Facile à allumer une fois èteint.

Dank seiner speziellen Formel gibt es keinerlei spezielle Beschränkung für den Transport oder Lagerung. Wiederverschliessbar. Keine Verdampfung beim Auflassen. Wiederverwendbar bei nicht vollständigem Verbrauch. Nicht leicht entzündbar. Nicht giftig. Einfach zu öffnen und verschliessen. Die Dose erhitzt sich nicht. Einfach anzuzünden einmal ausgegangen.

P3722 Contenedor para combustible de chafing dish / *Burner holder for chafing dish /* Porte-brûleur pour chafing dish / *Brennstoffbehälter für chafing dish*

Adaptable. REF:
P379, P387, P898, P8991

REF	€/u	
P372.200	7,75	1

P685 Fuel para chafing dish / *Chafing dish fuel barrel /* Bidón fuel chafing dish / *Brennstoff für chafing dish*

ETANOL / *ETHANOL*

Sin hollín. Sin olor /
No soot. No smell /
Pas de suie. Inodore /
Kein Russ. Kein Gerusch.

REF	L	KG	€/u	
P685.004	5	5	29,25	1

78710 Baño maría / *Bain maries /* Bain-marie / *Wasseerbad*

NSF

REF	Ø cm	H cm	L	€/u	
78710	10,5	14,5	1,20	25,55	6
78720	12,5	17,0	1,90	32,55	6
78725	15,5	10,0	1,90	32,55	6
78730	15,5	18,5	3,30	35,00	6
78740	16,5	19,5	4,00	38,35	6
78760	18,5	22,0	5,70	48,35	6

DISPENSADORES LÍQUIDOS Y CEREALES / *JUICE & CEREALS /* DISTRIBUTEUR À JUS ET CÉRÉALES / *SAFT- / FRÜHSTÜCKFLOCKENSPENDER*

P8992 Dispensador de zumos - acero inox / *Juice dispenser St/Steel /* Distributeur à jus - acier inox / *Saftspender - Edelstahl*

REF		L	€/u	
P899.200	Acero inox / *St/Steel*	8,0	214,60	1

P8993 Dispensador de leche - acero inox / *St/Steel milk dispenser /* Distributeur à lait - acier inox / *Milchspender Edelstahl*

REF		L	€/u	
P899.300	Acero inox / *St/Steel*	8,0	234,15	1

4635210 Dispensador de cereales doble / *Double Cereal Dispenser /* Distributeur à céréales double / *Getreideflocken-Doppelbehälter*

REF	mm	L (x2)	€/u	
4635210	310 x 220 x 600	3,8	720,95	1

T3660 Dispensador de cereales D-Lux / *D-Lux cereal dispenser /* Distributeur à céréales D-Lux / *D-Lux-Getreideflockenspender*

REF	mm	L	€/u	
T3660	254 x 356 x 686	8,0	386,40	1

BOLS SERVICIO DOBLE PARED/
DOUBLE WALL INSULATED SERVING BOWLS/
BOLS SERVICE DOUBLE PAROI ISOTHERMES/
DOPPELWANDINGE SCHALEN

Construcción aislante de pared doble que permite conservar la temperatura de los alimentos, ya sean fríos o calientes/

Double wall insulated serving bowls that allows keeping the food temperature, whether cold or hot/

Construction d'isolation à double paroi qui permet de maintenir la température de la nourriture, froide ou chaude/

Doppelwandige isolierungsschalen, die die temperatur des lebensmittels halten, sei es kalt oder heiß

Aislante/
Insulating/
Isothermes/
Isolierstoff

Aire frío o caliente/
Hot or cold air/
Air chaud ou froid/
Heiße oder kalte luft

No transpiran. No es necesario precalentar o enfriar/
Will not TRANSPIRE. Requires no preheating or chilling/
Pas de condensation sur les parois. N'exige aucun préchauffage ou refroidissement/
Keine kondensatbildung.Erfordert kein Vorwärmen oder Abkühlen

Paredes aislantes que mantienen los alimentos a la temperatura de servicio/
Insulating walls that keep food at service temperature/
Construction isolant qui garde les aliments à la température de service/
Die Isolierungswände halten das Essen auf Betriebstemperatur.

LAVAR A MANO/
HAND WASHING/
LAVER À LA MAIN/
VON HAND WASCHEN

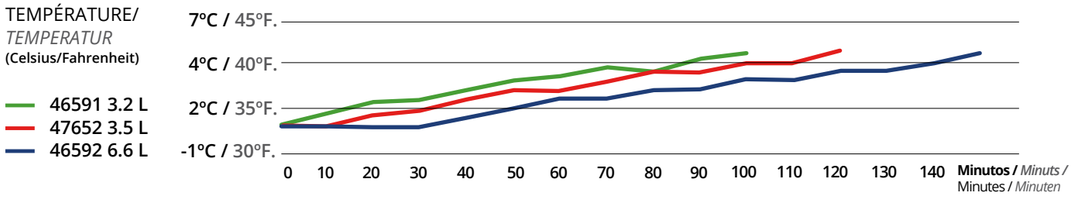
Retención del frío:
Bols aislantes de doble pared
PROTOCOLO DE PRUEBA, 2004

Cold retention:
Double wall insulated bowls
TEST PROTOCOL, 2004

Rétention du froide:
Construction d'isolation à double paroi
PROTOCOLE D'ESSAI , 2004

Kältespeicherung:
Doppelwandige isolierte schalen
TESTPROTOKOLL, 2004

TEMPERATURA/
TEMPERATURE/
TEMPÉRATURE/
TEMPERATUR
(Celsius/Fahrenheit)



1. **Se colocó ensalada de patatas en diversos bols, llenando ¾ de la capacidad del bol.**
2. **Temperatura inicial de la comida 0,6°C; temperatura ambiente 20,6°C.**
3. **Cada 10 minutos se registró la temperatura en el centro de la ensalada.**
4. **La prueba concluyó cuando la comida alcanzó una temperatura de 5°C.**

1. *Potato salad was placed in different bowls. Filling ¾ of the capacity of the bowl.*
2. *Initial temperature of the food 0.6°C; ambient temperature 20.6°C.*
3. *The temperature in the centre of the salad was recorded every 10 minutes.*
4. *The test concluded when the food reached a temperature of 5°C.*

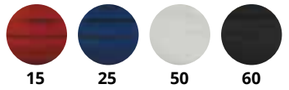
1. La salade de pommes de terre a été placée dans différents bols. Remplissage ¾ de la capacité du bol.
2. La température initiale de l'aliment 0,6°C; température ambiante 20,6°C.
3. La température au centre de la salade a été enregistrée toutes les 10 minutes.
4. Le test s'est terminé lorsque la nourriture a atteint une température de 5°C.

1. *Kartoffelsalat wurde in verschiedene Schalen gegeben. Es wurden ¾ der Kapazität der Schüssel gefüllt.*
2. *Anfangstemperatur des Lebensmittels 0,6°C; Umgebungstemperatur 20.6°C.*
3. *Die Temperatur in der Mitte des Salats wurde alle 10 Minuten aufgezeichnet.*
4. *Der Test wurde abgeschlossen, als das Essen eine Temperatur von 5°C erreichte.*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

Bol colores redondo doble pared /
Round Colored Double Wall Bowls /
46587
Bols ronds de service à double paroi isothermes en couleurs /
Runde Servierschalen, doppelwandig isoliert und farbig

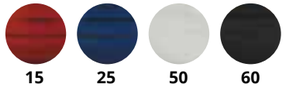
NSF



REF	Ø mm	H mm	L	€/u	
46587 + COLOR	114	76	0,7	38,45	6
46590 + COLOR	184	103	1,6	57,30	6
46591 + COLOR	241	129	3,2	86,05	6
46592 + COLOR	300	165	6,6	121,40	3

Bol colores cuadrado doble pared /
Square Colored Double Wall Bowls /
47619
Bols carrés de service à double paroi isothermes en couleurs /
Runde Servierschalen, doppelwandig isoliert und farbig

NSF



REF	mm	H mm	L	€/u	
47619 + COLOR	139 x 139	70	0,7	45,75	6
47632 + COLOR	184 x 184	87	1,7	58,80	12
47634 + COLOR	216 x 216	108	3,0	77,80	6
47635 + COLOR	258 x 258	130	4,9	100,10	4

46575 Bol cónico doble pared /
Conical beehive bowls /
Bols double paroi evasée /
Konische doppelwandige Schale

REF	Ø mm	H mm	L	€/u	
46575	160	69	0,59	42,65	1
46576	200	88	1,30	53,90	1
46577	240	108	2,40	71,05	1

46584 Bol inclinado doble pared /
Angled beehive bowls /
Bols nid d'abeilles à paroi inclinée /
Angewinkelte Bienenstock-Schüsseln

REF	Ø mm	H mm	L	€/u	
46584	188	139	0,95	37,40	6
46585	240	173	1,7	58,90	6
46586	300	209	3,5	85,90	2
46582	350	239	4,7	131,90	2

47619 Bol estriado cuadrado doble pared /
Double-Wall Square Beehive Serving Bowls /
Bol lis carré double paroi /
Doppelwandige, quadratische, gerillte Schale

REF	mm	H mm	L	€/u	
47619	139 x 139	70	0,7	32,30	6
47632	185 x 185	89	1,7	40,65	12
47634	218 x 218	108	3,0	55,45	6
47635	244 x 244	131	4,9	74,75	4
47637	299 x 299	150	7,8	99,95	3

46587 Bol estridado redondo doble pared /
Beehive Style Double-Wall Serving Bowls /
Bol à bande rond double paroi /
Geriffelte, runde, doppelwandige Schüssel

Acero inoxidable brillante /
Mirror finished /
Polissage brillant /
Mirror finished

REF	Ø mm	H mm	L	€/u	
46587	144	76	0,7	26,45	6
46590	184	103	1,6	40,10	6
46591	241	129	3,2	63,50	6
46592	300	165	6,6	93,20	3
46569	350	175	9,6	132,65	2

46665 Bol redondo doble pared con aro brillante / *Beehive Style Double-Wall Serving Bowls /*
Bol bande brillant rond double paroi / *Runde, doppelwandige Schale mit glänzendem Ring*

REF	Ø mm	H mm	L	€/u	
46665	144	76	0,7	26,45	6
46666	184	103	1,6	39,75	6
46667	241	129	3,2	62,80	6
46668	300	165	6,6	92,00	3

Cuerpo pulido satinado. Borde superior pulido brillante /
Body mat finished. Rim mirror finished /
Finition corps satinée / Finition bande brillante /
Matte Lackierung aussen / Glänzende Lackierung am Rand

INOX - ST/STEEL / *DELSTAHL* **18/10**

Borde con acabado satinado e interior brillante, creando una elegante contraste visual

Satin-finished rim and mirror-finished interior creates a visual contrast that accentuates the food product

Le rebord satiné et l'intérieur ultra-brillant crée un contraste visuel qui met en valeur les plats

Rand mit satiniertem Finish und Innenseite glänzend, wodurch sich ein optischer Kontrast ergibt, der die Speisen hervorhebt.

82093 Bandeja servicio rectangular acero inoxidable / *Rectangular Stainless Steel serving trays /* Plateau service rectangulaire / *Rechteckiges Serviertablett*

REF	mm	€/u	
82093	305 x 229	37,90	3
82094	457 x 254	55,60	3
82095	533 x 305	73,35	3

82060 Bandeja servicio oval acero inoxidable / *Oval Stainless Steel serving trays /* Plateau service oval / *Ovales Serviertablett*

REF	mm	€/u	
82060	375 x 276	44,25	3
82061	448 x 330	59,65	3
82062	537 x 394	80,60	3

P317 Fuente oval borde vuelto / *Oval serving dish with rolled edge /* Plat ovale à bords ronds / *Ovales Serviertablett mit abgerundetem Rand*

REF	cm	€/u	
P317.025	25 x 17,2	8,35	1
P317.030	30 x 20,2	10,15	1
P317.035	35 x 23,3	12,30	1
P317.040	40 x 26,7	15,35	1
P317.045	45 x 29,2	17,15	1
P317.050	50 x 31,2	22,25	1

Pulido satinado / *Satin finished /*
Polissage satiné / *Satiniert poliert*

P3174 Fuente oval borde vuelto económica / *Economical oval serving dish with rolled edge /* Plat ovale à bords ronds économique / *Ovales ökonomisches Serviertablett mit abgerundetem Rand*

REF	cm	€/u	
P317.425	25 x 17,5	6,00	1
P317.430	30 x 21,0	6,75	1
P317.435	35 x 24,0	8,00	1
P317.440	40 x 26,5	8,85	1
P317.445	45 x 29,5	10,80	1
P317.450	50 x 34,0	13,75	1

Pulido brillante / *Mirror finished /*
Polissage brillant / *Satiniert poliert*

P907 Sopera inox con base / *St/Steel soup tureen with stand /* Soupière inox avec pied / *Edelstahlsuppenschüssel mit Fuss*

REF	Ø cm	L	€/u	
P907.024	24	2,50	14,30	1
P907.026	26	3,50	16,30	1

Pulido brillante / *Mirror finished /*
Polissage brillant / *Satiniert poliert*

P927 Ensaladera acrílica redonda / *Acrylic round salad bowl /* Saladier rond acrylique / *Runde Acrylsalatschüssel*

REF	Ø mm	H mm	€/u	
P927.000	258 x 158	158	25,60	6

P928 Ensaladera acrílica cuadrada / *Acrylic Squared salad bowl /* Saladier carré acrylique / *Quadratische Acrylsalatschüssel*

P928.000

P928.001

REF	mm	€/u	
P928.000	285 x 285 x 124	13,20	12
P928.001	147 x 147 x 70	2,80	24

UTENSILIOS DE SERVICIO/ *SERVING TOOLS/* UTENSILES DE SERVICE BUFFET/ *SERVIERBESTECK*

BEST SELLER

P361

Cacillo monobloc /
One piece ladle /
Louche monobloc /
Schöpflöffel Monoblock

REF	Ø cm	L cm	L	€/u	
P361.000	9	30	0,10	11,45	1

P362

Espumadera monobloc /
One piece skimmer /
Écumoire monobloc /
Schaumlöffel Monoblock

REF	Ø cm	L cm	L	€/u	
P362.000	11	33,5	10,40	10,80	1

P363

Espátula monobloc /
One piece turner /
Spatule monobloc /
Pfannenwender Monoblock

REF	L cm	€/u	
P363.000	32	9,60	1

P364

Cuchara de servicio monobloc /
One piece serving spoon /
Cuillère de service monobloc /
Servierlöffel Monoblock

REF	L cm	€/u	
P364.000	31	8,60	1

P365

Tenedor monobloc /
One piece fork /
Fourchette monobloc /
Fleischgabel Monoblock

REF	L cm	€/u	
P365.000	32	7,75	1

P366

Cacillo salsas monobloc /
One piece sauce ladle /
Cuillère à sauces monobloc /
Sossenlöffel Monoblock

REF	Ø cm	L cm	L	€/u	
P366.000	7	28	0,10	10,25	1

P367

Cuchara ensalada monobloc /
One piece salad spoon /
Cuillère à salade monobloc /
Salatlöffel Monoblock

REF	L cm	€/u	
P367.000	30	8,65	1

P368

Cuchillo cocina /
Carving knife /
Couteau à pâtisserie /
Küchenmesser

REF	L cm	€/u	
P368.000	28,5	6,55	1

P369

Pala pasteles /
Cake server /
Pelle à gâteau /
Keksschaufel

REF	L cm	€/u	
P369.000	22	7,00	1

ERGO LINE

UTENSILIOS DE SERVICIO / *SERVING TOOLS /*
USTENSILES DE SERVICE BUFFET / *SERVIERBESTECK*

Pulido brillante.
Mirror polishing.
Polissage brillant.
Glänzend poliert.

P3611 Cacillo monobloc /
One piece ladle /
Louche monobloc /
Schöpflöffel Monoblock

REF	Ø cm	L cm	L	€/u	
P361.100	9,5	32	0,15	8,20	1

P3621 Espumadera monobloc /
One piece skimmer /
Écumoire monobloc /
Schaumlöffel Monoblock

REF	Ø cm	L cm	L	€/u	
P362.100	11	35	7,15	7,45	1

P3631 Espátula monobloc /
One piece turner /
Spatule monobloc /
Pfannenwender Monoblock

REF	L cm	€/u	
P363.100	37	7,00	1

P3641 Cuchara de servicio monobloc /
One piece serving spoon /
Cuillère de service monobloc /
Servierlöffel Monoblock

REF	L cm	€/u	
P364.100	34,5	6,30	1

P3651 Tenedor monobloc /
One piece fork /
Fourchette monobloc /
Fleischgabel Monoblock

REF	L cm	€/u	
P365.100	37	5,50	1

P3671 Cuchara para spaghetti /
Spaghetti server /
Cuillère à spaghetti /
Spaghettilöffel

REF	L cm	€/u	
P367.100	35	6,30	1

P3691 Pala pasteles / *Cake server /* Pelle à gâteau / *Keksschaufel*

REF	L cm	€/u	
P369.100	31	5,65	1

COMET LINE

UTENSILIOS DE SERVICIO / *SERVING TOOLS /*
USTENSILES DE SERVICE BUFFET / *SERVIERBESTECK*

Pulido satinado mate.
Mat satiny finished.
Poli satiné mat.
Matt satiniert poliert.

P341 Cacillo monobloc. Acero inox 18% cr. /
One piece ladle. 18% cr. St/Steel /
Louche monobloc. inox 18% cr. /
Schöpflöffel Monoblock. Edelstahl 18 % Cr

REF	Ø cm	L cm	L	€/u	
P341.000	8,5	28	0,10	6,55	12

P342 Espumadera monobloc. inox 18% cr. /
One piece skimmer. 18% cr. St/Steel /
Écumoire monobloc. inox 18% cr. /
Schaumlöffel Monoblock. Edelstahl 18 % Cr

REF	Ø cm	L cm	€/u	
P342.000	11	33	6,50	12

P343 Espátula monobloc. inox 18% cr. /
One piece turner. 18% cr. St/Steel /
Spatule monobloc. inox 18% cr. /
Pfannenwender Monoblock. Edelstahl 18 % Cr

REF	L cm	€/u	
P343.000	33	5,05	12

P344 Tenedor monobloc. inox 18% cr. /
One piece fork. 18% cr. St/Steel /
Fourchette monobloc. inox 18% cr. /
Fleischgabel Monoblock.Edelstahl 18 % Cr

REF	L cm	€/u	
P344.000	30	4,85	12

P345 Cuchara monobloc. inox 18% cr. / *One piece spoon. 18% cr. St/Steel*
Cuillère monobloc. inox 18% cr. / *Servieröffel Monoblock. Edelstahl 18 % Cr*

REF	L cm	€/u	
P345.000	34	5,10	12

48144 Cuchillo chuletero, mango plástico negro /
Steak knife black plastic handle /
Couteau Steak manche noir plastique /
Steakmesser, Kunststoffgriff, schwarz

Pack: 12 u.

REF	Hoja / *Blade* / Lame / *Blatt* L cm	TOTAL L cm	€/pack	
48144	12,4	25,1	42,25	12

48148 Cuchillo chuletero, mango plástico madera /
Steak knife riveted wooden handle /
Couteau Steak manche bois plastique /
Steakmesser, Kunststoff- / Holzgriff

Pack: 12 u.

REF	Hoja / *Blade* / Lame / *Blatt* L cm	TOTAL L cm	€/pack	
48148	12,7	25,1	31,95	12

Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon

-40ºC +210ºC

P33614 **Pinza /** *Tong /* Pince / *Zange*

REF	L cm	€/u	
P33.614	34,5	6,70	12

P33601 **Cacillo /** *Ladle /* Louche / *Schöpflöffel*

REF	L cm	Lts	€/u	
P33.601	32	0,08	5,70	12

P33602 **Espumadera /** *Skimmer /* Écumoire / *Schaumlöffel*

REF	L cm	Lts	€/u	
P33.602	35	11,5	5,55	12

P33603 **Cuchara de servicio /** *Serving spoon /* Cuillère de service / *Servierlöffel*

REF	L cm	€/u	
P33.603	34,5	5,55	12

P33604 **Espátula /** *Turner /* Spatule / Pfannenwender

REF	L cm	€/u	
P33.604	35,5	5,55	12

NEW!

Nylon + Inox
Nylon + St/Steel
Nylon + Rostfreier Stahl

-40ºC +210ºC

P33621 **Cacillo /** *Ladle /* Louche / *Schöpflöffel*

REF	L cm	Lts	€/u	
P33.621	35	0,08	6,05	1

P33622 **Cuchara de servicio /** *Serving spoon /* Cuillère de service / *Servierlöffel*

REF	L cm	€/u	
P33.622	35	6,05	1

P33623 **Cuchara perforada /** *Slotted spoon /* Cuillère à fente / *Perforiert Löffel*

REF	L cm	€/u	
P33.623	35	6,05	1

P33624 **Espátula /** *Turner /* Patule / *Pfannenwender*

REF	L cm	€/u	
P33.624	35	6,05	1

P33625 **Cuchara para spaghetti /** *Spaghetti server /* Cuillère à spaghetti / *Spaghettilöffel*

REF	L cm	€/u	
P33.625	35	6,05	1

NEW!

P33801

Cuchara de servicio de madera /
Wooden serving spoon /
Cuillère de service en bois /
Holz-Servierlöffel

REF	L cm	€/u	
P33.801	30,5	4,00	12

P33802

Cuchara perforada de madera /
Wooden slotted spoon /
Cuillère à fente en bois /
Perforierter Holzlöffel

REF	L cm	€/u	
P33.802	30,5	4,50	12

P33803

Espátula de madera /
Wooden turner /
Spatule en bois /
Holzwender

REF	L cm	€/u	
P33.803	30,5	4,00	12

P33804

Cuchara para spaghetti de madera /
Wooden spaghetti server /
Cuillère à spaghetti en bois /
Holz-Spaghettilöffel

REF	L cm	€/u	
P33.804	30,5	4,50	1

P33805

Tenedor de mesa de madera /
Wooden one piece fork /
Fourchette en bois /
Holz-Tafelgabel

REF	L cm	€/u	
P33.805	30,5	4,00	1

P33806

Pinza de servicio de madera /
Wooden serving tong /
Pince de service en bois /
Holz-Servierzange

REF	L cm	€/u	
P33.806	28	5,55	1

P33807

Pinza de pan de madera /
Wooden bread spoon /
Pince à pain en bois /
Holz-Brotzange

REF	L cm	€/u	
P33.807	25,5	5,55	1

P33808

Servidor de ensalada de madera /
Wooden salad hands /
Serveur salade en bois /
Holz-Salatbesteck

Pack: 12 u.

REF	L cm	€/pack	
P33.808	17,5	6,00	1

P33809

Cuchillo de madera /
Wooden knive /
Couteau en bois /
Holzmesser

REF	L cm	€/u	
P33.809	17,5	1,50	1

P358

Pinza buffet BPA Free color / *Coloured BPA Free utility tong /*
Pince buffet SANS BPA en couleurs / *Farbige BPA Free buffetzangen*

REF	L cm	Transp. *Clear*	Blanco *White* Blanc *Weiss*	Rojo *Red* Rouge *Rot*	Negro *Black* Noir *Schwarz*	€/u	
P358	23	0	1	2	7	3,20	1

REF 358 + L + COLOR

46926

Pinza servicio / *Serving tong /*
Pince de service / *Servierzange*

REF	L cm	€/u	
46926	21	10,80	12

46938

Pinza buffet / *Buffet tong /*
Pince à buffet / *Büffetzange*

REF	L cm	€/u	
46938	30,5	12,35	6