



2021

100 years
pujadas®
A VOLLRATH® COMPANY

Manufacturing since 1921 for the culinary world



pujadas[®]
A VOLLRATH[®] COMPANY

Ctra. de Castanyet, 132 - P.O.Box 121
17430 Santa Coloma de Farners
(GIRONA) - SPAIN

Ventas en España
Tel. 972 84 32 01
Fax 972 84 35 27
info@pujadas.es

Export Department
Tel. +34 972 84 32 01
Fax +34 972 84 35 27
info@pujadas.es

www.pujadas.es



P 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 Arbeitnehmersicherung für alle Arbeiter einführt, 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.

2021

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 chaudières 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 Druckverfahren 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 Gemeinschaftspflege 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 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





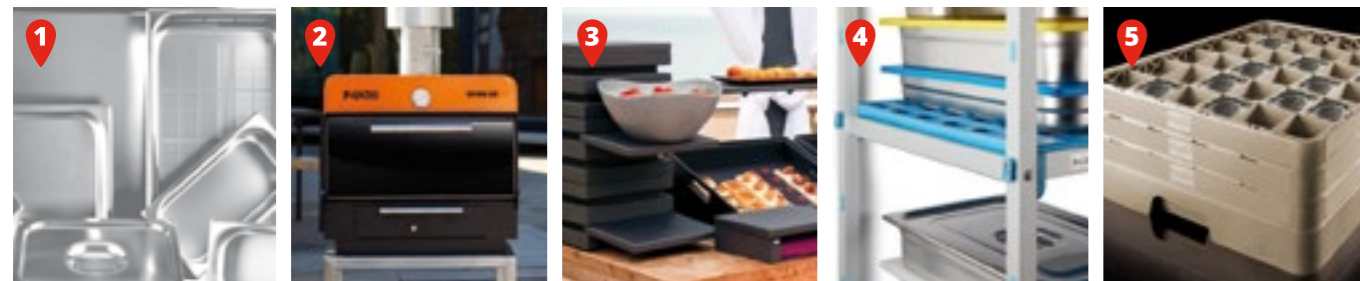
LA FUERZA DE UN LÍDER

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



LA EXPERIENCIA DE UN FABRICANTE

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



- 1** **Fábrica - Sede**
Factory - Headquarters
Usine - Siège
Werk - Sitz
- 2** **Hornos y barbacoas**
Ovens and barbecues
Fours et barbecues
Öfen und Grillgeräte
- 3** **Cubic**
Cubic
Cubic
- 4** **Carros y Estanterías**
Trolleys and Shelving
Chariots et Étagères
Wagen und Regale
- 5** **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



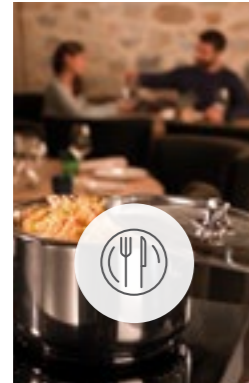
Garantía de por vida
Guaranteed for life
Garantie à vie
Lebenslange Garantie

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



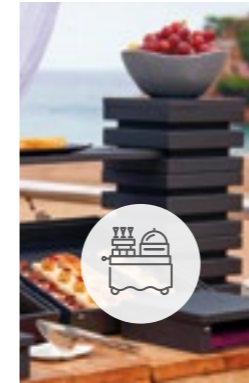
COLECTIVIDADES
INSTITUTIONS
COLLECTIVITÉS
GEMEINSCHAFTS-VERPFLEGUNG



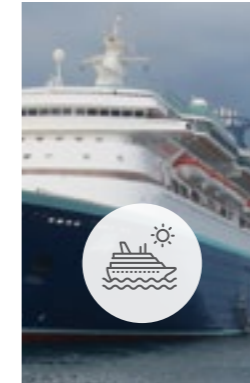
BAR Y CAFETERÍA
BARS AND CAFÉS
BAR ET CAFÉTERIA
BAR UND CAFETERIA

SPECIALIZED SOLUTIONS

We manufacture and offer global solutions in all catering sectors.



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



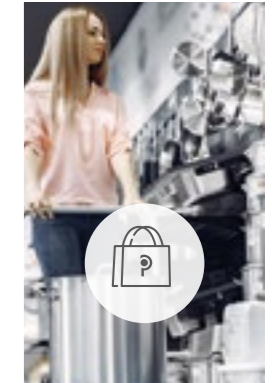
CRUCEROS
CRUISES
BATEAUX DE CROISIÈRES
KREUZFAHRTEN



PARQUES TEMÁTICOS
THEME PARKS
PARCS THÉMATIQUES
THEMENPARKS



MERCAURANTES
GROCERANTS
GROCERANTS
SUPERMÄRKTE MIT KÜCHE



RETAIL
RETAIL
QUINCAILLERIES
EISENWARENGESCHÄFTE

SPEZIALLÖSUNGEN

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

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





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 / USTENSILIEN	29
1.4	MENAJE BRASA / GRILL COOKWARE / MATÉRIEL À BRAISE / GRILLZUBEHÖR	30

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

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 / KAUSCHUKMATTEN	143

ÍNDICE / INDEX / TABLE / INDEX



COCINA / KITCHEN / CUISINE / KÜCHE

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

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 / PÂTISSERIETABLETT	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 / OFENACCESSOIRES	90

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

6.1	HELADERÍA / ICE-CREAM UTENSILS / USTENSILES POUR GLACE / ZUBEHÖR FÜR EISCREME	146
6.2	UTENSILIOS DE PASTELERÍA / PASTRY UTENSILS / USTENSILES DE PÂTISSERIE / PÂTISSERIEZUBEHÖR	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 / POCHE 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 / TABLETS 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 / 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 / SERVICIEWAGEN AUS ALUMINIUM	200
10.2	CARROS DE SERVICIO ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL SERVING TROLLEYS / CHARIOTS DE SERVICE EN ACIER INOXYDABLE / SERVICIEWAGEN AUS EDELSTAHL	201
10.3	CARROS GUÍAS EN ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL RAIL TROLLEYS / CHARIOTS À GLISSIÈRES EN ACIER INOXYDABLE / SERVICIEWAGEN 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 / KÜCHENMASCHINEN

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 PRÉSENTATION 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-SERVICE	512
16.3	DISPENSADORES DE TAPAS Y VASOS / LIDS AVERS 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**

DAILY

P. 67

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 / Vakuuiergerät**



P. 334

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



P. 293

**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-ahiento regulable /
Mobile and adjustable 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.



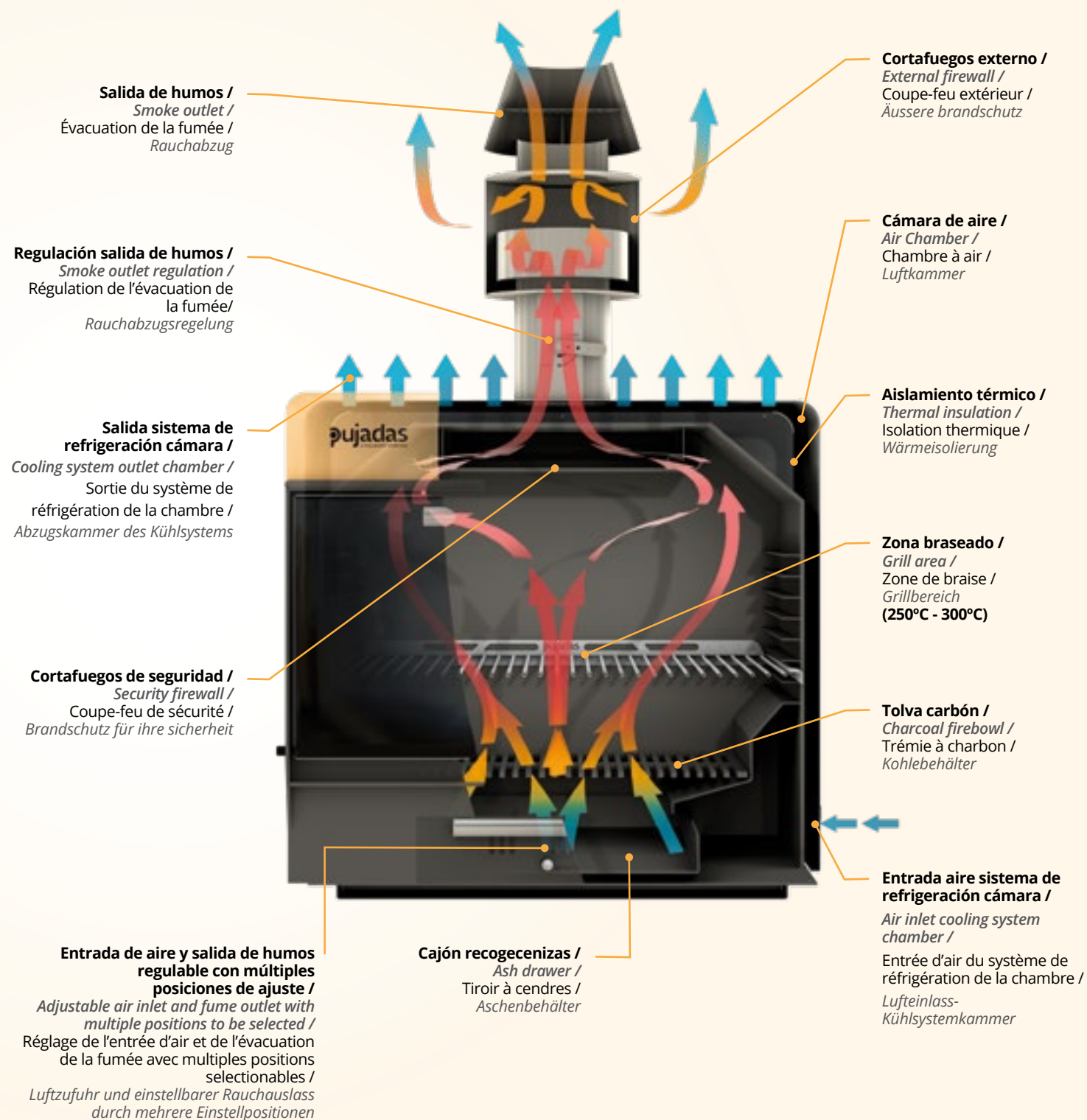
FUNCIONAMIENTO HORNO / OVEN OPERATION FONCTIONNEMENT DU FOUR / BETRIEB DES OFENS

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.



¿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.

Qu'est-ce qu'un grill fermé ?

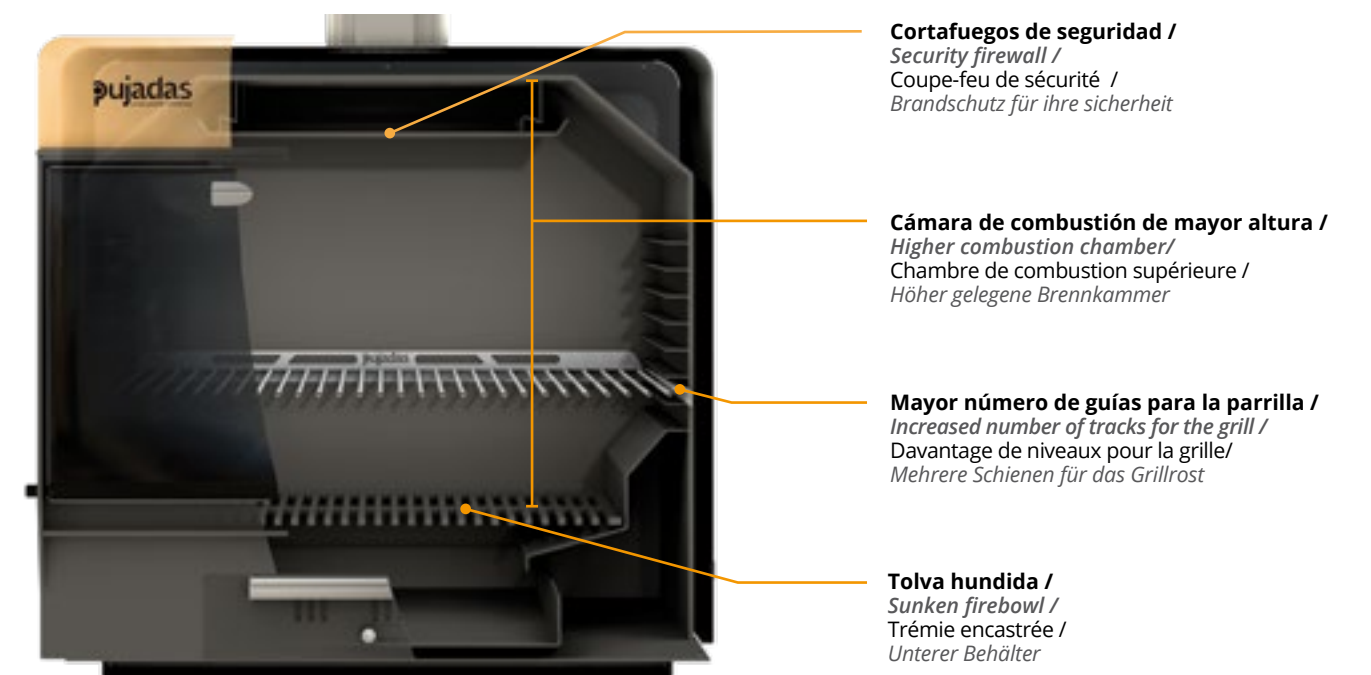
Les grils fermés nous offrent la possibilité de cuire les aliments dans un espace clos. En contrôlant le flux d'air d'entrée dans le four, nous pouvons surveiller la température de cuisson ainsi que la concentration de fumée à l'intérieur, ce qui nous permet de maîtriser le fumage des aliments pour leurs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

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.

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.



- 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 sélectionnables.
- 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 inoxydable 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



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 grill.

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 / Maße mm Al. x An. x Pr. (H x W x D)	Parrilla / Grill / Grillrost mm	Temp. rec. cocción / Temp. Rec. Cooking / Temp. réch. cuisson / Empf. Temp. Garen °C	Pot. Equiv. / Power Equiv. / Puiss. Équiv. / Leist. Äquiv. KW	Consumo / Consum. / 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



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 grill.

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 / Maße mm Al. x An. x Pr. (H x W x D)	Parrilla / Grill / Grillrost mm	Temp. rec. cocción / Temp. Rec. Cooking / Temp. réch. cuisson / Empf. Temp. Garen °C	Pot. Equiv. / Power Equiv. / Puiss. Équiv. / Leist. Äquiv. KW	Consumo / Consum. / 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



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 grill.

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

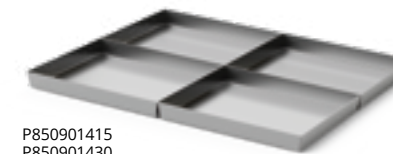


REF	Dimensiones / Dimensions / Maße mm Al. x An. x Pr. (H x W x D)	Parrilla / Grill / Grillrost mm	Temp. rec. cocción / Temp. Rec. Cooking / Temp. réch. cuisson / Empf. Temp. Garen °C	Pot. Equiv. / Power Equiv. / Puiss. Équiv. / Leist. Äquiv. KW	Consumo / Consum. / Verbrauch Kg/ day / day / jour / Tag	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										

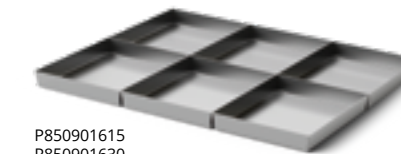


P8509014 Bandejas sistema modular para Oven 90 / Modular tray system for Oven 90 /
Plateaux de système modulaire pour Oven 90 / Modulare Systemwannen für Oven 90

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



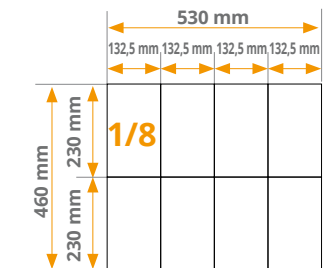
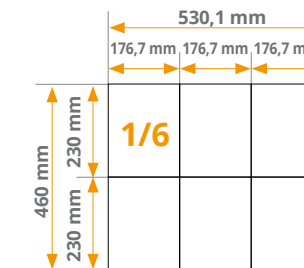
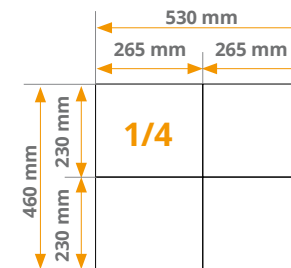
P850901415
P850901430



P850901615
P850901630

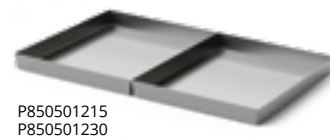


P850901815
P850901830

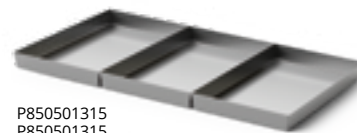


P8505012 Bandejas sistema modular para Oven 50 / Modular tray system for Oven 50 /
Plateaux de système modulaire pour Oven 50 / Modulare Systemwannen für Oven 50

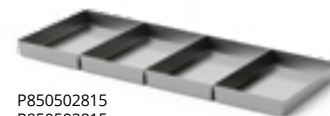
REF	Unidades / Units / Unités / Einheiten	H mm	€/pack	
P850501215	2	15	39,90	1
P850501230	2	30	41,40	1
P850501315	3	15	57,20	1
P850501330	3	30	59,20	1
P850502815	4	15	70,90	1
P850502830	4	30	72,90	1



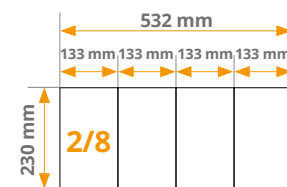
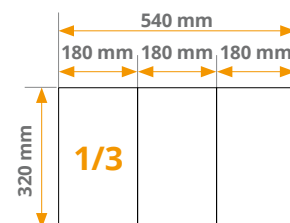
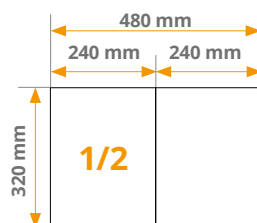
P850501215
P850501230



P850501315
P850501315

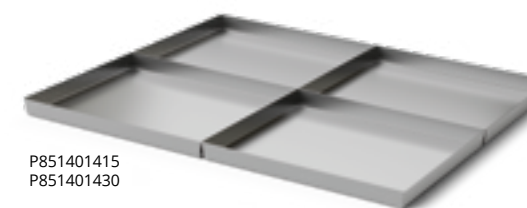


P850502815
P850502815



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

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



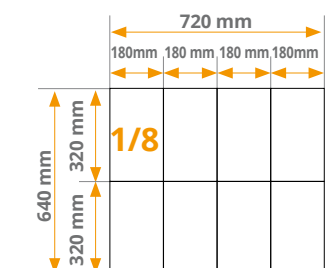
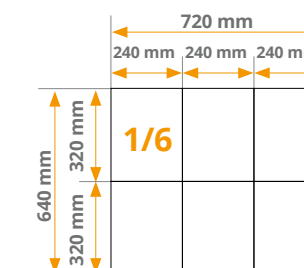
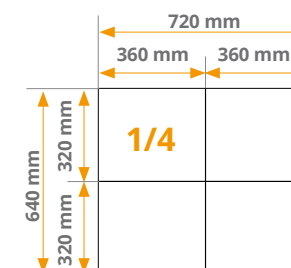
P851401415
P851401430

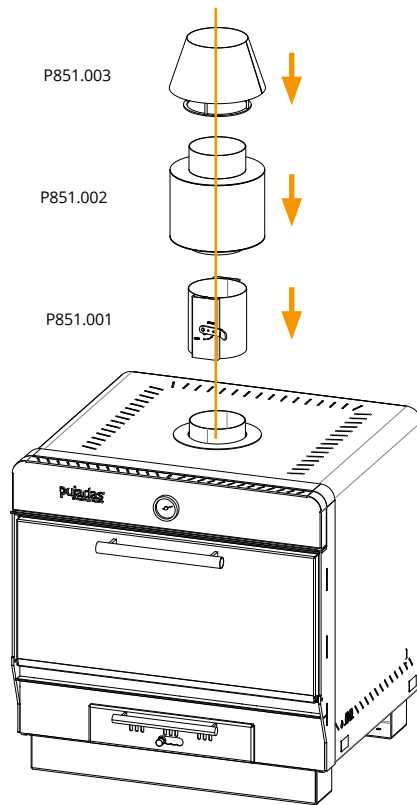


P851401615
P851401630



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

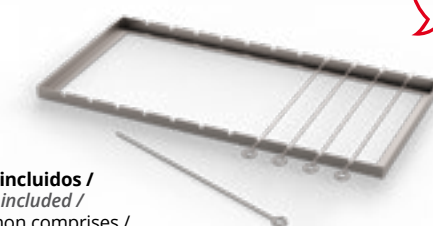
RE8505004 Parrilla varilla inox horno / Stainless steel oven rack /
Grille en acier inoxydable / Grillrost aus rostfreiem Stahl

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



NEW!

P85090SP Soporte pinchos para Oven 90 /
Skewer rack for Oven 90 /
Supports de brochettes pour Oven 90 /
Spießhalterung für Oven 90

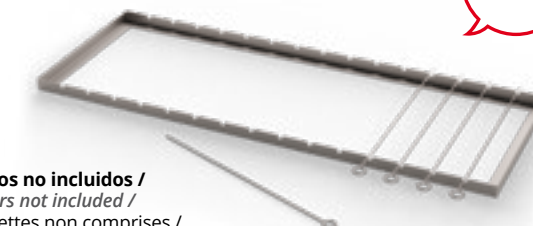


NEW!

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



P850.90MP



P850.90MT

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



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



P851.40MP

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



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



P851.40MT

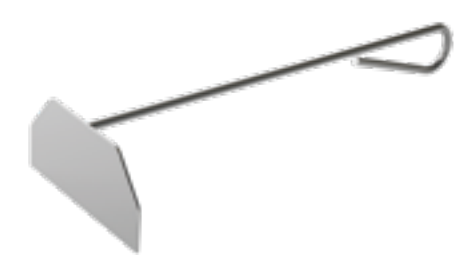
P851004 Pinza reforzada horno /
Heavy duty oven tong /
Pince renforcée pour four /
Verstärkte Zange für Öfen



NEW!

REF	cm	€/u	
P851.004	33,5	35,00	1

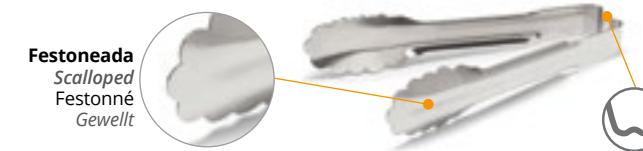
P851005 Pala atizadora horno brasa /
Oven poker /
Tisonnier pour four à braise /
Schürhaken für Holzkohlegrillöfen



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 métallique / 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 /
BRÅTER**



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

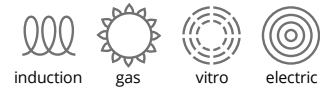
ALUMINIO /
ALUMINIUM /
ALUMINIUM /
ALUMINIUM

	INOX-PRO	TOP LINE	COOL • LINE	IDEA	DAILY	CENTURY	BLACK SERIES	BLACK FORGED
REF / ITEM / CODE / ART.NR.	 BEST SELLER P. 36	 P. 44	 P. 46	 P. 48	 NEW! P. 50	 NEW! P. 51	 NEW! P. 54	 NEW! P. 55
COMPATIBLE CON / COMPATIBLE WITH / COMPATIBLE AVEC / GEEIGNET FÜR	 INDUCTION 	 INDUCTION 	 INDUCTION 	 INDUCTION 	 INDUCTION 	 NO INDUCTION 	 NO INDUCTION 	 INDUCTION 
PRECIO / PRICE / PRIX / PREIS								
GARANTÍA AÑOS / WARRANTY YEARS / GARANTIE ANNÉES / GARANTIE JAHRE	5	5	4	3	1	1	2	2
CERTIFICACIÓN / CERTIFICATION / CERTIFICATION / ZERTIFIKATION								
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



INDUCTION



**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**

**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*

**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 système de cuisson /
Unikat: herkunftsidentifizierung und typ des kochsystems**

**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*

**Radio 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 design für einfache und schnelle reinigung**

**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)*

**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 baterías 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



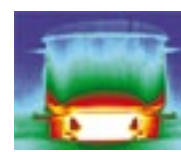
NSF



Inox - St/Steel
Rostfreier stahl

Tri-aluminium

Inox - St/Steel
Rostfreier stahl



Inox - st/steel
Rostfreier stahl



Multimetal

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

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		

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 / trous / Löcher 4 mm
Sin tapa / Without lid / Sans couvercle / Ohne Deckel

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

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 / trous / 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



INDUCTION



Eficacia / Efficacy /
Efficacité / Effizienz



frio / 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 /
Exklusivster 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 : étiquettes 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'énergie /
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: hitzebeständige 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 vérification 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)

BATERÍA DE COCINA / COOKWARE /
BATTERIE DE CUISINE / KOCHBEDARF

TOP LINE

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



INDUCTION



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

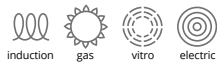
Fondo termo difusor técnico /

Tech sandwich base /

Fond thermo-diffuseur technique /

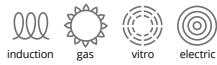
Tech-thermodiffusionsboden

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



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



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



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

BATERÍA DE COCINA / COOKWARE /
BATTERIE DE CUISINE / KOCHBEDARF

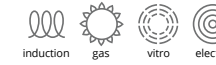
COOL • LINE
COLORS



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

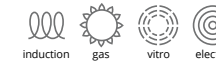


EXCLUSIVE



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

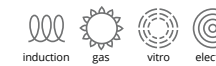


EXCLUSIVE



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



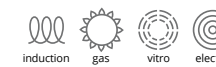
EXCLUSIVE



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



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



LOS CONCURSANTES DE
CONTESTANTS
LES CONCURRENDS DE
DIE KANDIDATEN

MASTERCHEF
COCINAN CON
COOK WITH
CUISINENT AVEC
KOCHEN MIT

INDUCTION



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 thermodiffuseur 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

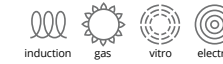
Inox magnético /
Magnetic st/steel /
Inox magnétique /
Magnetischer edelstahl



BATERÍA DE COCINA / COOKWARE /
BATTERIE DE CUISINE / KOCHBEDARF

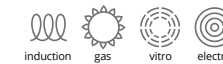
IDEA

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



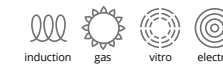
REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	☐
P458.024	24	20,0	9,00	61,45	1
P458.028	28	24,0	14,50	82,60	1

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



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



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



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



INDUCTION



NEW!

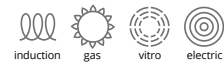
Tapa plana /
Flat lid /
Couvercle plain /
Flachem deckel

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

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

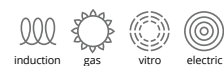


P2706 Cacerola alta con tapa / Sauce pot with lid / Braisière avec couvercle / Hohe Kasserolle mit Deckel



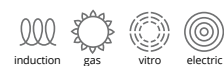
REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	☐
P270.620	20	13,0	4,00	34,70	1
P270.624	24	14,0	6,00	43,75	1
P270.628	28	16,0	9,50	60,10	1

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



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



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



NEW!

Batería de aluminio puro extra fuerte /
Pure extra strength aluminum 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

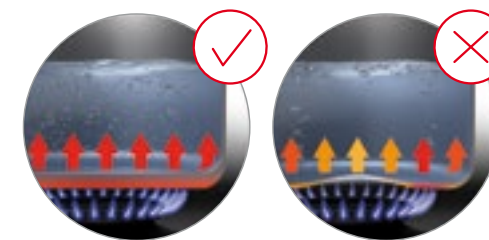
Las baterías de cocina se venden sin tapa.
The cookware sold without lids.
Les batteries de cuisine sont-elles vendues sans couvercle.
Das Kochgeschirr wird ohne Deckel verkauft.

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



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



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



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



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



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



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



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



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 ausgezeichnete Wärmeleitfähigkeit



Antiadherente de alta resistencia /

Highly resistant non-stick surface /

Antiadhésif très résistant /

Antihftbeschichtung 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



Fondo torneado /
Ground base /
Fond dressé /
Gedrechselter
Unterboden



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

***MINI-SIZE**

P141.014
P141.016
P141.020



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

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



Fondo torneado /
Ground base /
Fond dressé /
Gedrechselter
Unterboden



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

***MINI-SIZE**

P151.012
P151.014
P151.016



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

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



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



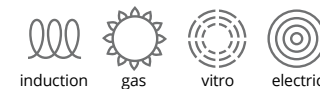
Ideal para hornos, brasa y barbacoa /
Ideal for ovens, grills and barbecues /
Idéal pour fours, grill et barbecue /
Ideal für Öfen, Kohlenfeuer und Grillanlagen

BLACK FORGED



FULL INDUCTION

NEW!



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 antihftbeschichtung 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

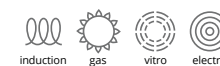
Fondo difusor completo que permite un excelente rendimiento en cocinas de inducción

Full heat-diffusing base which offers excellent performance on induction hobs /

Fond diffuseur complet offrant une haute performance sur les cuisinières à induction /

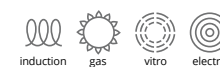
Kompletter wärmeleitboden für eine ausgezeichnete leistung auf induktions-kochfeldern

P170 Cacerola alta con tapa / Saucepot with lid / Braisière avec couvercle / Hohe Kasserolle mit Deckel



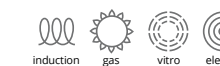
REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	☐
P170.020	20	8,5	2,50	33,50	1
P170.024	24	9,0	4,00	40,60	1
P170.028	28	12,5	7,50	49,75	1

P173 Cazo / Saucepan / Casserole / Kasserolle



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

P171 Cacerola baja con tapa / Casserole with lid / Faitout avec couvercle / Flache Kasserolle mit Deckel



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

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



Tubular
Tubular
Tubulaire
Rundgeformt

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



Canal interior
Interior channel
Canal intérieur
Innerer kanal

Bordes pulidos
Smoothed edges
Bords polis
Glatte ränder

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.






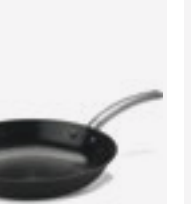
































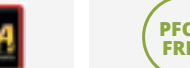
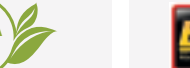
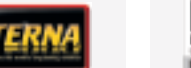

***HÉRCULES** handles are made of flat iron sheet coated with a high temperature resistant protective paint, which prevents rapid oxidation. The handles have smoothed edges and a slight channel in the centre for increased strength.*

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 Verrotten verhindert, umhüllt ist. Dieses Eisenblech weist glatte Ränder und einen kleinen Kanal in der Mitte für einen besseren Halt auf.*



	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.	 P. 62	 P. 63	 P. 64	 P. 65	 P. 66
COMPATIBLE CON / COMPATIBLE WITH / COMPATIBLE AVEC / GEEIGNET FÜR	 INDUCTION   	 INDUCTION   	 INDUCTION   	 INDUCTION   	 NO INDUCTION   
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					
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 RESISTENCIA A LA ABRASIÓN / HIGH RESISTANCE TO ABRASION / HAUTE RÉSISTANCE À L'ABRASION / HOHE RESISTENZ GEGEN VERSCHLEISS	ALTA RESISTENCIA 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 RESISTENCIA 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
 P. 69	 P. 70	 P. 72	 P. 73	 P. 73	 P. 75
 INDUCTION   	 INDUCTION   	 INDUCTION   	 NO INDUCTION   	 INDUCTION   	 INDUCTION   
					
3,5 mm	4 mm	3 mm	4 mm	2 mm	1,5 mm
					
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
HOMOGENEIDAD Y EFICACIA TÉRMICA / HOMOGENEITY AND THERMAL EFFECTIVENESS / HOMOGÉNITÉ ET EFFICACITÉ THERMIQUE / HOMOGENITÄT UND WÄRMEFFIZIENZ	ROBUSTEZ Y BUEN DESIZAMIENTO / ROBUSTNESS AND GOOD SLIDING / ROBUSTESSE ET BON GLIS- SEMENT / ROBUSTHEIT UND GUTES RUTSCHEN	ROBUSTEZ Y EFICIENCIA / ROBUSTNESS AND EFFICIENCY / ROBUSTESSE ET EFFICACITÉ / ROBUSTHEIT UND EFFIZIENZ	ROBUSTEZ Y BUEN DESIZAMIENTO / 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



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

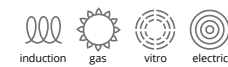
Probably the best frying pan in the world - maximum resistance to abrasion and long-lasting.

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 Antihafte excalibur "ERGOS"



Antiadherente / Non-stick coating / Anti-adhésif / Antihafbeschichtung



REF	Ø cm	H cm	€/u	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 / Détail application anti-adhésif / Behandlung mit antihafbeschichtung



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 excellente tenue du procédé excalibur.

Um der Oberfläche eine Rauheit zu geben wird sie mit rauen 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 Prozessschritt: Die Pulverisierung und Ablagerung der Schmelzpartikel formt sich zu einer speziellen Legierung (whitford Legierung patentiert).



Las partículas se enfrían, formando parte integral de la superficie 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 excellente base permanente d'accrochage et de renforcement de l'anti-adhésif.

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



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.

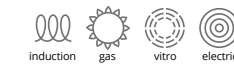
Schliesslich werden unterschiedliche Schichten aus Fluorpolymer über die "Höhen und Tiefen" aufgetragen, um die Antihafbeschichtung zu schützen.

COOL • LINE



EXCLUSIVE

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



Antiadherente / Non-stick coat. Anti-adhésif / Antihafbeschichtung



REF	Ø cm	H cm	€/u	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

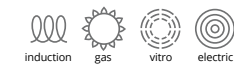
Ref. color / Ref. colour / Ref. couleur couvercle / Art.Nr. Farben



INTENSIVE



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



Antiadherente / Non-stick coating / Anti-adhésif / Antihafbeschichtung

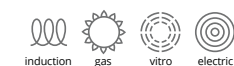


REF	Ø cm	H cm	€/u	u
P220.820	20	3,8	39,70	1
P220.824	24	4,6	46,35	1
P220.828	28	5,5	56,20	1
P220.832	32	6,0	66,75	1

EXPERT



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



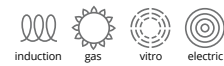
REF	Ø cm	H cm	€/u	u
P213.018	18	3,5	31,45	1
P213.020	20	3,8	33,50	1
P213.022	22	4,2	35,00	1
P213.024	24	4,6	37,30	1
P213.026	26	5,0	41,20	1
P213.028	28	5,5	44,25	1
P213.032	32	6,0	53,25	1
P213.036	36	6,0	67,90	1
P213.040	40	6,5	79,55	1

Fondo sandwich / Sandwich bottom / Fond sandwich / Sandwichboden

3.1 SARTENES / FRY PANS / POÊLES / BRATPFANNEN

ACERO INOXIDABLE / STAINLESS STEEL / ACIER INOXYDABLE / EDELSTAHL

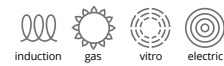
P2393 Wok fondo redondo / Round base wok / Wok à fond rond / Wok mit rundem Boden



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



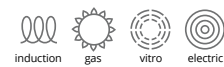
REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	📦
P239.236	36	9,0	5,50	47,60	1



IDEA



P459 Sartén / Fry pan / Poêle / Bratpfanne



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



ALL OVER TECH

Ver productos en / See products on / Voir produits en page / Siehe produkte in

P. 48

IDEA collection



ALUMINIO / ALUMINIUM / ALUMINIUM / ALUMINIUM

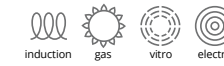
ALU PRO



FOOD CONTACT APPROVED

SARTENES / FRY PANS / POÊLES

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



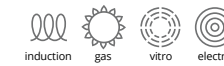
REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P128.920	20	4,0	19,35	12
P128.924	24	4,5	24,85	6
P128.928	28	5,0	28,70	6
P128.932	32	5,5	33,95	6

Antiadherente / Non-stick coating / Anti-adhésif / Antihaftbeschichtung



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"



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

Antiadherente / Non-stick coating / Anti-adhésif / Antihaftbeschichtung



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



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

Antiadherente / Non-stick coating / Anti-adhésif / Antihaftbeschichtung



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

ALU PRO



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.

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

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

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



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



REF	Ø cm	H cm	€/u	Box
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" / Antihft Bratpfanne "HERCULES"



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



REF	Ø cm	H cm	€/u	Box
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



P128 Sartén antiadherente "HERCULES" mango colores / Non-stick FRY PAN "HERCULES" Coloured handles / Poêle anti-adhésif "HERCULES" Queue à couleurs / Antihft Bratpfanne "HERCULES" farbige Griffen



REF	Rojo / Red / Rouge / Rot	Amarillo / Yellow / Jaune / Gelb	Azul / Blue / Bleu / Blau	Verde / Green / Vert / Grün	Ø cm	H cm	€/u	Box
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 Antihftbeschichtung "ALU-FIRST"



REF	Ø cm	H cm	€/u*	€/Pack	Box
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



REF	Ø cm	H cm	€/u	Box
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" / Antihft tiefe Bratpfanne "ERGOS"



REF	Ø cm	H cm	€/u	Box
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



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

P124



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

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

P131



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

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

P125



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

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

P139



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**



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



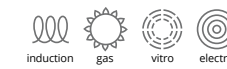
Aporta todas las ventajas del aluminio y
del acero inoxidable en una sola pieza /

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



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



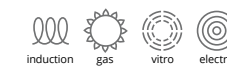
REF. P239.036



REF. P239.436*

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

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



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



REF. P239.136



REF. P239.536*

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

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



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

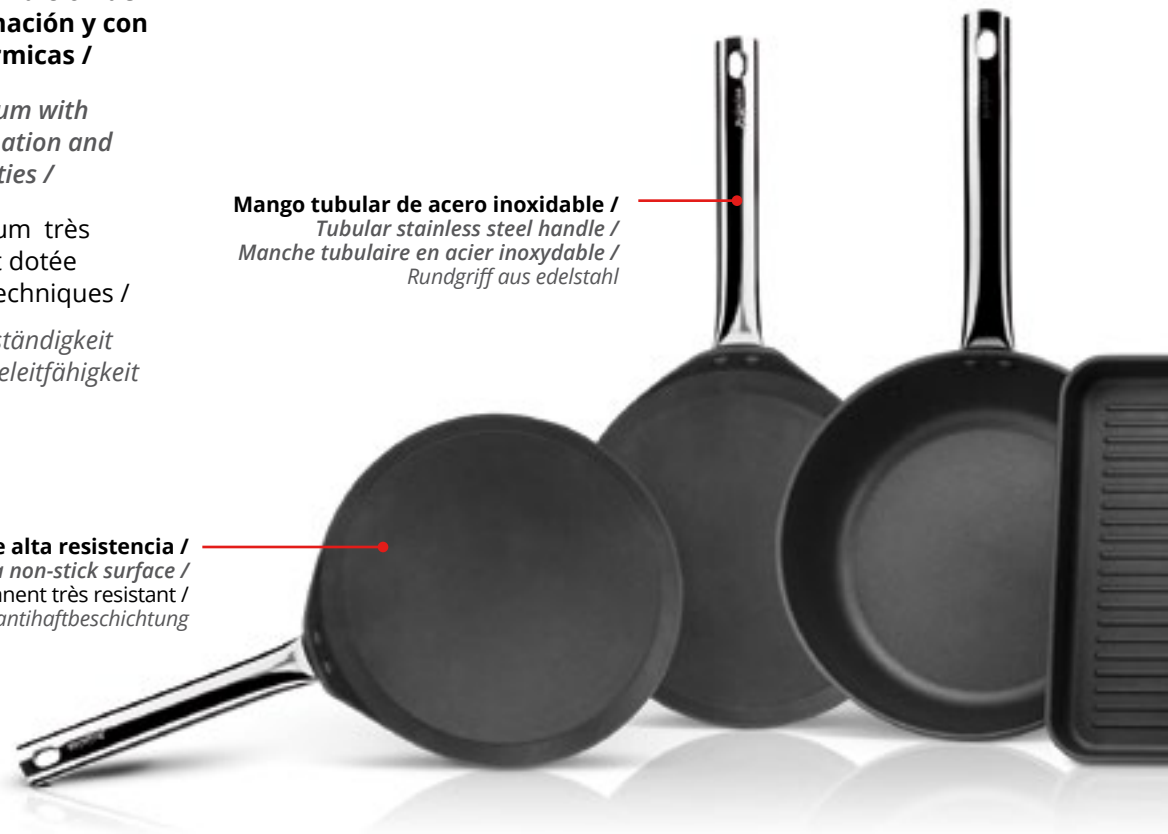
Manufactured in cast aluminium with excellent resistance to deformation and with excellent thermal properties /

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

Aus aluguss von hoher formbeständigkeit und mit ausgezeichnete 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 résistant /
Hochbeständige permanente antihaftbeschichtung



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



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



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



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



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



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



NEW!

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 °C /

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 160°C /

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 °C /

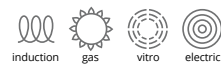
Pfanne aus Schmiedealuminium von hoher Beständigkeit bietet dank ihres kompletten Induktionsbodens eine hohe Energieeffizienz, mit Bakelit Soft-Touch-Griff beständig bis zu einer Temperatur von maximal 160 °C /



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



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



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



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



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



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



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



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

STEEL PRO 1921 SERIES



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

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



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 dernière génération. Libre de pfoa / Dreifache antihafbeschichtung der neuesten generationen. Pfoa frei



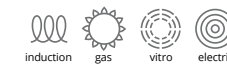
Para una cocina rápida y sana, permite cocinar carnes, pescados y verduras a fuego alto, usando muy poco aceite /

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



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



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



SARTENES / FRY PANS /
POÊLES / BRATPFANNEN

ACERO / STEEL /
ACIER / STAHL

STEEL CLASSIC

 INDUCTION



Mango héracles /
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 antihafthfähigkeit

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



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

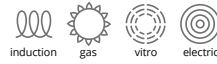


REF	Ø cm	H cm	€/u	
P135.424	24	2,0	19,35	1

ACERO / STEEL / ACIER / STAHL



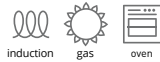
P994 Paellera valenciana en acero pulido / Black steel spanish paella pan / Plat à paella tôle acier / Spanische Paellapfanne aus poliertem Stahl



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 / EMAILLIERTE STAHL

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



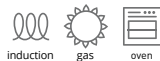
*MINI-SIZE



Ideal para tapas
Recommended 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



*MINI-SIZE



Ideal para tapas
Recommended for snacks
Recommandé pour tapas
Ideal für Snacks

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

PAELLEROS / BURNERS

P998 Paellero esmaltado gas / Enamelled gas burner / Brûleur émaillé / Emailierter 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

COOKWARE PASSION & MEDITERRANEAN





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

- 4.1** **RUSTIDERAS / ROAST PANS /
PLAQUES À RÔTIR / BRÅTER** **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 / OFENACCESSORIES** **90**

4.1 HORNO Y RUSTIDERAS / OVEN AND ROAST PAN /
FOUR ET PLAQUE À RÔTIR / OFEN UND BRATFORMEN

RUSTIDERAS /
ROAST PANS /
PLAQUES À RÔTIR /
BRÄTER



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

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



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

RUSTIDERAS / ROAST PANS /
PLAQUES À RÔTIR / BRÄTER

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

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**



**Bandeja gastronorm /
Gastronorm sheet /
Plaque gastronorme /
Gastronormtablett**

P3180

**INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10**



**Grosor: 1 mm
Thickness: 1 mm
Épaisseur: 1 mm
Dicke: 1 mm**

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

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

P3182

**INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10**



**Grosor: 0,7 mm
Thickness: 0,7 mm
Épaisseur: 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

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

P1323

**ALUMINIO /
ALUMINIUM**



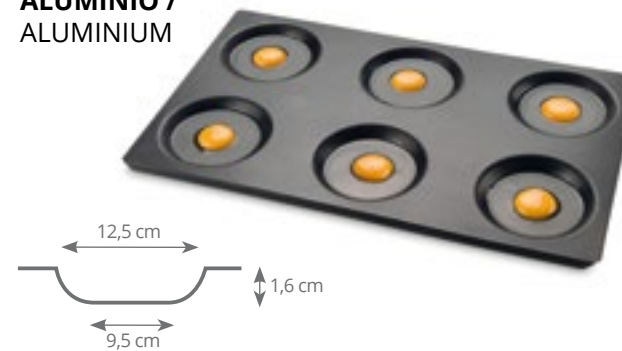
**Grosor: 3 mm
Thickness: 3 mm
Épaisseur: 3 mm
Dicke: 3 mm**

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

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

P1325

**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

HORNO /
OVEN /
FOUR



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



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

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



Grosor: 1 mm
Thickness: 1 mm
Épaisseur: 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
Épaisseur: 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

Marcos para bandejas es cuadradas /

Rectangle for bakin sheets /

Rectangle pour plaques /

Rahmen für rechteckige Backbleche

P778 Bandeja es cuadrada / 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

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



Marcos adaptables a las bandejas es cuadradas de la ref. P778, P1232 y P1322
Rectangles that are adpable 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

**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

**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

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

**ALUMINIO /
ALUMINIUM**



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

**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

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

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

**ALUMINIO /
ALUMINIUM**

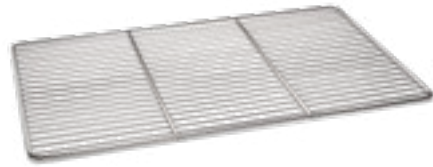


REF	mm	H mm	€/u	
P132.240	400 x 300	12,0	35,00	1
P132.260	600 x 400	12,0	47,45	1

4.4 HORNO Y RUSTIDERAS / OVEN AND ROAST PAN /
FOUR ET PLAQUE À RÔTIR / OFEN UND BRATFORMEN

REJILLAS / GRIDS /
GRILLES / ROST

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



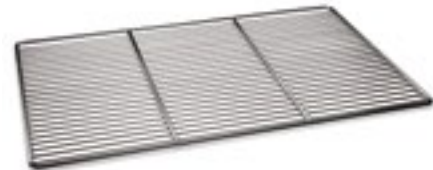
REF	TIPO / TYPE	mm	N. Travesaños / N. Cross-bars / N. Traverses / N. Querstäbe	Ø mm Travesaños / Ø mm Cross-bars / Ø mm Traverses / Ø mm Querstäbe	N. Varillas / N. Wires / N. Fils / N. Stäbe	Ø mm Varillas / Ø mm Wires / Ø mm Fils / Ø mm Stäbe	€/u	📦
P909.121	2/1	650 x 530	3	5	32	2	26,80	1
P909.111	1/1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

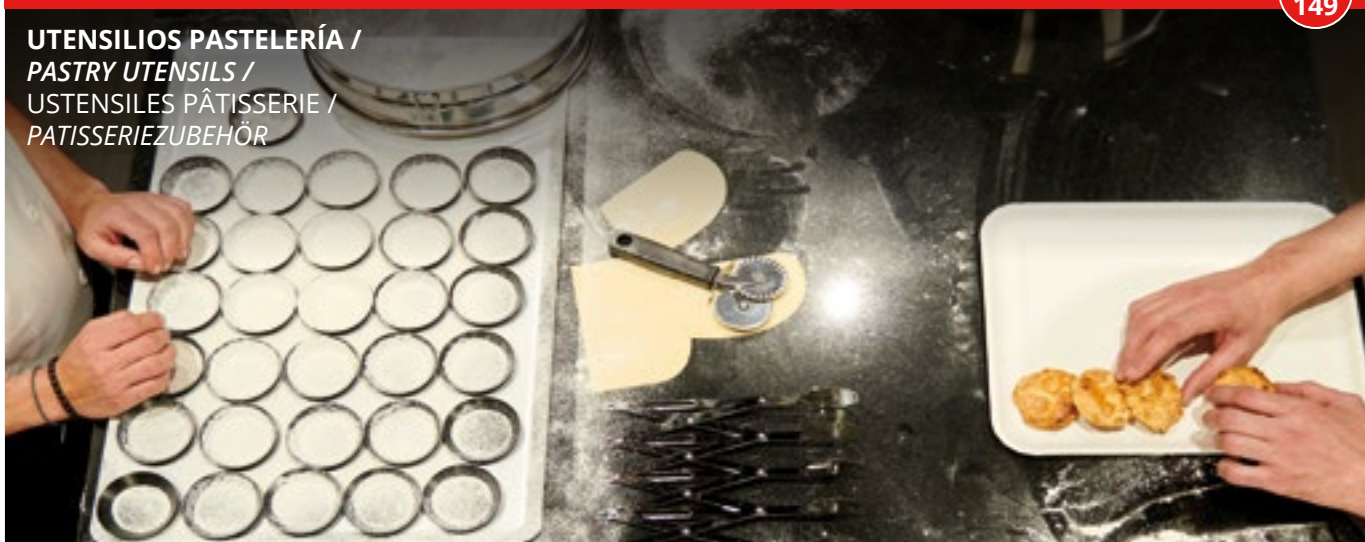


REF	TIPO / TYPE	mm	N. Travesaños / N. Cross-bars / N. Traverses / N. Querstäbe	Ø mm Travesaños / Ø mm Cross-bars / Ø mm Traverses / Ø mm Querstäbe	N. Varillas / N. Wires / N. Fils / N. Stäbe	Ø mm Varillas / Ø mm Wires / Ø mm Fils / Ø mm Stäbe	€/u	📦
P909.221	2/1	650 x 530	3	5	22	5	27,30	1
P909.211	1/1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

UTENSILIOS PASTELERÍA /
PASTRY UTENSILS /
USTENSILES PÂTISSERIE /
PÂTISSERIEZUBEHÖR



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

BANDEJAS ESPECIALES /
SPECIAL BAKING SHEET /
PLAQUE FOUR SPÉCIALE /
SPEZIALBLECHE



HORNO / OVEN / FOUR

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



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



*MINI-SIZE **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



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



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



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



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

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



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

ALUMINIO /
ALUMINIUM



9002
5223
5303
5220

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



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

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

P736

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

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

P929



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

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

P949



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

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

P963



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

4.7 HORNO Y RUSTIDERAS / OVEN AND ROAST PAN / FOUR ET PLAQUE À RÔTIR / OFEN UND BRATFORMEN

ACCESORIOS HORNO / OVEN ACCESSORIES / ACCESSOIRES FOUR / OFENACCESSORIES

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

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



NEW!

REF	L cm	€/u	📦
P607.100	18	14,10	1

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



NEW!

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. Grammage 41 gr/m². Résistant à la graisse. Couleur blanc.

Kiste mit 500 Stück. Beidseitig mit Silikon. Mehrfacher Gebrauch. Gewicht 41 gr/m². Resistent 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

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



HORNO / OVEN / FOUR



**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 / KAUSCHUKMATTEN** **143**

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

Cacillo monobloc /
One piece ladle /

P3011 Louche monobloc /
Monoblock Schöpflöffel

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

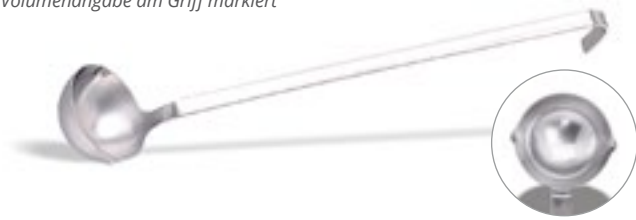


REF	Ø cm	L cm	Lts	€/u	📦
P301.165	6,5	31	0,07	8,20	12
P301.108	8	32	0,13	9,10	12
P301.109	9	33	0,20	10,15	12
P301.110	10	37	0,25	11,10	6
P301.112	12	42	0,45	12,95	6
P301.114	14	43	0,75	16,40	6
P301.116	16	45	1,00	17,35	6
P301.118	18	48	1,50	26,90	6

Cacillo para salsas con 2 picos laterales /
One piece sauce ladle with 2 spouts /

P392 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

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



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

82 °C **Revestimiento mango / Coated handle /**
Revêtement queue / Griffbeschichtung

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

Cacillo monobloc económico /
Economical one piece ladle /

P3012 Louche monobloc économique /
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

Cacillo monobloc mango corto /
One piece ladle short handle /

P30326 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

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

Espumadera monobloc /
One piece skimmer /

P3021 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

Espátula monobloc sin perforar /
One piece spatula /

P3141 Spatule monobloc /
Pfannenwender Monoblock



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

Pala pescado monobloc /
One piece fish spatula /

P3143 Pelle à poisson monobloc /
Fischwender Monoblock



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

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

Espumadera monobloc económica /
Economical one piece skimmer /

P3022 Écumoire monobloc économique /
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

Espátula monobloc perforada /
One piece perforated spatula /

P3142 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

Espumadera de alambre /
Mesh skimmer /

P315 Écumoire à friture /
Drahtschaumlöffel



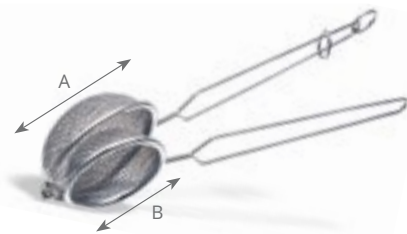
REF	Ø cm	L cm	€/u	📦
P315.010	10	40	10,40	10
P315.012	12	43	13,65	10
P315.015	15	50	18,70	10
P315.017	17	54	22,15	10
P315.020	20	61,5	27,00	10

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

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

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

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

P376 Cuchara monobloc profesional /
Professional one piece spoon /
Cuillère monobloc professionnelle /
Professioneller Löffel Monoblock



REF	Ø cm	€/u	📦
P376.037	37	10,55	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

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

64130 Cuchara / Solid spoons /
Cuillères pleines / Massiv Löffel



232 °C

REF	Color	L cm	€/u	📦
64130	Black	35	14,30	12
6414015	White	35	14,30	12
6414030	Blue	35	14,30	12
6414040	Red	35	14,30	12
6414050	Yellow	35	14,30	12
6414070	Green	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

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

64132 Cuchara perforada / Perforated spoons /
Cuillères perforées / Perforiert Löffel



232 °C

REF	Color	L cm	€/u	📦
64132	Black	35	14,30	12
6414215	White	35	14,30	12
6414230	Blue	35	14,30	12
6414240	Red	35	14,30	12
6414250	Yellow	35	14,30	12
6414270	Green	35	14,30	12

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 /
SERVIERTENSILIEN MIT NATUREIGENEM ANTIMIKROBIOTIKUM

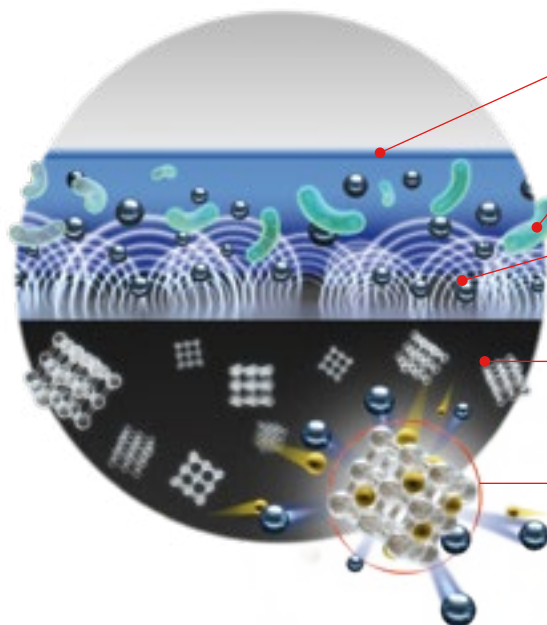


No es difícil imaginar la gran cantidad de microbios y microorganismos que se pueden alojar en los mangos de los utensilios de cocina. Vollrath Pujadas lanza una gama de herramientas que evita que éstos se reproduzcan, gracias a la tecnología AGIO, con iones de plata que retienen las bacterias y evitan 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 Pujadas lance une gamme d'ustensiles qui empêchent leur reproduction, grâce à la technologie AGIO, aux ions d'argent qui stoppent les bactéries et empêchent leur reproduction.

Es ist nicht schwer, sich die große Anzahl von Mikroben und Mikroorganismen vorzustellen, die sich auf den Griffen von Küchenutensilien befinden. Vollrath Pujadas bringt eine Palette von Küchensubehör heraus, das dank der AGIO-Technologie verhindert, dass sich diese Mikroorganismen vermehren. Silberionen neutralisieren Bakterien und verhindern deren Vermehrung.



Película 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



SPOODLE®

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



COLOR / COLOR / COULEUR / FARBE	ml
Blue	60
Orange	90
Grey	120
Teal	175
Red	235

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 hochglanzpoliertem 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.

6433230 Spoodle® monobloc redondo / One-Piece Round Spoodle® / Spoodle® monobloc ronde / Monoblok Rundschaalen Spoodle®



232 °C



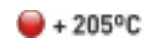
REF	Ø cm	L cm	ml	€/u	☐
6433230	6,5	32	60	11,65	12
6433335	7,4	33	90	11,65	12
6433445	8,2	34	120	12,15	12
6433655	9,3	35	175	12,65	12
6433865	10,2	36	235	13,05	12

5284220 Cuchara nylon / Nylon spoon / Cuillère nylon / Nylonlöffel



REF	Color	L cm	€/u	📦
5284220	Black	34	7,85	12
5284320	Black	34	7,85	12

4689760 Cuchara nylon para preparación / Nylon spoon for preparation /
Cuillère nylon pour préparation / Nylonlöffel für die Zubereitung



REF	Color	L cm	€/u	📦
4689760	Light Yellow	21,6	5,00	12
4689815	White	30,5	5,00	12
4689830	Blue	30,5	5,00	12
4689840	Red	30,5	5,00	12
4689850	Yellow	30,5	5,00	12
4689860	Light Yellow	30,5	5,00	12
4689960	Light Yellow	38,1	6,95	12

47139 Porcionador / Thumb disher / Cuillère de service / Portionierer



REF	Color	Tamaño / Size	Ø mm	Mlts	€/u	📦
47139	White	6	76	157,7	15,20	12
47140	White	8	73	118,3	15,20	12
47141	White	10	70	96,1	15,20	12
47142	Green	12	64	78,9	15,20	12
47143	Blue	16	57	59,1	15,20	12
47144	Yellow	20	52	48,1	15,20	12
47145	Red	24	48	39,4	15,20	12
47146	Black	30	44	29,6	15,20	12

47390 Porcionador apretable / Squeeze disher / Cuillère-pression de service / Eisportionierer



REF	Color	Tamaño / Size	Ø mm	Mlts	€/u	📦
47390	White	6	76	139	19,80	12
47391	White	8	73	110	19,80	12
47392	White	10	70	96	19,80	12
47393	Green	12	64	84	19,80	12
47395	Blue	16	57	59	19,80	12
47396	Yellow	20	52	53	19,80	12
47397	Red	24	48	45	19,80	12
47398	Black	30	44	33	19,80	12
47399	White	36	44	28	19,80	12
47403	Black	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



INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



Pinzas ideales para emplatar y decorar
Plating tongs for careful lifting, turning and decorating
Pincas 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)



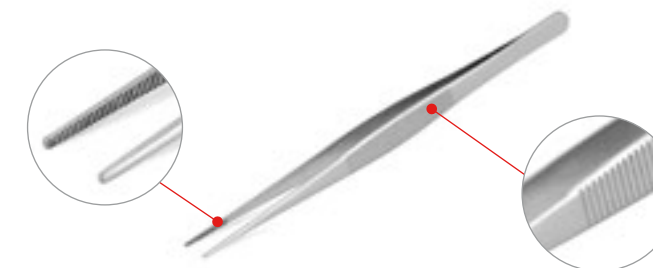
REF	L cm	€/u	
P343.400	30	10,75	1

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



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

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 sujeción /

Made of one piece St/Steel. Handle with PVC coating for a better grip and insulation /

Fabriquéés 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



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.

Fabriquéés 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

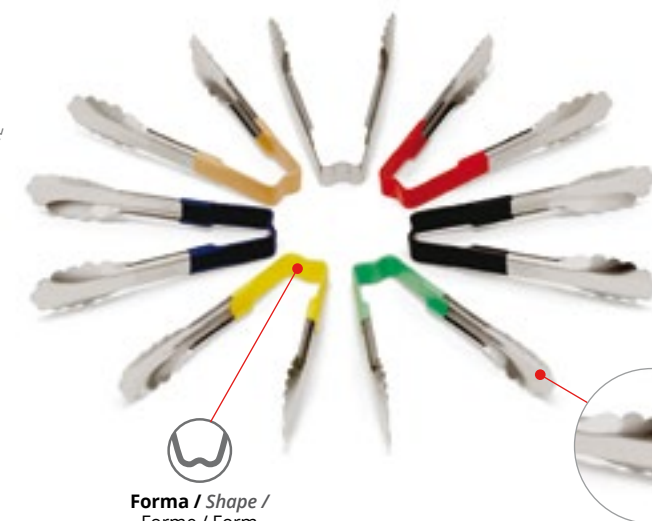


Festoneada.
Scalloped.
Festonné.
Gewellt.



REF	Color	L cm	€/u	📦
4780920	Black	24	11,30	12
4781220	Black	30	11,90	12
4781620	Black	40	14,80	12
4780930	Blue	24	11,30	12
4781230	Blue	30	11,90	12
4781630	Blue	40	14,80	12
4780940	Red	24	11,30	12
4781240	Red	30	11,90	12
4781640	Red	40	14,80	12
4780950	Yellow	24	11,30	12
4781250	Yellow	30	11,90	12
4781650	Yellow	40	14,80	12
4780960	Orange	24	11,30	12
4781260	Orange	30	11,90	12
4781660	Orange	40	14,80	12
4780970	Green	24	11,30	12
4781270	Green	30	11,90	12
4781670	Green	40	14,80	12

4780620 Pinza buffet monobloc Kool-Touch® / One-Piece tong Kool-Touch® /
Pince buffet inox Kool-Touch® / Rostfreie Buffetzange Kool-Touch®



Forma / Shape /
Forme / Form

REF	Color	L cm	€/u	📦
4780620	Black	15	8,65	12
4780630	Blue	15	8,65	12
4780640	Red	15	8,65	12
4780650	Yellow	15	8,65	12
4780660	Orange	15	8,65	12
4780670	Green	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.

4780912 Pinza con extremo de nylon / Utility tong with nylon end /
Pince utilitaire avec extrémité nylon / Universalzange mit Nylonenden

NSF 232 °C



Festoneada.
Scalloped.
Festonné.
Gewellt.

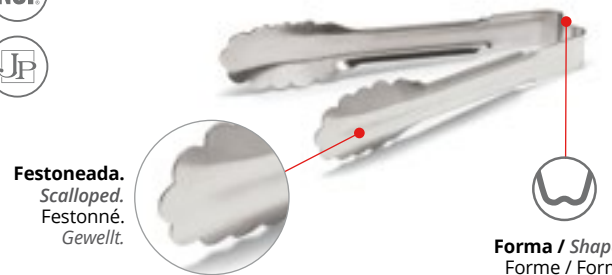
Forma / Shape /
Forme / Form

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



Festoneada.
Scalloped.
Festonné.
Gewellt.

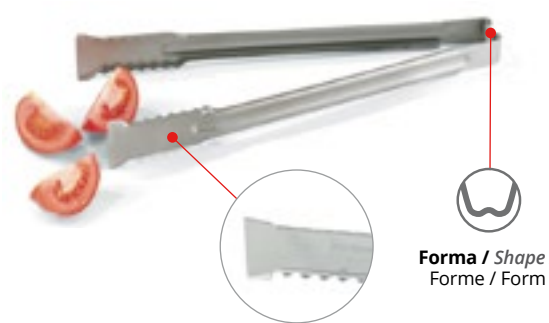
Forma / Shape /
Forme / Form

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 deli-
cats a manipuler /
* Kürzere Universalzange für beengte Platzverhältnisse und das Arbei-
ten mit delikaten Speisen

4791210 Pinza VERSAGRIP® de acero inoxidable / VERSAGRIP® Stainless steel tong /
Pince inox VERSAGRIP® / VERSAGRIP® Edelstahl-Servierzange

NSF



Forma / Shape /
Forme / Form

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 renforcée / Verstärkte Gezahnte Zange

NSF



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

47326 Pinza dentada reforzada Kool-Touch® /
Kool-Touch® Reinforced Pom Tong /
Pince ceinture renforcée Kool-Touch® /
Kool-Touch® Verstärkte Gezahnte Zange

NSF 82 °C



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

47325 Pinza tipo tijeras de uso intensivo /
Heavy-Duty scissor tongs /
Pinces type ciseaux à usage intensif /
Schere zange für starke Beanspruchung



REF	Color	L cm	€/u	
47325		38	18,60	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

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

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



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

P621 Pala chips ABS / ABS chip bagger /
Pelle à frites en ABS / Frittenschaufel ABS

+ 80 °C



REF	cm	€/u	
P621.000	23 x 21	5,35	1

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

Espátula lisa, biselada /
Solid, beveled turner with /
Palette pleine, biseautée /
Pfannenwender für schwere
4808720 Beanspruchung Griffen massiv abgeschragt



Extra resistente /
Heavy duty /
Extra résistant /
Extra-resistent



REF	Color	(L x W) cm	L cm	€/u	📦
4808720	Black	15 x 7,5	34,5	12,25	12
4808715	White	15 x 7,5	34,5	12,25	12

Espátula perforada reforzada /
Perforated Turner with /
Palette perforée renforcée /
Edelstahl-Pfannenwender für
4808920 schwere Beanspruchung perforiert



Extra resistente /
Heavy duty /
Extra résistant /
Extra-resistent



REF	Color	(L x W) cm	L cm	€/u	📦
4808920	Black	21 x 7,5	42	12,15	12

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

Espátula reforzada /
Solid Turner /
Palette renforcée /
Edelstahl-Pfannenwender für schwere
4808820 Beanspruchung massiv



Extra resistente /
Heavy duty /
Extra résistant /
Extra-resistent



REF	Color	(L x W) cm	L cm	€/u	📦
4808820	Black	21 x 7,5	42	12,15	12

Espátula nylon reforzada /
Slotted reinforced nylon turner /
Spatule renforcée à nylon /
Hochtemperaturbeständiger
5284120 Nylon-Pfannenwender,
Geschlitzter Wender



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	Black	34,5	8,65	12

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

Espátula triangular "pintor" /
Cleaning spatula / Palette triangle /
P381 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

Pala fast-food y pescado /
Fast-food and fish turner /
Palette fast-food et poisson /
P383 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

Rasqueta / Dough scraper /
P386 Raclette / Schaber

Mango ABS / ABS Handle /
Manche en ABS / ABS Griff



REF	cm	€/u	📦
P386.000	15 x 7,5	4,35	12

P385 Espátula pastelera / Baker spatula / Palette / Kuchenspachtel

Mango ABS / ABS Handle /
Manche en ABS / ABS Griff



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

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

Pala fast-food perforada /
Perforated fast-food turner /
Palette fast-food perforée /
P384 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

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

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

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

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

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

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

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

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

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 / <i>Carotte / Karotten</i>	✓	✓				✓
Cebolla / Onion / <i>Oignon / Zwiebel</i>	✓			✓		✓
Ajo / Garlic / <i>Ail / Knoblauch</i>			✓			
Chocolate <i>Schokolade</i>	✓		✓	✓	✓	✓
Citricos / Citrus / <i>Citron / Zitronen</i>		✓	✓	✓		
Patata / Potato / <i>Pomme de Terre / Kartoffel</i>	✓	✓				
Manzana / Apple / <i>Pomme / Apfel</i>	✓	✓			✓	
Queso duro / Hard Cheese / <i>Fromage / Hartkäse</i>	✓		✓	✓	✓	✓
Queso blando / Soft Cheese / <i>Fromage / Weichkäse</i>	✓				✓	
Nuez / Nut / <i>Noix / Nüsse</i>			✓	✓		✓
Pimiento / Pepper / <i>Poivron / Pfeffer</i>			✓	✓		✓
Tomate / Tomato / <i>Tomato / Tomaten</i>				✓	✓	

P328 Rallador / Grater / Râpe / Reibe

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL



Ref. P328.600

REF	Caras / Sides / Facies / 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

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

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

P347 Colador chino con malla /
Conical colander with wire gauze /
Chinois à gaze /
Spitzsieb mit Maschen



REF	Ø cm	Luz de malla / Mesh size / Mailage / Maschenweite mm	€/u	
P347.020	20	0,700	27,50	12
P347.024	24	0,700	34,95	12

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**



P308 Escurridera / Conical colander / Passoire conique / Konischer Seiher

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



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

EXTRA RESISTENTE /
HEAVY DUTY /
EXTRA RÉSISTANT /
EXTRA-RESISTENT

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

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

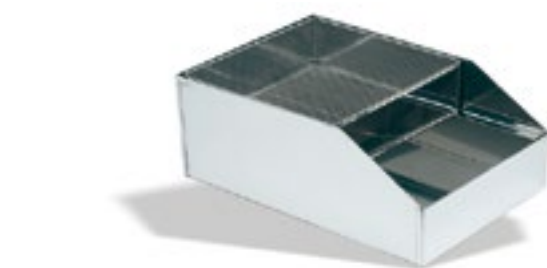
P313 Pasapurés / Vegetable sieve /
Moulin à légumes / Passiermaschine



Con 2 discos inox. intercambiables /
With 2 St/Steel interchangeable cutters /
Avec 2 coupeurs 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

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

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

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

P3131 Pasapurés / Vegetable sieve /
Moulin à légumes / Passiermaschine



Con 2 discos inox. intercambiables /
With 2 St/Steel interchangeable cutters /
Avec 2 coupeurs 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

P3135 Pasapurés / Potato ricer /
Presse-purés / Kartoffelpresse



REF	Ø cm	L cm	€/u	📦
P313.500	9	30,5	30,40	1

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 Dekoration



3316-13191 Dispensador a presión triple / Tri squeeze dispenser /
Distributeur à pression triple / Dreifachdosierer



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 Dekoration



2908 Dispensador a presión con tapón cierre rosca / Squeeze dispenser with open-close system cap /
Distributeur pressurisation a/capuchon d'ouverture-fermeture / Druckdosierer mit Schraubdeckel



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	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	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



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

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

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

P942 / P943 Aplastadora carne /
Meat tenderizer /
Aplatisseur à viande/
Fleischstampfer



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

5.1 **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

Barra de notas de aluminio /
Aluminium check minder /
Barre porte-bons en aluminium /
Aluminiumleiste für Notizen

P873



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

P8180 Cepillo metálico / Metallic brush /
Brosse métallique / Metallbürste



Ideal para hornos, brasa y barbecue
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

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

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

Rascador con mango aluminio /
Grill scraper aluminium /
Raclette à plancha /
Schaber mit Aluminiumgriff

P940



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

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



PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS /
MANUAL FOOD PROCESSORS /
APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS /
MANUELLE KÜCHENMASCHINEN



* VELOCIDADES / SPEEDS /
VITESSES / GESCHWINDIGKEITEN

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.

Reduzca el tiempo de mano de obra /
Reduce labor time /
Réduisez le temps de travail /
Reduzieren Sie Ihre Arbeitszeit



	11x	2,5x	3x	3x	5x
		✓	✓	✓	
		✓	✓	✓	
		✓	✓	✓	
			✓	✓	✓
		✓			
			✓	✓	
			✓	✓	
	✓				



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

NSF **InstaCut™ 5.0** 128 mm x 128 mm

Sobremesa / Tabletop / À poser / Arbeitsflächen



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

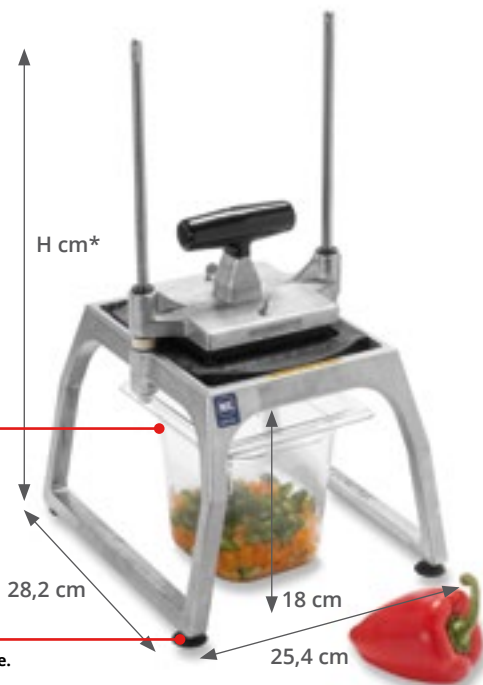
Los artículos marcados con cada punto de color son compatibles entre ellos /
Items marked with the same coloured dot are compatible with each other /
Les articles marqués d'un point de couleur sont compatibles /
Die mit den einzelnen Farbpunkten gekennzeichneten Artikel sind miteinander kombinierbar.

● ●

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



*H 50,8 cm **Abierto / Open / Ouvert / Offen**
*H 47 cm **Cerrado / Closed / Fermé / Geschlossen**

3X Más rápido / Faster

4X Más rápido / Faster

Con ventosas de agarre en la base.
With suction base.
Avec ventouse d'accrochement à la base.
Mit Saugfüssen.

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

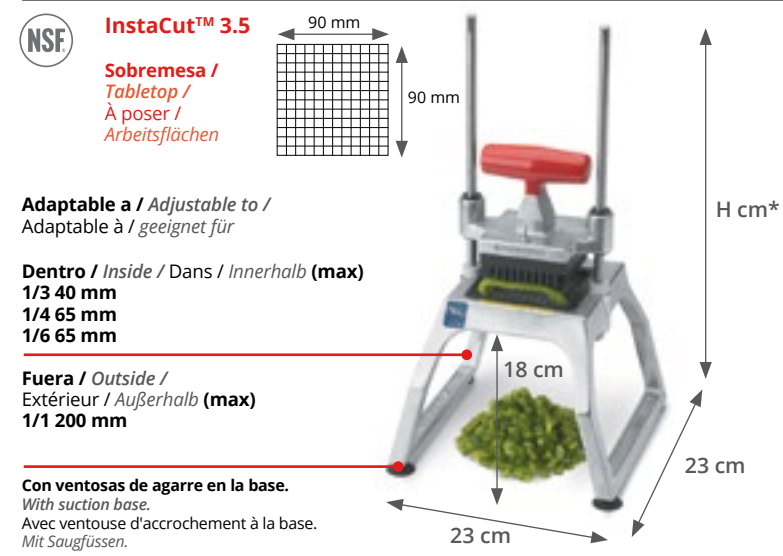
REF	€/u
● 55470	140,75
● 55471	138,75
● 55472	144,15

● 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

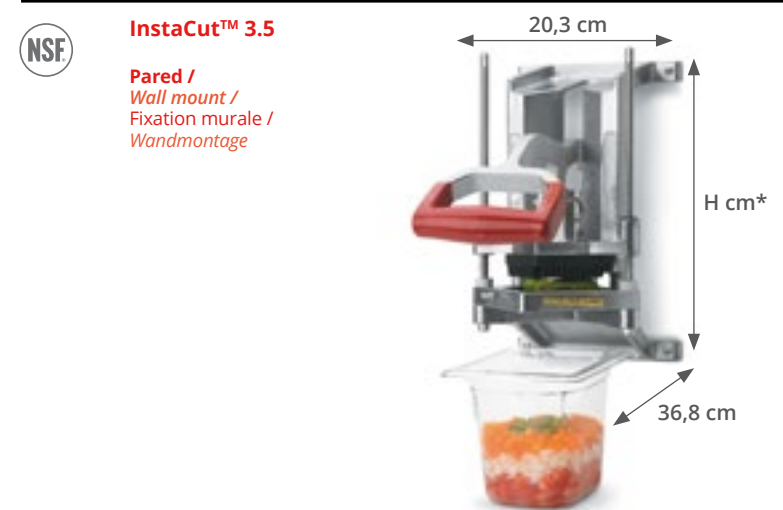


REF	TIPO / TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	€/u	☐
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN				
15000		6,4	337,55	1
15001		9,5	337,55	1
15002		12,7	302,20	1
REF	TIPO / TYPE	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	€/u	☐
GAJOS / WEDGE / QUARTIERS / ZERTEILER				
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



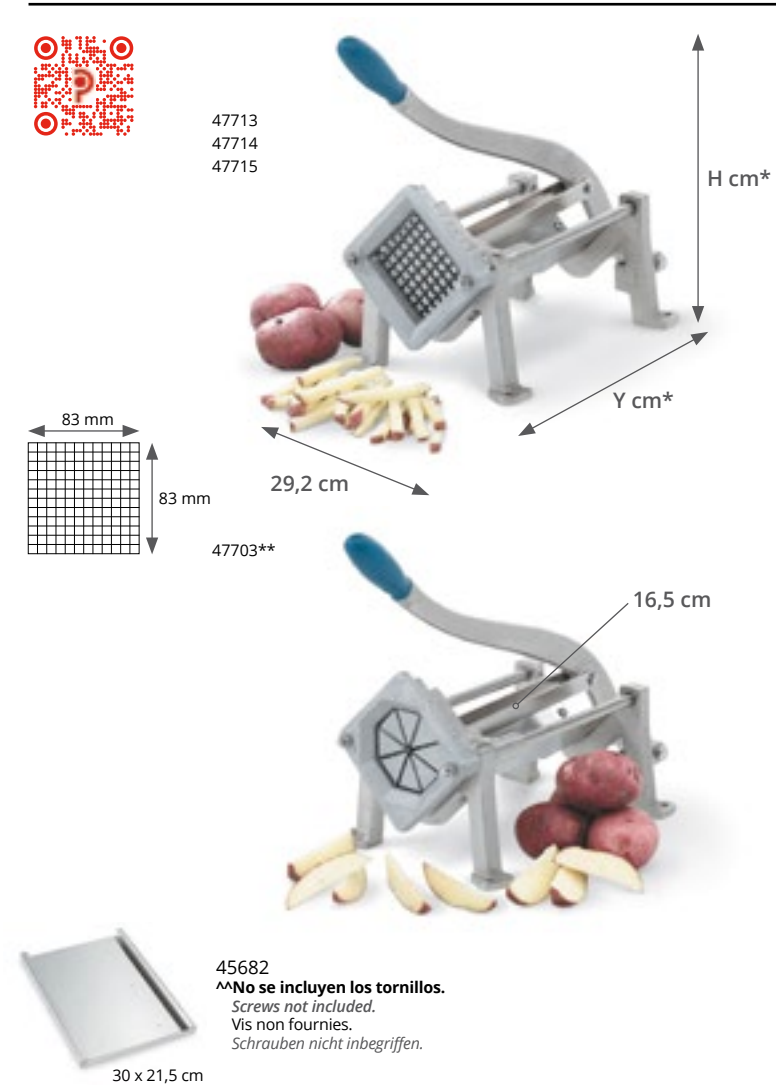
15016 Cortador-Rebanador de pared / Wall mount dicer & slicer /
 Coupe légumes fixation murale / Tischwürfelschneider und - hobel zur Wandmontage



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				Sólo cuchilla de reemplazo / Replacement blade only / Lame de rechange seule / Nur ersatzmesser	
Ref. 15000 - 15010				Ref. 15016 - 15024	
TIPO / TYPE	REF	mm	€/u	REF	€/u
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN					
	15059	6,4	206,60	15081	178,25
	15060	9,5	206,50	15082	178,15
	15061	12,7	206,75	15083	178,40
	15085	6,4 x 12,7	207,45	-	-
SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK					
GAJOS / WEDGE / QUARTIERS / ZERTEILER					
	15050	4	207,65	15073	179,20
	15052	6	210,35	-	-
	15053	8	210,80	15076	179,50
	15054	10	211,55	-	-
	15055	12	210,80	15078	179,90
SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER					
	15058	8	226,95	15072	114,65

47713 Cortador de patatas / Potato cutter /
 Coupe-pommes de terre / Pommes-Frites-Schneider



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

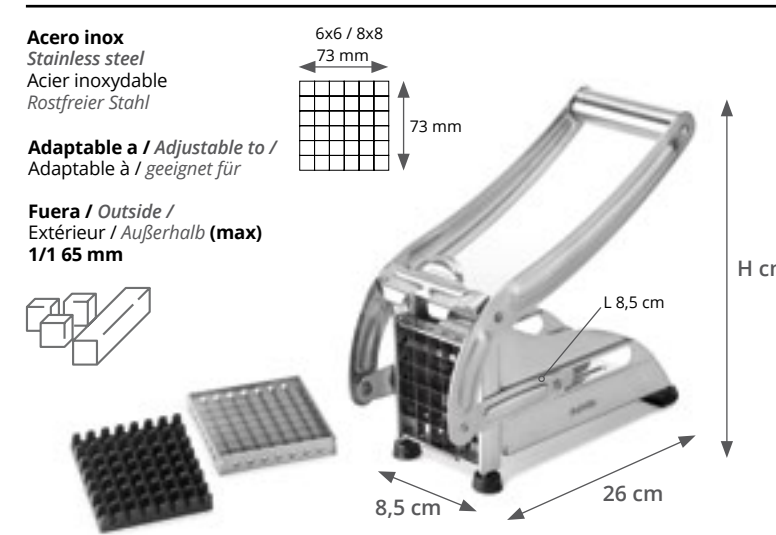
REF	TIPO / TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	€/u	☐
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN				
45751-1		7	42,60	1
45749-1		10	42,60	1

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.
 Zusätzliche Messer und Teile erhältlich.

P975 Cortador de patatas fritas / French fry cutter / Coupe frites / Pommeschneider



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

606N Cortador seccionador de tomates y cítricos / *Tomato and lemon wedger /*
 Diviseur à tomates et agrumes / *Wedger Schneider*



WEDGEMASTER™

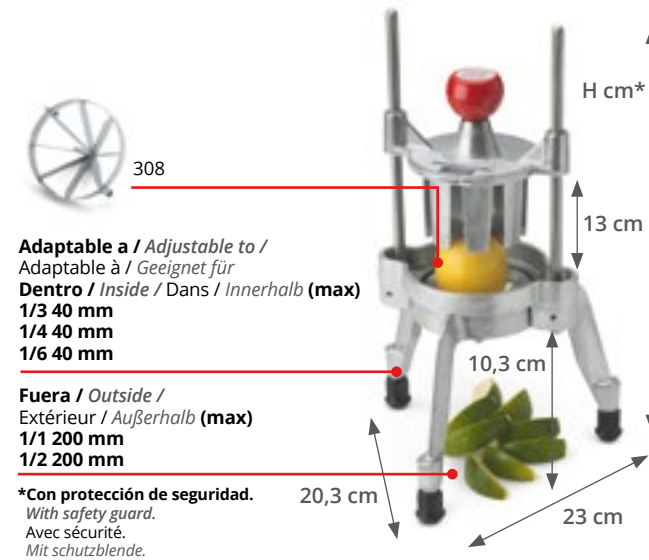
REF	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	SE VENDE CON CUCHILLAS / SHIPS WITH BLADES / DESCRIPTION DE LA COUPE / MESSER IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN	€/u	📦
606N	6	P306/P336	273,40	1
808N	8	P308/P338	273,40	1

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*



WEDGEMASTER™ II

REF	TIPO / TYPE	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	€/u	📦
700-1		6	208,20	1
700-4		8	225,65	1

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

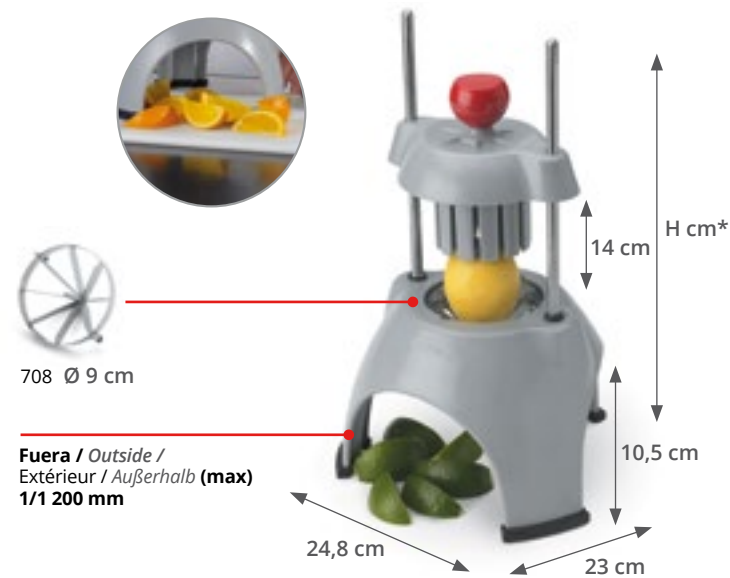
*H 40,6 cm **Abierto / Open / Ouvert / Offen**
 *H 38,7 cm **Cerrado / Closed / Fermé / Geschlossen**

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*

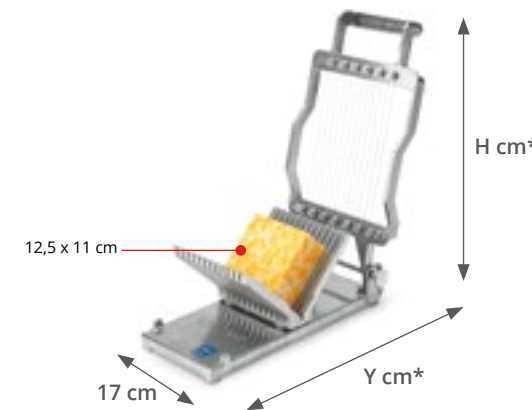


REF	H cm	€/u	📦
P937.000	80	135,20	1

REF	H cm	€/u	📦
RE937.001		17,20	1
RE937.002		17,20	1
RE937.003		17,20	1

1811 Cortador en cubos / *Cube cutter /* Coupe en cubos / *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



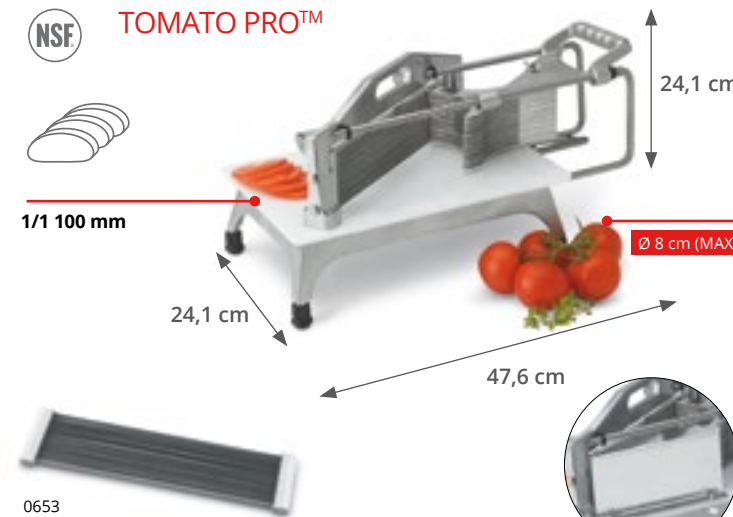
REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	cm	€/u	📦
P975.900	6,4	39 x 21,5 x 20	183,40	1
RE975.901	6,4	25 x 6,8	50,35	1

5X Más rápido / Faster



RE975.901
Cuchilla / Blade / Lame / Klingen

0643N Cortador de tomates / Tomatoes slicer / Coupe tomates / Tomatenschneider



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

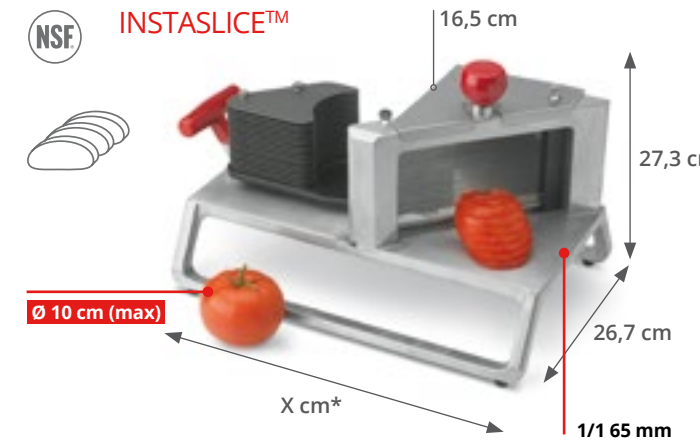
^ Con protección de seguridad.
With safety guard.
Avec sécurité.
Mit Schutzblende.

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



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) / Austauschrad

REF	€/u	📦
RE964.200	23,20	1

55 cm
Altura máxima de las latas.
Maximum height of cans.
Hauteur maximale des boîtes.
Maximale Höhe 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 Enthirzer



Cuchilla en acero inoxidable y marco en aluminio de fundición
St/Steel blades with cast aluminium frame
Lames inox et manche en aluminium foncé
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

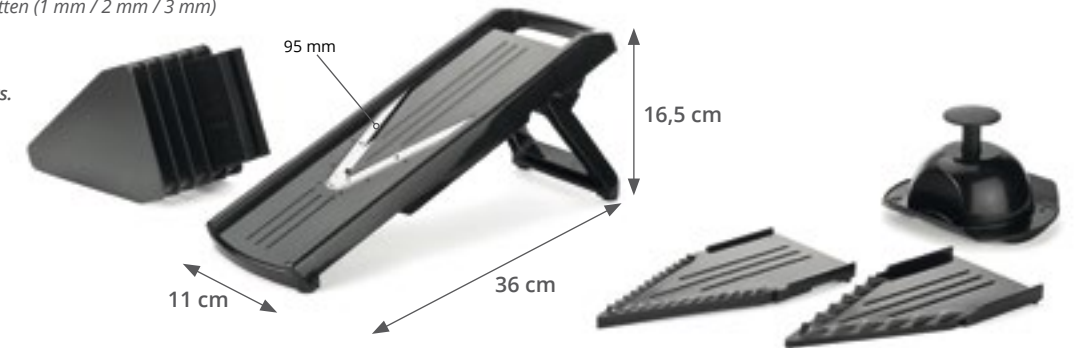
P9755 Mandolina corte "V" / "V" shaped mandoline slicer /
"V" mandoline / "V" Gemüsehobel

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 guías 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 Klängen + 3 Schneideplatten (1 mm / 2 mm / 3 mm)

Pies goma antideslizantes.
Non-slip rubber feet.
Pieds en caoutchouc antidérapants.
Rutschfeste GummifüÙe.



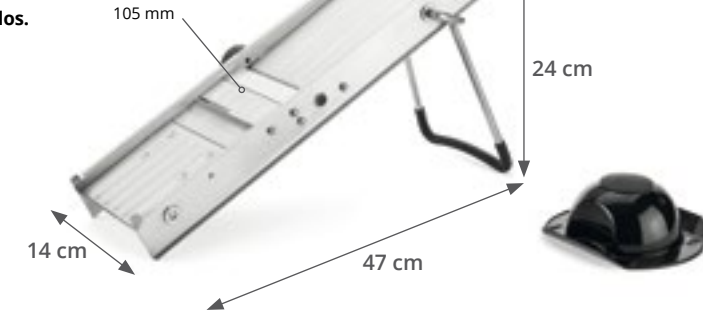
9756 Mandolina / Mandoline / Mandoline / Mandoline

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 + régulateur 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 scheid 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 /
GroÙpackung

15149 Gel lubricante sanitario / Sanitary gel lubricant /
Gel lubrifiant sanitaire / Medizinisches Gleitgel

PETROL GEL



REF	ml	€/u	📦
15149	118	18,40	1

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

TABLAS DE CORTE / CUTTING BOARDS / PLANCHES À DÉCOUPER / SCHNEIDBRETTER

P9119

500 x 300 x 20



Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone
Mit Silikonfüssen

REF	Color	mm	H mm	€/u	📦
P911.901	White	500 x 300	20	29,75	1
P911.902	Red	500 x 300	20	31,15	1
P911.903	Blue	500 x 300	20	31,15	1
P911.904	Yellow	500 x 300	20	31,15	1
P911.905	Green	500 x 300	20	31,15	1
P911.906	Brown	500 x 300	20	31,15	1
P911.908	Black	500 x 300	20	31,15	1

P9116

600 x 400 x 20



Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone
Mit Silikonfüssen

REF	Color	mm	H mm	€/u	📦
P911.601	White	600 x 400	20	47,50	1
P911.602	Red	600 x 400	20	49,85	1
P911.603	Blue	600 x 400	20	49,85	1
P911.604	Yellow	600 x 400	20	49,85	1
P911.605	Green	600 x 400	20	49,85	1
P911.606	Brown	600 x 400	20	49,85	1
P911.608	Black	600 x 400	20	49,85	1

P9130 Mesa de corte / Cutting board table / Table de découpe / Schneidstisch



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	White	650 x 400	110	91,45	1

P9115 GN 1/1

530 x 325 x 20



Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone
Mit Silikonfüssen

REF	Color	mm	H mm	€/u	📦
P911.501	White	530 x 325	20	34,10	1
P911.502	Red	530 x 325	20	35,80	1
P911.503	Blue	530 x 325	20	35,80	1
P911.504	Yellow	530 x 325	20	35,80	1
P911.505	Green	530 x 325	20	35,80	1
P911.506	Brown	530 x 325	20	35,80	1
P911.508	Black	530 x 325	20	35,80	1

P9135 Bar



Sin pies
Without feet
Sans pieds
Ohne Füsse

REF	Color	mm	H mm	€/u	📦
P913.501	White	160 x 250	10	5,75	1
P913.601	White	250 x 200	10	7,20	1
P913.701	White	300 x 200	10	8,60	1
P913.901	White	320 x 240	10	10,95	1

P911407 Tabla de corte / Cutting Board / Planche à découper / Schneidbretter



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 légumes 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 électronique / 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 électronique / 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 électronique / 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 energía / Bandeja de plástico.

High accuracy / Multi-function weight and counting / Energy-saving system /
Plastic Platform.

Haut précision / Multi-fonction des poids / Compteur des pièces / Système
d'économie d'énergie / 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 °C	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 °C / +200 °C	21,55	1

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 éclaboussures.
Ecran illuminé. La sonde est attachée
au côté lateral de l'appareil.

Temperaturfühler aus rostfreiem Stahl
Antispritzschutz. Beleuchtetes Display.
Seitlicher Fühlerhalter.



REF	mm	Display mm	Temp.	€/u	📦
P981.400	135 x 92 x 27	42 x 22	-20 °C / +200 °C	129,90	1

P9800 **Termómetro nevera /**
Cold storage thermometer /
Thermomètre congélateur /
Külschrankthermometer



Acabado esmaltado /
Enameled finish /
Émaillé /
Emailierte Ausfertigung

REF	L cm	Temp.	€/u	📦
P980.000	28	-30 °C / +50 °C	9,95	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 °C / +70 °C	6,25	24

P9815 **Termómetro digital de cocción con temporizador /**
Cooking thermometer with timer /
Thermomètre à cuisson avec temporisateur /
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 °C / +200 °C	43,05	1

P98005 **Termómetro nevera horizontal /**
Horizontal refrigerator thermometer /
Thermomètre congélateur horizontal /
Horizontales Külschrankthermometer



REF	mm	Temp.	€/u	📦
P980.050	135 x 35	-40 °C / +20 °C	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 °C / +500 °C	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 Temperaturmessung 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



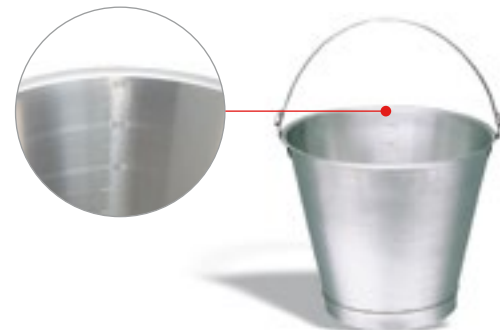
REF	Lts	€/u	
P846.025	0,25	3,90	1
P846.050	0,50	4,00	1
P846.100	1,00	6,55	1
P846.200	2,00	11,00	1
P846.300	3,00	13,15	1

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



Se venden por pares
Sold in pairs
Vendues par paires
Verkauf im Paar

REF	Talla / Size / Taille / Grösse	€/u	
P947.302	M	33,80	1
P947.303	L	34,65	1

Con recubrimiento de nitrilo exterior y forro algodón interior. Llevan un tratamiento Actifresh y Sanitized que los provee de protección contra los microorganismos los cuales pueden causar malos olores y infecciones.

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.

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.

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



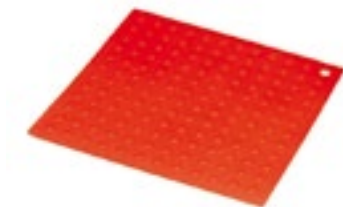
REF	L cm	€/u	
P947.700	42,5	27,90	1

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

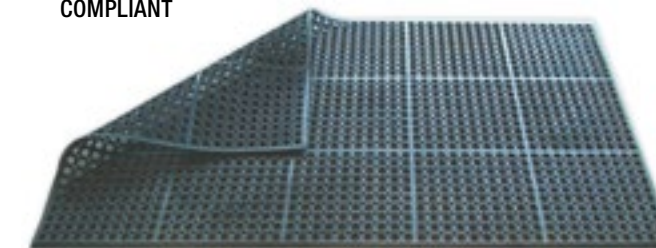


REF	cm	€/u	
P947.600	17,6 x 17,6	5,65	1

ALFOMBRAS CAUCHO / NATURAL RUBBER MATS /
TAPIS EN CAOUTCHOUC / KAUTSCHUKMATTEN

P26000 Alfombra / Mat / Tapis / Matte

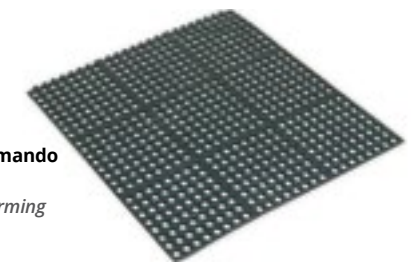
✓ REACH COMPLIANT



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 superficies.

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 PASTERÍA /
ICE-CREAM UTENSILS & PASTRY /
USTENSILES À GLACE ET PÂTISSERIE /
ZUBEHÖR FÜR EISCREME UND PATISSERIE**

- 6.1** **HELADERÍA /
ICE-CREAM UTENSILS /
USTENSILES POUR GLACE /
ZUBEHÖR FÜR EISCREME** 146
- 6.2** **UTENSILIOS DE PASTERÍA /
PASTRY UTENSILS /
USTENSILES DE PÂTISSERIE /
PÂTISSERIEZUBEHÖR** 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

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

**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

**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

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

**HELADERÍA / ICE-CREAM UTENSILS /
USTENSILES POUR GLACE / ZUBEHÖR FÜR EISCREME**

**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

**P908 Racionador de helado / Ice cream scoop /
Cuillère à glace / Eiskugelportionierer**



Inox - st/steel
Edelstahl

*Metacrilato / Methacrylate /
Méthacrylate / Metaakrylat

REF	Color / Colour / Couleur / Farbe	L cm	€/u	📦
P908.000	Blanca / White / Blanc / Weiss	26	7,40	1
P908.001*	Transparente / Clear / Transparente / Transparent	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

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

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

P9161 360 x 165 mm

Polycarbonato.
Polycarbonate.
Polycarbonate.
Polycarbonat.



REF	mm	H mm	Lts	€/u	📦
P916.120	360 x 165	120	5	9,75	10

P9160 Tapa polycarbonato / Polycarbonate lid / Couvercle en polycarbonate / Deckel Polycarbonat

REF	mm	€/u	📦
P916.000	360 x 165	9,95	10



Adaptable a cubetas heladería inox y polycarbonato.
Adjustable for St/Steel Ice cream containers.
Adaptable aux récipient à glace en acier inox.
Passend für Eisbehälter Edelstahl und Polycarbonat.

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

P917 360 x 250 mm

Polycarbonato.
Polycarbonate.
Polycarbonate.
Polycarbonat.



REF	mm	H mm	Lts	€/u	📦
P917.080	360 x 250	80	3,4	10,65	10

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 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 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 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 kreieren möchte.

Auch präsentieren Wir Ihnen Eine Vielzahl von Konditoreieigenen zubehörArtikeln, mit denen der professionelle Konditor seine kreativsten Arbeiten unter den besten Bedingungen realisieren kann.



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

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

6.2 HELADERÍA Y PASTERÍA / ICE-CREAM UTENSILS & PASTRY / USTENSILES À GLACE ET PÂTISSERIE / ZUBEHÖR FÜR EISCREME UND PATISSERIE

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.

P3981 Espátula silicona alta temperatura / High heat silicone spatula. Bowl scraper / Spatule silicone haute température / Silikonspachtel hohe Temperaturen

**Resistente hasta 260 °C /
Heat resistance to 260 °C /
Résistante à 260 °C /
Hitzeresistent bis 260 °C**



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

P9602 Espátula multi-usos / Multi-purpose spatula / Spatule multi-usage / Spachtel Multigebrauch

🔵 -5 °C
🔴 +70 °C



REF	L cm	€/u	📦
P960.225*	25	1,15	1
P960.230*	30	1,50	1
P960.235**	35	1,60	1

*Poliestireno / Polystyrene / Polystyrène / Polystyroen
**Polietileno / Polyethylene / Polyéthylène / Polyethylen

UTENSILIOS DE PASTERÍA / PASTRY UTENSILS / USTENSILES DE PÂTISSERIE / PATISSERIEZUBEHÖR

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-vaisselle. 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.

P3982 Cuchara silicona alta temperatura / High heat silicone spoon / Cuillère silicone haute température / Silikonlöffel hohe Temperaturen

**Resistente hasta 260 °C /
Heat resistance to 260 °C /
Résistante à 260 °C /
Hitzeresistent bis 260 °C**



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

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

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 / Gitterschneiderrolle



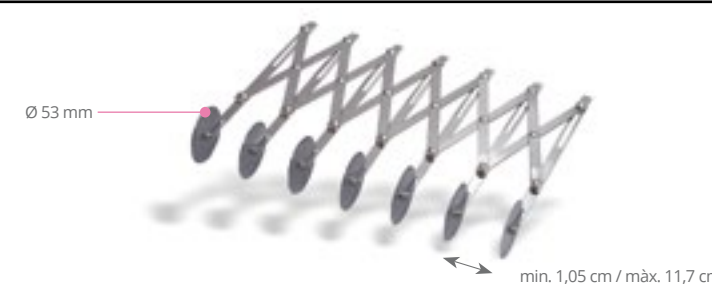
REF	€/u	📦
P840.000	16,10	1

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 / Ausziehbarer Teigschneider 7 Rollen

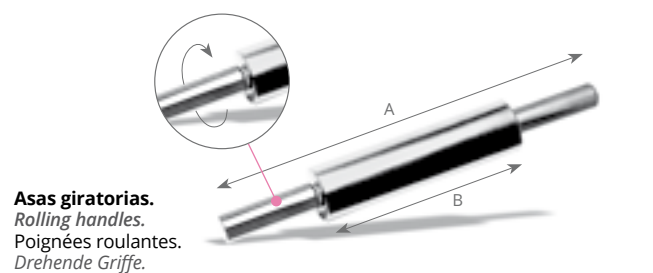


REF	€/u	📦
P805.000	43,75	1

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

**Rodillo acero inox /
St/Steel rolling pin /
Rouleau pâtissier acier inox /
Teigrolle rostfreier Stahl**

P801



**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

**Rodillo polietileno sin asas /
Polyethylene rolling Pin without handles /
Rouleau en polyéthylène Sans poignées /
Teigrolle Polyethylen ohne Griffen**

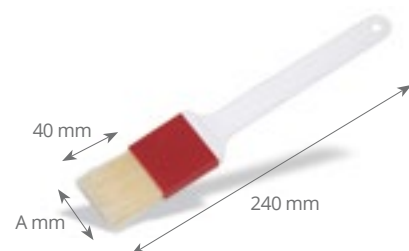
P803



REF	L cm	Ø cm	€/u	📦
P803.000	50	4,8	32,90	1

**Pincel de polietileno / Polyethylene brush /
Pinceau en polyéthylène / Pinsel Polyethylen**

P845

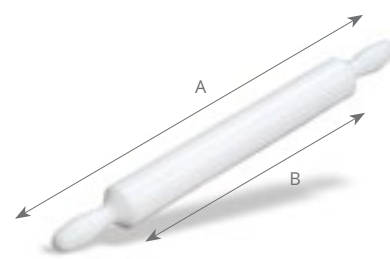


REF	A mm	€/u	📦
P845.040	40	7,15	1
P845.050	50	9,50	1
P845.060	60	9,85	1
P845.075	75	13,00	1

**UTENSILIOS DE PASTELERÍA / PASTRY UTENSILS /
USTENSILES DE PÂTISSERIE / PATISSERIEZUBEHÖR**

**Rodillo polietileno con asas /
Polyethylene rolling pin with handles /
Rouleau en polyéthylène avec poignées /
Teigrolle Polyethylen mit Griffen**

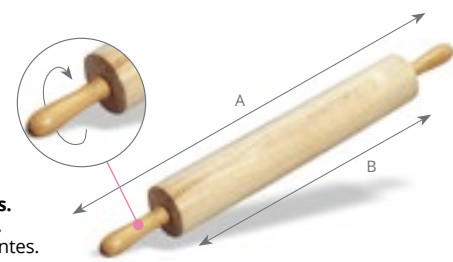
P802



REF	A cm	B cm	Ø cm	€/u	📦
P802.000	60	40	4,8	55,70	1

**Rodillo de madera / Wooden rolling pin /
Rouleau en bois / Holzteigrolle**

P804

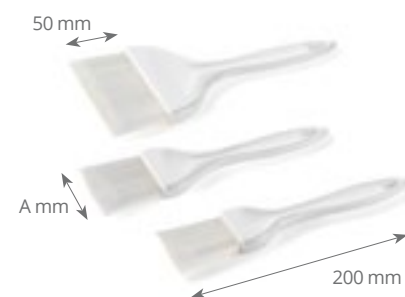


**Asas giratorias.
Rolling handles.
Poignées roulantes.
Drehende Griffe.**

REF	A cm	B cm	Ø cm	€/u	📦
P804.000	67,5	45,5	7,7	20,75	1

**Cepillo plástico + cerdas nylon /
Plastic brush + nylon bristle /
Pinceau plastique + poils nylon /
Plastikbürste + Nylonborsten**

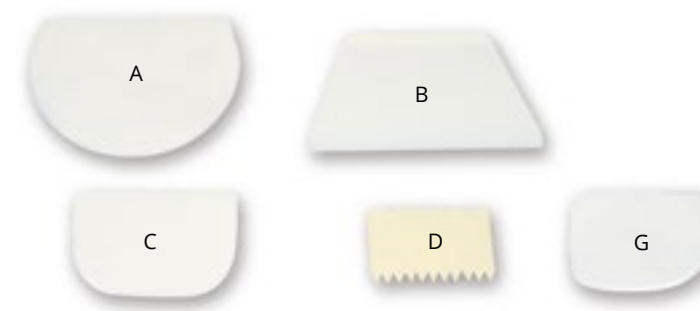
P8451



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**

**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**





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

UTENSILIOS DE PASTELERÍA / PASTRY UTENSILS /
USTENSILES DE PÂTISSERIE / PÂTISSERIEZUBEHÖR

P979 Soplete cocina / Pastry torch by gas / Torche à caraméliser / Küchengasbrenner



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



Descongelación, esterilización, escultura de hielo, crema brulée, caramelización /
Kitchen use, defrosting, sterilizing, ice sculpture, crème brûlée, caramelization /
Décongélation, stérilisation, sculpture de glace, crème brûlée, caramélisation /
Auftauen, Sterilisieren, eisskulptur, Crème Brulée, 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

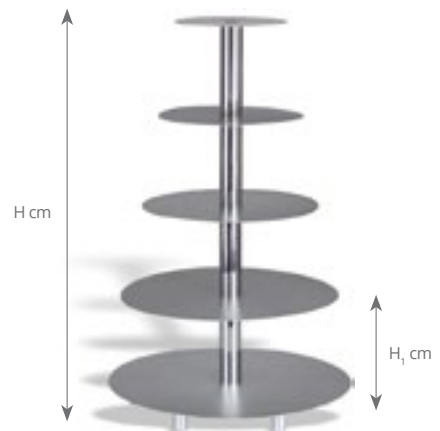
P. 141

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



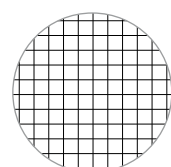
P8373 Expositor de tartas giratorio / Revolving cake stand /
Présentoir giratoire de tartes / Drehbarer Tortenständer

REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P837.300	30	8	59,45	1

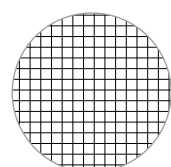


P350 Cedazos en acero inox / St/Steel sieves / Tamis en acier inox / Siebe aus rostfreiem Stahl

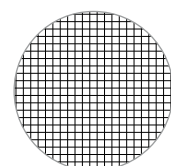
Detalle de las 6 mallas a escala real.
Detail of the 6 sieves at real scale.
Détail des 6 mailles à échelle réelle.
Detail der 6 Maschen in realer Skala.



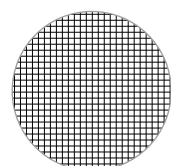
REF	Ø cm	Num	€/u	📦
P350.230	30	10	26,75	6
P350.235	34	10	39,85	6



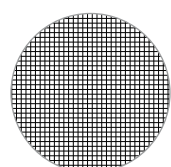
REF	Ø cm	Num	€/u	📦
P350.330	30	14	27,15	6
P350.335	34	14	39,70	6



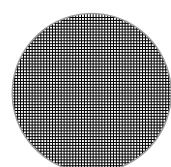
REF	Ø cm	Num	€/u	📦
P350.426	26	20	36,20	6
P350.430	30	20	39,95	6
P350.435	34	20	57,40	6
P350.440	40	20	59,25	6



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

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

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 recharge 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 économique / 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 recharge 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.

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

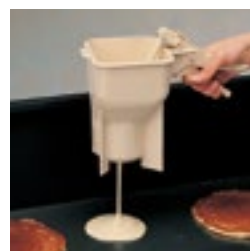
**UTENSILIOS DE PASTELERÍA / PASTRY UTENSILS /
USTENSILES DE PÂTISSERIE / PÂTISSERIEZUBEHÖR**



**2803 Dispensador con control de porciones / Portion control dispenser /
Distributeur contrôle de la partie / Portionskontrollspender**



BATTER BOSS®



REF	L	cm	H cm	€/u	📦
2803-18	1,4	15,6 x 27,6	19,1	114,25	1

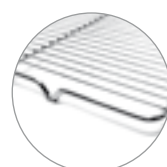
**Los ajustes de control de 8 porciones dispensan de 30 a 90 ml.
8 portion control settings dispense from 30 to 90 ml.
8 réglages de dose - 30 à 90 ml.
8 portionskontrolleinstellungen zur ausgabe von 30-90 ml.**

**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 / Pâtisseriesrost rostfreier Stahl mit Füßen**



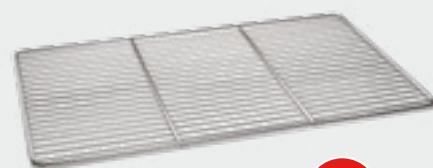
1 cm



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 /
OFENACCESSORIES**



P. 86



P. 90

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

**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

**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

**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

**MOLDES ANTIADHERENTES / NON-STICK MOULDS /
MOULES ANTI-ADHÉSIFS / ANTIHAFT BACKFORM**

**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

**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

**P706 Placa madalenas /
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

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

**Molde desmontable Antiadherente /
Non-stick spring form /
Moule rond démontable /
Demontierbare Backform Antihaft**

P723



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P723.024	24	7,0	11,75	1
P723.028	28	7,0	12,70	1

**Molde rizado para tarta /
Round tart mould with fluted edges /
Tourtière ronde avec Bord cannelé /
Runde Ecken Tortenbackform**

P710



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

**MOLDES ANTIADHERENTES / NON-STICK MOULDS /
MOULES ANTI-ADHÉSIFS / ANTIHAFT BACKFORM**

**Molde para tarta /
High cake mould /
Manqué rond uni /
Tortenbackform**

P703



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

**Molde rizado fondo desmontable /
Fluted edge mould with removable base /
Tourtière avec fond amovible /
Runde Ecken Backform Boden demontierbar**

P711



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

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

**Molde savarin / Savarin mould /
Moule savarin / Savarin Backform**

P708



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

**Molde ovalado para aspic /
Oval aspic mould /
Moule aspic ovale /
Ovale Backform für Aspic**

P713



REF	cm	H cm	€/u	📦
P713.075	7,5 x 5,5	3,8	3,50	6

**Molde redondo para bizcocho /
Baba mould /
Baba rond /
Baba Backform**

P715

**Borde vuelto /
Rolled edge /
Bord roulé /
Gerollter Rand**



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P715.006	6,5	6,0	5,10	6

**MOLDES ANTIADHERENTES / NON-STICK MOULDS /
MOULES ANTI-ADHÉSIFS / ANTIHAFT BACKFORM**

**Molde savarin "trois frères" /
"Trois frères" ring mould /
Moule savarin "trois frères" /
Savarin Backform "trois frères"**

P712



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P712.022	22	5,5	22,40	6

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

P. 314

**MAQUINARIA /
MACHINERY /
MACHINES /
MASCHINEN**



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

Molde barquita lisa /
Plain oval boat mould /
Moule Barquette unie /
Glatte Schiffchenbackform

P717



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

Molde tartaleta acanalada redonda /
Round fluted tart mould /
Moule tartelette ronde cannelée /
Törtchenbackform mit runden Ecken

P720



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

Caja de 60 pequeños moldes "Petits Fours" /
60 "Petits fours" moulds set /
Boîte de 60 "petits fours" / Kisten mit 60
Kleinen Backformen "Petits fours"

P722



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

**MOLDES ANTIADHERENTES / NON-STICK MOULDS /
MOULES ANTI-ADHÉSIFS / ANTIHAFT BACKFORM**

Molde madalenas con 10 costados /
10 Wide ribs brioche mould /
Moule brioche 10 côtes /
Madeleinenbackform 10 Rundungen

P718



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

Molde tartaleta redonda lisa /
Round plain tart mould /
Moule tartelette ronde unie /
Glatte runde Törtchenbackform

P721



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

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

P. 142

JARRAS DE MEDIDAS /
MEASURING JUGS /
POTS MESUREURS /
MESSBECHER



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

**CORTAPASTAS / PASTRY CUTTER /
DÉCOUPOIRS / TEIGSCHNEIDER**



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

P796

Caja 9 cortapastas redondos lisos políglas /
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

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

P7961

Caja 9 cortapastas redondos rizados políglas /
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

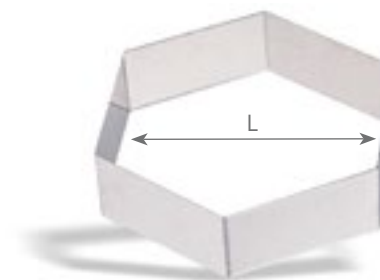
P783 Aro redondo para tarta / Ice cream cake ring / Cercle à vacherin / Runder Tortenring



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

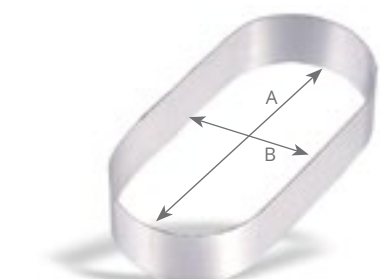
IDEA! Perfecto para presentación de platos /
Perfect for dishes presentation /
Idéal pour la présentation de plats /
Perfekt für die Tellerpräsentation

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

P992 Cinta PVC para mousse / PVC ribbon for mousse / Ruban pâtissier en PVC / PVC Band für Mousse



REF	Longitud / Length / Longueur / Länge	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**



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

**MOLDES ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL PASTRY MOULDS /
MOULES EN ACIER INOX / BACKFORMEN ROSTFREIER STAHL**

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

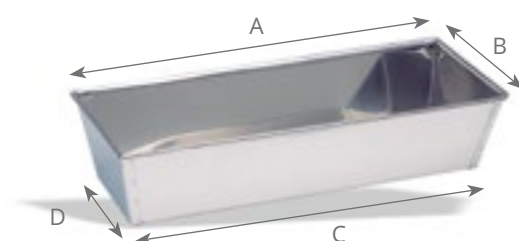
**P136 Molde industrial para flan / Reinforced caramel cream mould /
Moule à flan / Industrielle Karamellcremeform**

**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

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

**MANGAS Y BOQUILLAS / BAGS AND TUBES /
POCHES ET DOUILLES / SPRITZBEUTEL UND TÜLLEN**



P800 Mangas de nylon / Nylon pastry bags / Poches pâtisseries en nylon / Nylon Spritzbeutel



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. Sterilizable, 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 pâtisseries 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

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

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 pochés pâtisseries 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 graphiques 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 3 mm
- 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 graphiques 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 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 redonda 4 mm
1 Plain tube 4 mm
1 Douille unie 4 mm
1 Rundtülle 4 mm
- 1 Boquilla redonda 8 mm
1 Plain tube 8 mm
1 Douille unie 8 mm
1 Rundtülle 8 mm
- 1 Boquilla redonda 12 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 graphiques 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 6 mm
1 Star tube 6 mm
1 Douille cannelée 6 mm
1 Sterntülle 6 mm
- 1 Boquilla estrella 10 mm
1 Star tube 10 mm
1 Douille cannelée 10 mm
1 Sterntülle 10 mm
- 1 Boquilla estrella 4 mm
1 Star tube 4 mm
1 Douille cannelée 4 mm
1 Sterntülle 4 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

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 graphiques 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 estrella cerrada 7 mm
1 Closed star tube 7 mm
1 Douille cannelée fermée 7 mm
1 Geschlossene Sterntülle 7 mm
- 1 Boquilla estrella 8 mm
1 Star tube 8 mm
1 Douille cannelée 8 mm
1 Sterntülle 8 mm
- 1 Boquilla flor 13 mm
1 Flower tube 13 mm
1 Douille fleur 13 mm
1 Blumentülle 13 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 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 graphiques 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 estrella cerrada 7 mm
1 Closed star tube 7 mm
1 Douille cannelée fermée 7 mm
1 Geschlossene Sterntülle 7 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 redonda 10 mm
1 Plain tube 10 mm
1 Douille unie 10 mm
1 Rundtülle 10 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 flor 11 mm
1 Flower tube 11 mm
1 Douille fleur 11 mm
1 Blumentülle 11 mm
- 1 Boquilla estrella 8 mm
1 Star tube 8 mm
1 Douille cannelée 8 mm
1 Sterntülle 8 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 flor 15 mm
1 Flower tube 15 mm
1 Douille fleur 15 mm
1 Blumentülle 15 mm
- 1 Boquilla redonda 4 mm
1 Plain tube 4 mm
1 Douille unie 4 mm
1 Rundtülle 4 mm
- 1 Boquilla redonda 8 mm
1 Plain tube 8 mm
1 Douille unie 8 mm
1 Rundtülle 8 mm
- 1 Boquilla redonda 12 mm
1 Plain tube 12 mm
1 Douille unie 12 mm
1 Rundtülle 12 mm
- 1 Boquilla estrella 12 mm
1 Star tube 12 mm
1 Douille cannelée 12 mm
1 Sterntülle 12 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 flor cerrada 8 mm
1 Closed flower tube 8 mm
1 Douille fleur fermée 8 mm
1 Geschlossene Blumentülle 8 mm

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

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

Nº 0 4 mm Nº 2 6 mm Nº 4 8 mm Nº 6 10 mm Nº 8 12 mm Nº 10 14 mm

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

Nº 2 6 mm Nº 4 8 mm Nº 6 10 mm Nº 8 12 mm Nº 10 14 mm Nº 12 16 mm

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



REF	€/u	📦
P857.000	23,85	1

Boquilla estrella
Star tube
Douille cannelée
Sterntülle

Nº 2 6 mm Nº 4 8 mm Nº 6 10 mm Nº 8 12 mm Nº 10 14 mm Nº 12 16 mm Nº 0 4 mm Nº 2 6 mm Nº 4 8 mm Nº 6 10 mm Nº 8 12 mm Nº 10 14 mm

MANGAS Y BOQUILLAS / BAGS AND TUBES / POCHEs ET DOUILLES / SPRITZBEUTEL UND TÜLLEN

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

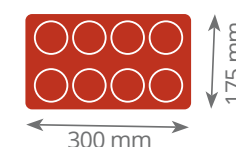
MOLDES SILICONA / SILICONE MOULDS / MOULES SILICONE / SILIKONBACKFORMEN



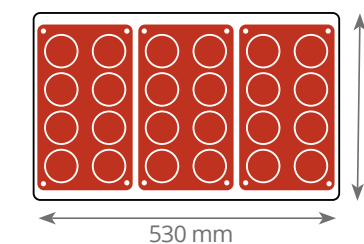
PASTELERÍA / PASTRY / PÂTISSERIE

MEDIDAS / SIZES / MESURES / GRÖSSEN

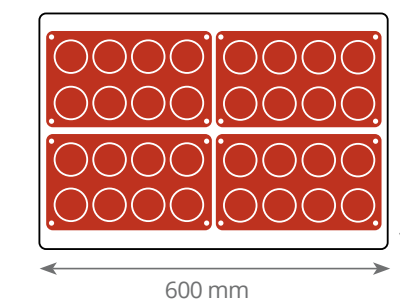
GN 1/3



GN 1/1



Pastelería / Pastry / Pâtisserie / Pâtisserie



100%

SILICONA / SILICONE / SILICONE / SILIKON

FLEXIBILIDAD / FLEXIBILITY / FLEXIBILITÉ / FLEXIBILITÄT



Ideal para congelador. Puede ser utilizado para preparar todo tipo de pequeña repostería, galletas o chocolates.
Ideal 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 °C / - 140 °F
🔴 +230 °C / + 446 °F



H.A.C.C.P. NO PROBLEM

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

MOLDES SILICONA / SILICONE MOULDS /
MOULES SILICONE / SILIKONBACKFORMEN

REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u
P850.001	5 5	80	40	13,45
P850.002	6	70	35	13,45
P850.003	8	60	30	13,45
P850.004	15	50	25	13,45
P850.005	15	40	20	13,45
P850.006	24	30	15	13,45
P850.007	6	71 x 71	40	13,45
P850.012	6	72	23	13,45
P850.017	24	30	15	13,45
P850.018	9	70 x 50	20	13,45
P850.022	11	50	28	13,45
P850.023	6	70	37	13,45
P850.024	5	80	35	13,45
P850.025	20	49 x 26	11	13,45
P850.026	12	80 x 30	30	13,45
P850.027	15	40	20	13,45
P850.028	8	60	35	13,45
P850.031	20	38 x 30	10	13,45
P850.033	18	35	35	13,45

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

MOLDES SILICONA / SILICONE MOULDS /
MOULES SILICONE / SILIKONBACKFORMEN

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 symétrie /
Silikonformen 600 x 400 mm. Dank seinem symmetrischen 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

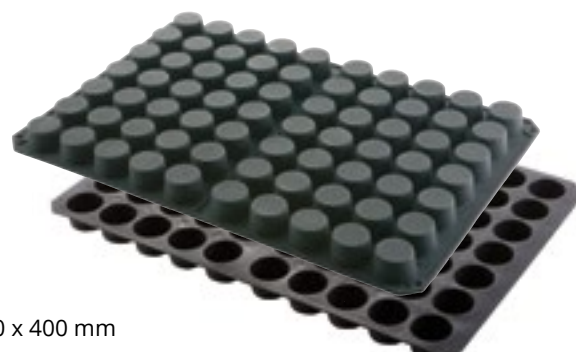
P859902 Semi-esferas / Half-spheres /
Demi-sphères / Halbkugeln



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u	📦
P859.902	24	70	35	76,35	1

P859904 Mini muffin



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u	📦
P859.904	20	50	28	76,35	1

P859901 Briochette



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u	📦
P859.901	24	79	37	76,35	1

P859903 Muffin



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u	📦
P859.903	24	70	42	76,35	1

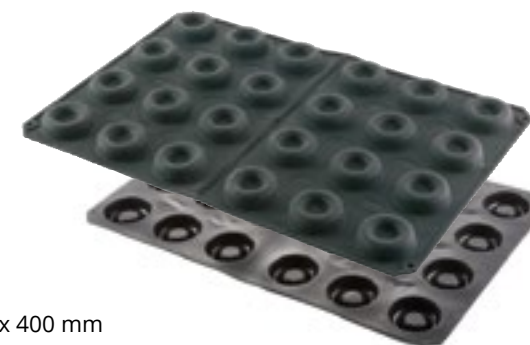
P859905 Gugelhopf



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

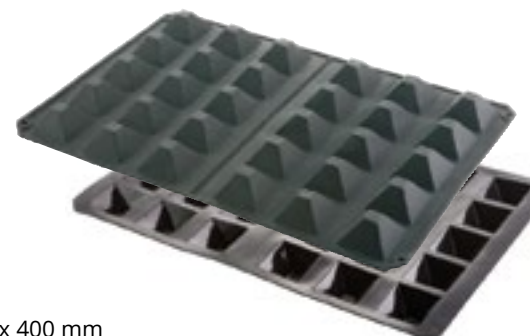
P859908 Tartaletas / Tartalets /
Tartalettes / Törtchen



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u	📦
P859.908	60	50	15	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

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

P859909 Canalados / Cannelés



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u	📦
P859.909	60	85	50	76,35	1

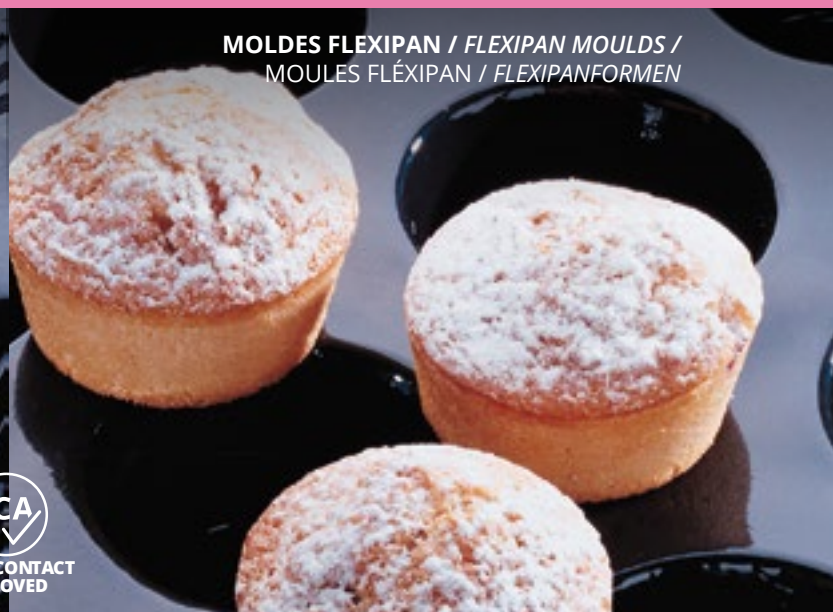
P859911 Florentinas / Florentiners /
Florentins / Florentiner



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u	📦
P859.911	40	55	12	76,35	1

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



MOLDES FLEXIPAN / FLEXIPAN MOULDS / MOULES FLÉXIPAN / FLEXIPANFORMEN

FLEXIPAN® ORIGINE



El Flexipan® es una combinación de fibras de vidrio y silicón adecuadas para el uso alimentario. Esta combinación de materiales le da a la pieza una solidez y duración de vida inigualables, así 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) cocciones
 - Medidas para pastelería profesional (60x40 cm)
 - Gama completa de formas

Le Flexipan® est une combinaison de tissus de verre et silicones adaptés pour l'utilisation alimentaire. Cette combinaison de matériaux donne au moule une solidité et une durabilité extraordinaire, alliées à des propriétés anti-adhérentes exceptionnelles tant en cuisson que 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

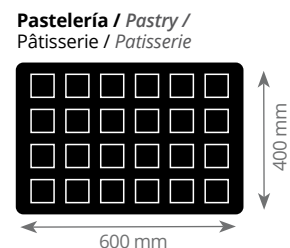
The Flexipan® is a silicone and fibre glass combination mould suitable for the food contact. This material combination gives to the piece solidity and an extraordinary durability, allied with exceptional non-stick properties either for cooking and freezing. The Flexipan® does not require to be lubricated 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® erlaubt 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**



-40 °C / -104 °F
+280 °C / +539 °F



H.A.C.C.P.
NO PROBLEM

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

MOLDES FLEXIPAN / FLEXIPAN MOULDS / MOULES FLÉXIPAN / FLEXIPANFORMEN

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



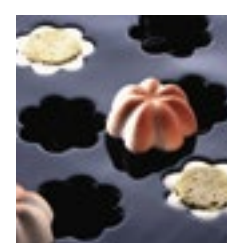
Bavarois / Rosace shape / Bavarois / Bayerisch



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



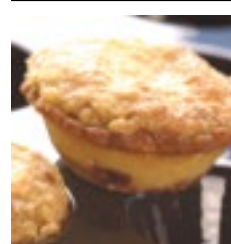
Conchas / Saint Jacques shell / Coquilles Saint-Jacques / Jakobsmuscheln








REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	📦
P859.132	🍷	24	80 x 75	20,0	70	151,65	1



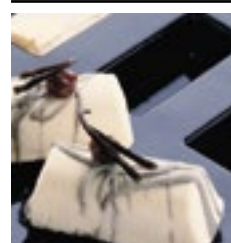
Tartaletas redondas / Round tartlets / Tartelettes ronds / Runde Törtchen








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-Coudoires / Kuchen/ Biskuit






REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.186		120	40 x 15	12,0	6	151,65	1



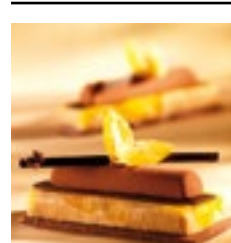
Lingotes / Lingots / Lingots / Barren





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



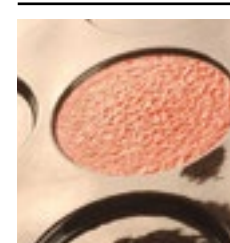
Cilindros / Cylinders / Cylindres / Zylinder





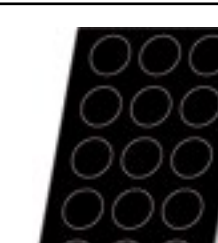
REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€/u	
P859.206		48	40	20,0	25	151,65	1
P859.207		24	63	25,0	65	151,65	1
P859.117		24	63	35,0	90	151,65	1







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-brioche / 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 / Médillons / 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 ASSESOIRES | 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 GN /
GN CONTAINERS /
BACS GN

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 gastronorm de propre fabrication des plus spécialisés du marché.

Entsprechend der norm EN-631.2 bietet Pujadas aus eigener Herstellung eine der breitesten Produktpalette im handel an.

ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL / ACIER INOXYDABLE / ROSTFREIER STAHL 18/10



Bordes reforzados / Reinforced edges / Bords renforcés / Verstärkte ränder

Geometría adaptada: + limpieza + capacidad / Radius specially designed for: + capacity + cleaning / Géométrie adaptée: + propreté + capacité / Radius speziell design: + Kapazität + Reinigung

POLICARBONATO / POLICARBONATO / POLYCARBONATE / POLYCARBONAT

- 40 °C
+ 130 °C

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 °C
+ 90 °C



POLIPROPILENO / POLYPROPYLENE / POLYPROPYLENE / POLYPROPYLEN

- 40 °C
+ 110 °C

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

COCCIÓN / COOKING / CUISSON / KOCHEN

PATENTED EXCLUSIVE



GN con fondo difusor / GN Pan with sandwich base / Bac GN avec fond thermo-diffuseur / GN Backform mit Sandwichboden



GN aluminio antiadherente / Non-stick aluminium GN pan / Bac GN anti-adhésif en aluminium / GN backform aluminium antihaft



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

TEMP. 120°C
HERMÉTICO / HERMETIC / ÉTANCHE / 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

TEMP. 100°C



GN Polipropileno + Tapa Polinorm® / Polypropylene + Polinorm® Lid / GN Polypropylène + Couvercle Polinorm® / GN Polipropilen + Polinorm® Deckel

TEMP. 90°C

ALMACENAMIENTO / STORAGE / STOCKAGE / LAGERUNG



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

VIOLET COLLECTION



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

7.1 SELECCIÓN CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS SELECTION / SELECTION BACS GASTRONORME / AUSWAHLÜBERSICHT GASTRONORM BEHÄLTER



	P. 196	P. 201	P. 407	P. 82
PRESENTACIÓN / APPEARANCE / PRÉSENTATION / PRÄSENTATION	✓	●	●	●
RESISTENCIA / ROBUSTNESS / 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	✓	✓	✓	

✓ **RECOMENDADO / RECOMMENDED / RECOMMANDÉ / EMPFOHLEN** ● **ACEPTABLE / SUITABLE / ACCEPTABLE / ANNEHMBAR**

SELECCIÓN CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS SELECTION / SELECTION BACS GASTRONORME / AUSWAHLÜBERSICHT GASTRONORM BEHÄLTER



	P. 202	P. 204	P. 206	P. 390
	●	●	●	✓
	✓	✓	●	✓
	✓	✓	●	●
	●	●		●
	130 °C	90 °C	110 °C	70 °C
	130 °C			
	✓	✓	✓	
	130 °C	80 °C		70 °C
	✓	✓	✓	

* **AMBIENTE HÚMEDO / HUMID ENVIRONMENT / ENVIRONNEMENT HUMIDE / FEUCHTE UMGEBUNG**

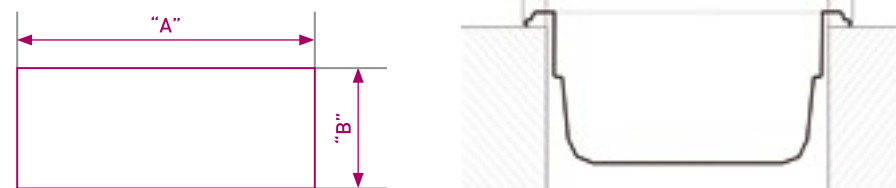
CUBETAS GN / GN CONTAINERS / BACS GN

Combinaciones / Combinations / Combinaisons / Kombinationen



Medidas de encaje / 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



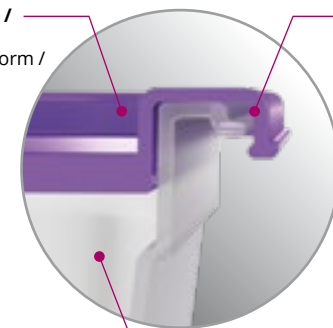
DISPONIBLE EN SEIS COLORES / AVAILABLE IN SIX COLOURS / DISPONIBLE EN SIX COULEURS / VERFÜGBAR IN SECHS FARBEN



ADAPTABLES A / ADJUSTABLES TO / ADAPTABLE À / PASSEND ZU



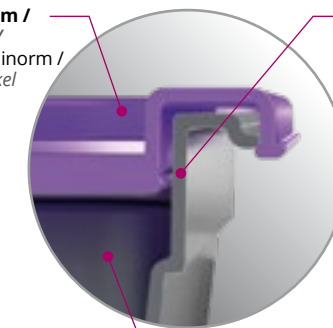
Tapa Polinorm / Polinorm Lid / Couvercle Polinorm / Polinorm Deckel



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 / Hermetic for PP containers / Hermetique sur bacs PP / Hermetischer Verschluss für behälter aus PP

Cubeta polipropileno / Container polypropylene / Bac polypropylène / Polypropylen behälter

7.1 CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER



GASTRONORM INOX 18/10 / 18/10 ST/STEEL GASTRONORM / GASTRONORME INOX 18/10 / GASTRONORM EDELSTAHL 18/10

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



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



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



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 Bisphenol-A und PP. Edelstahlbehälter GN, PC, ohne Bisphenol-A und PP. Nicht geeignet für SP3

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 Öffnung 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

7.2 CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER



COMPLEMENTOS GASTRONORM / GASTRONORM ACCESSORIES / ACCESSOIRES GASTRONORME / GASTRONORM ASSESSOIRES



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

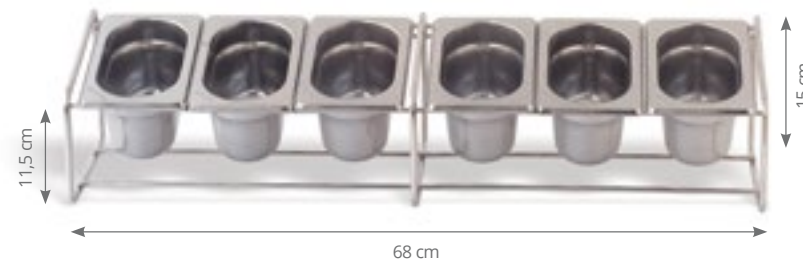
N-0001B Banda selladora silicona GN. Negra / GN Pan Band. Black / Bande à silicone GN. Noir / GN-Silikon-Band. Schwarz /

PATENTED EXCLUSIVE



REF	TIPO / TYPE	€/u	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

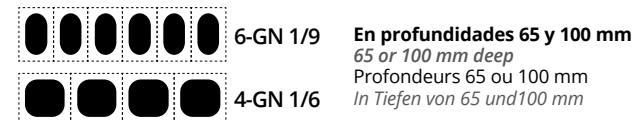
P100.004P Presentador cubetas GN / Stand for GN containers / Support pour bacs GN / Ständer für GN Behälter



REF	€/u	u
P100.004P	42,10	1

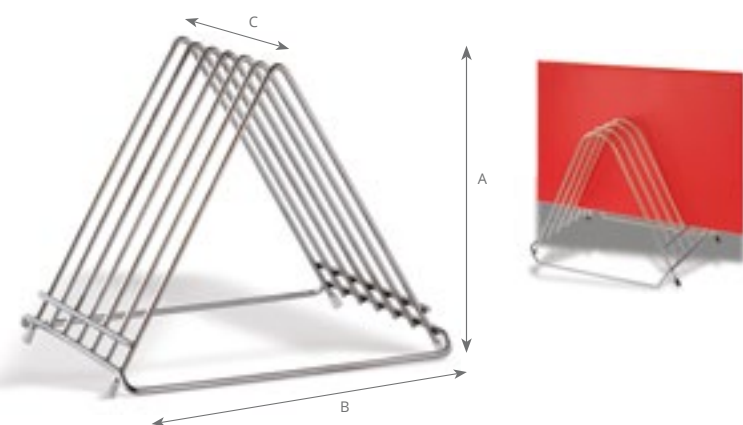
REF	CONJUNTO / SET / LOT / SET	€/u	u
P100.005P	6 - GN 1/9 65 mm	143,70	1
P100.006P	6 - GN 1/9 100 mm	155,55	1
P100.008P	4 - GN 1/6 100 mm	111,00	1

Permiten sostener / It can contain / Il peut contenir / Einsetzmöglichkeiten



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	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

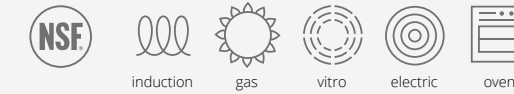
CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER



CON FONDO DIFUSOR / WITH SANDWICH BOTTOM / AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR / MIT SANDWICHBODEN



PATENTED EXCLUSIVE

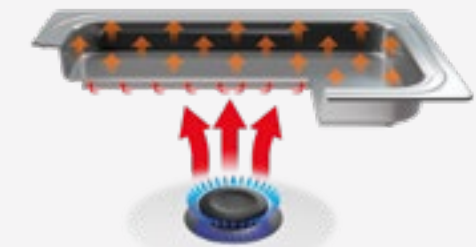


Cubetas GN con fondo difusor: únicas, adaptadas a la cocción en placas de inducción mediante fondo sandwich (inox-alu-inox).

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



PATENTED EXCLUSIVE

NSF
INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	TIPO / TYPE	H mm	Lts	€/u	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



PATENTED EXCLUSIVE

NSF
INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

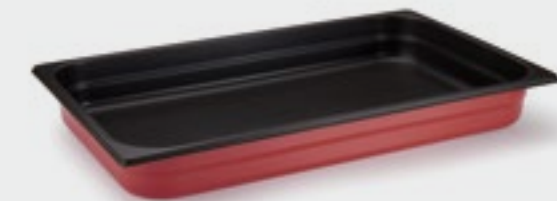


REF	TIPO / TYPE	H mm	Lts	€/u	u
P111.0F2	1/1	100	14,20	110,30	1
P111.5F2	1/1	150	20,20	150,90	1

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



7.4 CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER

GASTRONORM POLICARBONATO / POLYCARBONATE GASTRONORM / GASTRONORME POLYCARBONATE / GASTRONORM POLYCARBONAT



- 40 °C
+ 130 °C

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

CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER

GASTRONORM POLICARBONATO / POLYCARBONATE GASTRONORM / GASTRONORME POLYCARBONATE / GASTRONORM POLYCARBONAT

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



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



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

7.5 CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER

CUBETAS GASTRONORM SIN BISFENOL-A / GASTRONORM CONTAINERS, BISPHENOL-A FREE / BACS GASTRONORME SANS BISPHÉNOL-A / GASTRONORM BEHÄLTER OHNE BISFENOL-A



- 40 °C
+ 90 °C



Cubetas en copoliéster sin Bisfenol-a (100% BPA FREE). Es un material alternativo al policarbonato. Conforme 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 copoliéster sans Bisphénol-a (100% BPA FREE). Il s'agit d'un matériau alternatif au polycarbonate. Conforme à la norme européenne en 631.1 (compatible avec les machines et appareils gastronorm). Excellente transparence et résistance aux chocs. Idéales pour emmagasiner des produits dans des chambres froides, de préparation. Cuvettes empilables.

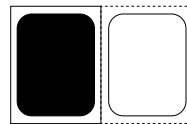
Behälter aus COPOLYESTER ohne Bisphenol-a (100% BPA FREE). Es ist ein alternatives Material zu polycarbonat. Entsprechend der europäischen Norm 631.1 (Kompatibel mit allen Systemen und Maschinen Gastronorm). Exzellente Transparenz und resistenz Gegen Stöße. Ideal zum Lagern von produkten in Kühlkammern, Zur Vorbereitung. Behälter stapelbar.

1/1 530 x 325 mm



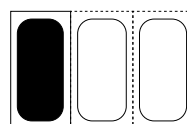
REF	H mm	Lts	€/u	
P110.6BF	65	8,70	19,55	12
P111.0BF	100	13,30	28,75	12
P111.5BF	150	19,60	34,95	12
P112.0BF	200	25,50	41,65	6

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

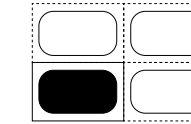


REF	H mm	Lts	€/u	
P130.6BF	65	2,35	9,30	18
P131.0BF	100	3,50	12,90	12
P131.5BF	150	5,00	15,20	12
P132.0BF	200	6,35	19,25	6

CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER

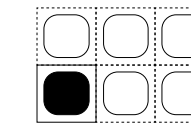
CUBETAS GASTRONORM SIN BISFENOL-A / GASTRONORM CONTAINERS, BISPHENOL-A FREE / BACS GASTRONORME SANS BISPHÉNOL-A / GASTRONORM BEHÄLTER OHNE BISFENOL-A

1/4 265 x 162 mm



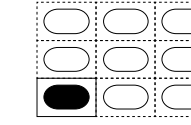
REF	H mm	Lts	€/u	
P140.6BF	65	1,65	9,30	18
P141.0BF	100	2,46	10,95	18
P141.5BF	150	3,47	12,60	12

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



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

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



7.6 CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER



GASTRONORM POLIPROPILENO / POLYPROPYLENE GASTRONORM / GASTRONORME POLYPROPYLÈNE / POLYPROPYLEN GASTRONORM

PATENTED EXCLUSIVE



-40 °C
+110 °C

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



REF	Mod	€/u	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



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

1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	Lts	€/u	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	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

CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER

GASTRONORM POLIPROPILENO / POLYPROPYLENE GASTRONORM / GASTRONORME POLYPROPYLÈNE / POLYPROPYLEN GASTRONORM

1/3 325 x 175 mm



REF	H mm	Lts	€/u	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	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	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	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	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	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

**GASTRONORM POLIPROPILENO /
POLYPROPYLENE GASTRONORM /
GASTRONORME POLYPROPYLENE /
POLYPROPYLEN GASTRONORM**



V I O L E T
C O L L E C T I O N

- 40 °C
+ 110 °C

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 kühltschränken 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 Bisphe-
nol-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**



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 frío 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 /

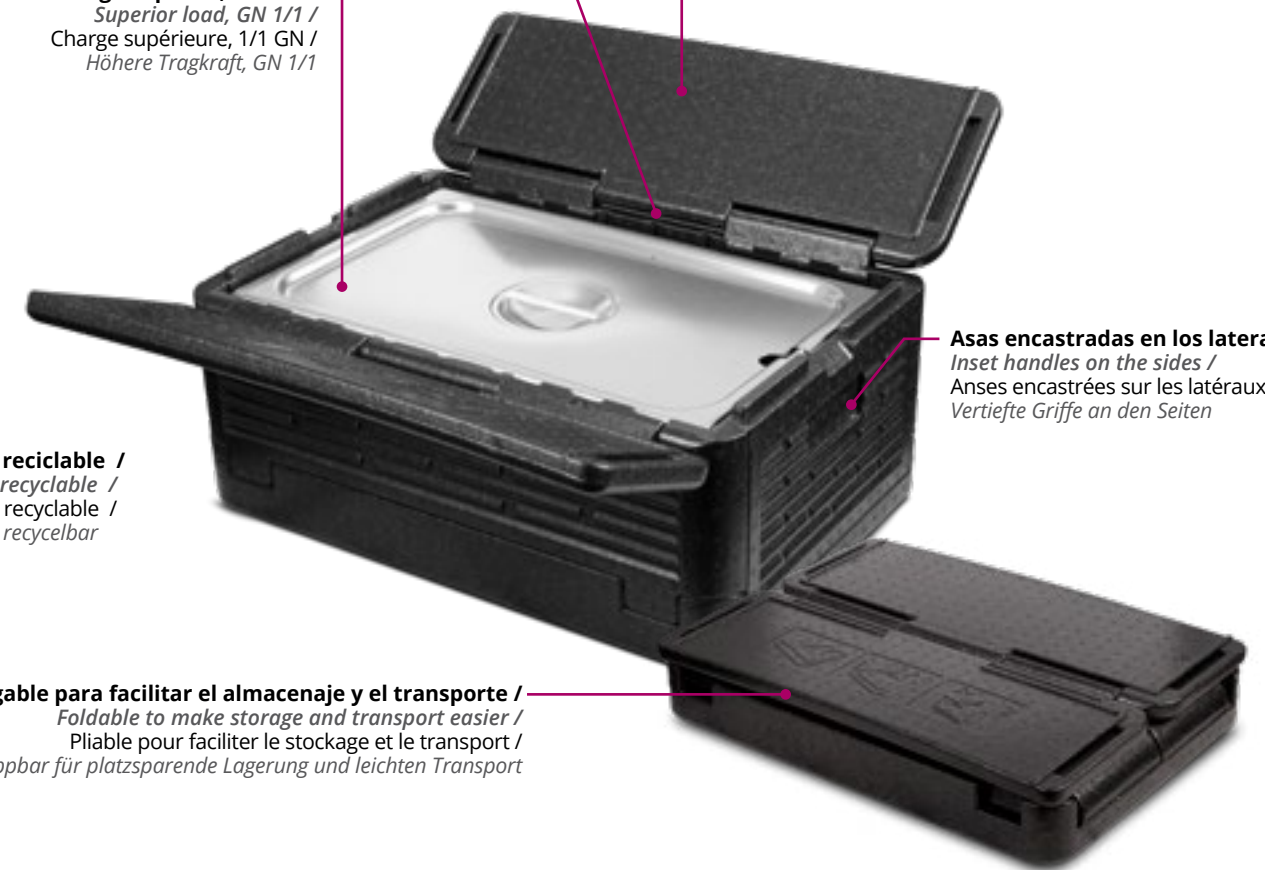
Hergestellt aus expandiertem Polypropylen (PSA), zum stundenlangen Warmhalten oder Kühlen von Speisen

Carga superior, 1/1 GN /
Superior load, GN 1/1 /
 Charge supérieure, 1/1 GN /
Höhere Tragkraft, GN 1/1

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

Asas encastradas en los laterales /
Inset handles on the sides /
 Anses encastrées sur les latéraux /
Vertiefte Griffe an den Seiten



P99001 Caja plegable PPE/ *Foldable EPP crate /* Boîte pliable EPP / *Faltbare EPP-box*



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 résistante 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"





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

Interior impermeable muy fácil de limpiar /
Waterproof, easy to clean interior /
 Intérieur imperméable très facile à nettoyer /
Sehr leicht zu reinigender wasserdichter Innenbereich

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

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

NEW!



P99.031

P99.030



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

Aislamiento térmico para conservar la temperatura /
Thermal insulation to maintain the temperature /
 Isolation thermique pour conserver la température /
Wärmeisolierung zur Erhaltung der Temperatur


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

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

VCB Bolsas de catering / Catering bags / Sacs de traiteur / Cateringtaschen

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

NEW!



VCBL100

VCBM100



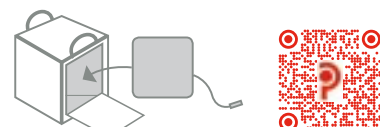
Serie 3

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 métallique / 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



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



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 polypropylène avec intérieur de polyuréthane 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 polycarbonate, chinaware or melamine.
Apte pour assiettes plates, à soupe, bols, rapiers, 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

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

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

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

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	White	70	102	0,25	1,75	1
P924.002	White	70	70	0,17	1,75	1
P924.002A	Blue	70	70	0,17	1,75	1
P924.002R	Red	70	70	0,17	1,75	1
P924.002V	Green	70	70	0,17	1,75	1

-30 °C **Apto para lavavajillas / Dishwasher safe**
+130 °C Utilisable au lave-vaisselle / Spülmaschinengeeignet

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



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

BANDEJAS Y RECIPIENTES / TRAYS AND CONTAINERS / PLATEAUX ET PLATS / TABLETTEN UND BEHÄLTER

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



+ 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 reforcé 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 Tablettens. 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

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

BANDEJAS Y RECIPIENTES / TRAYS AND CONTAINERS / PLATEAUX ET PLATS / TABLETTEN UND BEHÄLTER

P8070 Soporte para bandejas porta - cubiertos / Counter - top cutlery dispenser / Support porte - couverts / Ständer für Besteckkasten



Compatible: REF. P900.000

No incluye bandeja portacubiertos / Cutlery bin not included /
Bac ramasse - couverts non inclus / Besteckkasten nicht inklusive

REF	mm	€/u	📦
P80.700	526 x 510 x 328	144,60	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

P900 Bandeja porta - cubiertos gastronorm 1/1 / 1/1 gastronorm cutlery bin / Bac ramasse - couverts gastronorme 1/1 / Besteckkasten GN 1/1



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 / Cutlery bin not included /
Bac ramasse - couverts non inclus / Besteckkasten nicht inklusive

REF	mm	€/u	📦
P80.710	526 x 510 x 580	238,35	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

REF	mm	€/u	📦
P900.000	530 x 325 x 100	11,20	1

Polipropileno alimentario / Food contact polypropylene /
Polypropylène alimentaire / Polypropylen geeignet für den Lebensmittelkontakt



**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®

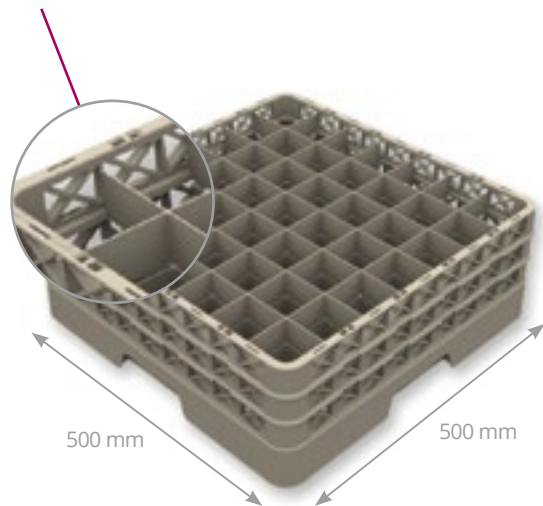
A VOLLRATH® COMPANY

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)

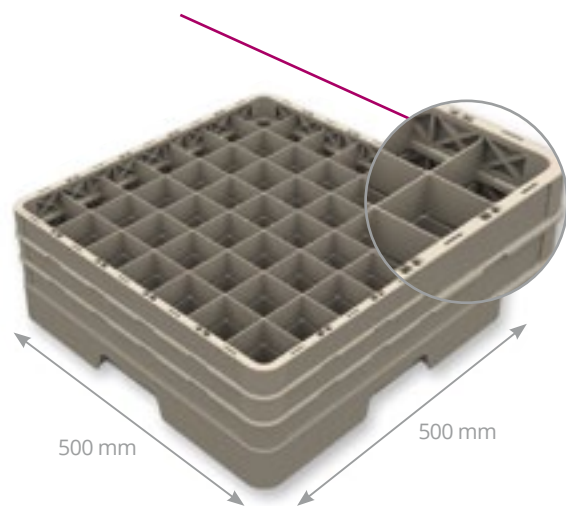
ABIERTA / OPENED / OUVERT / OFFEN

Aperturas para máxima limpieza
Openings for maximum cleaning
 Ouvertures pour un nettoyage performant
Öffnungen für maximale Reinigung



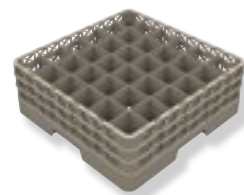
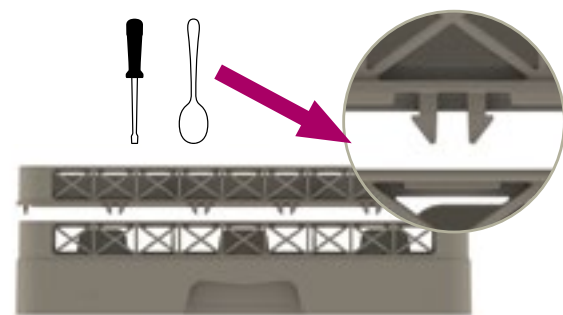
CERRADA / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

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 sécurité
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

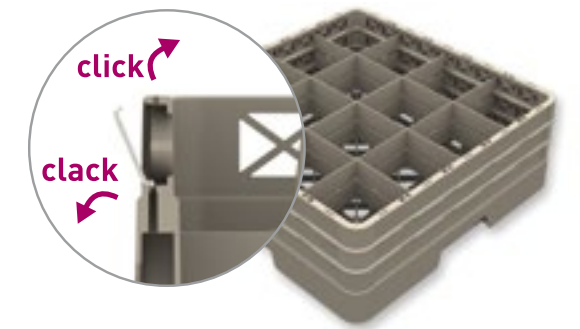


Sistema patentado que permite cerrar y abrir las paredes de las cestas y extensiones fácilmente

System patented allows the walls on both bases and extenders to be closed or open easily


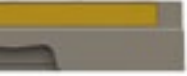
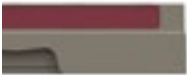
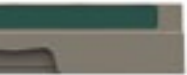
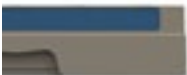

Système breveté qui permet d'ouvrir ou de fermer facilement les parois des CASIERS et des RÉHAUSSES

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 réhaussees 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 |



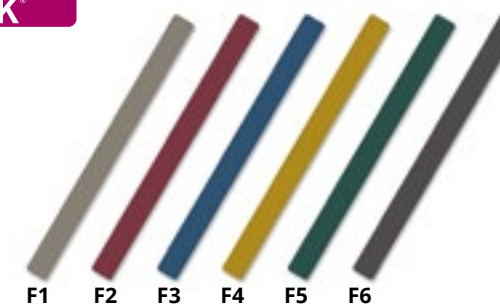
Logo o texto impreso / Printed logo or text /
 Logo ou texte imprimé / Logo oder Text gedruckt



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

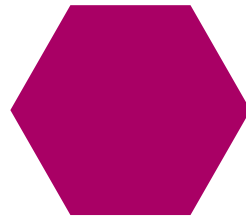
CESTAS VAJILLA / DISHWASHER RACKS / CASIERS VAISSELLE

9.1 CESTAS PARA VAJILLA / DISHWASHER RACKS / CASIERS À VAISSELLE / SPÜLMASCHINENKÖRBE

T-VERSION

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

SELECCIÓN CESTAS PARA VAJILLA / DISHWASHER RACKS SELECTION / SÉLECTION CASIERS À VAISSELLE / AUSWAHLÜBERSICHT SPÜLMASCHINENKÖRBE



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 SPÜLKORBE

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

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 ENCLÈCHEMENT 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

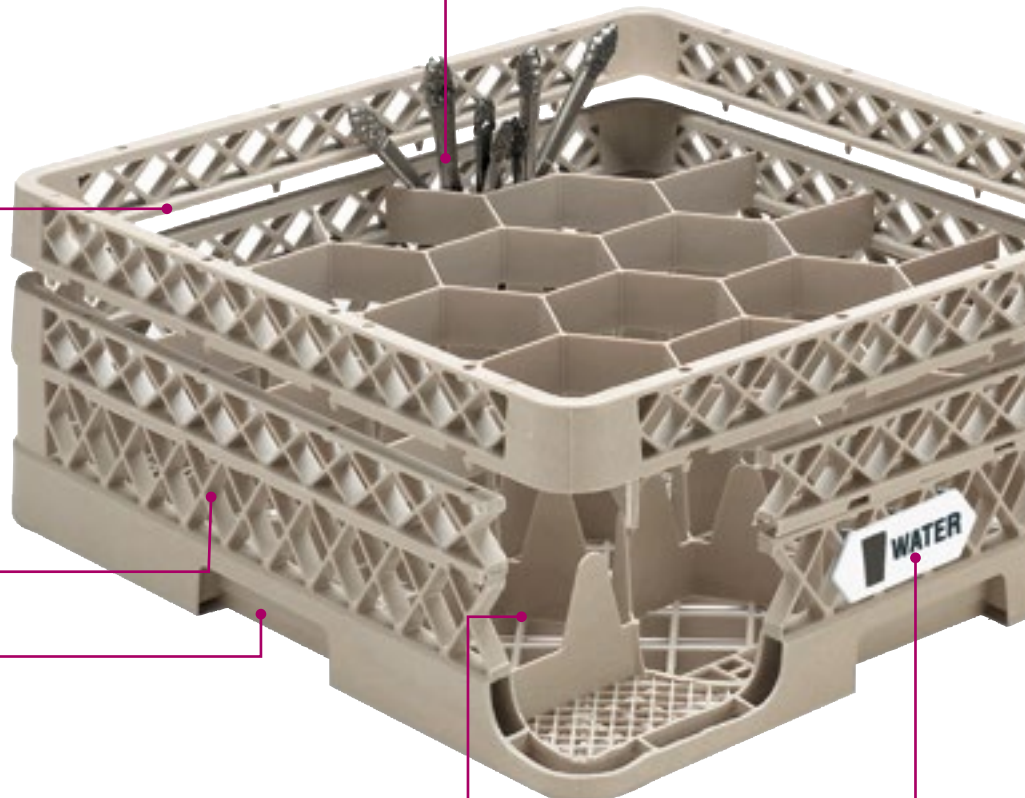
OFFENES DESIGN Ermöglicht Waschen und Trocknen von oben nach unten und von einer Seite zur anderen

MANEJO CÓMODO Con asas en los cuatro lados

CONVENIENT HANDLING With handles on all four sides

MANIPULATION PRATIQUE Grâce aux poignées des quatre côtés

PRAKTISCHE TRAGEVORRICHTUNG Mit Griffen an allen vier Seiten



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 identification plus facile

FARBIDENTIFIKATION zur einfachen Kennzeichnung

FLAP RACK®

T-VERSION

Signature

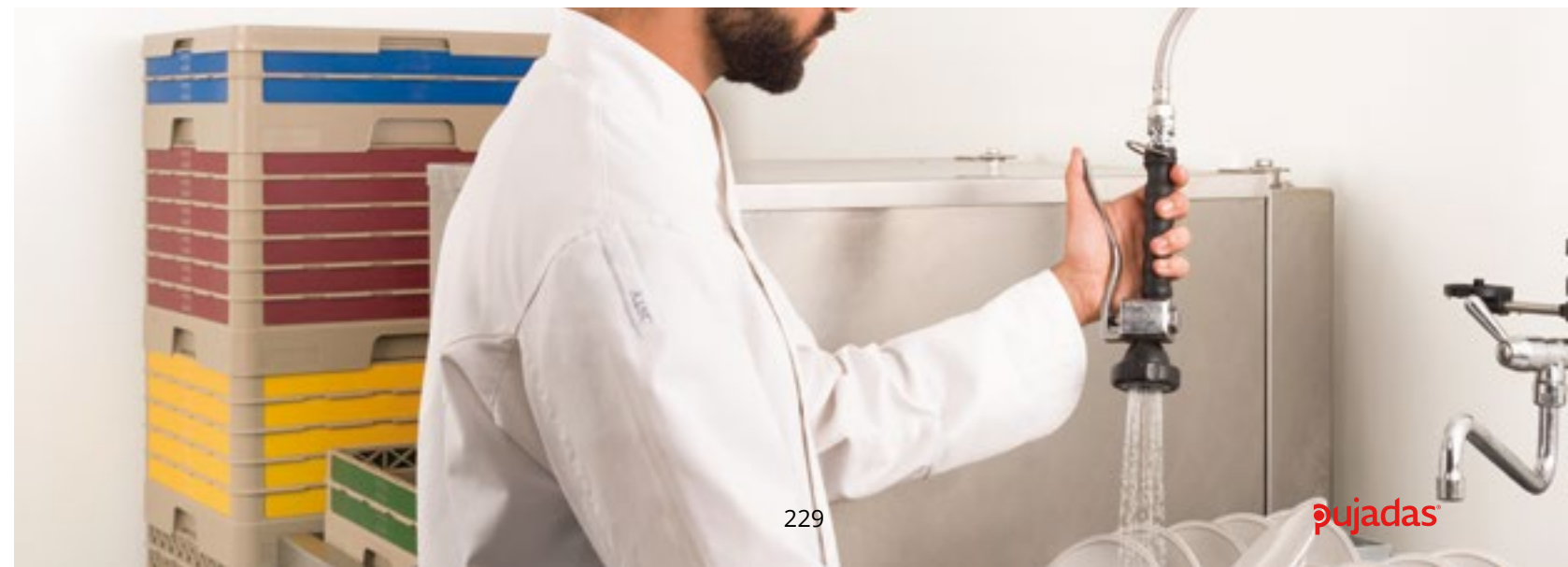
FLAPS	✓		
CLIP IDENTIFICACIÓN / CLIP TAGS / CLIP D'IDENTIFICATION / KLIPPIDENTIFIZIERUNG		✓	✓
CESTAS ABIERTAS / OPENED RACKS / PANIER OUVERTS / SPÜLKORB OFFENES	✓	✓	✓
CESTAS CERRADAS / CLOSED RACKS / PANIER FERMÉES / SPÜLKORB GESCHLOSSENES	✓		
CESTAS MEDIO TAMAÑO / HALF-SIZE RACKS / CASIERS DEMI-TAILLE / SPÜLKÖRBE IN HALBGRÖßE		✓	
DESMONTABLE / DISASSEMBLY / DÉMONTER / DEMONTAGE	✓		✓
COMPARTIMENTOS / COMPARTMENTS / COMPARTIMENTS / FÄCHER	✓	✓	✓
COMPARTIMENTOS / COMPARTMENTS / COMPARTIMENTS / FÄCHER		✓	✓
NSF	✓	✓	✓

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



9.1 CESTAS PARA VAJILLA / DISHWASHER RACKS / CASIERS À VAISSELLE / SPÜLMASCHINENKÖRBE

ABIERTAS / OPENED / OUVERTS / OFFEN

∅ max. 151 mm

FLAP RACK

NSF

REF	€/u	u
P5090	20,25	6
P5091	9,55	12

P5090
BASE 9 COMPART.

P5091
EXT. 9 COMPART.

∅ max. 122 mm

T-VERSION

NSF

REF	€/u	u
TR18	22,50	6
TRJ	9,60	12

TR18
BASE 12 COMPART.

TRJ
EXT. 12 COMPART.

∅ max. 113 mm

FLAP RACK

NSF

REF	€/u	u
P5160	22,55	6
P5161	9,65	12

P5160
BASE 16 COMPART.

P5161
EXT. 16 COMPART.

∅ max. 100 mm

T-VERSION

NSF

REF	€/u	u
TR11	23,10	6
TRG	9,95	12

TR11
BASE 20 COMPART.

TRG
EXT. 20 COMPART.

∅ max. 89 mm

FLAP RACK

NSF

REF	€/u	u
P5250	23,50	6
P5251	10,25	12

P5250
BASE 25 COMPART.

P5251
EXT. 25 COMPART.

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

ABIERTAS / OPENED / OUVERTS / OFFEN

∅ max. 81 mm

T-VERSION

NSF

REF	€/u	u
TR12	24,45	6
TRH	10,50	12

TR12
BASE 30 COMPART.

TRH
EXT. 30 COMPART.

∅ max. 73 mm

FLAP RACK

NSF

REF	€/u	u
P5360	24,95	6
P5361	10,55	12

P5360
BASE 36 COMPART.

P5361
EXT. 36 COMPART.

∅ max. 70 mm

T-VERSION

NSF

REF	€/u	u
TR13	26,60	6
TRM	10,75	12

TR13
BASE 42 COMPART.

TRM
EXT. 42 COMPART.

∅ max. 63 mm

FLAP RACK

NSF

REF	€/u	u
P5490	25,80	6
P5491	10,90	12

P5490
BASE 49 COMPART.

P5491
EXT. 49 COMPART.

9.1 CESTAS PARA VAJILLA / DISHWASHER RACKS / CASIERS À VAISSELLE / SPÜLMASCHINENKÖRBE

MONTADAS ABIERTAS / OPENED ASSEMBLED / MONTÉS OUVERTS / OFFENE MONTAGE

∅ max. 151 mm
9 COMPART.

FLAP RACK



REF	∆lmax. (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

∅ max. 122 mm
12 COMPART.

T-VERSION



REF	∆lmax. (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

∅ max. 113 mm
16 COMPART.

FLAP RACK



REF	∆lmax. (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

∅ max. 100 mm
20 COMPART.

T-VERSION



REF	∆lmax. (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

∅ max. 89 mm
25 COMPART.

FLAP RACK



REF	∆lmax. (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

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

MONTADAS ABIERTAS / OPENED ASSEMBLED / MONTÉS OUVERTS / OFFENE MONTAGE

∅ max. 81 mm
30 COMPART.

T-VERSION



REF	∆lmax. (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

∅ max. 73 mm
36 COMPART.

FLAP RACK



REF	∆lmax. (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

∅ max. 70 mm
42 COMPART.

T-VERSION



REF	∆lmax. (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

∅ max. 63 mm
49 COMPART.

FLAP RACK



REF	∆lmax. (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




9.1 CESTAS PARA VAJILLA / DISHWASHER RACKS / CASIERS À VAISSELLE / SPÜLMASCHINENKÖRBE

CERRADAS / CLOSED / FERMÉS / GESCHLOSSEN

∅ 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

∅ 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

∅ 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

∅ 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

∅ max. 63 mm

FLAP RACK

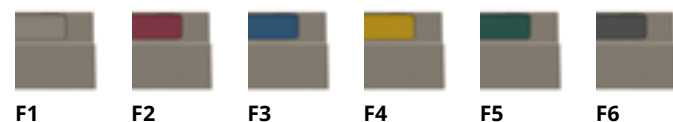


P5490 F1
BASE 49 COMPART.

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 à la fin de la référence.
Angabe des Farbcodes am Ende der Artikelnummer.



FLAP RACK

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

MONTÉS CERRADAS / CLOSED ASSEMBLED / MONTÉS FERMÉS / GESCHLOSSENE MONTAGE

∅ max. 151 mm

9 COMPART.

FLAP RACK



REF	lmax. (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

∅ max. 113 mm

16 COMPART.

FLAP RACK



REF	lmax. (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

∅ max. 89 mm

25 COMPART.

FLAP RACK



REF	lmax. (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

∅ max. 73 mm

36 COMPART.

FLAP RACK




REF	lmax. (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

∅ max. 63 mm

49 COMPART.

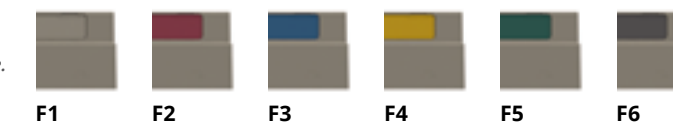
FLAP RACK



REF	lmax. (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 à la fin de la référence.
Angabe des Farbcodes am Ende der Artikelnummer.

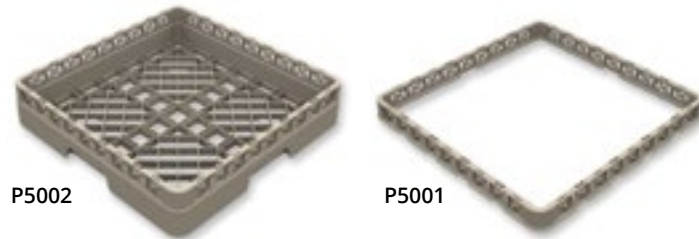


FLAP RACK

CESTAS VAJILLA / DISHWASHER RACKS / CASIERS VAISSELLE

P5002 Cesta universal / Open rack / Panier universel / Universalspülkorb

FLAP RACK®



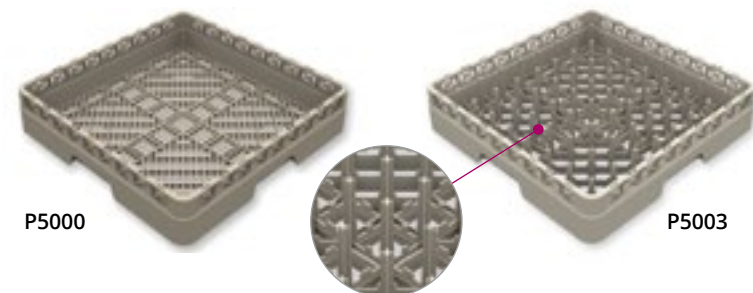
REF	€/u	📦
P5002	21,40	6
P5001	7,45	12
TRA*	9,80	12

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 Tablett

FLAP RACK®



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 Tablett

TR33 Tapa para cestas / Rack lid / Couverture pour panier / Spülkorbdeckel

FLAP RACK®



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®



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 / Flatware basket / Petit panier pour couverts / Kleiner Spülkorbeinsatz für Besteck



FLAP RACK®

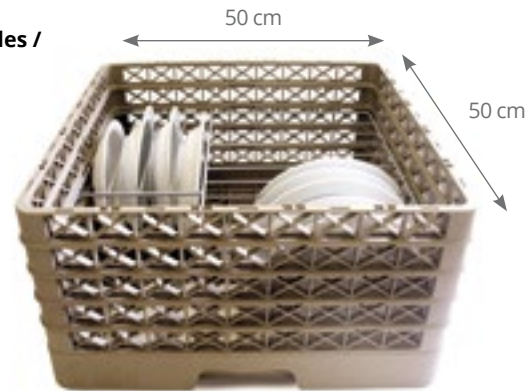
Cestas especiales para platos: Ideales para el lavado, almacenamiento y transporte de platos. Perfectas para banquetes, hoteles, colectividades y empresas de alquiler de material para la hostelería. Reducen las roturas de platos, minimizan el coste del transporte y manipulación.

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

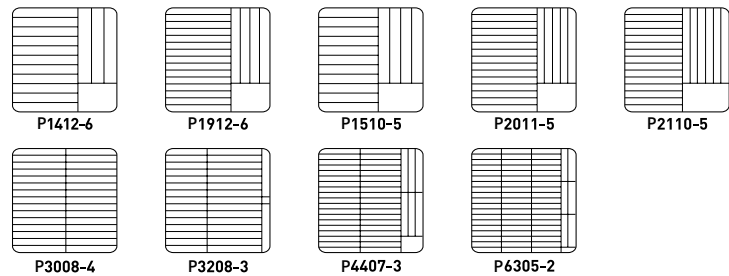


Limpieza y secado rápido.
Faster wash and rinse.
Propreté et séchage plus rapide.
Schnelle Reinigung und Trocknung.



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 différentes /
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.

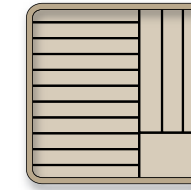
Wie wählen Sie den geeigneten Tellerspülkorb:
Messen Sie den Diameter und die Höhe des Tellers. Mit diesen Massen wählen Sie eine von 9 verschiedenen Kombinationen aus, die sich am nächsten an die Masse der Teller anpasst.



P1412-6

Ø 27-31 cm

FLAP RACK

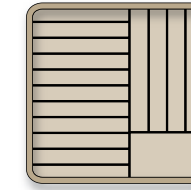


REF	I max. (cm)	Capacidad platos Capacity plates Capacité assiettes Tellerfassungsvmögen	€/u	1
P1412-6	3,5	14	136,70	1
P1412-6 F1*	3,5	14	164,90	1

P1510-5

Ø 23-28 cm

FLAP RACK

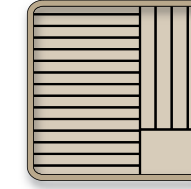


REF	I max. (cm)	Capacidad platos Capacity plates Capacité assiettes Tellerfassungsvmögen	€/u	1
P1510-5	3,5	15	129,00	1
P1510-5 F1*	3,5	15	151,70	1

P1912-6

Ø 28-30,5 cm

FLAP RACK

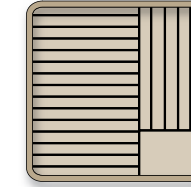


REF	I max. (cm)	Capacidad platos Capacity plates Capacité assiettes Tellerfassungsvmögen	€/u	1
P1912-6	2,5	19	136,95	1
P1912-6 F1*	2,5	19	170,45	1

P2011-5

Ø 25-28 cm

FLAP RACK

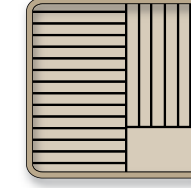


REF	I max. (cm)	Capacidad platos Capacity plates Capacité assiettes Tellerfassungsvmögen	€/u	1
P2011-5	2,5	20	129,75	1
P2011-5 F1*	2,5	20	154,00	1

P2110-5

Ø 23-25 cm

FLAP RACK

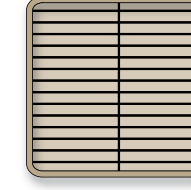


REF	I max. (cm)	Capacidad platos Capacity plates Capacité assiettes Tellerfassungsvmögen	€/u	1
P2110-5	2,5	21	106,75	1
P2110-5 F1*	2,5	21	118,55	1

P3008-4

Ø 20-22 cm

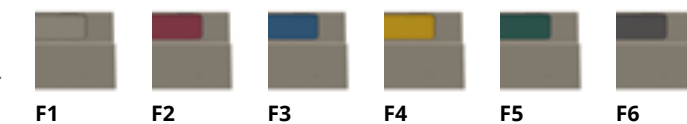
FLAP RACK



REF	I max. (cm)	Capacidad platos Capacity plates Capacité assiettes Tellerfassungsvmögen	€/u	1
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 référence.
Angabe des Farbcodes am Ende der Artikelnummer.



FLAP RACK®

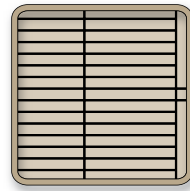
9.3 CESTAS PARA VAJILLA / DISHWASHER RACKS / CASIERS À VAISSELLE / SPÜLMASCHINENKÖRBE

CESTAS PARA PLATOS / PLATE RACKS / CASIERS ASSIETTES / TELLERSPÜLKÖRBE

P3208-3

Ø 12-19 cm

FLAP RACK

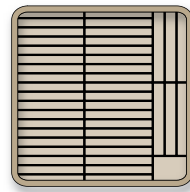


REF	I max. (cm)	Capacidad platos Capacity plates Capacité assiettes Tellerfassungsvermögen	€/u	u
P3208-3	2,5	32	101,25	1
P3208-3 F1*	2,5	32	116,20	1

P4407-3

Ø 15-18 cm

FLAP RACK

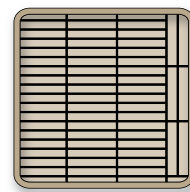


REF	I max. (cm)	Capacidad platos Capacity plates Capacité assiettes Tellerfassungsvermögen	€/u	u
P4407-3	2	44	102,50	1
P4407-3 F1*	2	44	115,90	1

P6305-2

Ø 10-12,8 cm

FLAP RACK



REF	I max. (cm)	Capacidad platos Capacity plates Capacité assiettes Tellerfassungsvermögen	€/u	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 tablets.

NSF

T-VERSION



REF	H cm Interior / Inside / Intérieure / Beschreibung	H cm Exterior / Outside / Extérieure / Aussendurch	€/u	u
TR23*	13,3	13,3	28,50	1
TR30	8,3	10,2	37,40	1

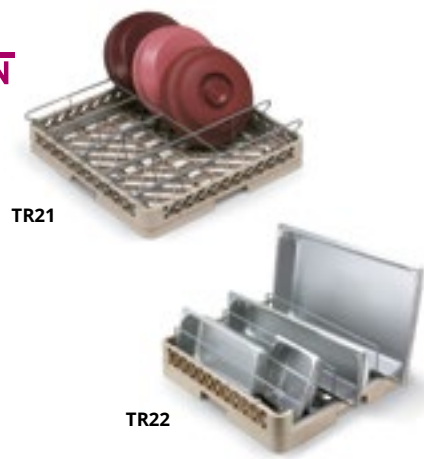
* Capacidad para 4 bandejas extendidas de tamaño completo y también para bandejas isotérmicas Ref. 919000 (pag 220)
Capacity for 4 full-size extended trays and also for isothermal trays Ref. 919000 (page 220)
Capacité pour 4 plateaux longs de grande taille et également pour plateaux isothermes Réf. 919000 (page 220).
Bietet Platz für 4 Tablettis in voller Größe und auch für isotherme Tablettis 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 tablettis, GN und teller

NSF

T-VERSION



REF	H cm Interior / Inside / Intérieure / Beschreibung	H cm Exterior / Outside / Extérieure / Aussendurch	€/u	u
TR21	8,3	12,1	83,75	1
TR22	13,3	13,3	88,20	1

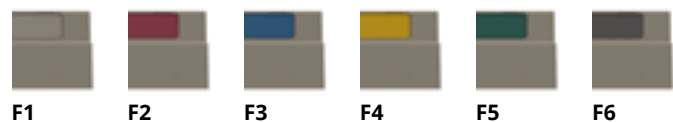
TR21
8 Compartimentos / Compartments / Compartiments / Fächer
80 mm Distancia entre compart. / Distance between compart. / Distance entre compart / Fächerabstand
No aptas para bandejas isotérmicas / Not suitable for isothermal trays / Ne convient pas aux bacs isothermiques / Nicht für isothermische Tablettis 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 Tablettis
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 à la fin de la référence.
Angabe des Farbcodes am Ende der Artikelnummer.

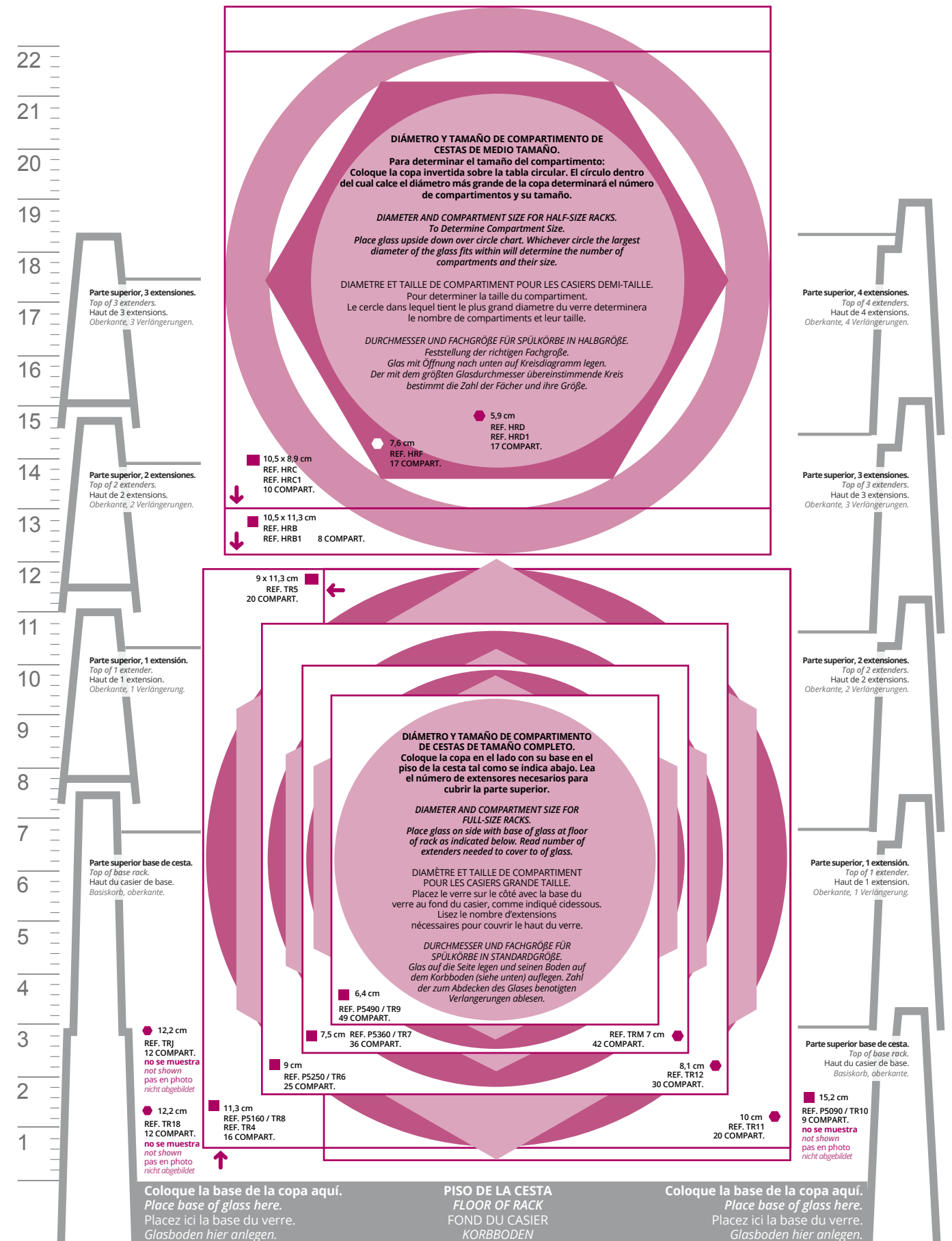


FLAP RACK

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)

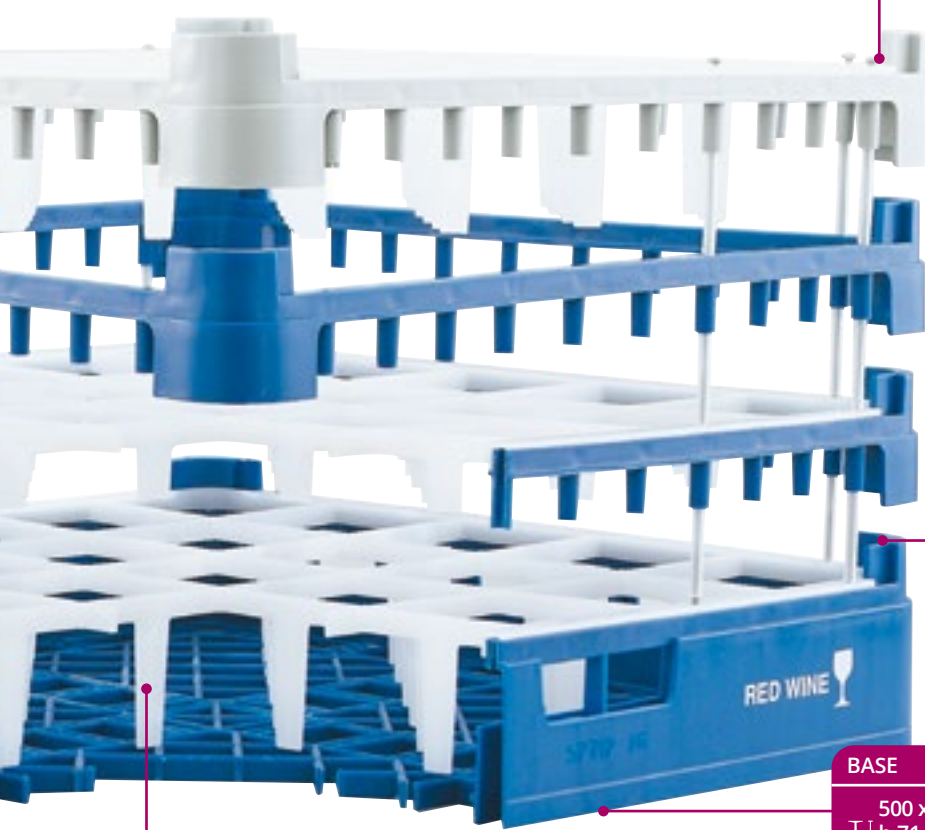


Signature

SISTEMAS PARA LAVAR UTENSILIOS / WAREWASHING RACKS / ARTICLES DE LAVAGE / GESCHIRRWÄSCHE

El diseño 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 gewährleistet ein sicheres Stapeln



BASE
500 x 500 mm
h 71 mm

El divisor sólido 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 de verres à martini et à margarita.

Durchgehende Bodenteilung schützt den Glasrand vor Beschädigungen. Für eine Vielfalt von Martini- und Margarita-Glasern entworfen.



El exclusivo diseño 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 Regal design basiert auf Edelstahlschrauben und einer Vielfalt an austauschbaren Standern und Trenneinsätzen für 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 für ein wirkungsvolleres Waschen und Spülen und ein schnelleres Trocknen.

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 / Réhausse / 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

Signature

	1	3	5	6	7	9
	Verde / Green Vert / Grün	Rojo / Red Rouge / Rot	Dorado / Gold Doré / Vergoldet	Gris / Grey Gris / Grau	Azul / Blue Bleu / Blau	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

Signature 52784 49 COMP. 12,4 cm

+ Azul / Blue / Bleu / Blau 7 BASE

+ SIN / WITHOUT / SANS / OHNE EXTENSIONES / EXTENSIONS / RÉHAUSSES / VERGRÖßERUNGEN 0

52812 + 77

Signature 52812 30 COMP. 14,3 cm

+ Azul / Blue / Bleu / Blau 7 BASE

+ EXTENSIÓN SUPERIOR / TOP RISER / RÉHAUSSE SUPÉRIEUR / EINSATZ (OBEN) 7

52757 + 63

Signature 52757 20 COMP. 32,4 cm

+ Gris / Grey / Gris / Grau 6 BASE

+ EXTENSIONES / EXTENSIONS / RÉHAUSSES / VERGRÖßERUNGEN 6

+ Rojo / Red / Rouge / Rot 3 EXTENSIÓN SUPERIOR / TOP RISER / RÉHAUSSE SUPÉRIEUR / EINSATZ (OBEN)

52757 + 766

Signature 52757 20 COMP. 32,4 cm

+ Azul / Blue / Bleu / Blau 7 BASE

+ Gris / Grey / Gris / Grau 6 EXTENSIONES / EXTENSIONS / RÉHAUSSES / VERGRÖßERUNGEN

+ Gris / Grey / Gris / Grau 6 EXTENSIÓN SUPERIOR / TOP RISER / RÉHAUSSE SUPÉRIEUR / EINSATZ (OBEN)

52757 + 763

Signature 52757 20 COMP. 32,4 cm

+ Azul / Blue / Bleu / Blau 7 BASE

+ Gris / Grey / Gris / Grau 6 EXTENSIONES / EXTENSIONS / RÉHAUSSES / VERGRÖßERUNGEN

+ Rojo / Red / Rouge / Rot 3 EXTENSIÓN SUPERIOR / TOP RISER / RÉHAUSSE SUPÉRIEUR / EINSATZ (OBEN)

CESTAS VAJILLA / DISHWASHER RACKS / CASIERS VAISSELLE

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 référence
Angabe des Farbcodes am Ende der Artikelnummer

		1	3	5	6	7	9
D	D	✓	✓	✓	✓	✓	
C	E	✓	✓	✓	✓	✓	
B		✓		✓	✓	✓	✓

52670 Cesta universal / Open rack / Panier universel / Universalspülkorb

Signature



5268077



REF	1-2 COLORS	2-3 COLORS	EXT	H cm	▲Imax. (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



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

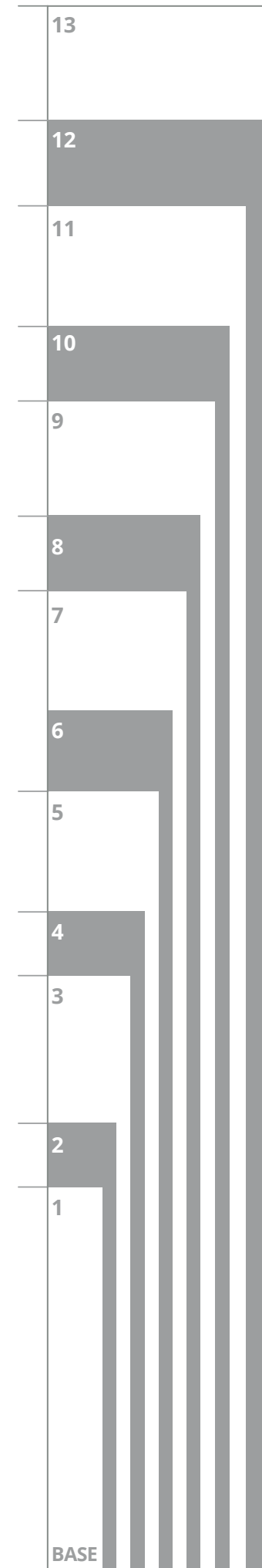


5267170



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



14,9 cm
9 COMPART.

11,1 cm
16 COMPART.

10 cm
20 COMPART.

8 cm
30 COMPART.

8,9 cm
25 COMPART.

7,3 cm
36 COMPART.

6,2 cm
49 COMPART.

	cm		cm
1 SHORT	7,1	7 X-TALL	18,1
2 SHORT PLUS	8,3	8 X-TALL PLUS	19,5
3 MEDIUM	11,0	9 XX-TALL	21,6
4 MEDIUM PLUS	12,2	10 XX-TALL PLUS	23,0
5 TALL	14,4	11 XXX-TALL	25,2
6 TALL PLUS	15,9	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 /
SERVIERWAGEN 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 desembarce / 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 dimension / 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

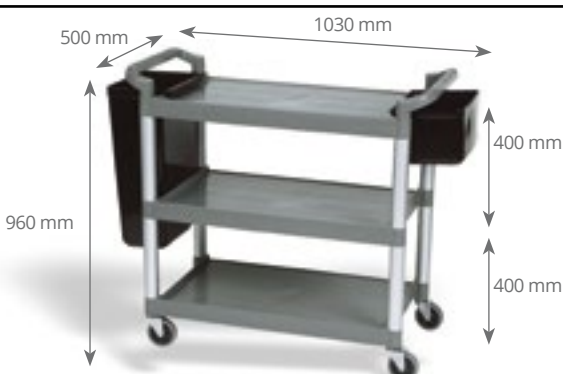
Soportes de aluminio
Aluminium supports
Supports en aluminium
Aluminiumständer

P642 / P643 Contenedor para cubiertos / Silverware container / Conteneur pour couverts / Besteckkasten
Contenedor para desperdicios / Refuse container / Conteneur pour déchets / Abfalleimer



REF	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 / Servierwagenet



REF	Dim. Estante / Shelf dimension / Dim. Niveau / Regalgröße mm	€/u	
P640.000	780 x 485	246,10	1



Carga máxima total 250 KG. Carga máxima por estante 80 kg /
Total maximum 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 giratoires de 12 cm diam. Deux avec freins /
Drehbare räder 12 cm durchmesser. Zwei mit bremsvorrichtung

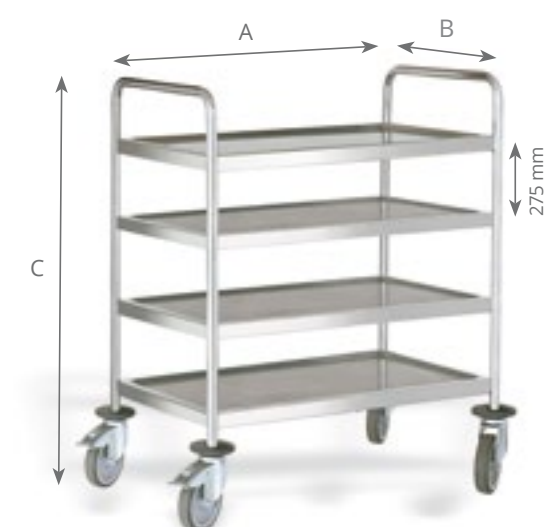
P8024 Carro servicio acero inox / St/steel serving trolley /
Chariot service en acier inox / Servierwagen Edelstahl



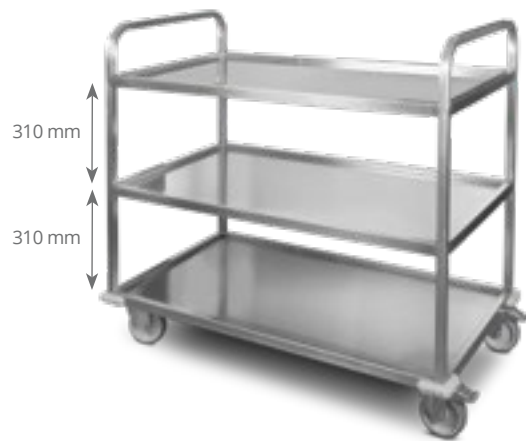
REF	Estantes / Levels / Niveaux / Regale	Dim. Estante / Shelf dimension / Dim. Niveau / Regalgröße mm	A x B x C mm	€/u	
P80.240	2	800 x 500	880 x 580 x 1015	361,05	1
P80.250	2	900 x 500	980 x 580 x 1015	422,30	1
P80.260*	2	1000 x 600	1080 x 680 x 1015	542,95	1
P80.270	3	800 x 500	880 x 580 x 1015	399,30	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 dimension / 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.



Carga máxima total 250 KG. Carga máxima por estante 80 kg /
Total maximum 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 giratoires de 12 cm diam. Deux avec freins /
Drehbare räder 12 cm durchmesser. Zwei mit bremsvorrichtung

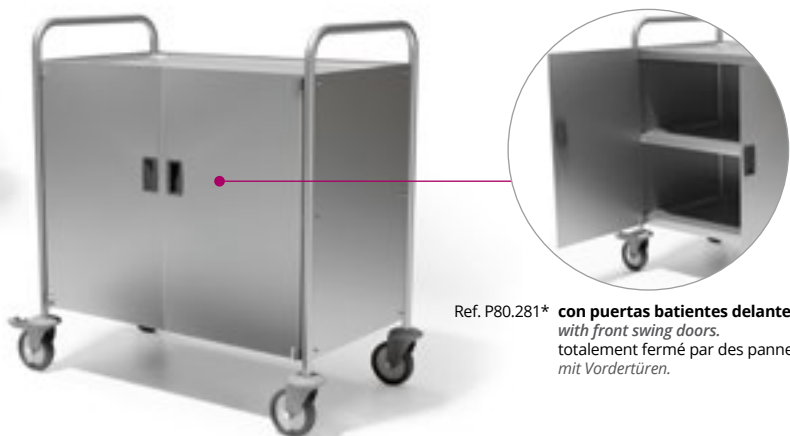


P80281 Carro servicio panelado / Paneled serving trolley /
Chariot service panelé / Paneel-Servierwagen mit Vordertüren.



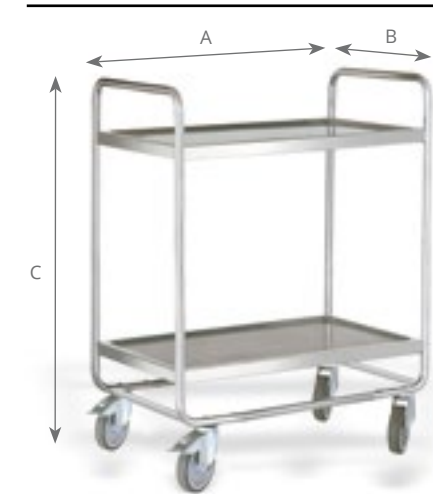
NEW!

REF	Estantes / Levels / Niveaux / Regale	Dim. Estante / Shelf dimension / 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.

P8033 Carro desmontable / Disassembled trolley / Chariot démontable / Demontierbarer Servierwagen



REF	Estantes / Levels / Niveaux / Regale	Dim. Estante / Shelf dimension / 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

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



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
Halteung für Paneel-Servierwagen Ref. P80281 / P80282.

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

P8096 Carro desmontable ligero / Light disassembled trolley /
Chariot démontable légère / Leichter demontierbarer Servierwagen



REF	Estantes / Levels / Niveaux / Regale	Dim. Estante / Shelf dimension / 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 /
ÖKONOMISCHE 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 dimension / Dim. Niveau / Regalgröße mm	€/u	1
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 /
Disponibile aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix /
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

P8068 Carro desembarce inox / St/Steel clearing trolley /
Chariot de débarrasse en inox / Abräumwagen



REF	Estantes / Levels / Niveaux / Regale	Dim. Estante / Shelf dimension / Dim. Niveau / Regalgröße mm	€/u	1
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.
Disponibile 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

P80374 Cubertero para carro servicio /
Cutlery dispenser for serving trolley /
Ramasse-couverts pour chariot service /
Behälter für Servicewagen



REF	Mod	H mm	€/u	1
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 guías 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



REF	€/u	1
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.
Disponibile aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

P8067 Carro doble 17 x 2 guías 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	1
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.
Disponibile 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

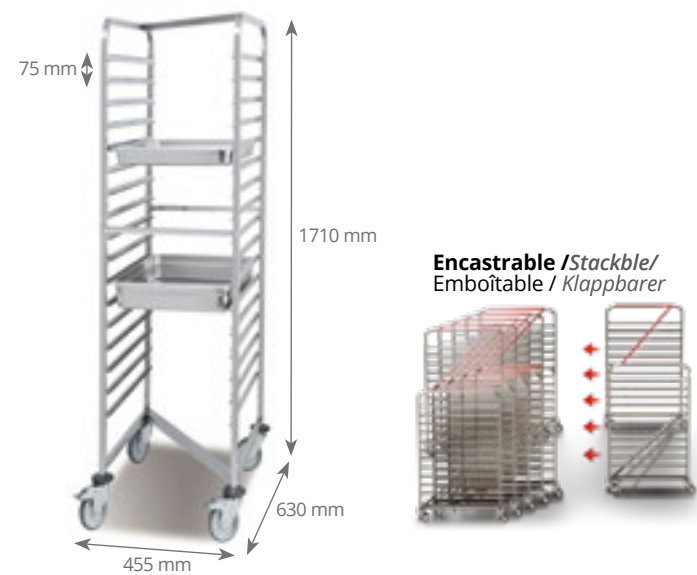
P. 82

P. 84

BANDEJAS GN Y PASTELERÍA /
GN AND BAKING SHEET PANS /
PLAQUES GN ET PÂTISSERIE /
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



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.

**Encastrable / Stackable /
Emboîtable / Klappbarer**

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



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.

**Desmontado /
Flat packed /
Livré démonté /
Demontiert**

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



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.

**Desmontado /
Flat packed /
Livré démonté /
Demontiert**

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



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.

**Encastrable / Stackable /
Emboîtable / Klappbarer**

P8084 / P8085 / P8046 Carro pastelería / Pastry trolley / Chariot pâtisserie / Pâtisserieswagen



REF	Medida guías / Size of rails / Dimensions glissières / Einschubgrößen	Nº Guías / Nr. of Levels / Num. Niveaux / Nr. Einschübe	Distancia entre guías / Distance between levels / Espace entre niveaux / Einschubabstände	€/u	📦
	mm		mm		
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.

**Carro desmontable bandejas pastelería /
Disassembled rail trolley for bakery /
Chariots démontable pour plaques à pâtisserie /
Demontierbarer Wagen für Pâtisseriesbletts**

P8087 / P8088 / P8050



REF	Medida guías / Size of rails / Dimensions glissières / Einschubgrößen	Nº Guías / Nr. of Levels / Num. Niveaux / Nr. Einschübe	Distancia entre guías / Distance between levels / Espace entre niveaux / Einschubabstände	€/u	📦
	mm		mm		
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

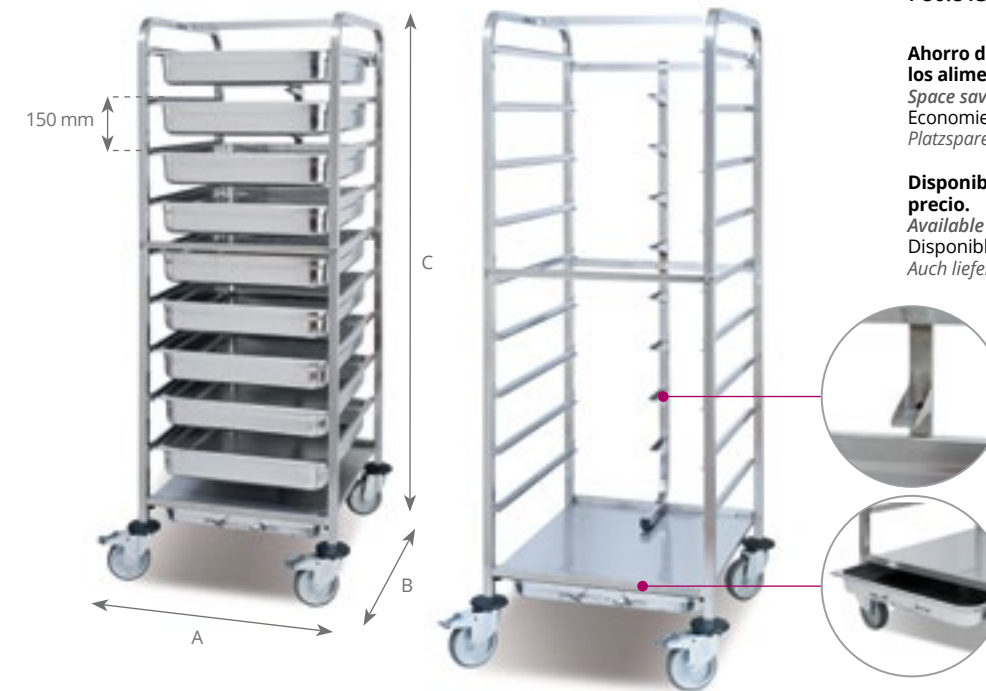
Entrada 400 mm
Entrance 400 mm
Entrée 400 mm
Eingang 400 mm

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 Auftauverfahren 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 dégorgeement.
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

**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 Tablettis 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 - IMBISSTABLETTES



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 Tablettis 12 Einschübe



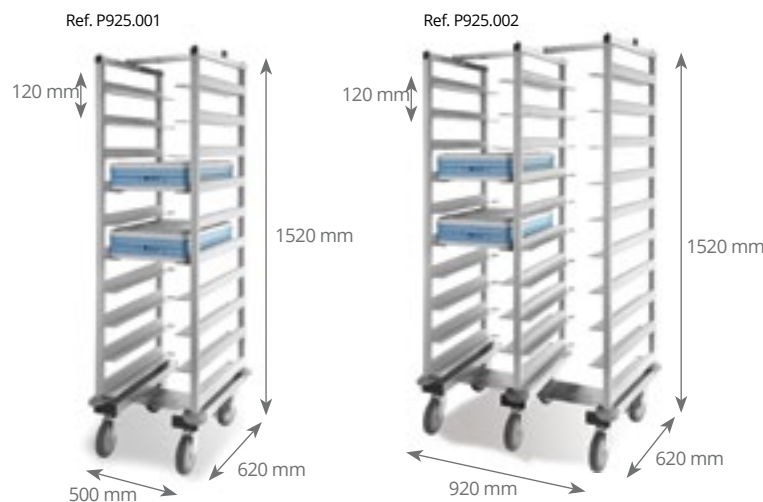
REF	Medida guías / Size of rails / Dimensions glissières / Einschubgrößen mm	€/u	📦
P80.910	480 x 800	674,00	1

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
Idéal pour plateaux 480 x 370 mm
Ideal für Tablettis 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 Tablettis



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.
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.

Trolley made of St/Steel and plastic rails. Perfect for many different size trays transport thanks to the special rail design. Soundproof revolving castors Ø 125 mm.
Wagen hergestellt aus rostfreiem Stahl mit Plastikeinschüben. Ideal für den Transport von Tablettis 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 / Transportwagen 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 / Transportwagen 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 behälter

Fabricados en acero inoxidable. Ideales para el almacenaje y transporte de alimentos preparados y salsas en grandes cantidades.
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 Tablettis

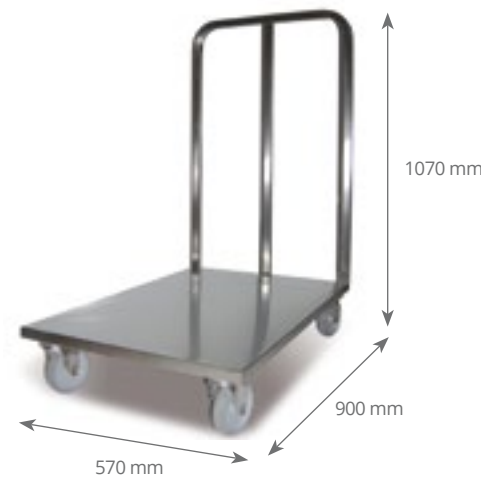


REF	€/u	📦
P80.740	426,65	1

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



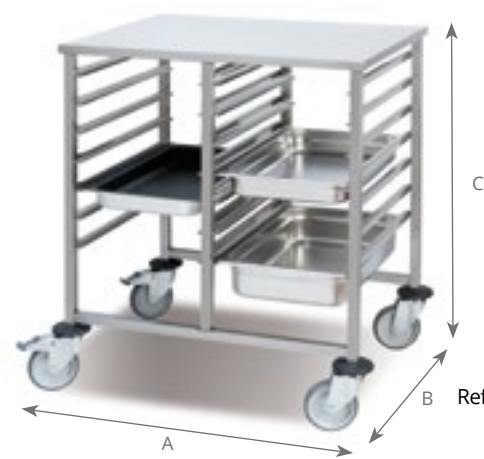
REF	€/u	📦
P80.570	629,85	1

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	A x B x C mm	Distancia entre guías / Distance between levels / Espace entre niveaux / Einschubabstände	€/u	📦
	mm		mm		
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 / Pâtisserie (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

Disponibile también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponibile aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

Fundas desechables de polietileno para carros (rollo de 100 unidades) /
Disposable covers for trolleys (pack 100 pieces) /

P8061 / P8062 / P8063

Housses jetables pour chariots (rouleau de 100 unités) /
Einweghüllen aus Polyethylen für Wagen (Rollen von 100 Stück)

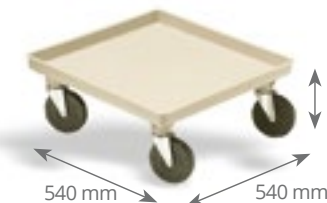


REF		€/u	📦
P80.610	para carro 1/1 / for trolley 1/1 / pour chariot 1/1 / für Wagen 1/1	177,10	1
P80.620	para carro 2/1 / for trolley 2/1 / pour chariot 2/1 / für Wagen 2/1	199,40	1
P80.630	para carro pastelería 600 x 400 / for pastry trolley 600 x 400 / pour chariot pâtisserie 600 x 400 / für Pâtisserieswagen 600 x 400	179,90	1
P80.640	dispensador / dispenser / distributeur / Rollenhalter	185,85	1

Polietileno de densidad media.
Medium density polyethylene.
Poliéthylène de densité moyenne.
Polyethylen mittlere Stärke.

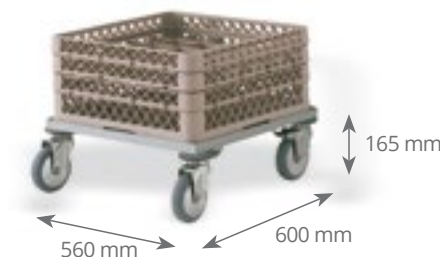
Para carros altos.
For high trolleys.
Pour chariots hauts.
Für hohe Wagen.

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

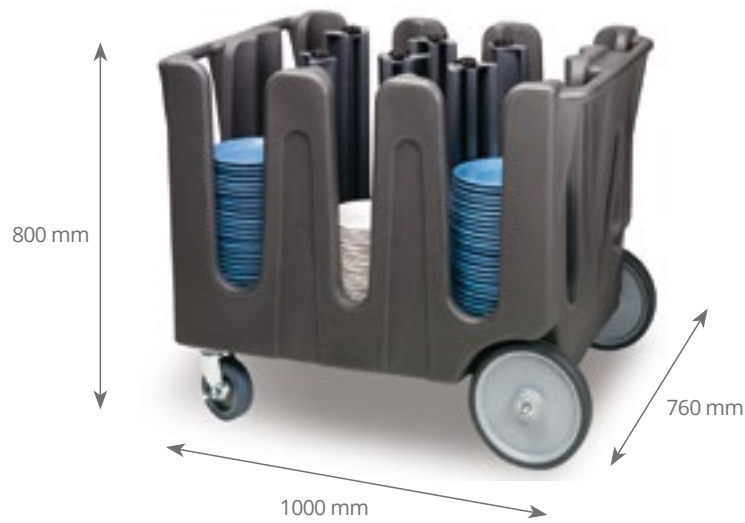
P8075 / P8076 / P8077 Carro para cestas Vajillas / Dishwasher rack trolley /
Chariot casiers à vaisselle / Wagen für Spülkörbe



REF	Medida guías / Size of rails / Dimensions glissières / Einschubgrößen	Nº Guías / Nr. of Levels / Num. Niveaux / Nr. Einschübe	A x B x C mm	€/u	📦
	mm				
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	9	1185 x 633 x 1710	867,25	1

(doble / double)

ADC-4 Carro ajustable para platos / Adjustable dish caddy /
Chariot modulable pour assiettes / Einstellbarer Tellerwagen



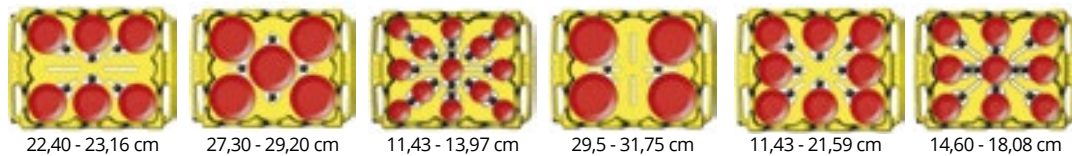
REF	€/u	
ADC-4	1.166,80	1

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.
Réglage 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 vinyle pour chariot assiettes / Vynilschutzhülle für Tellerwagen



REF	€/u	
SAVC	95,50	1

SAVC. Funda para ref. / ADVC. Funda para ref. /
Cover for item / Cover for item /
Housse pour réf. / Housse pour réf. /
Hülle für Art.Nr. / Hülle für Art.Nr.
ADC-4 SAC-SQ5-06

ICE140-06 Carro hielo / Ice caddy / Chariot à glaçons / Eiswaagen



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.



Ideal para ser utilizado en banquetes y eventos en el exterior.
Ideal for use at banquets and external events.
Idéal pour banquetes et événements extérieurs.
Ideal für den Gebrauch bei Banketten und Veranstaltungen im Freien.

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

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**

150 KG



420 KG



**COMPATIBLE / COMPATIBILITY / COMPATIBILITÉ / PASSEND
GN 1/1 & 2/3**

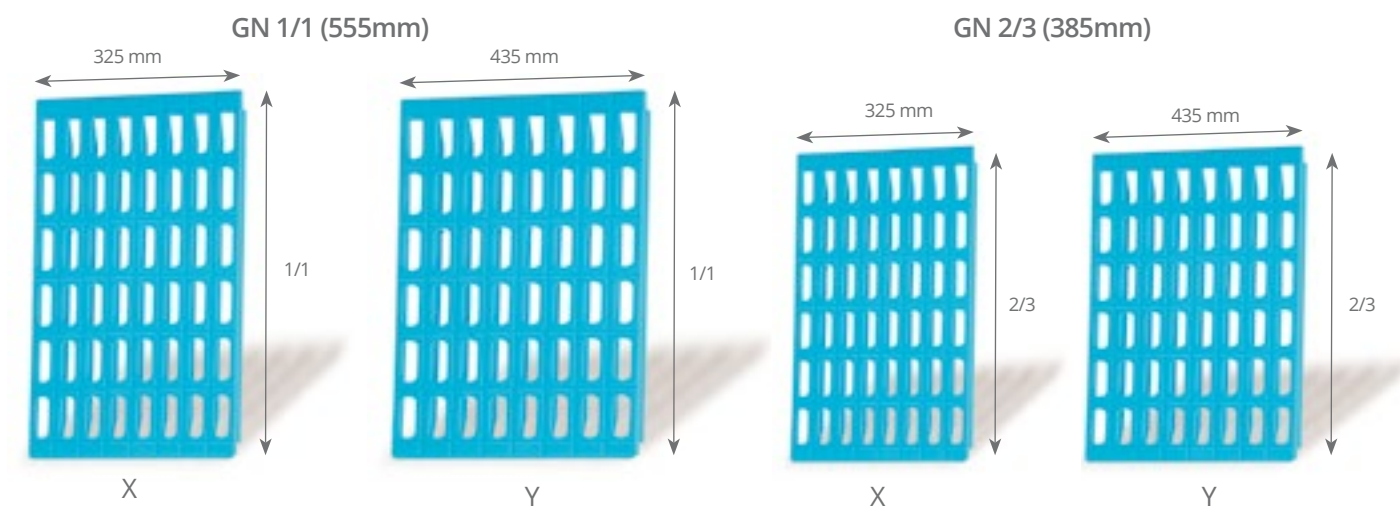


-30 °C
+75 °C

FACILIDAD Y RAPIDEZ DE MONTAJE /
EASY AND QUICK ASSEMBLY /
FACILE ET RAPIDE MONTAGE /
EINFACHE UND SCHNELLE MONTAGE



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 Kombinerungsvorschläge folgende Seite)

Pieza soporte travesaños / Support for grossbars / Crochet support pour largérons / 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.



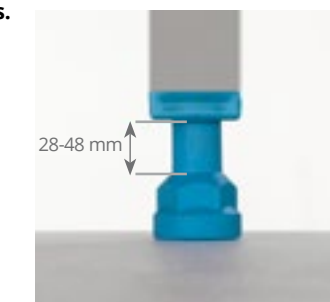
Pies regulables / Leveling feet / Pieds régulateurs / Regulierbare Füße

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.

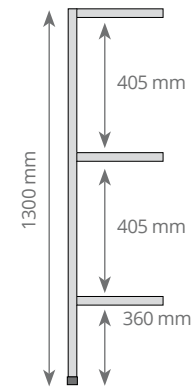
Pieds régulateurs avec filet cache. Il est aussi possible d'y adapter des roues de Ø 125 mm.

Regulierbare Füße mit verborgenem Gewinde für unebene Böden. Mit der Möglichkeit Räder Ø 125 mm anzubringen.



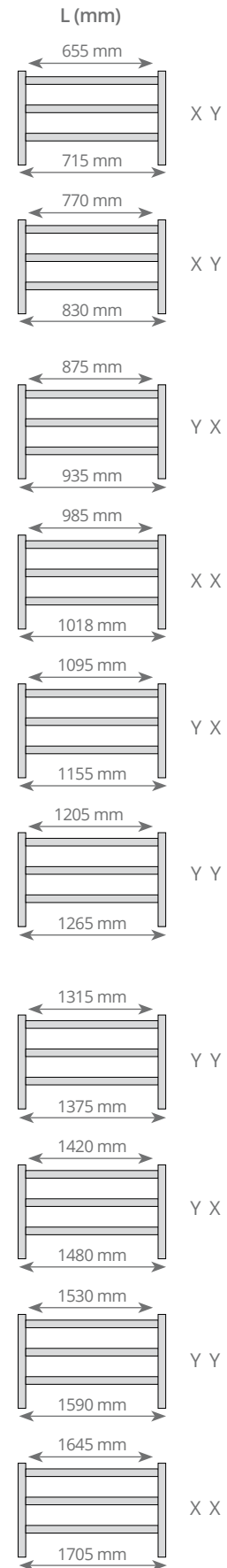
Alturas estándar de los niveles / Standard heights of levels / Hauteur standard des niveaux / Standardhöhe der Ebenen

Altura 1280 mm / 3 niveles
 Height 1280 mm / 3 levels
 Hauteur 1280 mm / 3 niveaux
 Höhe 1280 mm / 3 Ebenen

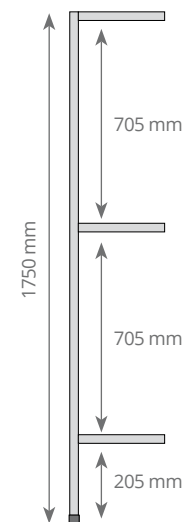


Más de 2000 mm altura consultar /
 Higher than 2000 mm please ask /
 Hauteur supérieure à 2000 mm veuillez nous consulter /
 Höher als 2000 mm bitte fragen Sie uns

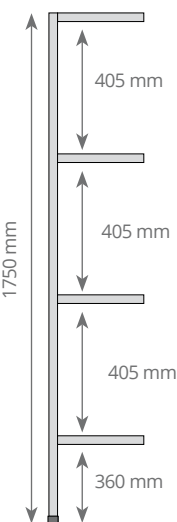
Combinaciones /
 Combinations /
 Combinaisons /
 Kombinationen



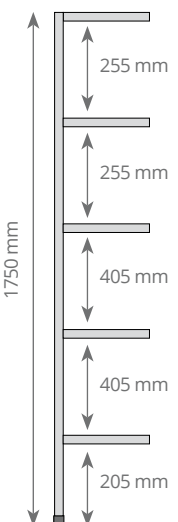
Altura 1750 mm / 3 niveles
 Height 1750 mm / 3 levels
 Hauteur 1750 mm / 3 niveaux
 Höhe 1750 mm / 3 Ebenen



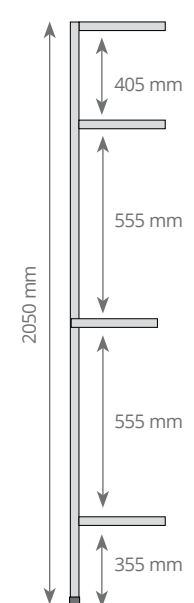
Altura 1750 mm / 4 niveles
 Height 1750 mm / 4 levels
 Hauteur 1750 mm / 4 niveaux
 Höhe 1750 mm / 4 Ebenen



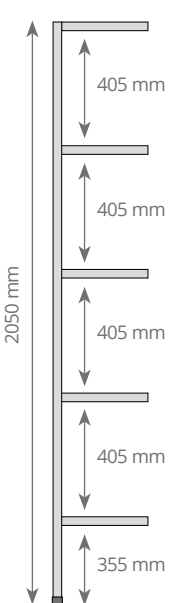
Altura 1750 mm / 5 niveles
 Height 1750 mm / 5 levels
 Hauteur 1750 mm / 5 niveaux
 Höhe 1750 mm / 5 Ebenen



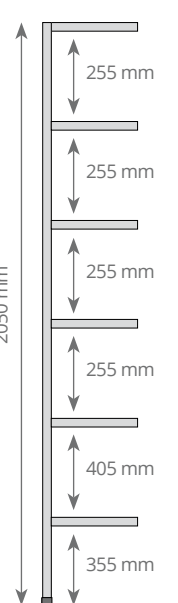
Altura 2050 mm / 4 niveles
 Height 2050 mm / 4 levels
 Hauteur 2050 mm / 4 niveaux
 Höhe 2050 mm / 4 Ebenen



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



COMPONENTES / PARTS / COMPONENTS / KOMPONENTEN



11.1 ESTANTERÍAS / SHELVING / ÉTAGÈRES / REGALE

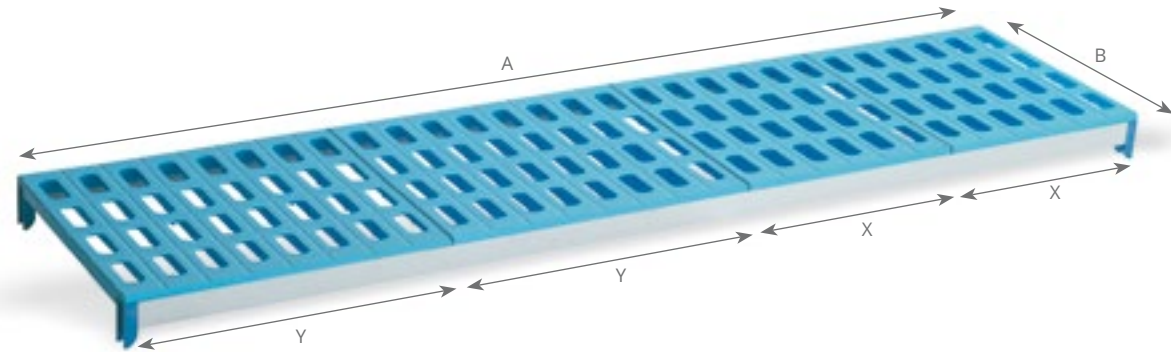
ESTANTES (PARRILLAS + TRAVESAÑOS) / SHELVES (RACK/SHELVES + CROSSBARS) / NIVEAU COMPLET (CLAYETTES + LONGERONS) / REGALE (GITTEBÖDEN + TRAVERSESEN)

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

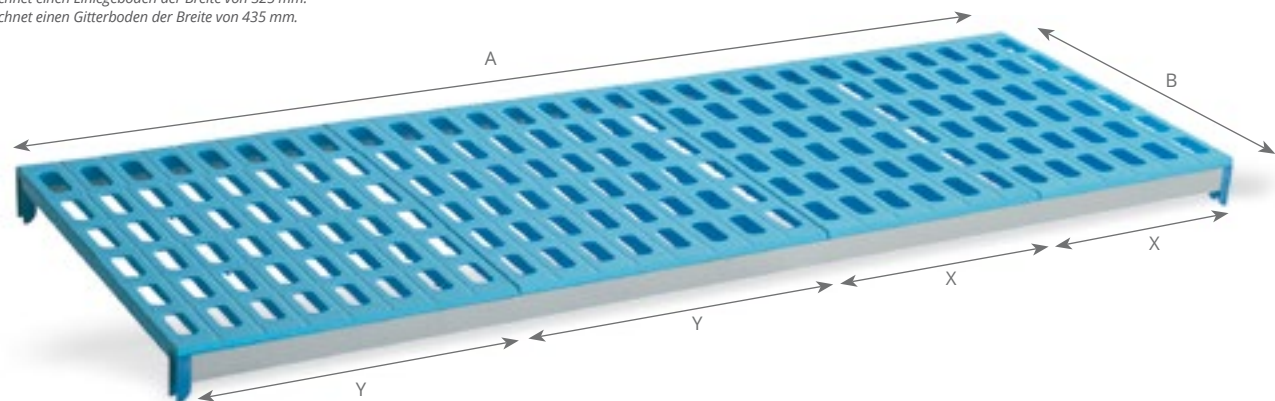


REF	MOD	Combinación / Combination / Combinaison / Kombination	A mm	B mm	€/u	📦
P7565	T6	X + X	655	555	39,70	1
P7566	T7	X + Y	770	555	43,35	1
P7567	T8	Y + Y	875	555	47,35	1
P7568	T9	X + X + X	985	555	52,15	1
P7569	T10	Y + X + X	1095	555	58,05	1
P7570	T11	Y + Y + X	1205	555	63,80	1
P7571	T13	Y + Y + Y	1315	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

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.



ESTANTERÍAS / SHELVING / ÉTAGÈRES / REGALE

ESTANTES (PARRILLAS + TRAVESAÑOS) / SHELVES (RACK/SHELVES + CROSSBARS) / NIVEAU COMPLET (CLAYETTES + LONGERONS) / REGALE (GITTEBÖDEN + TRAVERSESEN)

Soportes laterales / Lateral supports / Support latéraux / 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

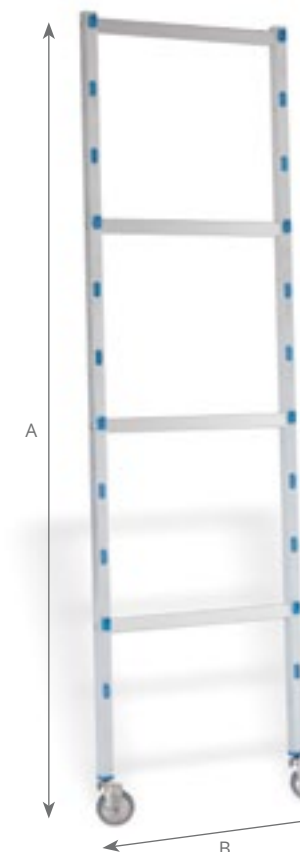
2 Fondos disponibles :
555 mm, gastronorm 1/1
385 mm, gastronorm 2/3

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 latéraux 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 conseillons pas des longerons 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

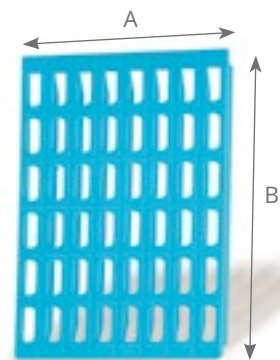
Conjunto de 2 soportes /
Two pieces kit /
Kit deux pièces /
Kit mit 2 Stück

Travesaños / Crossbars / Longérons / 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 largérons / Halterteil für Traversen



REF	€/u	
P7643	2,45	1

Bancadas / Bench / BanCS / Bänke

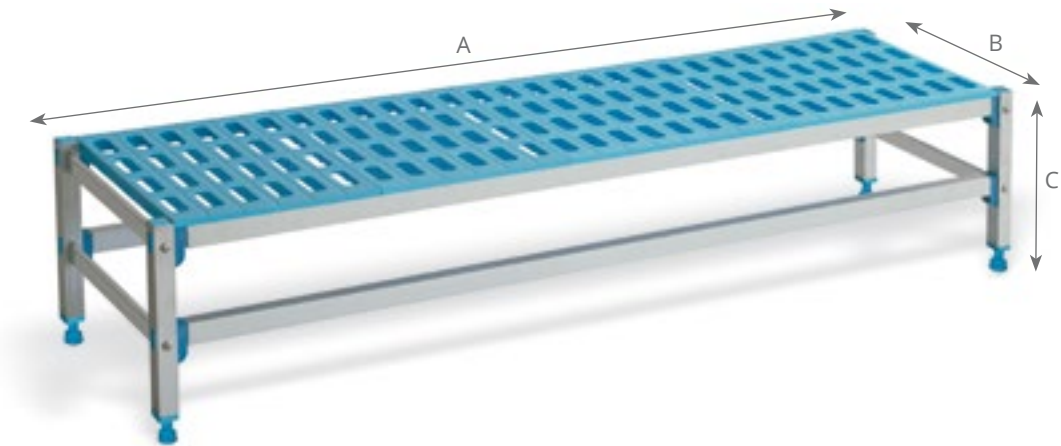
Diseñadas para su uso en lugares donde se prohíbe depositar cajas directamente en el suelo. Capacidad de carga de hasta 175 Kg por bancada, repartidos a lo largo de la bancada. Pie regulable para suelos desnivelados.

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 réglateurs pour sols inégaux.

Design 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 préparés 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



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 / Warmhalte-induktionsplatte	295
Hornos y micro-ondas / Ovens & micro-waves / Fours et micro-ondes / Ofen und mikrowellen	297
Freidoras / Fryers / 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

Reftermalizadores / 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 rápida, 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*



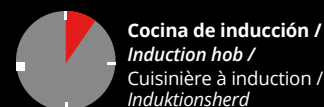
1 Rapidez / Speed / Rapidité / Schnelligkeit

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*

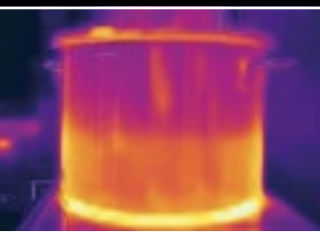
3 Eficiencia energética / Energy efficient / Efficacité énergétique / Energieeffizienz

El campo electromagnético producido
por las placas de inducción transmite el
calor directamente a la pieza evitando
la dispersión de energía que se genera
cocinando con gas /

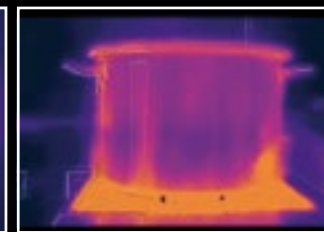
*The electromagnetic field produced by induction
hobs transmits the heat directly to the pan,
avoiding the dispersal of energy that happens
when cooking with gas /*

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
induktionsplatten entsteht, überträgt die hitze
direkt auf den topf. So wird eine hitzestreuung,
die bei gasherden auftritt, vermieden*



Cocina de inducción / Induction hob /
Cuisinière à induction / Induktionsherd



Cocina de gas / Gas hob /
Cuisinière à gaz / Gasherd

4 Seguridad / Safety / Sécurité / Sicherheit

Sin una pieza específica 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*



PLACAS INDUCCIÓN / INDUCTION UNITS /
PLAQUE INDUCTION / INDUKTIONSPLATTEN

COCINADO /
COOKING /
CUISSON /
KOCHGERÄT

Marca / Brand / Marque / Marke					
---	--	--	--	--	--



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

MANTENIMIENTO TEMPERATURA /
TEMPERATURE MAINTENANCE /
MAINTIEN EN TEMPÉRATURE /
WARMHALTEN

--	--	--	--	--	--



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 /

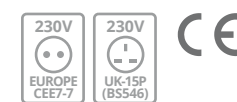
Tough stainless steel case with 100% framed ceramic top for durability /

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



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



Potenciómetro regulable /
Adjustable potentiometer /
Potentiomètre réglable /
Temperaturregler

Carcasa antirradiación /
Anti-radiation housing /
Carcasse antiradiation /
Strahlenschutzgehäuse

Vidrio cerámico /
Ceramic glass /
Vitrocéramique /
Glaskeramik

59601 Placa inducción encastrable / Drop in induction cooker / Plaque induction encastrable / Einsetzbare Induktionsplatte



REF	Ø MÀx cm	V	W	A	ENCH. PLUG	Hz	€/u	☐
59601	36	34 x 30	230	1.800	7,8	EU	50/60	905,25
59602	36	34 x 30	230	1.800	7,8	UK	50/60	905,25



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 température utilisé.

Hochmoderne Wählscheibenbedienung mit Hochgeschwindigkeitseinstellung der Leistungs- und Temperaturstufe. Robustes Edelstahlgehäuse 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



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



Placas inducción estándar / Standard Induction / Plaque induction standard / Induktionsplatten standard

P688065 Placa de inducción wok / Wok induction cooker / Plaque à induction wok / Induktionskochfeld wok



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 inoxydable. Minuteur (0-180 minutes). Ecran LED. Temperatures: 60-240 °C. 4 ventilateurs.

Gehäuse aus rostfreiem Stahl. Timer (0-180 Minuten). LED Display. Temperaturbereich von 60-240 °C. 4 Kühlventilatoren.

P15078 Placa de inducción / Induction cooker / Plaque à induction / Induktionskochfeld



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 inoxydable. 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 °C. Potencia de 500-3500 W. 4 Ventiladores.

Corps en acier inoxydable. Minuterie digitale de 0-180 minutes. Température de 60-240 °C. Puissance: 500-3500 W. 4 Ventilateurs.

St/Steel housing. Digital regulation of time 0-180 minutes, thermostat 60-240 °C and power 500-3500 W. 4 Fans.

Gehäuse aus rostfreiem Stahl. Digitale Timersteuerung von 0-180 Minuten. Temperatur von 60-240 °C. 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 °C. Un ventilador de refrigeración.

Corps en acier inoxydable. Minuteur. Ecran LED (0-180 minutes). Temperatures: 60-240 °C. Un ventilateur.

St/steel housing. Timer. LED display (0-180 minutes). Temperatures: 60-240 °C. One fan.

Gehäuse aus rostfreiem Stahl. Timer von 0-180 Minuten. LED Display. Temperaturbereich von 60-240 °C. 1 Kühlventilator.

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 °C.

Corps en plastique avec écran LCD tactile. Minuteur (0-180 minutes). Temperatures: 60-240 °C.

Plastic housing with touch control LCD panel. Timer (0-180 minutes). Temperatures: 60-240 °C.

Gehäuse aus Plastik. Touch Control LCD Bildschirm. Timer (0-180 Minuten). Temperaturbereich von 60-240 °C.

MIRAGE®
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 than 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 / Warmhalte-Induktionsplatte



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



12.1 MANTENEDORES DE TEMPERATURA / WARMING EQUIPMENT / MAINTENANCE DE TEMPÉRATURE / WARMHALTEMASCHINEN



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

* Encastrable / Drop in / Encastrable / Einsetzbare



COCCIÓN / COOKING / CUISSON / KÜCHENMACHINEN

HORNOS Y MICRO-ONDAS / OVENS & MICRO-WAVES / FOURS ET MICRO-ONDES / BACKÖFEN UND MIKROWELLEN

P15035 Horno multifuncional de convección / Convection oven / Four à air pulse / Multifunktionseller 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 °C), termostato de seguridad y doble vidrio anti-quemaduras.
Timer, indicator lights, thermostat (max. 300 °C) thermal cut-out and double glass.

Avec minuterie, voyants lumineux, thermostat (max. 300 °C), thermostat de sécurité et avec double vitre. mostat, thermostat de sécurité et avec vitre double.
Timer, Kontrollleuchten, Thermostat (max. 300 °C), Sicherheitsthermostat und Doppelglas gegen Verbrennungen.

P688010 Microondas profesional "magnetron" / "magnetron" professional micro - waves / Four micro - ondes professionnel "magnetron" / Professionnelle "magnetron" Mikrowelle



OUTPUT 1800 W

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



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

2 magnetrones / 2 magnetrons / 2 magnétrons / 2 Magnetrones

10 Programas. 3 Velocidades. Programa descongelación
10 Program 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
Fonctions: décongeler, gratiner 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 variable hasta 190 °C. 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 °C. 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 °C. 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 °C. 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

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

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 / Cuisneur 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



Ø cm
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. Témoïn 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



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



28 cm

33 cm

46 cm



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 Antihftbeschichtung, 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. WW200E

Ø 18 cm
H 2,5 cm
Gofre / Waffle /
Gaufre / Waffel

Ref. WW180E



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 Antihftbeschichtung, um die Waffeln einfach abzulösen und für eine einfache und schnelle Reinigung.

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



3 mm
Espesor conos galleta / Waffle cones thickness /
Epaisseur cônes biscuit / Waffeltüten dicke



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

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-antihftbeschichtete 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



25 cm

45 cm

32 cm



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 Antihftbeschichtung 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	Hcm	€/u	📦
CT4-2301000	230	3.600	50/60	15	35 x 46	60	2.084,60	1



1.000

Rebanadas por hora / Slices per hour / Tranches heure / Scheiben pro Stunde



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.

CT4-2800W Tostadora continua / Conveyor toaster / Grille - pain à convoyeur / Durchlaufstoaster

INOX - ST/STEEL EDELSTAHL

REF	V	W	Hz	A	cm	Hcm	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



450-800

Rebanadas por hora / Slices per hour / Tranches heure / Scheiben pro Stunde



Dispone de control de velocidad y temperatura. Resistencias de cuarzo recambiables.

Avec contrôle de la vitesse et température. Résistances à quartz remplaçables.

Speed and temperature control. Replaceable quartz resistance.

Geschwindigkeits- und Temperatursteuerung. Austauschbare Quarzwiderstände.

CT2-1500W Tostadora continua / Conveyor toaster / Grille - pain à convoyeur / Durchlaufstoaster

INOX - ST/STEEL EDELSTAHL

REF	V	W	Hz	A	cm	Hcm	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-Steuvorrichtung 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 Zubehörtel 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	Hcm	ENCH. PLUG	€/u	📦
SO2-23010.5	230	2.800	50	13,3	34 x 104	41	EU	2.420,50	1



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	Hcm	ENCH. PLUG	€/u	📦
SO2-23014.5	230	3.600	50	13,3	39 x 103,5	51	EU	2.781,00	1



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

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 surroundings. 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 contrôlées indépendamment. Les appareils sont isolés entièrement et n'émettent qu'une chaleur minimale à la température ambiante. 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 rangées, type 300.

Die Farbe der Toasts kann durch die Geschwindigkeit des Laufbands bestimmt werden, sowie durch die oberen als auch durch die unteren Heizelemente, 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



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

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 quartz heating elements.

Les résistances se contrôlent séparément. Avec minuterie, tiroir ramasse miettes et 4 tubes quartz.

Unabhängig steuerbare Heizelemente. 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 / Sandwichtoaster

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

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 quartz heating elements.

2 niveaux. Les résistances se contrôlent séparément. Avec minuterie, tiroir ramasse miettes et 9 tubes quartz.

2 Ebenen. Unabhängig steuerbare Heizelemente. 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



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



Ref. P15.040

120

Rebanadas por hora /
Slices per hour /
Tranches heure /
Scheiben pro Stunde



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

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



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.
Bandeja y recoge jugos.
Borde antisalpicaduras.
Luces piloto.
Termostato ajustable hasta 300 °C.

Cast iron griddle plates.
 Large drip tray.
 High turned-up spatter rim.
 Indicator lights.
 Adjustable thermostat to 300 °C.

Plaque en fonte.
 Tiroir de propreté.
 Bourdure anti projections haute.
 Voyants lumineux.
 Thermostat réglable jusqu'à 300 °C.

Grillplatten aus Gusseisen.
 Fettauffangschale.
 Seiten mit Antispritzschutz.
 Kontrollleuchten.
 Einstellbares Thermostat bis 300 °C.

Incluido en el precio / Included on the price /
Inclus dans le prix / Inklusiv im Preis

Ref. P818.000



Ver productos en / See products on /
Voit produits en page / Siehe produkte in

P. 119

MOLDE HUEVO SANDWICH CUADRADO /
SQUARED EGG MOULD /
MOULE À OEUF CARRÉ /
RECHTECKIGE SPIEGELEIERFORM

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



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

Ranura arriba y abajo /
 Upper and lower grooves /
 Quadrillage en haut et en bas /
 Schlitz oben und unten



Control de temperatura /
 Temperature control
 Contrôle de la température /
 Temperaturregler



Bandeja recoge grasa /
 Fat collection tray /
 Bac de récupération de graisse /
 Fettauffangschale

P15005 Grill de contacto "SOLO GRANDE" /
"SOLO GRANDE" Contact grill /
P15006 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

P15007 Grill de contacto "DUETTO COMPACT" /
"DUETTO COMPACT" Contact grill /
P15008 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	☐
P15.005	32 x 21	230	2.200	50/60	467,25	1
P15.006	32 x 21	230	2.200	50/60	467,25	1

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





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 vielseitigen Modell QuikStik bis hin zum robustesten 1 HP Big Stix sind diese Stabmixer heutzutage ein wesentliches Werkzeug der vielbeschäftigten modernen Küchen. Mit Stablängen von 17,75 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.



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





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. Die-cast gears for optimal performance.

Engrenage en acier moulé, pour des performances optimales. Gegossenes Getriebegehäuse für eine bessere Performenz.



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.



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
Préparation 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 Eisdiele	Bars, Restaurants und Eisdiele	Eisdiele, Bistros, 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, Margaritas und vieles mehr	Eiscocktails, Eishakes, kalte und heisse Sossen, Dressings und vieles mehr	Margaritas, Daiquiris, Granitas, Sossen, Suppen und vieles mehr	Fruchtcocktails, gefrorene Kaffegetränke, Eiscocktails, Sossen, Nachtsch, 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 rostfreiem 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



21.700 RPM - 3,6 A



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



21.700 RPM - 3,6 A



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*

BLADE



21.000 RPM - 2,2 A



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 extraíble.**

*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 abnehmbarem
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 resistente, 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
disign und ist in der Lage Eis
sehr schnell zu crashen.*

**Controles HI/LO/STOP/
PULSE con temporizador
de cuenta regresiva 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:
Mechanisch, 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
Stossdämpfungseinheit zur
einfachen Reinigung*



TORQ 2.0

**2 HP / 1490 W
24.500 - 27.000 RPM - 6,1 A**

1,4 Lts
Jarra.
Container.
Bol.
Karaffen.



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



Cojinete amortiguado de una sola pieza extraíble 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.

MX1500TXSEE



45.000 RPM

+75

Bebidas por día /
Drinks per day /
Boissons - jour /
Getränke pro tag



REF	Lts	W	Hz	€/u	📦
MX1500TXSEE	2,00	3,5 HP / 2.600 W	50	1.661,65	1

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.

Quatre boutons programmables 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.



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.

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.

Batidora de vaso de alta potencia con velocidad variable /

Hi-Power Variable Speed Blender /

Blender haute puissance à vitesse variable /

Hochleistungsstandmixer mit variabler Geschwindigkeit

MX1200TXEE



20.000 RPM

+75

Bebidas por día /
Drinks per day /
Boissons - jour /
Getränke pro tag



REF	Lts	W	Hz	€/u	📦
MX1200TXEE	2,00	3,5 HP / 2.600 W	50	1.289,70	1

Cojinete amortiguador de una pieza, extraíble y apto para lavavajillas.
Jarras y recintos de insonorización disponibles.

Coussin amortisseur d'une pièce, amovible et compatible lave-vaisselle.
Bols et systèmes d'insonorisation disponibles.



One-piece dishwasher-safe removable jar pad. All units available with the following jars and sound enclosures.

Stossdämpfereinheit aus einem Stück, austauschbar und spülmaschinengeeignet. Behälter und Gehäuse mit Geräuschisolierung erhältlich.

Batidora de vaso de alta potencia con velocidad variable /

Hi-Power Variable Speed Blender /

Blender haute puissance à vitesse variable /

Hochleistungsstandmixer mit variabler Geschwindigkeit

MX1100TXSEE



45.000 RPM

+75

Bebidas por día /
Drinks per day /
Boissons - jour /
Getränke pro tag



REF	Lts	W	€/u	📦
MX1100TXSEE	2,00	3,5 HP / 2.600 W	1.327,30	1

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.

Contrôle électronique facile à nettoyer avec boutons MARCHÉ/ARRÊT, HAUT, BAS, PAUSE et PULSE.
Minuteur électronique de 30 secondes.
Avec système d'insonorisation.

Easy-to-clean electronic membrane keypad with simple ON/OFF, HIGH, LOW, STOP and PULSE controls.
30-second electronic countdown timer.
With sound enclosure.

Elektronische Kontrolle einfach zu reinigen mit Funktionen ON/OFF, HIGH, LOW, STOP und PULSE.
Elektronischer Timer mit 30 Sekunden Countdown Funktion.
Gehäuse mit Geräuschisolierung



Batidora de vaso de alta potencia con velocidad variable /Hi-Power Variable Speed Blender /

Blender haute puissance à vitesse variable /*Hochleistungsstandmixer mit variabler Geschwindigkeit*

MX1000TXEE



30.000 RPM

+75

Bebidas por día /
Drinks per day /
Boissons - jour /
Getränke pro tag



REF	Lts	W	€/u	📦
MX1000TXEE	2,00	3,5 HP / 2.600 W	1.075,60	1

Sencillos controles mecánicos: ALTO/BAJO/APAGADO y PULSO.

Interrupteurs à bascule HAUT/BAS/ARRÊT et PULSE.

Simple HIGH, LOW, OFF and PULSE paddle switches.

Einfache mechanische Kontrolle: HIGH, LOW, OFF und PULSE.



ADAPTABLES A / ADJUSTABLES TO / ADAPTABLE À / PASSEND ZU:



CAC95I

REF	L	€/u	📦
CAC95I	2	322,45	1

Jarra de copoliéster.
Copolyester jar.
Bol en copolyester.
Behälter aus Copolyester.



CAC93XI

REF	L	€/u	📦
CAC93XI	1,4	279,25	1

Jarra de copoliéster.
Copolyester jar.
Bol en copolyester.
Behälter aus Copolyester.



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.

6001X Licuadora de servicio pesado / Heavy-Duty Juice Extractor /
Centrifugeuse à usage intensif / Hochleistungs Entsafter

3600 RPM - 1,4 A



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 flow 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 Fruchtfleiscentfernung.

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



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 asperezas en el filo del cuchillo de manera óptima y lograr un pulido más efectivo.

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.

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.

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.



Guía 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 / RETHERMALISIERER**

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
Rethermaliza 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
			
✓	✓	✓	✓
400	1200		
✓	✓	✓	✓
			●
10	20	9	3,10 - 5,00
✓	✓		

✓ **INCLUIDO / INCLUDED / INCLUS / INBEGRIFFEN**

● **CON PLACAS DE INDUCCIÓN / WITH INDUCTION HOB / SUR PLAQUE INDUCTION / MIT INDUKTIONSKOCHPLATTE**

INDUCTION 3D

REHERMALIZER

MIRAGE®



Inducción 3D de bajo consumo, sin necesidad de utilizar agua. Tiempo de rethermalización rápido (50-60 min). Los alimentos no necesitan ser precalentados. Directamente del congelador al Rethermalizador. 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 Rethermalizador 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



747D-7411D Rethermalizador de inducción Mirage® encastrable / Mirage® Drop-In Induction / Appareil de remise en température à induction encastrable Mirage® / Mirage® Einbau-Induktionswärmer



1,8 m



1,5 m



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 Rethermalizadores 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 abertura 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 Rethermalizador Retro calienta los productos con agua, como cualquier baño maría. Calienta la comida fría hasta una temperatura deseada en menos de 90 minutos.

El elemento de base cerámica garantiza un arranque rápido y un rendimiento uniforme. El cuerpo exterior no se calienta durante el uso del Rethermalizador. Los cacillos se venden por separado.

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.

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 Rethermalizadores 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



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

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



BAÑO MARÍA / BAIN MARIES / BAIN-MARIE / WASSERBAD

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. Resistencia incrustada que alarga la vida útil y ayuda 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.

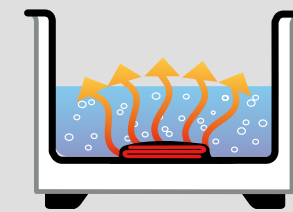
Termostato de tubo capilar, suministra energía solamente cuando es necesario, para alcanzar la temperatura deseada.

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**



**SIN VENTILACIONES
NO VENTS
SANS VENTILATION
KEINE ENTLÜFTUNGSÖFFNUNGEN**

**+
ALTA EFICIENCIA
HIGH EFFICIENCY
TRÈS ÉCOÉNERGÉTIQUE
HOHE EFFIZIENZ**

**SISTEMA DE CALENTAMIENTO DE CONTACTO DIRECTO / DIRECT CONTACT HEATING SYSTEM /
SYSTÈME DE CHAUFFAGE PAR CONTACT DIRECT / DIREKTAKT-HEIZSYSTEM**

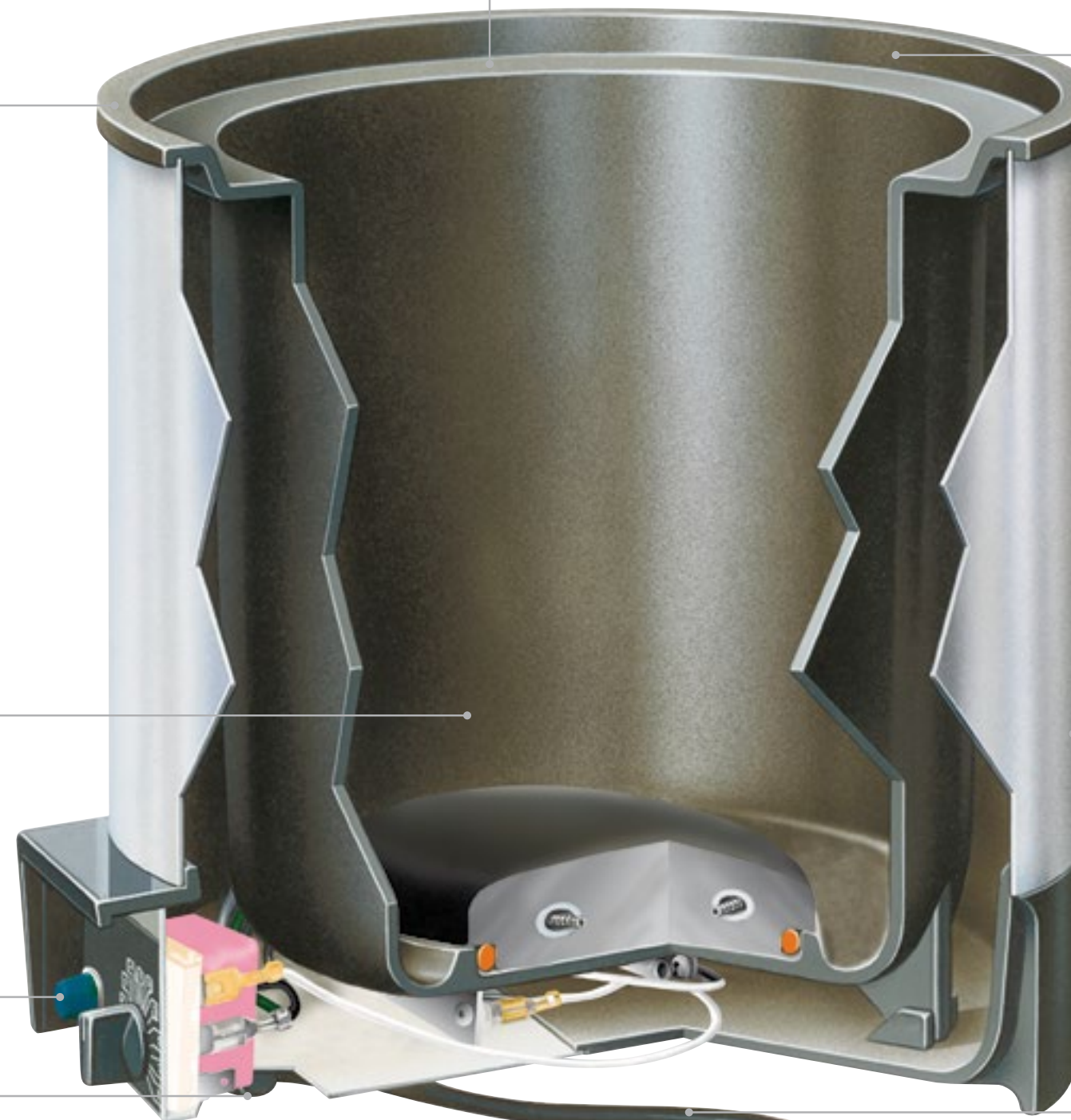
**La última palabra en rendimiento y eficiencia / The ultimate in performance and efficiency /
Performance et efficacité maximales / Ultimative Leistung und Effizienz**

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.

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.

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.

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.



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 Außenführung 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 360°. 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

CE 800 W - 3,5 A
230 V



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

CE



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

CE



REF	PARA FOR	Ø cm	€/u	📦
47488	78184 / 88184	24,0	44,70	6
47490	78204 / 88204	28,7	52,70	6

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 /
72630 / 72550 Cayenne® Heat'N Serve-Rethermalisierer in Standardgröße

CE 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

CE 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.

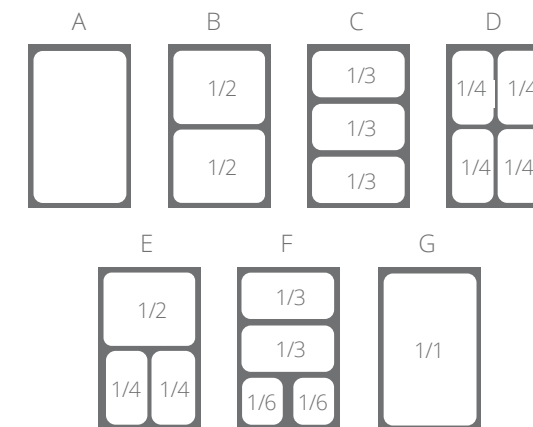
Baño maría 1/1 Gastronorm / Baño maría 1/1 Gastronorm con grifo drenaje /
Bain-marie 1/1 Gastronorm / Bain-marie 1/1 Gastronorm with drain valve /

P15020 Bain-marie 1/1 Gastronorme / Bain-marie 1/1 Gastronorm avec robinet de drainage /
Wasserbad 1/1 Gastronorm / Wasserbad 1/1 Gastronorm mit Ablasshahn

CE +30 °C
+90 °C



REF	TIPO / TYPE	V	W	Hz	€/u	📦
P15020	A	230	1.200	50/60	267,65	1



Sin cubetas / Without bags / Sans bacs / Ohne Behälter

Max H 100 mm

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.
Aluminiumkörper 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 intérieure en acier inox. capacité 10 lts.
Temperaturkontrolle. Kontrollleuchten. 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 / Vakuuiergerät



REF	V	W	Hz	Kg	€/u	☐
P688.130	230	200	50	7,5	649,00	1



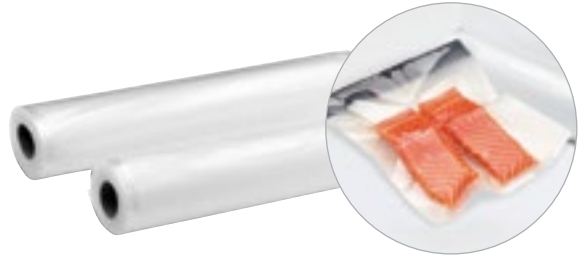
Envasadora al vacío compacta CATERCHEF.
Los tiempos de conservación de los alimentos al vacío son mucho mayores.
Los microorganismos no se desarrollan ante la ausencia de oxígeno.
Puede ahorrar tiempo al cocinar en exceso y poder conservarlo en perfectas condiciones para un posterior uso.
• 400mm de 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 Vakuuiergerät.
Die Konservierungszei-ten für vakuuimierte 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
• Vakuuierfunktion für Behälter
• Marinierfunktion / Flüssigkeiten
• Teilvakuu-Funktion
• 20 l/min Vakuumpum-pe
• Kann nur zur Beutel-versiegelung benutzt werden

P688133 / P688134 Bolsas vacío / Vacuum bags / Sachets sous vide / Vakuuierbeutel



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'à 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.

Aluminium 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 funcionamiento 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 Installation. 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	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.

Flexible / Flexibel

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.

Flexible / Flexibel

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 lámpara infrarrojos 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 maintenir au chaud tous vos plats. Structure composée par lampe infrarouge avec base en inoxydable. Livrée avec ampoule rouge (250 W).
Lampe geeignet zum Warmhalten von allen Speisen. Struktur zusammgebaut aus Infrarotbirne mit Gehäuse aus rostfreien Stahl. Rote Birne (250 W) im Preis inklusive.

ESTACIÓN BUFFET TRINCHANTE /
CONTOURED CARVING STATION /
STATION DE DÉCOUPAGE CONCAVE /
GEWELTE TRANCHIERSTATION

Atractiva estación trinchant (para carnes) con lámparas calentadoras. Interruptor iluminado de encendido/apagado en la base.

Attractive Carving Station with lamps for additional heat while serving. On/off lighted switch on base.

Station de découpage attrayante disposant de lampes pour plus de chaleur durant le service. Interrupteur lumineux de marche/arrêt sur la base.

Attraktive Tranchierstation mit Lampen für zusätzliche Wärme beim Servieren. Ein/Aus-Schalter an der Basis.



2 x 175 W (Ref. P15033 / P15034)

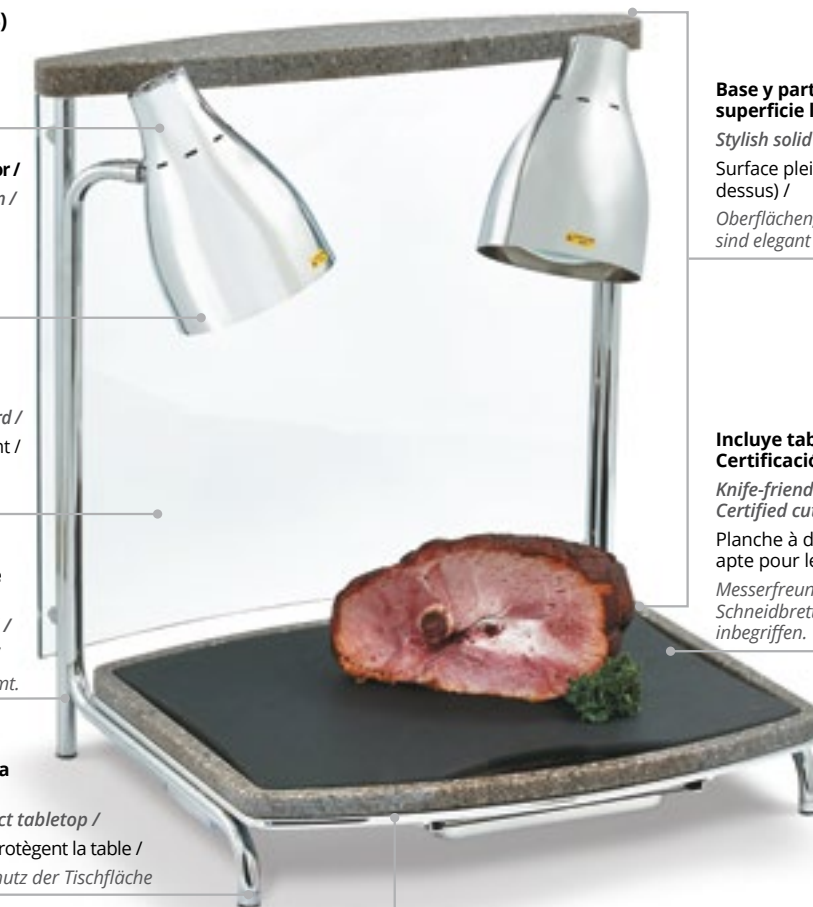
Lámparas calentadoras dobles. / Dual heat lamps. / Deux lampes chauffantes. / Zwei Heizlampen.

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 NSF Zertifizierung 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 trinchant / Contoured Carving Station /
Station de découpage concave / Gewellte Tranchierstation



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 infrarrojos
2 Infrared bulb included
Inclus 2 ampoules infrarouges
Inklusive 2 Infrarot-Lampe
P15.033

P15073 / P15074 Placa caliente / Heating plate / Plaque chauffante / Heizplatte



REF	mm	V	W	Hz	€/u	☐
P15.073	600 x 400	230	600	50/60	254,85	1
P15.074	530 x 325 (gastronorm 1/1)	230	600	50/60	234,00	1

Fabricada en acero inoxidable 18/10. Termostato regulable hasta 75 °C. Con interruptor central y piloto de control.
18/10 St/Steel. Adjustable thermostat up to 75 °C. With on / off switch and indicator light.

Habillage en inox 18/10. Thermostat réglable jusqu'à 75 °C. Interrupteur central et voyant de contrôle.
Hergestellt aus Edelstahl 18/10. Thermostat regulierbar bis 75 °C. Mit zentralem Schalter und Kontrollleuchten.

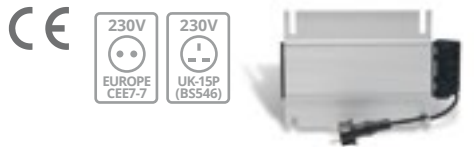
46110 Elemento eléctrico universal para chafing dish / Universal electric chafing heater / Résistance électrique pour chafers / Universelle Rechaud-Elektroheizung



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.

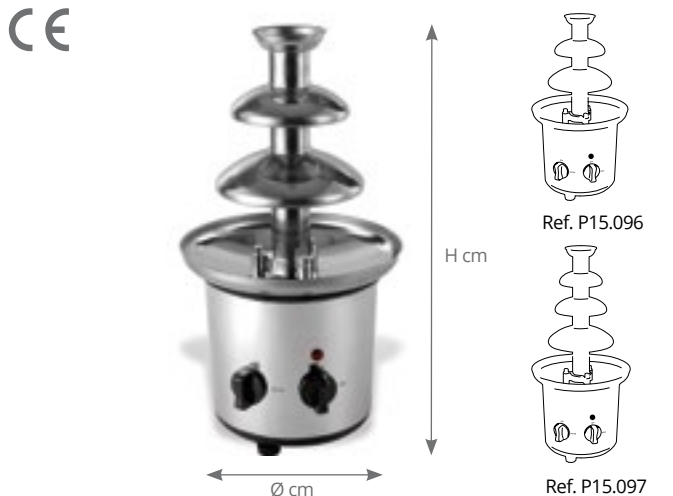
P950000 Elemento eléctrico para chafing dish / Electric heating unit for chafing dish / Corps de chauffe pour chafing dish / Elektrisches Element für chafing dish



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	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. Régulateur température. Très 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



REF	Unidades / Units / Unités / Einheit	Lts	V	W	€/u	☐
P15.010	1	3,50	230	250	463,75	1

**INOX - ST/STEEL
 EDELSTAHL
 18/10
 Temp. Max 40 °C**

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 °C.

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 °C.

Nouvelle gamme de chariots chauds pour banquetes et service traiteur (catering), pour vous permettre de rapprocher la cuisine du lieu où se trouve le client, en garantissant la qualité maximale et la livraison des plats au-dessus de 65 °C.

Neue Produktpalette von Warmhalteschränken für Banketts und Catering, um die Küche dem Kunden anzunähern, um ihm eine maximale Qualität und eine Speisenslieferung von über 65 °C zu versichern.

UNIFORMIDAD DE CIRCULACIÓN DEL AIRE CALIENTE / EVEN CIRCULATION OF HOT AIR / UNIFORMITÉ CIRCULATION AIR CHAUD / EINHEITLICHE HEISLUFTZIRKULATION

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 circulación 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 greater, easier and faster.

+ DURABLE
Isolation thermique en laine de roche pour éviter 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 intérieur est plus parfait, plus aisé et plus rapide.

+ ÉCONOMIE D'ÉNERGIE
Grâce à l'extraordinaire système d'isolation thermique, la température souhaitée 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 soldaduras) 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 Durchmesser 31 cm.

FÁCIL MANEJO / EASY HANDLING / MANUPULATION AISÉE / EINFACHE HANDHABUNG

Asas posteriores.	<i>Back side handles.</i>	<i>Poignées postérieures.</i>	<i>Griffe hinten.</i>
Ruedas pivotantes & 360°.	<i>Rotating wheels 360°.</i>	<i>Roues pivotantes 360°.</i>	<i>Räder 360° drehbar.</i>
Dos con freno	<i>Front wheels with brakes</i>	<i>Roues avant avec freins</i>	<i>Zwei mit Bremsen.</i>

3

BLOQUE CALÓRICO / HEAT BLOCK / BLOC CHAUFFANT / HITZEBLOCK

Extraíble sin necesidad de herramientas. Termostato regulador temperatura 0 °C a 100 °C. Recipiente humidificador integrado.	<i>Extractable without the need of tools. Thermostat for regulation of temperature 0 °C to 100 °C. Provided with humidification container.</i>	<i>Amovible sans besoin d'outils. Thermostat régulateur de température 0 °C - 100 °C. Bac humidification intégré.</i>	<i>Auseinandernehmbar ohne den Bedarf von Werkzeugen. Regulierbares Thermostat von 0 °C a 100 °C. Integrierter Behälterluftbefeuchter.</i>
---	--	---	--

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

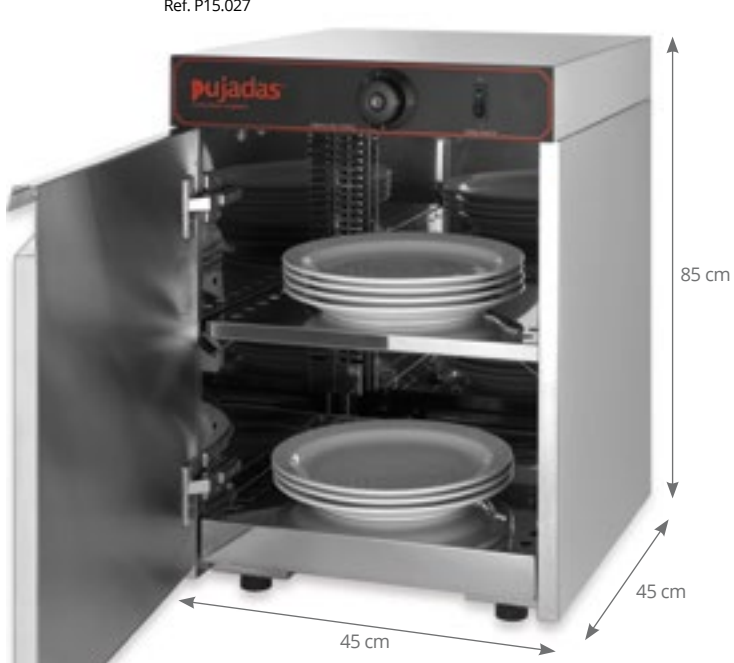


P15027 / P15028 Calentador de platos / Hot cupboards / Chauffe - assiettes / Tellerwärmer



+35 °C
+85 °C

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



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 extraíbles. 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 adjustable 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 résistantes. 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.



Medidas interiores / Inner sizes / Mesures interieures / Innenmasse 70 x 35 x 80 cm

**HELADO SOFT / SOFT ICE-CREAM /
GLACE À L'ITALIENNE / SOFTAEIS UND FROZEN YOGURT**

SERIE / SÉRIES / 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 / GESCHMACKSRI- CHTUNGEN	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 / SÉRIES / 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 / GESCHMACKSRI- CHTUNGEN	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 / SÉRIES / 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 / GESCHMACKSRI- CHTUNGEN	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



Máquina de gravedad de sobremesa, un sabor /
Single flavor counter-top, gravity /

Machine à gravité de comptoir, un parfum /

Tischgerät mit Schwerkraftbefüllung, eine Geschmacksrichtung

C111 / E111 / F111



REF	Producción / Production / 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				
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 carácter 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



1

Sabor /
Flavor /
Parfum /
Geschmacksrichtung



Gravedad / Gravity /
Gravité / Schwerkraft

AISI 304

Cuerpo en acero inoxidable /
Stainless steel body /
Corps en acier inoxydable /
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 F111
3.550 Btu / hr 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.

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

F144 / SF144

1+1
Sabor /
Flavor /
Parfum /
Geschmacksrichtung
+ Batido /
Shake /
Shake /
Shake

REF	Producción / Production / 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				
F144X-30212	26-42	320	11,35 x 2	3,22 x 2	Aire / Air	220 / 50 / I	22.101,10	1
SF144X-30212	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 carácter 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



Gravedad / Gravity /
Gravité / Schwerkraft

Puerta transparente /
Transparent door /
Porte transparente /
Transparente tür

AISI 304
Cuerpo en acero inoxidable /
Stainless steel body /
Corps en acier inoxydable /
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



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 un 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.*

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

E112



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 inoxydable /
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



Sabor /
Flavor /
Parfum /
Geschmacksrichtung

REF	Producción / Production / Production / Produktion		Capacidad / Capacity / Capacité / Kapazität (L)		Refrigeración / Refrigeration / Réfrigération / Kühlung	V / HZ / FASE	€/u	1
	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

Gravedad / Gravity /
Gravité / Schwerkraft

Puerta transparente /
Transparent door /
Porte transparente /
Transparente tür

AISI 304
Cuerpo en acero inoxidable /
Stainless steel body /
Corps en acier inoxydable /
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.*

521035 / 521030 Batidora helado / Mix-in blenders / Blenders mixeurs / Eis-Shakemschine

0-3000 RPM



REF	cm	H cm	W	Kg	€/u	1
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 milkshakes 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 Nöpfe 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 extraíble / Removable pail / Cuve amovible / Herausnehmbarer Behälter			✓	✓	✓
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 mantecedora 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



Mantecedora 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 Eispeise).
 - Schnellfrierverfahren
- Automatische Kontrolle der Festigkeit. Die Rührklinge stoppt automatisch, wenn das Eis fertig ist.
- Ablaufreinigung.
- Körper und Klinge aus rostfreiem Stahl.
- Luftkühlung.

GELATO 5K SC

Mantecedora / Ice-cream maker / Turbine à glace / Eismaschine

IDEAL Ideal para pequeños restaurantes.
Ideal for small restaurants.
Idéal pour les petits restaurants.
Ideal für kleine Restaurants.

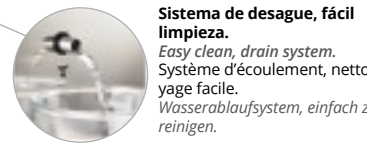
REF	Volumen contenedor / Container volume / Volume conteneur / Grosser behälter L	Producción horaria / Hourly production / Production horaire / Zubereitungszeit / Kg / L	W	V	Hz	Kg	€/u	📦
P38.240.250	3,20	5 / 7	600	220-240	50	34	4.789,80	1



Tapa con imán de seguridad.
Lid with safety magnet.
Couvercle à aimant de sécurité.
Deckel mit Magnetverschluss.



Raspadoras ajustables extraíbles.
Adjustable removable blades.
Raclours réglables amovibles.
Verstellbare Abstreifer, abnehmbar.



Sistema de desague, fácil limpieza.
Easy clean, drain system.
Système d'écoulement, nettoyage facile.
Wasserablaufsystem, einfach zu reinigen.



Introducción fácil de ingredientes.
Easy introduction of ingredients.
Introduction facile d'ingrédients.
Einfache Befüllung.

Mantecedora 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 interchangeable) en acier inoxydable.
- Réfrigération par air.

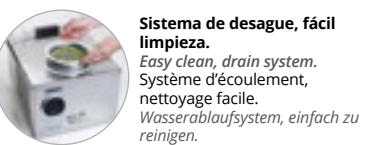
Eismaschine für die Herstellung von Eis und Sorbets

- Automatische Kontrolle der Festigkeit.
- Die Klinge stoppt automatisch, wenn das Eis fertig ist.
- Körper, Eisbehälter und Schaufeln (mit austauschbaren Einsätzen) Edelstahl.
- Luftkühlung.

GELATO 3K TOUCH

Mantecedoras / 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.



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.



Raspadoras ajustables extraíbles.
Adjustable removable blades.
Raclours réglables amovibles.
Verstellbare Abstreifer, abnehmbar.

Mantecedora 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 interchangeable) 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 austauschbaren Einsätzen) Edelstahl.
- Luftkühlung.

GELATO CHEF 5L AUTOMATIC

Mantecedoras / 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.



Cubeta extraíble (aluminio).
Removable pail (aluminium).
Cuve amovible (aluminium).
Herausnehmbarer Behälter (Aluminium).



Temporizador e interruptor refrigeración.
Timer and cooling switch.
Temporisateur et interrupteur réfrigération.
Zeitschaltuhr für Gefrierprozess.



Raspadoras extraíbles.
Removable blades.
Raclours amovibles.
Herausnehmbare Abstreifer.

Mantecedora 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 interchangeable) 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 austauschbaren Einsätzen) Edelstahl.
- Mechanische Zeitschaltuhr 60 Minuten.
- Luftkühlung.

GELATO CHEF 3L AUTOMATIC

Mantecedoras / 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.



Cubeta extraíble (aluminio).
Removable pail (aluminium).
Cuve amovible (aluminium).
Herausnehmbarer Behälter (Aluminium).



Temporizador e interruptor refrigeración.
Timer and cooling switch.
Temporisateur et interrupteur réfrigération.
Zeitschaltuhr für Gefrierprozess.



Raspadoras extraíbles.
Removable blades.
Raclours amovibles.
Herausnehmbare Abstreifer.

Mantecedora 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 interchangeable) 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 austauschbaren Einsätzen) Edelstahl.
- Mechanische Zeitschaltuhr 60 Minuten.
- Luftkühlung.

GELATO 12K ST

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	☐
P38.160.250	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 température
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 rotation 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-minütigen Zyklus zuzu-bereiten. Die Drehgeschwindigkeit ist zwischen 60 und 130 U / min einstellbar, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

Este modelo cuenta con extracción frontal del helado pero también con cuba de conservación cuya temperatura puede ser seleccionada por el usuario.

This model has front extraction of the ice cream but also has a storage vat where temperature can be selected by the user.

De la glace est également doté d'un bac de conservation dont la température 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 tecnología empleada tiene un peso reducido y se puede transportar y mover fácilmente, estando equipada 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 inoxydable. Refroidissement par air.

Dank der eingesetzten Technologie hat die Gelato 12k ST Eismaschi-ne ein geringes Gewicht und kann leicht transport-iert 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.

Professional processor that allows emulsifying, mixing and blending of both frozen and fresh food.

Frix'Air funciona con recipientes monodosis de 180 ml con muchas ventajas:

Frix'Air works with 180 ml single-dose containers with many advantages:

- Máxima higiene.
- Congelación muy rápida.
- Disponibilidad inmediata de varias preparaciones.
- Garantiza la cadena de frío.
- Ocupan poco espacio.
- Apilables.

- 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.

Profii-Prozessor, zum Emulgieren, Mischen und Zerkleinern von sowohl gefrorene undals auch frische Lebensmittel.

Frix'Air fonctionne à l'aide de récipients monodose de 180 ml offrant de nombreux avantages :

Frix'Air travaille avec 180 ml Einzelbehältern mit vielen Vorteilen:

- Hygiène maximum.
- Congélation très rapide.
- Disponibilité immédiate de plusieurs préparations.
- Garantit la chaîne du froid.
- Prend peu de place.
- Empilables.

- Maximale Hygiene.
- Sehr schnelles Einfrieren.
- Sofortige Verfügbarkeit der verschiedenen Zubereitungen.
- Gewährleistet Kühlkette.
- Raumsparend.
- Stapelbar.



Ideal para preparar mousses, sorbetes, helados, salsas, sopas, cócteles y aperitivos.
Ideal for preparing mousses, sorbets, ice-creams, sauces, soups, cocktails and aperitifs.
Idéal pour préparer des mousses, sorbets, glaces, sauces, 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:

Accessories included:

- 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.

- 2 St/Steel blades.
- 1 Plastic blade.
- 2 Protective seals.
- 2 Stainless steel containers.
- 5 Plastic containers with lid.
- 1 Blade remover.

Accessoires inclus :

Zubehör im Lieferumfang enthalten:

- 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.

- 2 Edelstahlklingen.
- 1 Kunststoffmesser.
- 2 Schutzstecker
- 2 Stahlbehälter eingeschlossen.
- 5 Kunststoffbehälter mit Deckel.
- 1 Abnehmbare Klinge.



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 /
EISKUNGLPORTIONIERER





GREY SOUL
361



WATER
362



DEEP BLUE
362



OCEAN
363



GOLDEN
364



VERSATIL
365



STYLISH
366



CLASSIC
366



NATURAL
367



TERRACOTA
368



STONE
370



ELEGANCE
371



MEDITERRANEAN
372



COLORS
373



ZEN
374



SHELL
375



BLANCHE
376



FONTANA
376



OLA
377



SHARING
378



CANON
380



LIFE
381



COMPLET TABLE
382



VENUS
384



PASTRY
385



WOOD
386



STONE BOARD
388



GN CLASSIC
390



GN SLIM
392



STANDS
395



MINI
396



CENICEROS
399

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



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 Chauffage. Très utilisée dans le service de table et buffet par ses propriétés.

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 -20°C y +70°C
Withstands temperatures: -20°C & +70°C
Températures entre: -20°C et +70°C
Arbeitstemperaturen: zwischen -20°C und +70°C

USOS / USES / USAGES / GEBRAUCH

No recomendada: Microondas
Not recommended: Microwave
Non recommandée: Micro-ondes
Nicht empfohlen: Mikrowellen

No recomendada: Horno
Not recommended: Oven
Non recommandée: Four
Nicht empfohlen: Ofen

No recomendada: Directo al fuego
Not recommended: Direct flame
Non recommandée: Direct au feu
Nicht empfohlen: Direkte flamme

No recomendada: Aceite y productos químicos
Not recommended: Oil and chemical products
Non recommandée: Huile ou produits chimiques
Nicht empfohlen: 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

MELAMINA / MELAMINE /
MÉLAMINE / MELAMIN

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 / Assiette / 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

REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P22.303	14,5	5,5	5,25	1
P22.304	24	6	7,85	1



P22.303

P22.304

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



NEW!




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



NEW!




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





STYLISH

NEW!

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



NATURAL

NEW!

P22324 Bandeja rectangular / Rectangular tray / Plateau rectangulaire / Rechteckiges Tablett



P22.324

P22.328

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



P22.323

P22.327

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



P22.322

P22.326

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



CLASSIC

NEW!

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

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

TERRACOTA



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



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 / Plaque incurvée présentation / 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 / Plaque 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



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




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


COLORS



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



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

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

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

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

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

P2294 Bandeja rectangular / Rectangular Tray /
Plateau rectangulaire / Rechteckiges Tablett



REF	mm	H mm	€/u	
P22.940	234 x 147	25	11,10	12



P22354 Fuente / Plate / Plateau / Schale



P22.354



P22.355

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

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



NEW!

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



NEW!

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



P22037 Fuente rectangular alta /
High oblong plate /
Plateau rectangulaire haut /
Hohe rechteckige Schale



REF	mm	H mm	€/u	📦
P22.037	500 x 200	50	28,40	3

P22164 Fuente rectangular /
Oblong serving dish /
Ravier /
Quadratische Schale



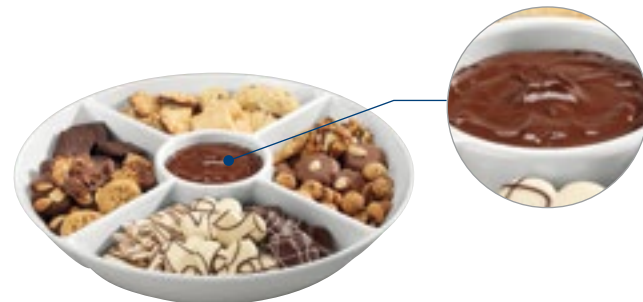
REF	mm	H mm	€/u	📦
P22.164	250 x 150	70	10,40	3
P22.165	350 x 250	70	21,60	3
P22.166	450 x 300	70	27,85	2

P22038 Fuente rectangular alta /
High oblong plate /
Plateau rectangulaire haut /
Hohe rechteckige Schale



REF	mm	H mm	€/u	📦
P22.038	350 x 250	50	25,50	3

P22103 Bandeja 5 compartimentos /
5 - Compartment bowl /
Bol 5 compartiments /
Schale 5 Unterteilungen



IDEA! Espacio central ideal para salsas y dippear.
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

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

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

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

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

P22177 Bandeja redonda / Round plate /
Plateau rond / Runder Servierteller



REF	Ø mm	H mm	€/u	📦
P22.177	350	35	22,00	3



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	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.

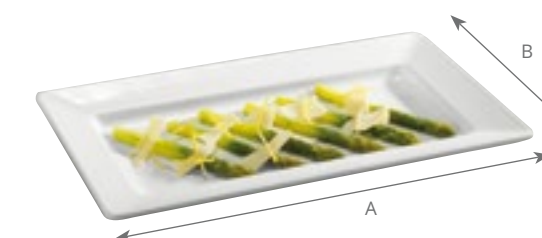


P2200 Fuente cuadrada / Squared tray / Plateau carré / Quadratische Schale



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

P22116 Bol grande / Big salad bowl /
Saladier grand / Grosse Schüssel



REF	Ø mm	H mm	€/u	📦
P22.116	190	50	5,05	6

P22115 Plato sopa / Soup plate /
Assiette à soupe / Suppenteller



REF	Ø mm	H mm	€/u	📦
P22.115	240	37	6,50	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

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

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

P22022 Fuente redonda / Round bowl / Bol rond / Runde Buffetschüssel



REF	Ø mm	H mm	€/u	📦
P22.022	360	70	20,05	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

P2208 Bandeja exhibición rectangular / Oblong display tray / Plateau rectangulaire / Quadratische Präsentationsplatte

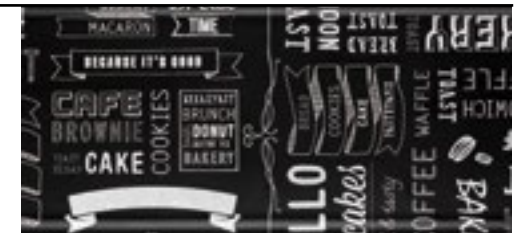


REF	mm	H mm	€/u	📦
P22.085	390 x 150	15	5,40	6
P22.086	500 x 180	18	7,45	6

PASTRY



P23990 Bandeja presentación / Display tray / Plateau présentation / Präsentationsschale



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 / Confectionery tray / Plateau à pâtisserie / Gebäckschale



P22.775



P22.779

REF	H cm	cm	H cm	€/u	📦
P22.775	2	36,5 x 29,5	2	15,50	1
P22.778	2	36,5 x 29,5	2	15,50	1
P22.779	2	36,5 x 29,5	2	15,50	1



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.

Exklusive 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



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

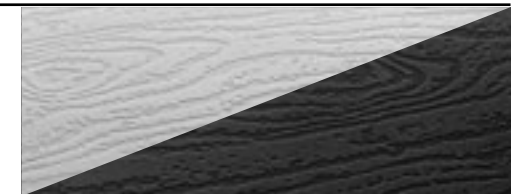
REF	Mod.	mm	€/u	📦
P22.600	1/1	530 x 325	50,00	3
P22.601	1/2	325 x 265	26,45	6
P22.602	1/3	325 x 176	18,70	6
P22.603	1/4	265 x 162	15,45	6
P22.604	2/4	530 x 165	24,75	6

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



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

Con pies antideslizantes
With non-slip feet
Avec pieds antidérapants
Mit Antirutschfüssen

REF + código color
REF + color code
REF + code couleur
REF + Farbcode

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

STONE BOARD



P22690 Soporte presentación pizarra / Slate display plate /
Présentoir base ardoise / Präsentationstablett Schiefertafel

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

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 / Präsentationstablett Schiefer - Granit

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

STONE BOARD

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 / Präsentationstablett

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



GN 1/1 530 x 325 mm



Amarillo / Yellow / Jaune / Gelb				Naranja / Orange				Rojo / Red / Rouge / Rot				Gris / Grey / Gris / Grau			
REF	H mm	€/u	📦	REF	H mm	€/u	📦	REF	H mm	€/u	📦	REF	H mm	€/u	📦
P22.866	20	18,55	6	P22.863	20	18,55	6	P22.869	20	18,55	6	P22.860	20	18,55	6
P22.867	40	28,25	3	P22.864	40	28,25	3	P22.870	40	28,25	3	P22.861	40	28,25	3
P22.868	65	41,95	2	P22.865	65	41,95	2	P22.871	65	41,95	2	P22.862	65	41,95	2

GN 1/2 325 x 265 mm



Amarillo / Yellow / Jaune / Gelb				Naranja / Orange				Rojo / Red / Rouge / Rot				Gris / Grey / Gris / Grau			
REF	H mm	€/u	📦	REF	H mm	€/u	📦	REF	H mm	€/u	📦	REF	H mm	€/u	📦
P22.878	20	9,90	6	P22.875	20	9,90	6	P22.881	20	9,90	6	P22.872	20	9,90	6
P22.879	40	18,05	3	P22.876	40	18,05	3	P22.882	40	18,05	3	P22.873	40	18,05	3
P22.880	65	22,15	2	P22.877	65	22,15	2	P22.883	65	22,15	2	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 / Couvertres GN transparentes de présentation / Transparente GN-Präsentationdeckel



Ver productos en / See products on / Voir produits en page / Siehe produkte in

P. 443

BUF FET



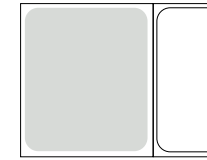
GN CLASSIC. BLACK

GN 1/1 530 x 325 mm



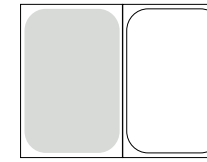
REF	H mm	€/u	📦
P22.051	20	17,45	6
P22.053	40	24,75	3
P22.009	65	38,15	2

GN 2/3 353 x 325 mm



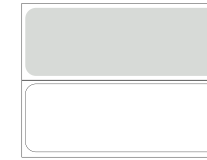
REF	H mm	€/u	📦
P22.047	65	41,00	3

GN 1/2 325 x 265 mm



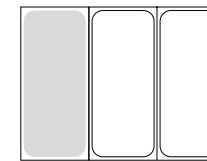
REF	H mm	€/u	📦
P22.039	20	9,35	6
P22.041	40	17,00	3
P22.010	65	20,05	3
P22.084	100	25,45	3

GN 2/4 530 x 162 mm



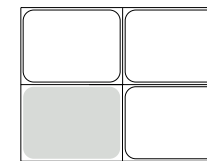
REF	H mm	€/u	📦
P22.049	65	22,75	3

GN 1/3 325 x 175 mm



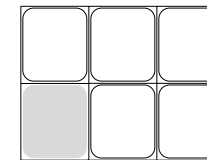
REF	H mm	€/u	📦
P22.011	65	14,85	3
P22.080	100	19,80	3

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

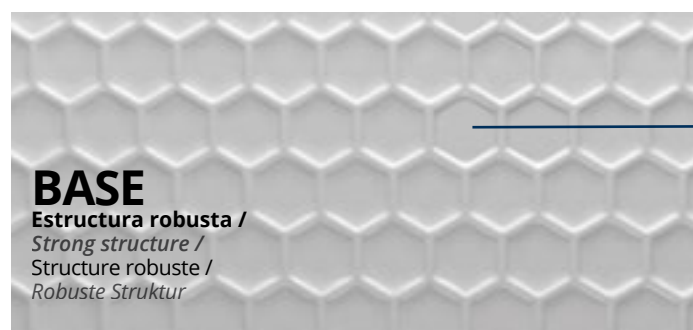
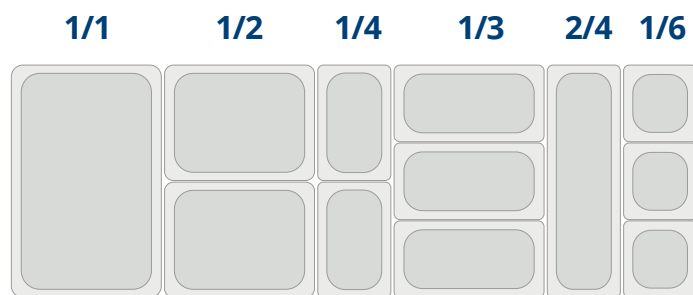


GN SLIM CUBETA LIGERA / SLIM PAN / BAC LÉGER / LEICHTE BEHÄLTER

**GAMA ECONÓMICA /
ECONOMIC LINE /
GAMME ECONOMIQUE /
ÖKONOMISCHE SERIE**

IDEAL Ideal buffets fríos.
Ideal for cold buffets.
Idéal pour buffets froids
Ideal für kalte Buffets

Apilable / Stackable /
Empilable / Stapelbar



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

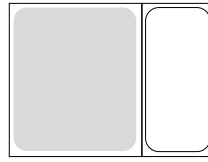
530 x 325 mm



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

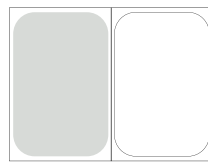
353 x 325 mm



REF	H mm	€/u	
P22.048	65	30,45	3

GN 1/2

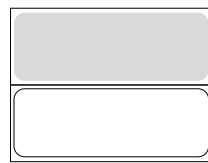
325 x 265 mm



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

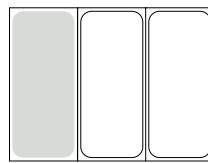
530 x 162 mm



REF	H mm	€/u	
P22.087	20	18,70	6
P22.050	65	22,75	3

GN 1/3

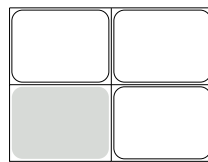
325 x 175 mm



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

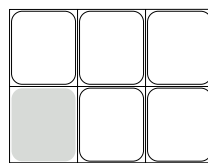
265 x 162 mm



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



REF	TIPO/TYPE	mm	H mm	€/u	
P22.156	1/3	360 x 525	325	37,65	6

Cubetas no incluidas /
Containers not included /
Bacs non inclus /
Behälter nicht inklusive

P22158 Expositor 4 vasijas /
4 Crock system stand /
Présentoir 4 cruches /
Buffetständer 4 Gefässe



P22.160 Vasijas no incluidas /
Crockes 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



P22108

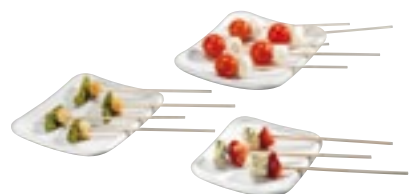
Platillo cuadrado / Squared bowl / Bol carré / Quadratisches Tellerchen



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

P22104

Mini bandeja presentación / Mini square plate / Plateau miniature / Mini Buffertablett



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

P22890

Fuente rectangular / Small tray / Ravier rectangulaire / Rechteckiges Buffertablett



Apilable / Stackable / Empilable / Stapelbar

REF	mm	H mm	€/u	📦
P22.890	130 x 90	20	3,85	24

P22088

Platillo para huevo / Egg cup / Coquetier / Eierbecher



REF	mm	H mm	€/u	📦
P22.088	115 x 115	20	2,15	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

P22110

Cuchara degustación / Party spoon / Cuillère amuse bouche / Verkostungslöffel



REF	mm	H mm	€/u	📦
P22.110	145 x 45	50	0,75	60

MINI. BLACK



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

P2293 Bandeja snacks o salsas /
Snacks or sauce tray /
Plateaux sauces /
Schale für Snacks oder Sossen

P22.920

P22.930

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

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

P22185 Cenicero cónico melamina. Negro / Conical melamine ashtray. Black /
Cendrier conique. Noir / Konischer Aschenbecher. Schwarz**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

P22031 Cenicero redondo. Negro /
Round dinner ashtray. Black /
Cendrier rond. Noir /
Runder Aschenbecher. SchwarzBEST
SELLER

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.031	10	5,0	1,05	12

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 / <i>PROTECTION AND COVERS /</i> PROTECTION ET COUVERCLES / <i>SCHUTZ UND DECKEL</i>	402
14.2	COOL · LINE COLLECTION	406
14.3	SUPER SHAPES CUBETAS PRESENTACIÓN BUFFET / <i>BUFFET PRESENTATION STEAM TABLE PANS /</i> BACS PRÉSENTATION BUFFET / <i>BUFFET PRÄSENTATION DAMPFBEHEIZTE WANNEN</i>	408
14.4	MIRAMAR® COOKWARE BATERÍA DE COCINA PARA PRESENTACIÓN / <i>DISPLAY COOKWARE /</i> BATTERIE DE CUISINE-PRÉSENTATION / <i>PRÄSENTATIONS-KOCHGESCHIRR</i>	412
14.5	CUBIC	418
14.6	PRESENTACIÓN Y EXPOSITORES / <i>DISPLAY STANDS & DISPLAY BASKETS /</i> PRÉSENTOIRS ET PRÉSENTOIRS CORBEILLES / <i>PRÄSENTATIONSSTÄNDER DISPLAY-KÖRBE</i>	442
14.7	CHAFINGS Y DISPENSADORES / <i>CHAFERS & DISPENSERS /</i> CHAFERS ET DISTRIBUTEURS / <i>CHAFERS & SPENDER</i>	446
14.8	BOLS DOBLE PARED / DOUBLE WALL BOWLS / <i>BOLS DOUBLE PAROI / DOPPELWANDIGE SCHALEN</i>	452
14.9	BANDEJAS DE SERVICIO / SERVING TRAYS / <i>PLATEAUX / SERVIERTABLETTS</i>	456
14.10	UTENSILIOS DE SERVICIO / SERVING TOOLS / <i>USTENSILES DE SERVICE BUFFET / SERVIERBESTECK</i>	458
14.11	SEÑALIZACIÓN / SIGNS / <i>SIGNALIZATION / MARKIERUNG</i>	468



P19060 Protección Anti-aliento regulable / Mobile and ajustable breath guards / Pare-haleine ajustable / Verstellbare Atemschutzplatte

REF	cm	€/u	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	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	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	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 Präsentationsdeckel

Plástico / Plastic
Plastique / Plastik



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 transparentes de présentation / Transparente GN-Präsentationsdeckel

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.

COMPATIBLE CON /
SUITABLE FOR /
ADAPTABLE POUR /
GEEIGNET FÜR



P834 Tapa rectangular GN de policarbonato /
GN polycarbonate rectangular lid /
Couvercle rectangulaire GN en polycarbonate /
Rechteckiger 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



COOL • LINE COLLECTION

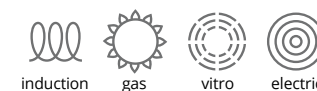
COOL • LINE
COLORS



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



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



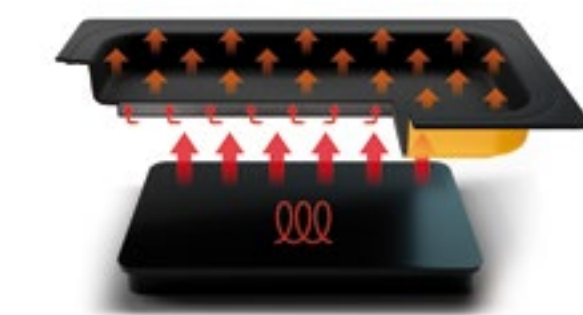
P110.6F3R



P110.6F3G



P110.6F3



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



Ver productos en / See products on / Voir produits en page / Siehe produkte in **P. 390**

**MELAMINA / MELAMINE /
MÉLAMINE / MELAMIN**



SUPER SHAPES

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, 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 buffets, vitrinen und mehr.



Apilable / Stackable /
Empilable / Stapelbar

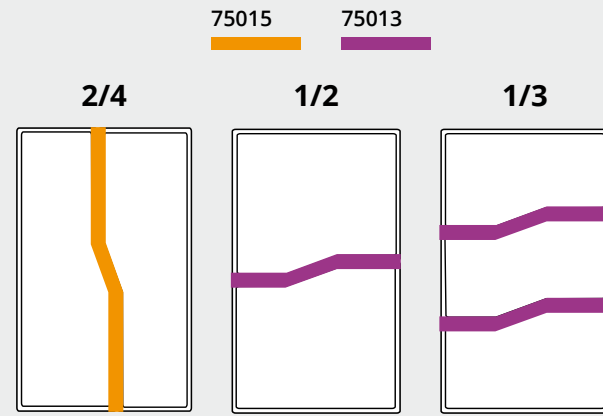


CUBETAS PRESENTACIÓN BUFFET /
BUFFET PRESENTATION STEAM TABLE PANS /
BACS PRÉSENTATION BUFFET /
BUFFET PRÄSENTATION DAMPFBEHEIZTE WANNEN



PATENTED **EXCLUSIVE**

Referencia Barra adaptadora / Adaptor Bar Reference /
Référéncie barre intermédiaire / Adapterschiene



CUBETAS PRESENTACIÓN BUFFET /
BUFFET PRESENTATION STEAM TABLE PANS /
BACS PRÉSENTATION BUFFET /
BUFFET PRÄSENTATION DAMPFBEHEIZTE WANNEN

3101015 Ovalada / Full Oval / Ovale / Oval, volle Größe

1/1



REF	mm	H mm	L	€/u	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	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	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	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	u
3101120	530 x 325	65	4,8	57,80	6

CUBETAS PRESENTACIÓN BUFFET /
BUFFET PRESENTATION STEAM TABLE PANS /
BACS PRÉSENTATION BUFFET /
BUFFET PRÄSENTATION DAMPFBEHEIZTE WANNEN**3102120** Reniforme / Half Kidney / Rein / Niere, halbe Größe

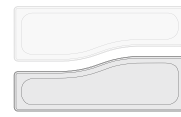
1/2



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



REF	mm	H mm	L	€/u	📦
3100020	530 x 165	65	3,5	51,65	6
3100040	530 x 165	89	4,8	69,55	6

75015

3100220 Wild Pan corta / Short Wild Pan / Wild Pan court / Kurze Wild Pan

1/2



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



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



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

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

GN INOX



Ver productos en / See products on / Voir produits en page / Siehe produkte in

P.
195

POLINORM®



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.



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 / Multimetal

Inox - St/Steel
Rostfreier stahl

Tri-aluminium

Inox - St/Steel
Rostfreier stahl



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



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



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



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



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 / Duroplastauführung
Negro / Night Sky / Bleu nuit / Nachthimmel  +150°C

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


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 / Duroplastauführung
Negro / Night Sky / Bleu nuit / Nachthimmel  +150°C

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



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 ovals grande y pequeño / One large and one medium oval /
Une grande découpe ovale 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

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 reinigen



Posibilidad de convertir el
carro expositor en mesa
de presentación /

Possible transformation
from an exposer 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,
múltiples combinaciones
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 Farbkombinierung, 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 fonctionnel /
Höherer komfort und funktionalität

Bandejas apilables entre sí /
Stackable trays /
Plateaux empilables entre eux /
Stapelbare tablettis



Modularidad a la máxima expresión /
Modularity that reflects maximum expression /
Modularité à son expression maximale /
Modulvielfalt für den maximalen ausdrück

· 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 abbaizeit
· Einfacher transport und lagerung



Personalización del buffet /
Personalise your buffet /
Personnalisation du buffet /
Personalisierung 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 élégante /

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:

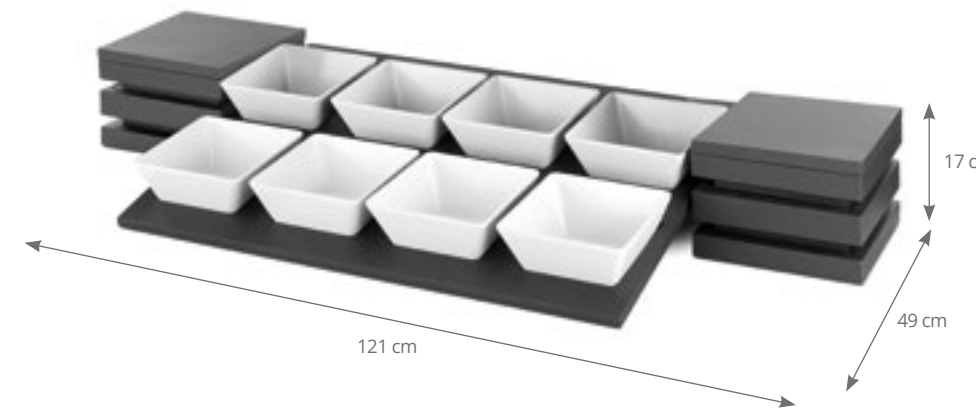
2 cubos con tapa
1 travesaño de 50 cm
1 presentador de 4 bols
4 bols de melamina.

2 cubes with lid
1 crossbar 50 cm length
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.

P905.508 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:

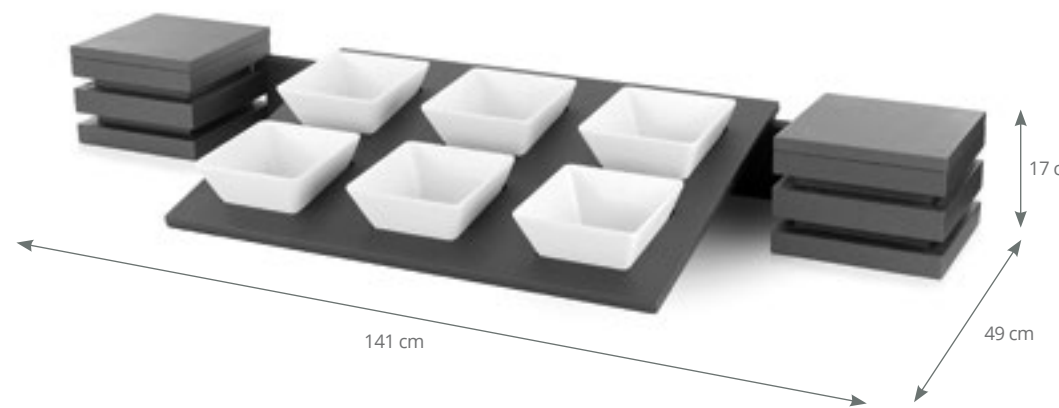
2 cubos con tapa
1 travesaño de 80 cm
2 presentadores de 4 bols
8 bols de melamina.

2 cubes with lid
1 crossbar 80 cm length
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.

P905.506 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:

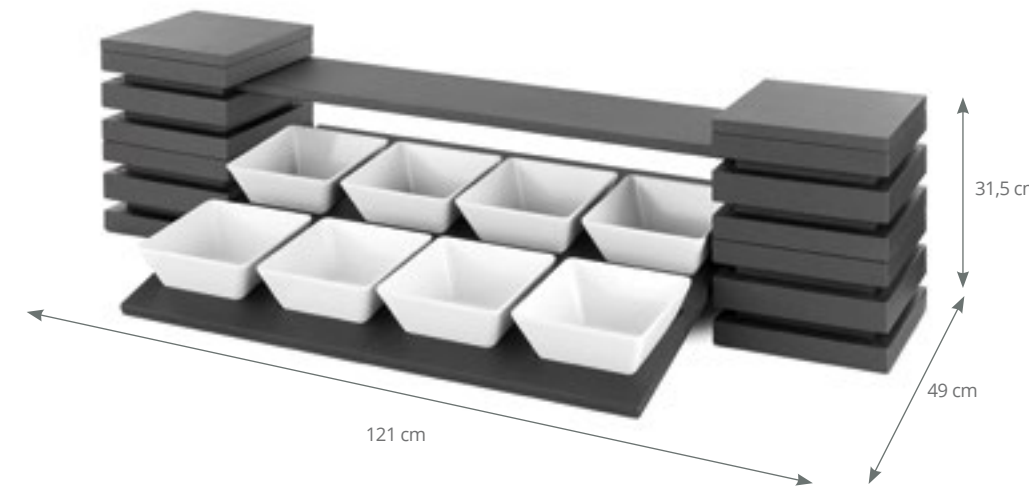
2 cubos con tapa
1 travesaño de 100 cm
1 presentador de 6 bols
6 bols de melamina.

2 cubes with lid
1 crossbar 100 cm length
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.

P905.518 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:

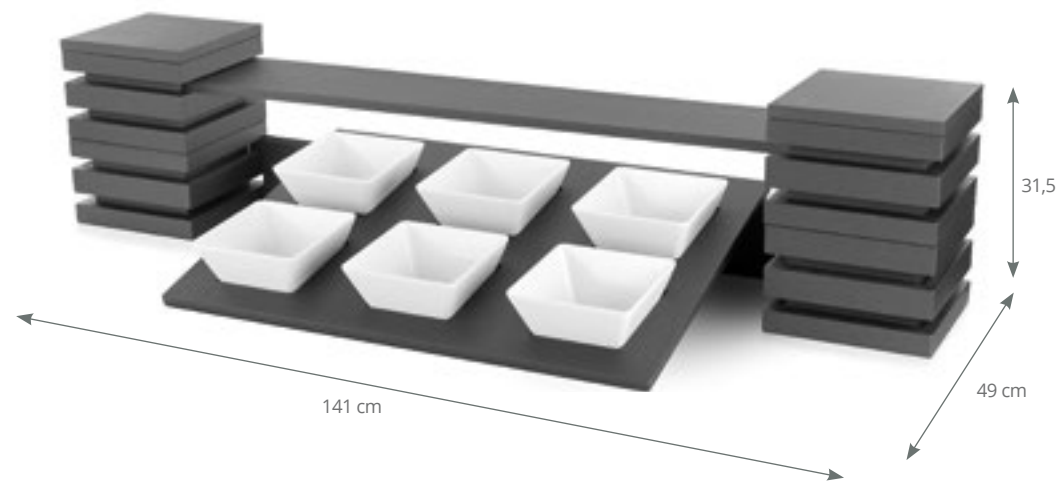
4 cubos con tapa
1 travesaño de 80 cm
2 presentadores de 4 bols
8 bols de melamina
1 estante estrecho de 80 cm.

4 cubes with lid
1 crossbar 80 cm length
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.

P905.516 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 length
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.

P905.400 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

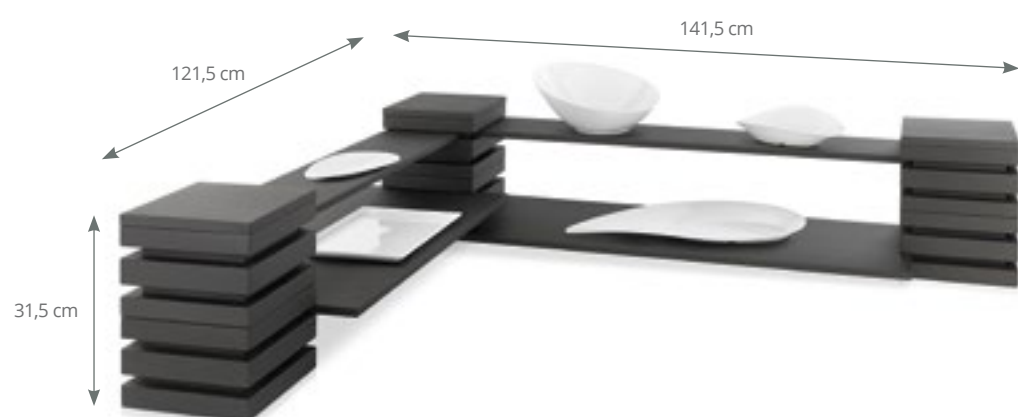
Incluye / Includes / Inclus / Inklusive:

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

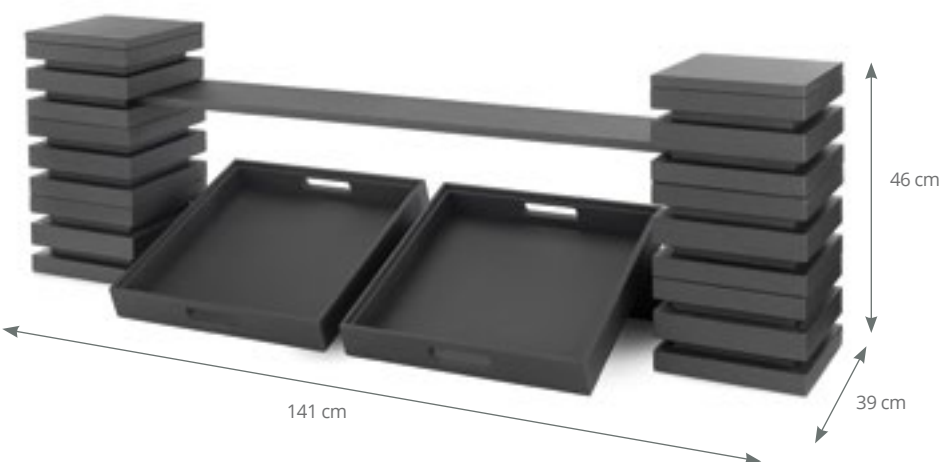
Incluye / Includes / Inclus / Inklusive:

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 length
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 tablettts 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 length
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

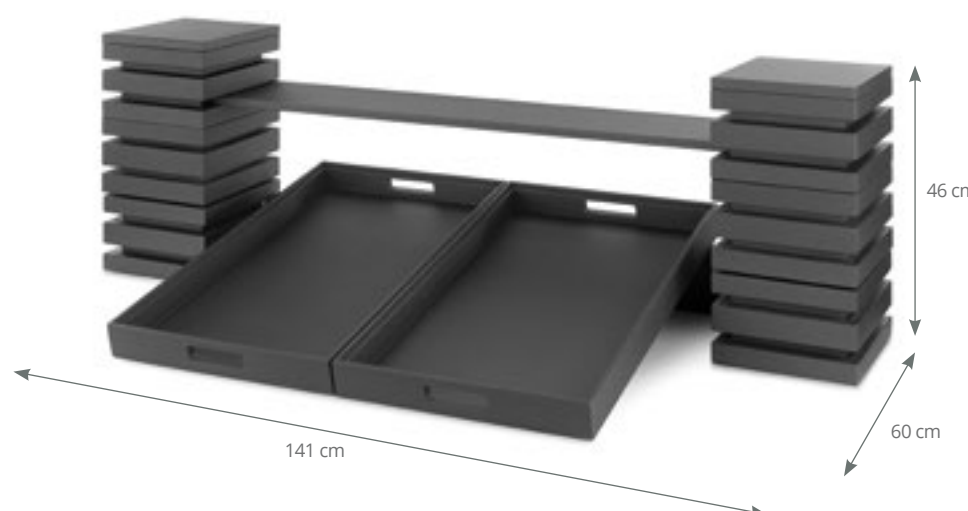
Incluye / Includes / Inclus / Inklusive:

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 length
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 niveles 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 length
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 length
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.



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



NEW!



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



Superficie superior de Abedul 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

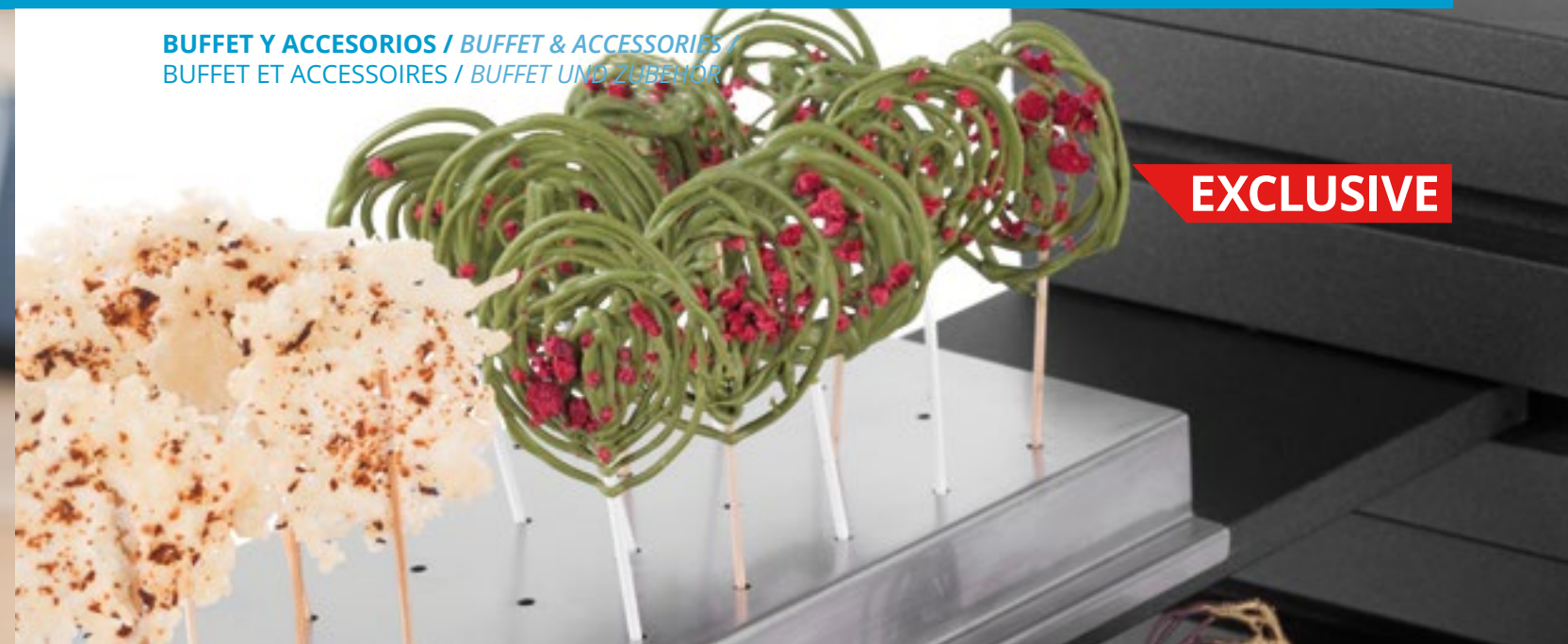


Incluye / Includes / Inclus / Inklusive:

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

EXCLUSIVE



P904.350 Bandeja GN presentación pinchos / GN skewer serving tray /
Plateau GN présentation piques / GN Servierplatte für Spiesschen

REF	mm	H mm	Agujeros Holes Ø mm	Pinchos Piques	€/u	📦
P904.350	539 x 335	77	4	84	215,35	1



GN 1/1

Incluye:
bandeja madera
bandeja melamina roble
soporte interior pinchos /

Includes:
wooden tray
oak melamine tray
interior skewer stand /

Inclus :
plateau bois
plateau mélamine chêne
support intérieur piques /

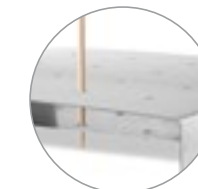
Enthält:
Holztablett
Platte aus Eiche/Melamin
Lochplatte für Spiesschen

P904.360 Soporte presentación pincho estante/ Skewer serving rack stand /
Support présentation piques plaque / Schmale 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 Regal
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-couverters / Beteckbehälter

4 compartimentos / 4 compartments /
4 compartiments / 4 Fächer
303 x 115 mm

REF	mm	H mm	€/u	
P904.780	539 x 335	77	118,95	1

Apilables.
Stackables.
Empilables.
Stapelbar.



GN 1/1

P904.740 Bandeja presentación / Serving tray / Plateau présentation / Präsentationstablent

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 Präsentationstablent

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 idéal 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 Präsentationstablent 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

P20.072 Portamenús metacrilato / Methacrylate holder / Porte-menus méthacrylate / Methacrylat Menühalter



P904.810

Mesita buffet baja + taco madera /
Low wooden table + cutting board /
Table basse en bois + planche à découper /
Flaches Buffettischchen + Holzschneidebrett



P904.890

P904.820

P904.810

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 /
Rafräichisseur bouteilles / Buffetflaschenkühler

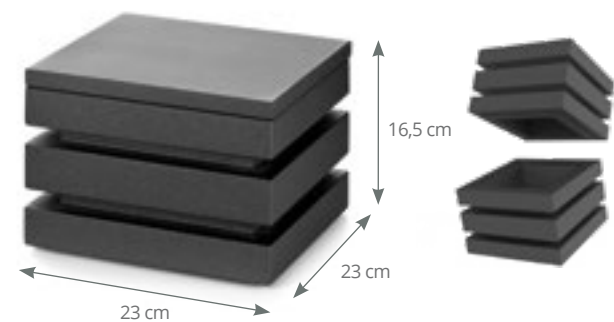
Incluye: marco madera + cubeta GN 1/1 150 mm.
Includes: wooden frame + 1/1 GN pan 150 mm.
Inclus: cadre en bois + bac GN 1/1 150 mm.
Inklusive: Holzrahmen + GN 1/1 Behälter 150 mm.



REF	mm	H mm	€/u	
P904.155	570 x 370	145	141,90	1

REF	cm	€/u	
P20.072	6 x 6	6,25	1

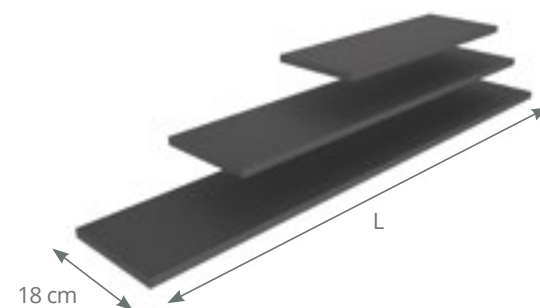


P904.600 **Cubo con tapa madera / Wooden cube with lid /**
Cube en bois avec couvercle / Behälter mit Holzdeckel

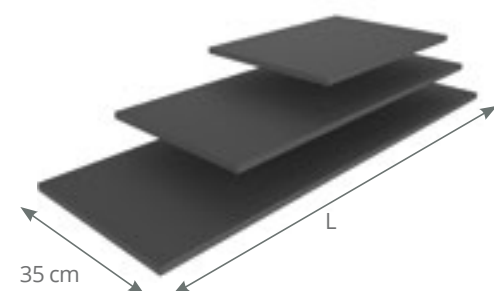
REF	€/u	
P904.600	97,40	1

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**

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**

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 / Tablethaltertraverse

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
2 u. 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
cúpula 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 bois
bac GN 1/1 20 mm.

Holzrahmen
Holzbrottschneidebrett
1 GN 1/1 Behälter 20 mm.

P904.160 Buffet pizarra melamina / Melaminese slate buffet display /
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

P904.200

P904.400 Tapete isotérmico / Isothermal mat / Tapis isotherme / Isothermische Matte

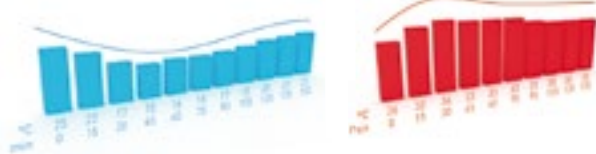


P904.400

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 °C

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 /
Brottschneidebrett aus Holz

GN 1/1



REF	mm	H mm	€/u	
P904.142	530 x 325	20	68,85	1

P904.146 Cortador pan madera /
Wooden bread cutting board /
Plaque à découper pain en bois /
Brottschneidebrett aus Holz



REF	mm	H mm	€/u	
P904.146	520 x 315	20	29,75	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

P904.807 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

P904.804 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

P904.801 Cubo base dispensador zumos /
Juice dispenser cube holder /
Cube base distributeur à jus /
Basisständer für Saftspender



Superficie superior de Abedul 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

P904.806 Soporte y rejilla dispensador de zumos /
Base and grid for water drain /
Base et grille pour distributeur à jus /
Basis und Gitter für Saftspender



Superficie superior de Abedul 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

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



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**



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**

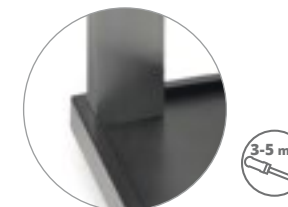


**Madera con tratamiento hidrófugo especial, de fácil limpieza /
Wood with special waterproof treatment, easy to clean /
Bois avec un traitement hydrofuge spécial, facile à nettoyer /
Holz mit spezieller wasserabweisender behandlung, einfach zu reinigen**

**Barra refuerzo nivel inferior /
Reinforcement bar /
Barre de renforcement /
Bewehrungsstab**



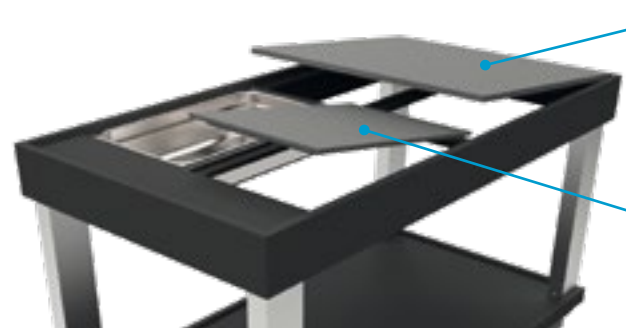
**Ruedas giratorias e insonoras de Ø 125 mm, con freno /
Soundproof and revolving castors Ø 125 mm, with brakes /
Roulettes insonores et pivotantes de Ø 125 mm, avec freins /
Bewegliche und geräuschlose räder Ø 125 mm, mit bremsen**



**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**





***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

TREND

Carro madera-aluminio 2 estanterías / Wooden-aluminium trolley 2 shelves /
Chariot en bois-aluminium 2 plateaux / Servierwagen Holz-Aluminium mit 2 Regalen

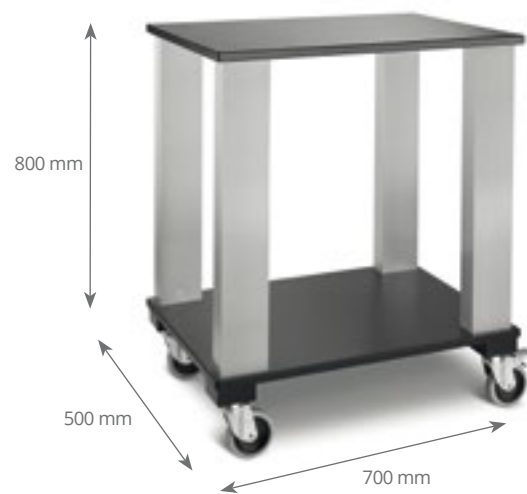
 **Tratamiento hidrófugo / Waterproof treatment /**
Traitement hydrofuge / Wasserabweisender Behandlung.

REF	Colour	€/u	
P80.210	Blanco / White / Blanc / Weiss	531,55	1
P80.220	Negro / Black / Noir / Schwarz	531,55	1



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



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



No incluye cubetas GN /
GN containers not included /
Bacs GN non inclus /
GN behälter nicht inklusive

**BUF
FET**



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



**BUF
FET**

NATURAL
FIBERS



COMPATIBLE CON / SUITABLE FOR / ADAPTABLE POUR / GEEIGNET FÜR



Dos posiciones: derecho y revés.
Two positions: right and reverse.
Deux positions: droit et envers
Zwei Positionen: rechts und rückwärts.



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	REF	Max cm	Min cm	H mm Min / Max	€/u	📦
1/1	P597.170	530 x 325	325 x 176	65 / 100	45,60	1
1/2						
1/3						

NEW!

IDEA! Adaptable a cubetas GN. Adjustable to GN container. Adapté à bacs GN. Passend für GN Behälter

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 (6°)	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

NEW!

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

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 elegante a 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, 45° ó 90°.

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 maintenir 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 pies 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 einsetzbar und standstabil 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



REF	mm	L	€/u	
46125	394 x 80	5,8	721,70	1

Fuente acero inox.
S/S food pan
Bac gastr. inox
Edelstahlschüssel

46130 Fuente interior redonda / Food pan / Bac à aliments / Geflieste Schüssel



REF	mm	L	€/u	
46130	395 x 71	4,0	216,55	1
49130	395 x 71	3,5	250,65	1
46131	394 x 70	5,6	144,35	1

Porcelana
Porcelain
Porcelaine
Porzellan

Porcelana div.
Divided porcelain
Porcelaine
Porzellan

Acero inoxidable
S/S
Acier inoxydable
Edelstahl

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



REF	mm	L	€/u	
46134	392 x 176 x 412	5,8	1.064,80	1
46135	392 x 176 x 412	5,8	1.128,10	1

Fuente acero inox.
S/S food pan
Bac gastr. inox
Edelstahlschüssel

Fuente porcelana
Porcelain food pan
Bac gastr. porcel.
Porzellschüssel

46136 Fuente interior cuadrada / Food pan / Bac à aliments / Geflieste Schüssel



REF	mm	L	€/u	
46136	392 x 52 x 388	3,5	284,60	1
49136	392 x 52 x 388	3,5	300,70	1
46137	392 x 71 x 392	6,3	179,50	1

Porcelana
Porcelain
Porcelaine
Porzellan

Porcelana div.
Divided porcelain
Porcelaine
Porzellan

Acero inoxidable
S/S
Acier inoxydable
Edelstahl

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.

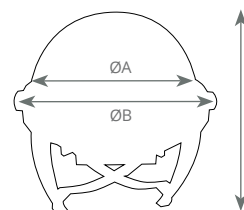
Stand, water pan, insert, lid and St/Steel handles. With 2 burners.

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: 180°.
Max. opening: 180°.
Ouverture maximale: 180°.
Max. Öffnung: 180°.

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 °C. Aguanta 5-6h con temperaturas por debajo de los 23 °C.

For an easy and hygienic presentation of cold food. Simple place in the freezer. Minimum 4 hour under -4°C. Tolerance under 23°C: 5-6h.

Pour une présentation hygienique et facile des aliments froids sur les buffets. Au congélateur. Minimum 4h à des températures inférieures à -4 °C. Résistance à des températures inférieures à 23 °C: 5-6h.

Für die einfache und hygienische Präsentation von kalten Lebensmittel auf den Buffets. Im Gefrierschrank: Mindestens 4h unter -4 °C. Hält 5-6h Temperaturen unter 23 °C 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 / Length / Durée / Dauer	€/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 éteint.

Dank seiner speziellen Formel gibt es keinerlei spezielle Beschränkung für den Transport oder Lagerung. Wiederverschliessbar. Keine Verdampfung beim Auflösen. 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 / Wasserbad



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

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

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

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/
DOPPELWANDIGE 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



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

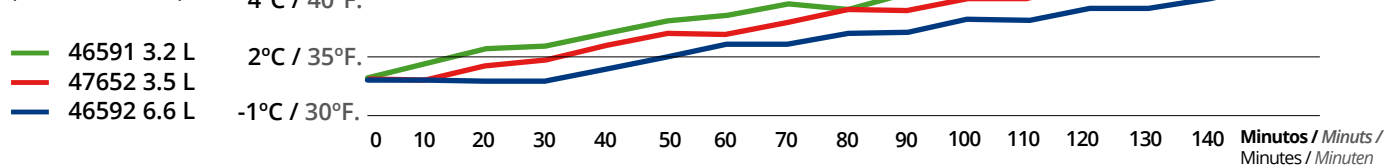
TEMPERATURA/

TEMPERATURE/

TEMPÉRATURE/

TEMPERATUR

(Celsius/Fahrenheit)



1. Se colocó ensalada de patatas en diversos bols, llenando ¾ de la capacidad del bol.

1. Potato salad was placed in different bowls. Filling ¾ of the capacity of the bowl.

1. La salade de pommes de terre a été placée dans différents bols. Remplissage ¾ de la capacité du bol.

1. Kartoffelsalat wurde in verschiedene Schalen gegeben. Es wurden ¾ der Kapazität der Schüssel gefüllt.

2. Temperatura inicial de la comida 0,6°C; temperatura ambiente 20,6°C.

2. Initial temperature of the food 0,6°C; ambient temperature 20,6°C.

2. La température initiale de l'aliment 0,6°C; température ambiante 20,6°C.

2. Anfangstemperatur des Lebensmittels 0,6°C; Umgebungstemperatur 20,6°C.

3. Cada 10 minutos se registró la temperatura en el centro de la ensalada.

3. The temperature in the centre of the salad was recorded every 10 minutes.

3. La température au centre de la salade a été enregistrée toutes les 10 minutes.

3. Die Temperatur in der Mitte des Salats wurde alle 10 Minuten aufgezeichnet.

4. La prueba concluyó cuando la comida alcanzó una temperatura de 5°C.

4. The test concluded when the food reached a temperature of 5°C.

4. Le test s'est terminé lorsque la nourriture a atteint une température de 5°C.

4. Der Test wurde abgeschlossen, als das Essen eine Temperatur von 5°C erreichte.

INOX - ST/STEEL

EDELSTAHL

18/10



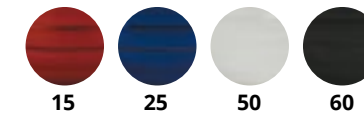
Bol colores redondo doble pared /

Round Colored Double Wall Bowls /

Bols ronds de service à double paroi isothermes en couleurs /

Runde Servierschalen, doppelwandig isoliert und farbig

46587



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



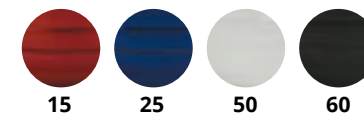
Bol colores cuadrado doble pared /

Square Colored Double Wall Bowls /

Bols carrés de service à double paroi isothermes en couleurs /

Runde Servierschalen, doppelwandig isoliert und farbig

47619



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





Bol cónico doble pared /

Conical beehive bowls /

Bols double paroi évasée /

Konische doppelwandige Schale

46575



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

Bol inclinado doble pared /

Angled beehive bowls /

Bols nid d'abeilles à paroi inclinée /

Angewinkelte Bienenstock-Schüsseln

46584



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

Bol estriado cuadrado doble pared /

Double-Wall Square Beehive Serving Bowls /

Bol lis carré double paroi /

Doppelwandige, quadratische, gerillte Schale

47619



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

Bol estridado redondo doble pared /

Beehive Style Double-Wall Serving Bowls /

Bol à bande rond double paroi /

Geriffelte, runde, doppelwandige Schüssel

46587



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

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 / Ovale 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 / Ovale 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 / Ovale 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**



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



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

P3631 Espátula monobloc /
One piece turner /
Spatule monobloc /
Pfannenwender Monoblock



REF	L cm	€/u	
P363.100	37	7,00	1

P3651 Tenedor monobloc /
One piece fork /
Fourchette monobloc /
Fleischgabel Monoblock



REF	L cm	€/u	
P365.100	37	5,50	1

P3691 Pala pasteles / Cake server / Pelle à gâteau / Keksschaufel



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

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

P3671 Cuchara para spaghetti /
Spaghetti server /
Cuillère à spaghetti /
Spaghettilöffel



REF	L cm	€/u	
P367.100	35	6,30	1

REF	L cm	€/u	
P369.100	31	5,65	1



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

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

P345 Cuchara monobloc. inox 18% cr. / One piece spoon. 18% cr. St/Steel
Cuillère monobloc. inox 18% cr. / Servierlöffel 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



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



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
-40°C +210°C

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



Nylon + Inox
Nylon + St/Steel
Nylon + Rostfreier Stahl
-40°C +210°C



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



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 /
Holzwendler



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 knife /
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

P359 Pinza de servicio / Serving tong /
Pince de service / Servierzange



REF	L cm	€/u	📦
P359.000	24	7,45	1

P353 Pinza ensalada / Salad tong /
Pince à salade / Salatzange



REF	L cm	€/u	📦
P353.000	26,5	16,00	1

46928 Pinza pan / Bread tong /
Pince à pain / Brotzange



REF	L cm	€/u	📦
46928	23,5	12,80	12

P606 Pinza pan / Bread tong /
Pince à pain / Brotzange



REF	L cm	€/u	📦
P606.000	25	17,15	1

P605 Pinza pasta / Pasta tong /
Pince à pâtes / Nudelzange



REF	L cm	€/u	📦
P605.000	24	4,65	1

P351 Pinza spaghetti / Spaghetti tong /
Pince à spaghetti / Spaghettizange



REF	L cm	€/u	📦
P351.000	19	3,30	12

P352 Pinza repostería / Cake tong /
Pince à gâteau / Konditoreizange



REF	L cm	€/u	📦
P352.000	18	8,65	1

P617 Pinza anillas / Tong with ring /
Tong with ring / Zange mit Ringen



REF	L cm	€/u	📦
P617.017	17	5,35	1

P618 Pinza hamburguesa / Burger tong /
Pince à "burger" / Hamburgerzange



REF	L cm	€/u	📦
P618.000	24	10,25	1

46929 Pinza pastelería / Pastry tong /
Pince à pâtisserie / Gebäckzange



REF	L cm	€/u	📦
46929	20	7,55	24

P615 Cascanueces / Nut cracker /
Casse-noix / Nussknacker



REF	L cm	€/u	📦
P615.000	16,5	6,60	1

P902 Pinza charcutería / Butcher's tong /
Pince à charcuterie / Metzgereizange



REF	L cm	€/u	📦
P902.000	10,5 x 5	6,25	1

P389 Pinza para mariscos en aluminio / Aluminium lobster cracker /
Casse-pattes en aluminium / Meeresfrüchtezange aus Aluminium



REF	L cm	€/u	📦
P389.000	14	3,75	1

Ver productos en / See products on / Voir produits en page / Siehe produkte in

P. 107

PINZAS / TONGS /
PINCES / ZANGEN

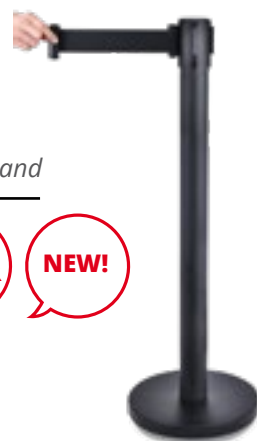


P19117

Poste con cinta retráctil /
Barrier with retractable belt /
Poteau dérouleur à sangle /
Pfosten mit einziehbarem rotem Band

Acero inoxidable pintado negro /
Black-painted stainless steel /
Acier inoxydable peint noir /
Edelstahl schwarz lackiert

BEST SELLER
NEW!



REF	H cm	Kg	€/u	📦
P19.117	90	7	59,95	1

P19118

Panel información / Information sign /
Panneau information / Informationsschild

Para poste /
For barrier /
Pour poteau /
Für Pfosten
P19.117

NEW!



REF	cm	€/u	📦
P19.118	22 x 46	38,45	1

P19115

Recambio cabezal / Spare head /
Rechange de sangle / Ersatzkopf

Para poste /
For barrier /
Pour poteau /
Für Pfosten
P19.114



REF	Color / Colour / Couleur / Farbe	L cm	€/u	📦
P19.115-N	●	200	37,30	1
P19.115-A	●	200	37,30	1
P19.115-R	●	200	37,30	1

P19114

Poste con cinta retráctil /
Barrier with retractable belt /
Poteau dérouleur à sangle /
Pfosten mit einziehbarem rotem Band

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

Pulido brillante.
Mirror Polished.
Polissage brillant.
Glänzend poliert.

Cabezal removible.
Detachable head.
Tête amovible.
Kopf abnehmbar.



REF	Color / Colour / Couleur / Farbe	H cm	L cm	Kg	€/u	📦
P19.114N	●	94	200	9	79,35	1
P19.114A	●	94	200	9	79,35	1
P19.114R	●	94	200	9	79,35	1

P19116

Panel información / Information sign /
Panneau information / Informationsschild

Para poste /
For barrier /
Pour poteau /
Für Pfosten
P19.114



REF	cm	€/u	📦
P19.116	21,8 x 32	42,10	1

Poste separación acero inoxidable /
St/Steel barrier /

P19100

P19.100
Pulido brillante.
Mirror Polished.
Polissage brillant.
Glänzend poliert.

P19.101
Baño dorado.
Golden coated.
Doré.
Goldbeschichtet.

Cordón no incluido
Belt not included
Cordon non inclus
Seil nicht inklusive

Ref. P19.100 Ref. P19.101



REF	H cm	Kg	€/u	📦
P19.100	95	10,5	72,80	1
P19.101	100	10,5	81,25	1

Cordón con ganchos cromados /
Belt with chromium-plated ends /
Cordon à crochets chromés /
Seil mit verchromten Haken

P19105



Cordón con ganchos dorados /
Belt with golden ends /
Cordon à crochets dorés /
Seil mit vergoldeten Haken

P19106



REF	Color / Colour / Couleur / Farbe	L cm	€/u	📦
P19.105	●	150	17,85	1
P19.107	●	150	17,85	1
P19.103	●	150	35,65	1

REF	Color / Colour / Couleur / Farbe	L cm	€/u	📦
P19.106	●	150	17,85	1
P19.104	●	150	38,30	1

Fabricadas con un material plástico especial que no se raya.
Marcos de madera resistentes al agua y al sol. Pizarras especialmente diseñadas para el uso de tizas o rotuladores con base de agua.

Produced from special plastic completely anti-scrath material. Solid wood frame double-lacquered. Rain and sunproof. Writing-surfaces specially designed for using water based chalkmarkers.

Fabriqués avec un matériel plastique spécial anti-rayures. Cadres en bois massif. Résistants à la pluie et au soleil. Tableaux spécialement conçus pour l'utilisation des craies ou marqueurs avec base à eau.

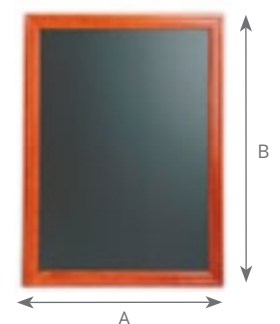
Hergestellt aus einem speziellem Plastik, welches nicht verkratzt. Rahmen aus Holz resistent gegen Wasser und Sonne. Spezielles tafeldesign für den gebrauch von Kreide und Filzstiften.

P21000 / P21001 Caballete - Duo



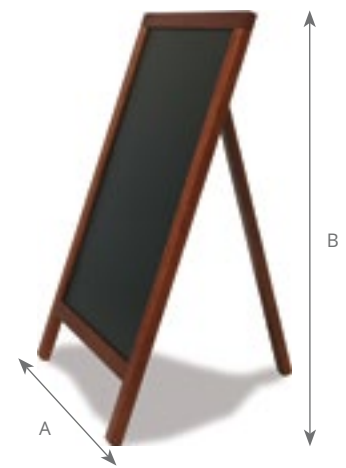
REF	A cm	B cm	€/u	📦
P21.000	75	135	174,90	1
P21.001	55	85	114,80	1

P2100 Universal



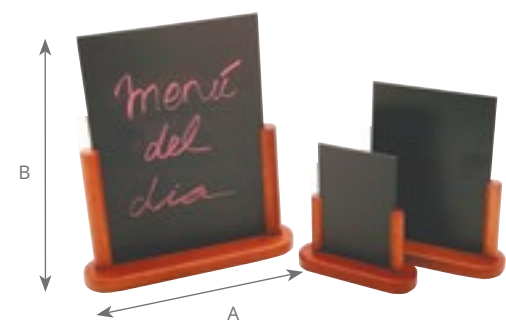
REF	A cm	B cm	€/u	📦
P21.005	50	60	27,05	1

P21003 Caballete - Uno



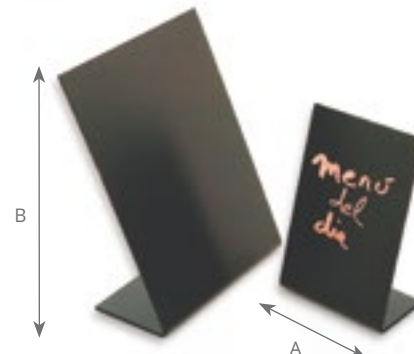
REF	A cm	B cm	€/u	📦
P21.003	55	85	61,90	1

P2101 Lucky



REF	A cm	B cm	€/u	📦
P21.015	10	15	7,45	1
P21.016	15	21	8,85	1
P21.017	21	30	14,75	1

P2102 Basic



REF	A cm	B cm	€/u	📦
P21.027	10	15	5,20	1
P21.028	15	23	8,75	1

P21020-26 Marcador tiza / Chalkmarker /
Marqueur / Kreidemarker

Grueso 2-6 mm /
Widths 2-6 mm /
Épaisseur 2-6 mm /
Breite 2-6 mm



REF	Color / Colour / Couleur / Farbe	€/u	📦
P21.020	Blanco / White / Blanc / Weiss	5,25	1



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

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

Hierro fundido / Cast iron / Fonte émaillée / Gusseisen	472
Aluminio de fundición / Cast aluminium / Fonte d'aluminium / Aluminiumguss	474
Acero esmaltado / Enamelled steel / Acier émaillé / Emailliertem Stahl	474

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

Llaunas presentación / Tin plates display / Plateaux inox présentation / Präsentationstabletts	475
Pizarras / Slates / Ardoises / Schieffertfeln	476
Bambú natural & madera / Natural bamboo & wooden Bambou naturel & bois / Naturbambus & holz	478
Cesta pan / Bread basket / Corbeille à pain / Brotkorb	481
Cestas polipropileno / Polypropylene baskets / Corbeilles polypropylène / Polypropylen körbe	482
Manteles individuales / Place mats / Sets de table / Platzmatten	486

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

Molinillos pimienta y sal / Pepper mill-salt mill / Moulin à poivre et sel / Pfeffer- und Salzmühlen	488
Salseras / Flared Sauce Cups / Saucières / Gewellte Sossenschalen	489
Complementos de mesa / Table accessories / Accessoires de table / Tischaccessoires	490
Servilletero / Napkin holder / Porte-serviettes / Serviettenspender	493
Portamenús / Menu holders / Porte-menus / Kartenhalter	494
Tapas para platos / Plate Covers / Couvercles à assiette / Tellerhauben	495



Miniaturas hierro fundido / Cast Iron Miniatures / Miniatures fonte émaillée / Miniaturen Gusseisen



Miniaturas en hierro fundido y
esmaltado interior, perfectas
para servicio individual y
presentación.

Enamelled cast iron miniatures
perfect for individual service and
presentations.

Miniatures en fonte émaillée (à
l'intérieur) idéales pour le service
individuel et la présentation.

Miniaturen aus innen emailierten
Gusseisen eignen sich perfekt
für den individuellen Service und
Präsentation.

P23500 Mini sartén / Mini fry pan / Mini poêle ronde / Minibratpfanne



REF	Ø cm	L cm	H cm	€/u	📦
P23.500	10,5	16	2,6	5,10	1

P23502 Mini sartén alta / Mini deep fry pan / Mini poêle ronde haute / Hohe Minibratpfanne



REF	Ø cm	L cm	H cm	€/u	📦
P23.502	14	23,5	3,8	12,05	1

P23501 Mini sartén / Mini fry pan / Mini poêle ronde / Minibratpfanne



REF	Ø cm	L cm	H cm	€/u	📦
P23.501	13,5	21	2,5	8,00	1

P23503 Mini sartén cuadrada / Mini squared fry pan / Mini poêle carrée / Quadratische Minibratpfanne



REF	cm	L cm	H cm	€/u	📦
P23.503	13,6 x 13,6	23,3	3,6	13,00	1

P23504 Mini sartén rectangular / Mini oblong fry pan / Mini poêle rectangulaire / Rechteckige Minibratpfanne



REF	cm	L cm	H cm	€/u	📦
P23.504	12,7 x 10,5	18	2,5	7,30	1

P23505 Mini cacerola con tapa / Mini round casserole with lid / Mini cocotte avec couvercle / Minikasserolle mit Deckel



REF	Ø cm	L cm	H cm	Lts	€/u	📦
P23.505	10	13	7,5	0,20	15,75	1

P23506 Mini fuente oval con tapa / Mini oval pan with lid / Mini plateau ovale avec couvercle / Mini Buffetschale mit Deckel



REF	cm	L cm	H cm	€/u	📦
P23.506	12 x 8	15,5	5,0	9,05	1

P23508 Cacerola oval / Oval casserole / Mini casserole ovale / Ovale Kasserolle



REF	cm	H cm	Lts	€/u	📦
P23.508	21,5 x 15,5	6,5	0,60	19,60	1

P23507 Cacerola alta con tapa / High round casserole with lid / Cocotte haute avec couvercle / Hohe Kasserolle mit Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	📦
P23.507	14	9,5	0,70	24,05	1

P23509 Mini fuente oval alta con tapa / High mini oval pan with lid / Mini plateau ovale haut avec couvercle / Ovale hohe Minibuffetschale mit Deckel



REF	cm	H cm	Lts	€/u	📦
P23.509	12,5 x 9,3	7,5	0,25	24,00	1

Miniaturas aluminio de fundición / Cast aluminium Miniatures /
Miniatures fonte d'aluminium / Miniaturen Aluminiumguss

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

P141



Fondo torneado /
Ground base /
Fond dressé /
Gedrechselter
Unterboden

REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P141.014	14	4,0	24,90	1
P141.016	16	5,0	30,55	1
P141.020	20	5,5	33,00	1

Cazuela alta sin tapa /
Deep casserole without lid /
Braising sans couvercle /
Hohe Kasserolle ohne Deckel

P151



Fondo torneado /
Ground base /
Fond dressé /
Gedrechselter
Unterboden

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

Miniaturas acero esmaltado / Enamelled steel Miniatures
Miniatures acier émaillé / Miniaturen Emaillierte Stahl

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

P995



REF	Ø cm	Raciones / Portions / Portionen	€/u	📦
P995.010	10	-	4,70	1
P995.016	15	-	5,50	1

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

P997



REF	Ø cm	Lts	€/u	📦
P997.014	14	0,40	5,00	1
P997.016	16	0,50	5,40	1

Ver productos en / See products on / Voir produits en page / Siehe produkte in

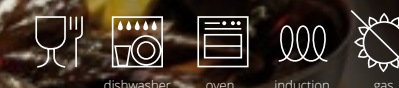
P. 397

MINIATURAS DE MELAMINA /
MELAMINE MINIATURES /
MINIATURES DE MÉLANINE /
MELAMIN-MINIATUREN



PRESENTACIÓN DE MESA / TABLE PRESENTATION /
PRÉSENTATION TABLE / TISCHPRÄSENTATION

ACERO INOXIDABLE / STAINLESS STEEL /
ACIER INOXYDABLE / EDELSTAHL



MADERA / WOOD / BOIS / HOLZ



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

NEW!

IDEA! Ideal para arroces, caracoles y carnes y pescados al horno /
Ideal for baked rice, snails, meats and fish /
Idéal pour des recettes comme paëlla, escargots, pièces de viandes /
Ideal für reisgerichte, schnecken und fleisch und fischspeisen aus dem ofen

*Sólo para placas inducción mantenedoras /
Only for warming induction units /
Uniquement pour plaques induction de maintien en température /
Nur für Warmhalte-Induktionsplatten

P29610

Llauna bandeja presentación rectangular con mango /
Sheet pan with wooden tray with handle /
Plateau de présentation avec manche /
Blech Präsentationstablett mit Stiel



REF	LLAUNA		TOTAL		€/u	📦
	cm	H cm	cm	H cm		
P29.610	22 x 14	2	34 x 18	3	33,30	6

P29600

Llauna bandeja presentación rectangular /
Sheet pan with wooden tray /
Plateau de présentation /
Blech Präsentationstablett



REF	LLAUNA		TOTAL		€/u	📦
	cm	H cm	cm	H cm		
P29.600	29,5 x 19,5	2	33 x 23	3	33,90	6

P1950 **Llauna bandeja gastronorm 1/1 presentación / 1/1 GN sheet pan /**
Plateau GN 1/1 de présentation / Blech GN-Tablett 1/1 Präsentation

GN 1/1



REF	LLAUNA		TOTAL		€/u	📦
	cm	H cm	L cm	H cm		
P195.000	48 x 32	2	52,5	39,60	6	

P296 **Llauna bandeja presentación redonda / Round sheet pan with wooden tray /**
Plateau rond de présentation / Blech Präsentationstablett rund



REF	LLAUNA		TOTAL		€/u	📦
	Ø cm	H cm	L cm	H cm		
P29.620	20	4,5	31	5,5	33,55	6
P29.630	26	4,5	37	5,5	41,05	6

IDEA! Ideal para servir en mesa
Ideal for table top service
Idéal pour service de table
Ideal zum servieren am Tisch



PIZARRAS / SLATES / ARDOISES / SCHIEFERPLATTEN

Presentación natural, elegante y exclusiva de platos fríos o calientes.

Natural, elegant and exclusive presentation of cold or hot plates.

Présentation naturelle, élégante et exclusive de plats froids ou chauds.

Naturrelle, exclusive und elegante Präsentation von kalten und warmen Speisen.

P28600 Tabla pizarra y acacia / Slate and acacia board / Plateau ardoise et bois / Schieferplatte und Akazie

REF	cm	H cm	€/u	📦
P28.600	33 x 23	1,5	19,15	1



P28610 Tabla pizarra y acacia / Slate and acacia board / Plateau ardoise et bois / Schieferplatte und Akazie

REF	cm	L cm	H cm	€/u	📦
P28.610	26 x 18	34	1,5	15,95	1



P28620 Tabla pizarra y acacia / Slate and acacia board / Plateau ardoise et bois / Schieferplatte und Akazie

REF	Ø cm	L cm	H cm	€/u	📦
P28.620	21,0	31	1,5	15,55	1
P28.621	26,5	37	1,5	19,45	1



Ver productos en / See products on / Voir produits en page / Siehe produkte in

P. 88

BANDEJA PRESENTACIÓN / DISPLAY TRAY / PLATEAU PRÉSENTATION / PRÄSENTATIONSSCHALE



Cantos pulidos / Polished edges / Coins biseautés / Abgeschrägte ecken

Pies espumados / Rubber feet / Pieds mousse / Schaumstofffüsse

4-5 mm
Espesor / Thickness / Epaisseur / Dicke



P28202 Pizarra presentación / Slate serving tray / Ardoise presentation / Schieferplatte

BEST SELLER



REF	cm	€/u	📦
P28.202	20 x 20	3,30	24
P28.252	25 x 25	5,30	16
P28.303	30 x 30	7,05	12
P28.302	30 x 20	5,10	16
P28.403	40 x 30	9,20	10

P28501 Pizarra presentación / Slate serving tray / Ardoise presentation / Schieferplatte



REF	cm	€/u	📦
P28.501	25 x 25	5,30	1
P28.502	30 x 30	7,05	1
P28.503	30 x 20	5,00	1
P28.504	40 x 30	9,05	1

P28505 Pizarra presentación / Slate serving tray / Ardoise presentation / Schieferplatte



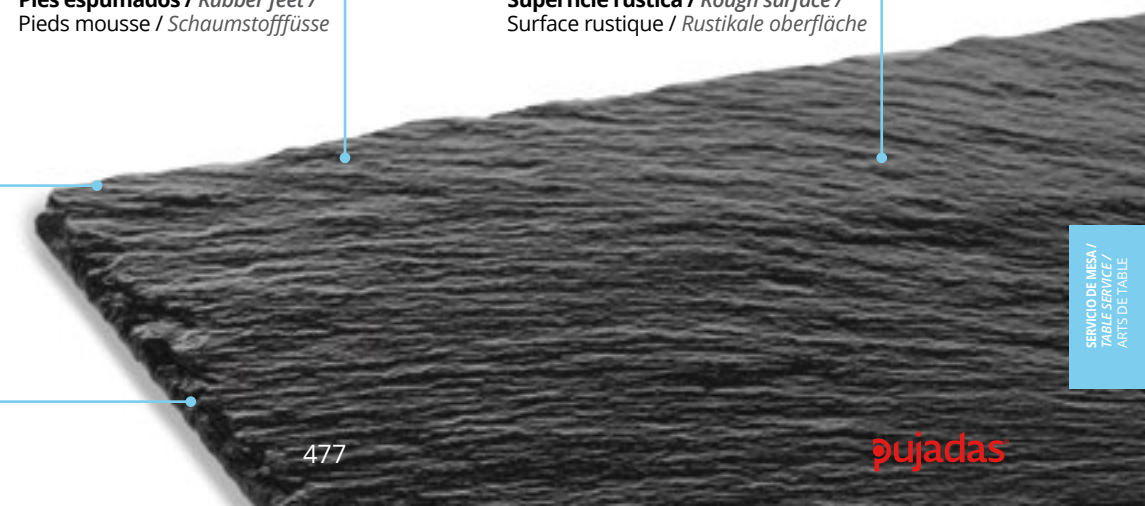
REF	Ø cm	€/u	📦
P28.505	20	4,40	1
P28.506	30	6,70	1

Pies espumados / Rubber feet / Pieds mousse / Schaumstofffüsse

Superficie rústica / Rough surface / Surface rustique / Rustikale oberfläche

Cantos naturales / Natural edges / Coins naturels / Natürliche ecken

5-6 mm
Espesor / Thickness / Epaisseur / Dicke



BAMBÚ NATURAL & MADERA / NATURAL BAMBOO & WOOD /
BAMBOU NATUREL & BOIS / NATURBAMBUS & HOLZNATURAL
FIBERSGama presentación bambú
natural para los más exigentes.Natural bamboo presentation range
for the most demanding hotels and
restaurants.Gamme de présentation bambou
naturel plus exigeants.Präsentationsreihe naturBambus für
den höchsten Anspruch.P10051 Tabla bambú presentación sushi / Bamboo sushi board /
Planche bamboú présentation sushi / Bambus Sushitisch

REF	cm	H cm	€/u	📦
P100.511	24 x 15	3,0	10,15	24
P100.512	27 x 18	3,0	12,65	24

P10052 Tabla curvada bambú sushi / Curved bamboo sushi board /
Planche incurvée bambou présentation sushi / Gebogener Bambus Sushitisch

REF	cm	H cm	€/u	📦
P100.520	21 x 12	2,5	8,65	36
P100.521	24 x 15	3,0	10,60	24
P100.522	27 x 18	3,0	13,10	24

P10060 Barco presentación sushi / Sushi boat presentation /
Bateau présentation sushi / Präsentations Sushi-Boot

REF	cm	H cm	€/u	📦
P100.600	50 x 20	31,0	82,55	6
P100.601	70 x 25,5	45,0	110,15	6

P10054 Vaporera bambú redonda / Round bamboo steamer /
Cuit vapeur bambou rond / Runder Bambus Dampfgarer

Sin tapa / Without lid / Sans couvercle / Ohne Deckel



REF	cm	H cm	€/u	📦
P100.540	10	4,0	3,25	375
P100.541	13	5,0	4,80	224
P100.542	15	5,0	4,90	144
P100.543	21	5,0	6,05	72
P100.544	27	5,5	8,65	44

P10055 Tapa vaporera redonda / Round steamer lid /
Couvercle cuit vapeur rond / Runder Dampfgarerdeckel

REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P100.550	10	3,0	3,10	500
P100.551	13	3,5	4,30	272
P100.552	15	3,5	4,60	204
P100.553	21	4,0	5,50	102
P100.554	27	4,0	8,15	60

P10053 Bandeja rectangular presentación sushi / Sushi rectangular tray /
Plateau rectangulaire présentation sushi / Sushi-Tablett, rechteckig

REF	cm	H cm	€/u	📦
P100.530	33 x 22,5	8,0	31,30	6
P100.531	42 x 32	8,5	34,60	6

P10057 Pinza bambú / Bamboo tong / Pince bambou / Bambuszange



REF	L cm	€/u	📦
P100.570	20,0	1,15	780
P100.571	25,5	1,35	504
P100.572	30,0	1,50	444



PRESENTACIÓN DE MESA / TABLE PRESENTATION /
PRÉSENTATION TABLE / TISCHPRÄSENTATION

CESTA PAN / BREAD BASKET / CORBEILLE À PAIN / BROTKORB

BEST
SELLER

NEW!

P100816 Cesta pan marrón / Brown bread basket / Corbeille à pain marrón / Brauner Brotkorb

Papel / Paper /
Papier / Papier

REF	cm	H cm	€/u	
P100.816	13,0 x 13,0	15	5,70	12
P100.807	17,5 x 17,5	15	7,85	12
P100.836	26,5 x 26,5	12	10,00	12




P100.807

Se puede lavar / Washable/
Peuvent se laver / Kann gewaschen werden

P100808 Cesta pan gris / Grey bread basket / Corbeille à pain gris / Grauer Brotkorb

Papel / Paper /
Papier / Papier

REF	cm	H cm	€/u	
P100.808	13,0 x 13,0	15	5,70	12
P100.827	17,5 x 17,5	15	7,85	12
P100.838	26,5 x 26,5	12	10,00	12



P100.808




P100.838

Se puede lavar / Washable/
Peuvent se laver / Kann gewaschen werden

P100817 Cesta pan negra / Black bread basket / Corbeille à pain noir / Schwarz Brotkorb

Papel / Paper /
Papier / Papier


REF	cm	H cm	€/u	
P100.817	13,0 x 13,0	15	5,70	12
P100.826	17,5 x 17,5	15	7,85	12
P100.837	26,5 x 26,5	12	10,00	12




P100.826

Se puede lavar / Washable/
Peuvent se laver / Kann gewaschen werden


P10074 Cesta pan / Bread basket / Corbeille à pain / Brotkorb

REF	cm	H cm	€/u	
P100.740	29 x 29	47,5	46,60	12
P100.741	36 x 30	21 / 39	34,80	6
P100.742	Ø 29	21 / 39	34,80	6
P100.780	Ø 35	35	26,70	12


**P10075** Cesta redonda inclinada / Slated bread basket / Corbeille ronde inclinée / Schräger runder Korb

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P100.754	36	10 / 20	17,25	6
P100.755	40	13 / 23	22,15	6


**P10076** Cesta rectangular inclinada / Slated rectangular basket /
Corbeille rectangulaire inclinée / Schräger rechteckiger Korb

REF	cm	H cm	€/u	
P100.760	40 x 28	6 / 10	21,80	12
P100.761	58 x 38	8 / 12	35,25	6


**P10077** Cesta rectangular dos compartimentos / Two compartment rectangular basket /
Corbeille rectangulaire deux compartiments / Rechteckiger Korb zwei Unterteilungen

REF	cm	H cm	€/u	
P100.770	49 x 31	10 / 14,3	30,45	6


**P10079** Cesta redonda / Round basket / Corbeille ronde / Runder Korb

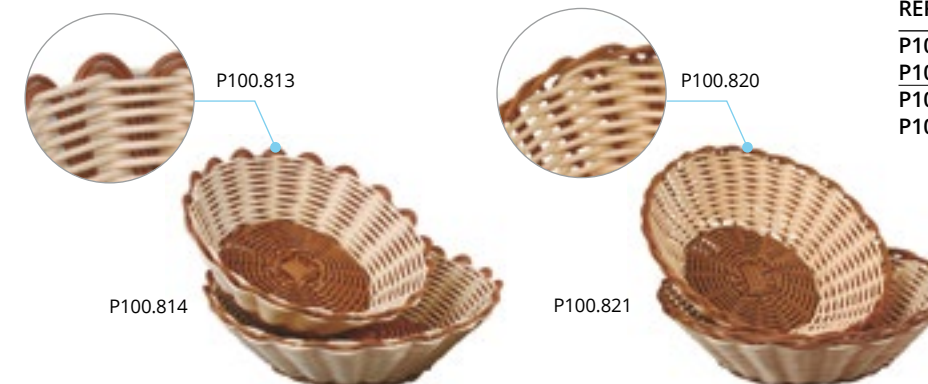
REF	Ø cm	H cm	€/u	
P100.792	24	5,5	6,75	60


**P10080** Cesta redonda / Round basket / Corbeille ronde / Runder Korb

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P100.803	18	6,0	5,55	48
P100.804	23	6,0	7,45	48
P100.805	25	6,0	8,30	48

**P10081 / P10082** Cesta redonda / Round basket / Corbeille ronde / Runder Korb

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P100.813	18,5	6,0	3,70	84
P100.814	23	6,0	4,75	84
P100.820	18,5	6,0	3,70	84
P100.821	23	6,0	4,75	84

**P10090** Cesta oval / Oval basket / Corbeille ovale / Ovaler Korb

REF	cm	H cm	€/u	
P100.900	30 x 23,5	7,5	7,45	36



P10084 Cesta rectangular /
Rectangular basket /
Corbeille rectangulaire /
Rechteckiger Korb



REF	cm	H cm	€/u	
P100.840	21,5 x 18	8,0	6,75	84
P100.841	26 x 20	7,5	6,05	48

P10086 Cesta rectangular /
Rectangular basket /
Corbeille rectangulaire /
Rechteckiger Korb



REF	cm	H cm	€/u	
P100.860	37 x 27	7,0	14,20	24
P100.861	46 x 34	7,0	19,25	24
P100.862	46 x 34	12,0	23,10	12

P10088 Cesta oval / Oval basket /
Corbeille ovale / Ovaler Korb



REF	cm	H cm	€/u	
P100.880	18 x 12	6,5	4,20	60
P100.881	23,5 x 15	7,0	5,25	60
P100.882	28 x 14,5	7,5	6,50	36

P10085 Cesta rectangular /
Rectangular basket /
Corbeille rectangulaire /
Rechteckiger Korb



REF	cm	H cm	€/u	
P100.851	40 x 28,5	7,0	16,10	24

P10087 Cesta rectangular /
Rectangular basket /
Corbeille rectangulaire /
Rechteckiger Korb



REF	cm	H cm	€/u	
P100.871	42 x 30	7,0	19,25	24

P10089 Cesta oval / Oval basket /
Corbeille ovale / Ovaler Korb



REF	cm	H cm	€/u	
P100.890	19 x 13	7,0	4,95	48
P100.891	25 x 15	8,0	6,75	60
P100.892	29 x 19	10,0	7,60	60

P10093 Cesta para cubiertos / Cutlery dispenser / Corbeille à couverts / Besteckkorb



REF	cm	H cm	€/u	
P100.931	30 x 11	7,0	6,80	96
P100.932	30 x 11	7,0	6,80	96

P10094 Cesta para cubiertos / Cutlery dispenser / Corbeille à couverts / Besteckkorb



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P100.940	13	14,0	5,55	36

P10095 Cesta buffet rectangular / Rectangular buffet basket /
Corbeille rectangulaire buffet / Rechteckiger Buffetkorb

GN 1/1



REF	Ø cm	TOTAL H cm	BASE H cm	€/u	
P100.950	53 x 31,5	26,0	8,5	27,20	12
P100.951	53 x 31,5	26,0	8,5	27,20	12
P100.955*				50,55	6

*Tapa / Lid / Couvercle / Deckel

Policarbonato / Polycarbonate
Polycarbonate / Polycarbonat

P10096 Cesta buffet redonda / Round buffet basket / Corbeille ronde buffet / Runder Buffetkorb



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P100.960	40	30	17,70	24
P100.965*			26,75	6

*Tapa / Lid / Couvercle / Deckel

Policarbonato / Polycarbonate
Polycarbonate / Polycarbonat

MANTELES INDIVIDUALES / PLACE MATS / SETS DE TABLE / PLATZMATTEN



Manteles individuales fabricados en PVC + poliéster. Para su limpieza se aconseja usar una esponja o trapo húmedo.

Place mats made of PVC + polyester. To clean please use a damp sponge or cloth

Sets de table fabriqués en PVC + polyester. Nettoyer à l'aide d'une éponge ou un chiffon humide.

Individuelle PlatzMatten Hergestellt aus PVC + Polyester. Für die einfache Reinigung empfehlen Wir einen Schwamm oder ein Feuchtes tuch.

P92605 Manteles individuales DECO / DECO place mats / Sets de table DECO / Individuelle Platzmatten DECO



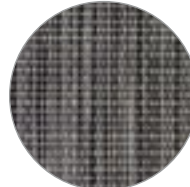
P926.051



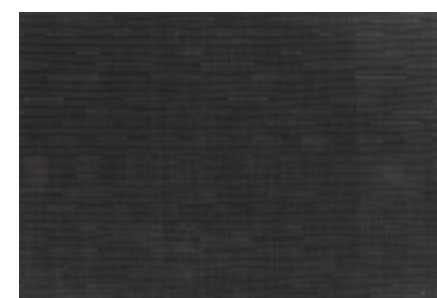
Líneas marrones-negras / Brown&Black Lines / Lignes marrons et noirs / Braune und schwarze Linien



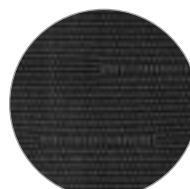
P926.052



Marrón-negro / Brown&Black / Marron et noir / Braun - Schwarz



P926.053



Negro / Black / Noir / Schwarz

REF	cm	€/pack	u
P926.051	45 x 30	13,90	6
P926.052	45 x 30	13,90	6
P926.053	45 x 30	13,90	6

Precio / Price / Prix / Preis: Pack 6 u.

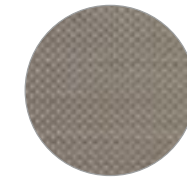
P9260 Mantel individual trama fina / Place mat fine band / Set de table maille fine / Platzmatte feinmaschig



REF	cm	€/pack	u
P926.006	45 x 30	13,90	6
P926.007	45 x 30	13,90	6
P926.008	45 x 30	13,90	6
P926.009	45 x 30	13,90	6

Precio / Price / Prix / Preis: Pack 6 u.

Marrón / Brown / Marron / Braun



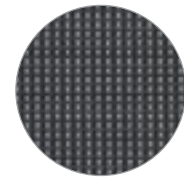
P926.006

Café / Coffee / Café / Kaffee



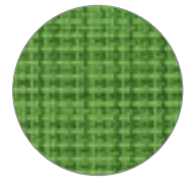
P926.007

Negro-Blanco / Black&White / Noir et blanc / Schwarz-Weiss



P926.008

Verde / Green / Vert / Grün



P926.009

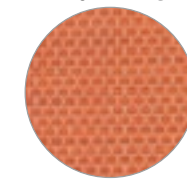
P926 Mantel individual trama gruesa / Place mat wide band / Set de table maille épaisse / Platzmatte grobmaschig



REF	cm	€/pack	u
P926.002	45 x 30	14,20	6
P926.003	45 x 30	14,20	6
P926.004	45 x 30	14,20	6
P926.005	45 x 30	14,20	6
P926.010	45 x 30	13,90	6
P926.011	45 x 30	13,90	6
P926.012	45 x 30	13,90	6

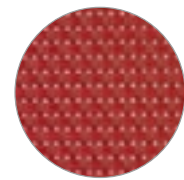
Precio / Price / Prix / Preis: Pack 6 u.

Naranja / Orange



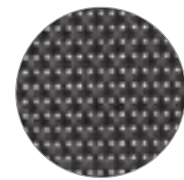
P926.002

Burdeos / Burgundy / Bordeaux / Bordeauxrot



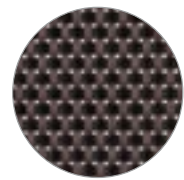
P926.003

Negro / Black / Noir / Schwarz



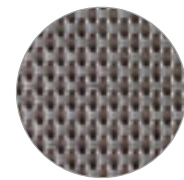
P926.004

Marrón-Negro / Brown&Black / Marron et noir / Braun-Schwarz



P926.005

Marrón-Plata / Brown&Silver / Marron Et Argent / Braun Versilbert



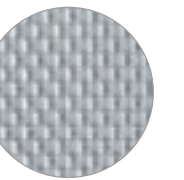
P926.010

Marrón-Dorado / Brown&Gold / Marron Et Doré / Braun-Vergoldet

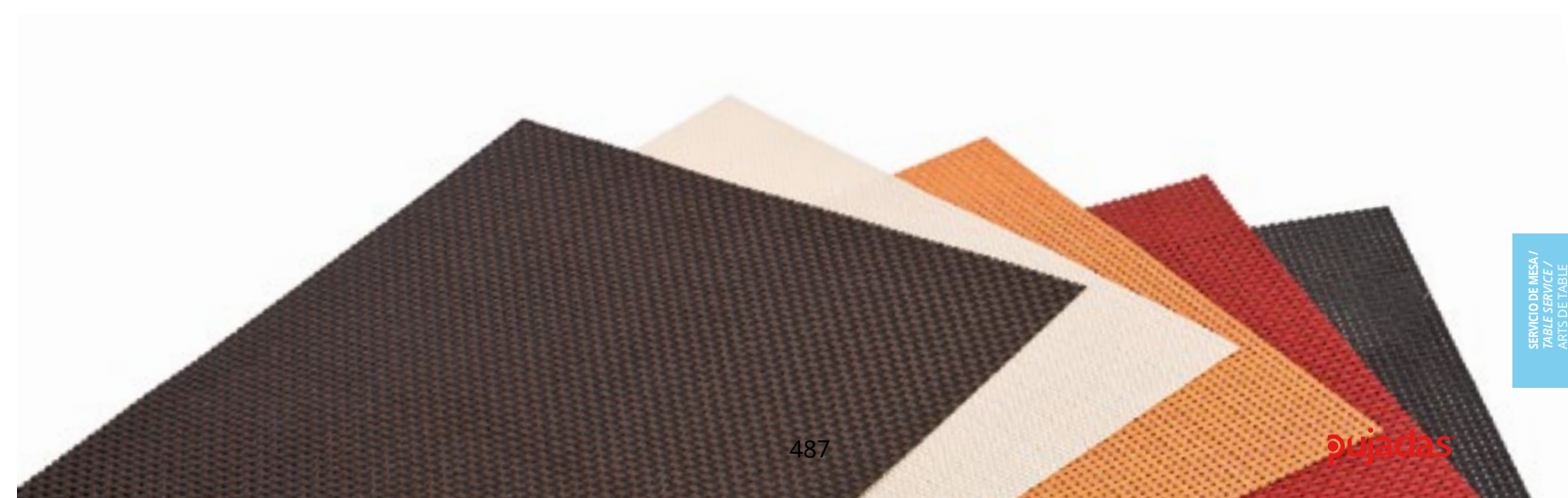


P926.011

Plateado / Silver / Argent / Versilbert



P926.012





Salseras / Flared Sauce Cups / Saucières / Gewellte Sossenschalen

Exterior brillante e interior satinado. Retiene la temperatura durante un tiempo más prolongado que los recipientes de plástico o melamina.

Mirror-finished outside, satin-finished inside. Retains temperature longer (than plastic or melamine). Flared design is attractive, and allows for easier dipping or pouring.

Ultra-brillant à l'extérieur ; satiné à l'intérieur. Retient la chaleur plus longtemps que le plastique ou la mélamine. Forme évasée attrayante; plus facile pour tremper ou verser.

Hochglanzpoliertes Äußeres, mattpoliertes Inneres. Konserviert die Temperatur länger (als Plastik oder Melamin). Design mit nach oben zunehmendem Durchmesser ist attraktiv und ermöglicht ein einfacheres Eintauchen und Ausgießen.

46714 / 46716 Recipiente para salsas / Flared sauce cup / Saucière évasée / Soßenbecher

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

REF	Ø cm	H cm	ml	€/u	
46714	7,6	4,1	118	1,90	12
46716	9,5	4,6	177	2,15	12



P96700 Molinillos pimienta y sal. Madera / Pepper mill-salt mill. Wooden / Moulins à poivre et sel. Bois / Pfeffer- und Salzmühlen. Holz



NEW!

REF	H cm	€/u	
P967.007	12,5	10,10	1
P967.008	15,0	11,65	1
P967.009	19,5	13,65	1

P967 Molinillos pimienta y sal. Acrílico / Pepper mill-salt mill. Acrylic / Moulins à poivre et sel. Acrylique / Pfeffer- und Salzmühlen. Acryl.



A
Pimienta /
Pepper /
Poivre /
Pfeffer

B
Sal /
Salt /
Sel /
Salz

REF	Tipo / Type	H cm	€/u	
P967.001	A	15,5	11,55	1
P967.002	A	20,0	12,50	1
P967.003	A	23,0	13,30	1
P967.004	B	15,5	8,65	1
P967.005	B	20,0	9,65	1
P967.006	B	23,0	10,55	1

P333 Salsera / Gravy boat / Saucière / Sossenkännchen



REF	L	€/u	
P333.010	0,10	5,00	1
P333.020	0,20	8,00	1
P333.035	0,35	9,15	1

P623 Portasalados o portasalsas / Snack bowl set or sauce bowl set / Ensemble bols pour snacks ou sauces / Snack- oder Sossenständer



REF	UNI.	Ø cm/U	ml/U	€/u	
P623.003	3	9	200	38,35	1

P2440 Mini cubo / Mini bucket / Mini seau / Minieimer

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF	Ø cm	H cm	L	€/u	
P24.407	7,5	6,5	0,15	2,65	6
P24.409	9,0	8,5	0,32	3,75	6

BCT6860B Sistema avisador de clientes / TClient calling system / Système d'avertisseur clients / Gäste-Meldesystem

REF	€/u	📦
BCT6860B	700,00	1

NEW!



Teclado digital para configurar y operar /
Keyboard /
Configuration et utilisation grâce au clavier numérique /
Digitale Tastatur zum Einstellen und Bedienen

Ø 105mm



Numeración Led /
Led numeration /
Numéros en Led /
LED-Nummerierung

Base de carga /
A base to recharge /
Base pour recharger /
Ladestation

Logo customizable /
Personalised logo /
Logo personnalisable /
Personalisierbares Logo

Diez discos inalámbricos recargables que se iluminan, vibran y emiten sonidos para avisar al cliente de que debe recoger su pedido, evitando colas y aglomeraciones.

Ten wireless rechargeable discs, which light up, vibrate and beep to notify the customer that their order is ready. Avoiding queues and gatherings.

Dix avertisseurs sans fils rechargeables qui clignotent, vibrent et émettent des bips sonores pour avertir nos clients que leurs commandes sont prêtes. Ils évitent les agglutinements et les queues inutiles.

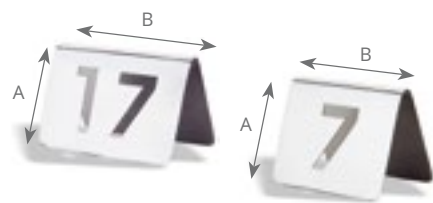
Zehn wiederaufladbare drahtlose Discs zur Vermeidung von Warteschlangen und Menschenansammlungen, die aufleuchten, vibrieren und Signale abgeben, um Gästen zu melden, dass sie ihre Bestellungen abholen können.

P630 Soporte para número "banquete" / Number card holder / Support numéro "banquet" / Bankettnummerhalter



REF	H cm	€/u	📦
P630.010	10	8,65	1
P630.020	20	9,65	1
P630.030	30	10,95	1
P630.040	40	13,40	1

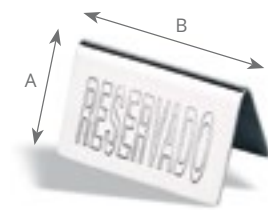
P632 Número de mesa / Table number / Numéro de table / Tischnummer



N. 1 - N. 30
** número de 2 dígitos. ** number with 2 digits. ** numero de 2 chiffres. ** number with 2 digits.
* número de 1 dígito. * number with 1 digit. * numero d'un seul chiffre. * number with 1 digit.

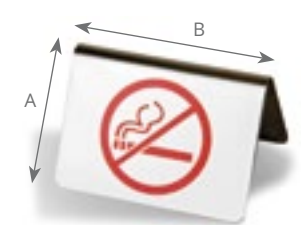
REF	A x B cm	€/u	📦
P632.00 + NUM*	5,6 x 6,4	2,35	1
P632.0 + NUM**	5,6 x 7,6	2,35	1

P633 Placa "Reservado" / "Reserved" table sign / Plaque "reserve" / "Reserviert" Schild



REF	Text	A x B cm	€/u	📦
🇪🇸 P633.000	RESERVADO	5 x 10	3,60	1
🇬🇧 P633.002	RESERVED	5 x 10	3,60	1
🇫🇷 P633.003	RESERVE	5 x 10	3,60	1

P634 Placa "Prohibido fumar" / "Non-smoking" sign / Plaque "Défense de fumer" / "Nichtraucher" Schild



REF	A x B cm	€/u	📦
P634.000	5,6 x 7,6	3,05	1

P969 Soporte elevador / Stand for tray / Support pour plateau / Ständer für platte



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P969.000	25 / 20	19,0	22,95	1

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



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

P8621 Bandeja oval antideslizante / Non slip oval serving tray / Plateau antidérapant forme ovale / Ovale Servicetablett Antirutschbeschichtung



Color negro / Black color /
Couleur noir / Farbe Schwarz.

REF	cm	€/u	📦
P862.100	68 x 56	32,85	1

P9681 Pincho / Skewer / Brochette / Spiess



Precio caja 12 unidades.
Price 12 units box.
Prix colis 12 unités.
Preis Kiste 12 Teile.

REF	L cm	€/u	📦
P968.125	25	5,50	12
P968.130	30	6,30	12
P968.135	35	7,00	12

P874 Pinchanotas / Bill spike / Epingle porte-tickets / Bonspiess



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P874.000	9	22	4,00	1

P863 Soporte para bandejas de gran tamaño / Large tray holder / Support pour grands plateaux / Support pour grands plateaux



No incluye bandeja.
Serving tray not included.
Plateau non inclus.
Servicetablett nicht enthalten.

REF	cm	H cm	€/u	📦
P863.000	47 x 47	82	96,45	1

Papelera sobremesa acero inox /
St/Steel table-tydy /
Receptacle à déchets de table /
Tischabfalleimer rostfreier Stahl

P650

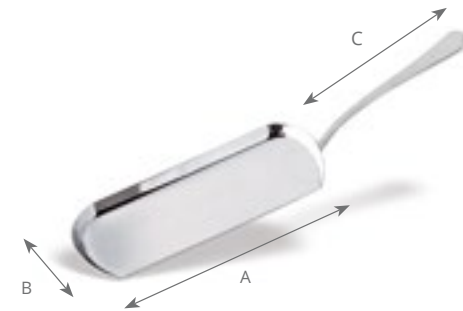
INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P650.000	12	21	13,55	1

Pala recogemigas /
Table crumber /
Pelle ramasse-miettes /
Krümmelschaufel

P625



REF	A x B x C cm	€/u	
P625.000	18 x 7 x 12,5	6,80	1

P638 Cenicero de agua / Water ashtray /
Cendrier à eau / Wasseraschenbecher

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P638.000	11	5,5	7,10	1

P639 Cenicero hondo / Deep ashtray /
Cendrier profond / Tiefer Aschenbecher

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

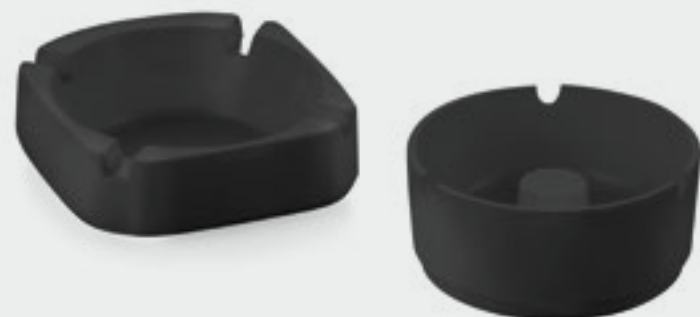


REF	cm	€/u	
P639.000	12,5 x 12,5 x 2,5	3,30	1

Ver productos en / See products on / Voir produits en page / Siehe produkte in

P. 399

MELAMINA /
MELAMINE /
MÉLAMINE /
MELAMIN



Servilletero /
Napkin holder /
Porte-serviettes /
Serviettenspender

P357

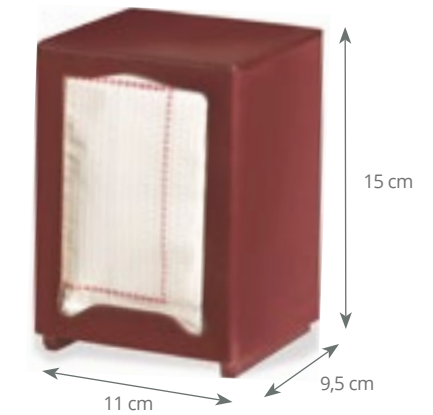
INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF	€/u	
P357.000	9,95	1

Servilletero madera /
Wooden napkin holder /
Porte-serviettes en bois /
Holz Serviettenspender

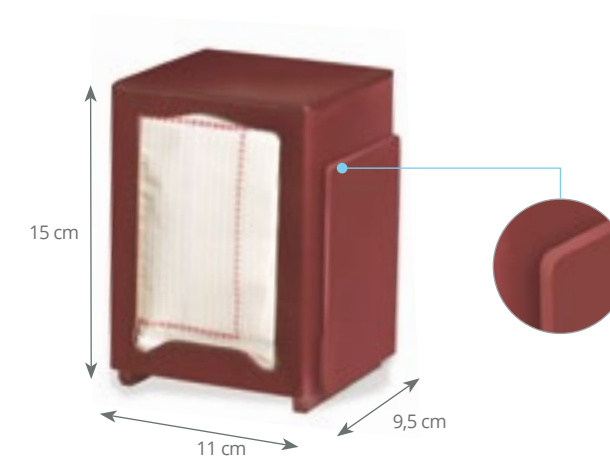
P25000



REF	€/u	
P25.000	10,80	1

P25002

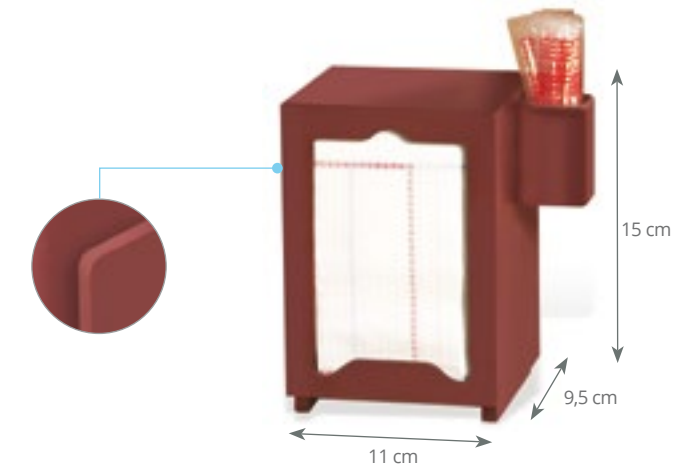
Servilletero madera con portamenús /
Wooden napkin holder with menu holder /
Porte-serviettes en bois avec porte-menus /
Holz Serviettenspender mit Kartenhalter



REF	€/u	
P25.002	11,65	1

P25020

Servilletero madera con portamenús y palillero /
Napkin holder with menu and toothpick holder /
Porte-serviettes avec porte-cure-dents et porte-menus /
Holz Serviettenspender mit Zahnstocher und Kartenhalter



REF	€/u	
P25.020	12,95	1

- Fabricado en PVC.
- Bolsillos en contratapa interior.
- Para hojas DIN A4 y DIN A5.
- Personalización disponible.
- Made of PVC.
- Pockets on each back cover.
- For DIN A4 and DIN A5 sheets.
- Personalisation available.

P2004

Portamenús Elegance / Elegance menu holder /
Porte-Menus Elegance / Eleganz Menümappe



Para 10 páginas: 4 fundas dobles + 2 laterales.

Up to 10 pages: cover back + 4 double inner pages + back cover front.

Pour 10 pages: 4 feuilles plastiques doubles + 2 latérales.

Für 10 Blatt Papier - 2 Plastikhüllen auf Umschlagseiten + 4 Plastikhüllen.

REF	cm	Color / Colour	€/u	1
P20.041	33 x 24	Burdeos / Burgundy / Bordeaux / Bordeauxrot	11,15	1
P20.042	33 x 24	Negro / Black / Noir / Schwarz	11,15	1

- Fabriqué en PVC.
- Poches avec couverture intérieure.
- Pour feuilles DIN A4 et DIN A5.
- Personalisation disponible.
- Hergestellt aus PVC.
- Hüllen im Inneren.
- Für din a4 und din a5.
- Blätter personalisierung möglich.

P20050

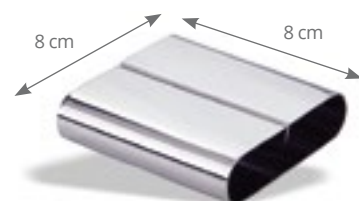
Porta blocs Elegance / Elegance Bill holder /
Porte-addition Elegance / Eleganz Blockhalter



REF	cm	Color / Colour	€/u	1
P20.050	23 x 13	Negro / Black / Noir / Schwarz	6,90	1

P636 Portamenús / Menu holder /

Porte-menu de table / Menühalter



REF	H cm	€/u	1
P636.000	2	4,20	1

P637 / P6371 Platillo cambio / Bill holder /

Porte-addition / Wechselgeldtellerche



REF	cm	€/u	1
P637.000	15,5 x 11	3,55	1
P637.100	21,5 x 12,5	4,20	1

P20066 Porta facturas / Bill Holder /

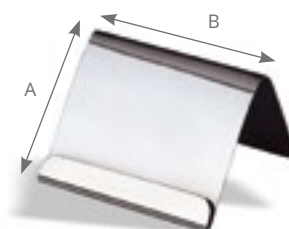
Porte-addition / Rechnungshalter



REF	cm	Color / Colour	€/u	1
P20.066	24,5 x 17	Negro / Black / Noir / Schwarz	20,00	1
P20.069	20 x 13,5	Negro / Black / Noir / Schwarz	18,40	1

P635 Portatarjetas / Card holder /

Porte-cartes / Kartenhalter



REF	A x B cm	€/u	1
P635.000	5,2 x 6,2	3,05	1

Tapas para platos / Plate Covers /

Couvercles à assiette / Tellerhauben

Las tapas para platos mantienen la comida a la temperatura ideal para servir. Se ofrecen con orificio central.

Plate covers keep food at its ideal serving temperature for improved customer satisfaction. Hemmed finger hole.

Les couvre-assiettes maintiennent les aliments à la température idéale de service pour améliorer la satisfaction du client. Trou ourlé pour passer le doigt.

Tellerhauben bewahren die ideale Serviertemperatur der Speisen zur höheren Zufriedenheit der Kunden. Gesäumtes Fingerloch.



62300 Tapas Acero inoxidable para platos / Stainless Steel Plate Covers /

Inox couvercles à assiette / Edelstahl-Tellerhauben

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF	Para / For / Pour / Für Ø cm	H cm	€/u	12
62300	22,9 - 23,2	5,9	20,50	12
62303	24,0 - 24,1	5,9	20,50	12
62312	26,8 - 27,0	5,9	22,30	12
62313	27,1 - 27,3	5,9	22,30	12
62315	27,8 - 27,9	5,9	22,30	12
62318	28,1 - 28,3	5,9	25,35	12
62321	29,1 - 29,2	5,9	25,35	12
62326	30,6 - 30,8	5,9	29,20	12

El acabado satinado mantiene más tiempo el buen aspecto de las tapas /
Satin-finish keeps covers looking better longer /
Fini satin pour un attrait durable /
Die matte Version behält das schöne Aussehen der Deckel längere Zeit.

Apilable / Stackable / Empilable / Stapelbar

918 Tapa plástico para platos / Plastic Plate Covers /

Plastique couvercles à assiette / Kunststoff-Tellerhauben

+ 93°C



REF	Para / For / Pour / Für Ø cm	H cm	€/u	12
918-13	21,6 - 23,2	6,7	10,70	12
1078-13	26,7 - 27,0	7	13,20	12

Consultar otras medidas disponibles /
Ask about other available sizes /
Consulter autres dimensions disponibles /
Siehe weitere erhältliche Größen

Transparente / Clear / Transparent

Apilable / Stackable / Empilable / Stapelbar

Lavavajillas / Dishwasher / lave-vaisselle / spülmaschinenfest

Ver productos en / See products on / Voir produits en page / Siehe produkte in

P. 220

BANDEJA ISOTÉRMICA /
ISOTHERMAL TRAY /
PLATEAU ISOTHERME /
ISOTHERMISCHES TABLETT





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

16.1 BAR 498

Cubiteras / Wine Buckets / Seaux à champagne / Kühler	498
Cocteleria / Cocktail Service / Cocktail / Cocktail-service	502
Alfombras para bar / Bar Mats / Tapis de bar / Barmatten	504
Dispensador de condimentos / Condiment Dispensers / Distributeur de condiments / Beilagenspender	505
Complementos de vino / Wine Complements / Accessoires du vin / Weinzubehör	506
Bandejas / Trays / Plateaux / Tablett	507

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

Planet	508
Cosmos	510
Atlantis	510
Teteras / Tea Pots / Théières / Teekanne	511

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

Servidores / Servers / Verseuses / Getränke-Servierkannen	512
Jarras / Pitchers / Pichets / Getränkekrüge	514

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



Cubitera de plástico /
Plastic champagne bucket /
Seau à champagne /
Kunststoff-Sektkühler

P988400

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P988.400	21	21,5	7,55	1

Cubitera ovalada plástico /
Oval plastic champagne bucket /
Seau à champagne ovale /
Sektkühler ovalförmig Kunststoff

P988600

REF	cm	H cm	€/u	
P988.600	32,5 x 23,5	22	16,55	1

Cubitera bicolor plástico /
Bi-color plastic champagne bucket /
Seau à champagne bicolor /
Sektkühler zweifarbig Kunststoff

P988500

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P988.500	19	21	12,55	1

Cubitera de plástico /
Plastic champagne bucket /
Seau à champagne /
Kunststoff-Sektkühler

P988700

REF	cm	H cm	€/u	
P988.700	19,5	21	8,55	1

Cubitera ovalada plástico /
Oval plastic champagne bucket /
Seau à champagne ovale /
Sektkühler ovalförmig Kunststoff

P988800

REF	cm	H cm	€/u	
P988.800	30,5 x 22,5	24,5	30,50	1

Cubitera cónica acrílica /
Conical acrylic champagne bucket /
Seau à champagne conique /
Konischer Acrylkühler

P9881

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P988.100	20	18,5	8,85	12

P990 Manta enfriadora / Wine cooler /
Rafräichisseur / Flaschenkühler

Reversible: burdeos y plata /
Reversible: burgundy and silver
Réversible: bordeaux et argenté /
Reversibel: bordeauxrot und silber



REF	cm	€/u	
P990.000	35 x 18	6,60	16

Cubitera ovalada plástico /
Oval plastic champagne bucket /
Seau à champagne ovale /
Sektkühler ovalförmig Kunststoff

P988900

REF	cm	H cm	€/u	
P988.900	44,5 x 41,5	25	28,85	1

Cubitera ovalada acrílica /
Oval acrylic champagne bucket /
Seau à champagne ovale /
Ovaler Acrylkühler

P9882

*3 BOTELLAS
*3 BOTTLES
*3 BOUTEILLES
*3 FLASCHEN



REF	cm	H cm	€/u	
P988.200	27 x 20	20	19,00	12
P988.300*	35 x 26	27	32,40	6

P646 Soporte de mesa para cubo champán /
Champagne bucket holder /
Support de table pour seau à champagne /
Tischhalterung für Champagnerkühler



Compatible con todos los modelos de cubos champán excepto con:
Suitable with all champagne bucket but:
Adaptable à tous les modèles sauf :
Geeignet für alle Modelle der Champagnerkühler ausser Artikel:
REF. P326

REF	Ø cm	cm	€/u	
P646.000	18	52 x 17	28,40	1

Cubo champán cónico con anillas /
Conical champagne bucket with rings /
Seau à champagne conique à anneaux /
Konischer Champagnerkühler

P311F71INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P311.071	20	19,5	31,55	1

Cubo champán con anillas /
Champagne bucket with rings /
Seau à champagne à anneaux /
Champagnerkühler mit Ringen

P311F6INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P311.006	18	19	27,95	1

Cubo champán cónico con asas /
Conical champagne bucket with handles /
Seau à champagne conique avec poignées /
Konischer Champagnerkühler mit Griffen

P9762

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P976.200	21	20	14,75	6

Cubo champán con asas fijas /
Champagne bucket with fixed handles /
Seau à champagne à poignées fixes /
Champagnerkühler mit festen Griffen

P311F2INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P311.002	18	19	27,95	1

Cubo champán dos botellas /
Champagne bucket two bottles /
Seau à champagne deux bouteilles /
Champagnerkühler zwei Flaschen

P326INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P326.000	25	22	35,80	1

Cubo champán cónico con anillas /
Conical champagne bucket with rings /
Seau à champagne conique à anneaux /
Konischer Champagnerkühler mit Griffen

P9763

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P976.300	19	19	14,20	6

Cubo para hielo con disco separador /
Ice bucket with separative disk /
Seau à glaçons avec disque de séparation /
Eisbehälter mit Seperationsscheibe

P312INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P312.000	11	13	19,90	1

Cubitera tipo ensaladera / Ice cube bowl /
Vasque / Eiskühler Schale-Form

P310

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P310.000	40	24,5	13,00	82,95	1

Enfriador isotérmico (doble pared) /
Double wall insulated cooler /
Rafraîchisseur isotherme double paroi /
Doppelwändiger isothermischer Sektkühler

P974

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P974.000	10,5	20	18,00	1

Cubitera tipo ensaladera / Ice cube bowl /
Vasque / Eiskühler Schale-Form

P327

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P327.000	35	25	10,00	69,85	1

Pie con portacubos acero inox / St/Steel bucket-holder stand /
Pied porte-seau / Kühlerhalter mit Fuss rostfreier Stahl

P3110

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P311.004*	18	67,5	59,55	1
P311.020**	22	69,0	64,65	1

* **Compatible con los modelos / Suitable for references**
Adaptable pour les références / Geeignet für Modelle
P311.F2, P311.F6, P311.F71

** **Para cubitera 2 botellas / For 2 bottles bucket /**
Pour seau à champagne deux bouteilles / Für Kühler 2 Flaschen

Compatible con todos los modelos de cubos champán
Suitable with all champagne bucket models
Adaptable pour tous les modèles de seau à champagne
Geeignet für alle Modelle der Champagnerkühler

COCTELERIA / COCKTAIL SERVICE / COCKTAIL / COCKTAIL-SERVICE



P330 Coctelera / Shaker / Shakers Cocktail / Shaker



REF	H cm	Lts	€/u	📦
P330.035	18,0	0,35	12,75	1
P330.050	20,5	0,50	15,45	1
P330.070	23,5	0,70	20,90	1

46793 Coctelera / Shaker / Shakers Cocktail / Shaker



Acero inoxidable brillante. Bases reforzadas /
Acier inoxydable ultra-brillant. Bases renforcées /
Mirror-finished stainless steel. Reinforced bases /
Glänzender Edelstahl. Verstärkte Böden

REF	Ø cm	H cm	ml	€/u	📦
46793	9,2	17,8	887,20	16,10	12
46791	8,64	11,4	443,60	17,55	12

47612 Coctelera / Shaker / Shakers Cocktail / Shaker

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



Pulido brillante. La tapa se quita fácilmente.
Mirror finished. Crimped top removes easily.
Polissage brillant. La partie supérieure gaufrée se retire facilement.
Hochglanzpolierter. Der eingefasste Deckel lässt sich ganz einfach abnehmen.

REF	L	Ø cm	H cm	€/u	📦
47612	0,71	8,9	22,3	46,30	5

IDEA! **Tamaño pequeño perfecto para servicio individual.**
Small size perfect for individual service.
Petite taille parfaite pour un service individuel.
Kleine Größe, perfekt für den Einzelservice.

Ver productos en / See products on /
Voir produits en page / Siehe produkte in

P. 316



P388 Pinza hielo / Ice tong / Pince à glace / Eiszange



REF	L cm	€/u	📦
P388.018	18,5	3,15	12

P3181 Colador gusanillo / Cocktail strainer / Passoire à cocktail / Cocktailsieb



REF	Ø cm	cm	€/u	📦
P318.100	7,6	11,7 x 15	5,90	12

P319 Cuchara batidora / Cocktail spoon / Cuillère à cocktail / Mixerlöffel



REF	L cm	€/u	📦
P319.000	26,5	3,95	1
P319.100	28,0	2,80	12

Ver productos en / See products on / Voir produits en page / Siehe produkte in

TABLAS DE CORTE /
CUTTING BOARDS /
PLANCHES À DÉCOUPER /
SCHNEIDBRETTER



47104 Pinza hielo / Ice tong / Pince à glace / Eiszange



REF	L cm	€/u	📦
47104	15,9	7,05	12

P616 Exprime limones / Lemon squeezer / Presse citron / Zitronenpresse



REF	Ø cm	€/u	📦
P616.000	17	6,05	1

P399 Dosificador licor / Jigger / Mesure à cocktail / Messbecher



REF	Ø cm	H cm	ml	€/u	📦
P399.000	A 3,7 B 4,1	A 2,8 B 5,7	25 50	9,95	1

P. 137

P26100 Alfombra de bar para escurrido de copas / Bar mat / Tapis égouttoir pour verres / Thekenabtropfmatten



REF	cm	€/u	📦
P26.100	30 x 30 x 1,20	7,30	1



Se pueden conectar unas con otras formando mayores superficies / They can be connected with each other forming bigger surfaces / Avec système de liaison pour composer une surface plus grande / Für grössere Flächen kann man diese Matten mit anderen verbinden.

2331 Alfombra bar rectangular / Service mat / Tapis de service / Serviermatte



REF	cm	€/u	📦
2331-99	45,7 x 30,5 x 1,3	40,30	6

Caucho termoplástico flexible / Flexible thermoplastic rubber / Caoutchouc thermoplastique flexible / Flexibles Thermoplast-Gummimaterial

3616 Botella bar / Bar keep / Bouteille de bar / Barflasche



El juego incluye:
 • 1 cuello
 • 1 jarra
 • 1 tapa
 • 6 picos estándar de diversos colores.

Includes:
 • 1 neck
 • 1 jar
 • 1 lid
 • 6 assorted colored spouts.

Le kit comprend:
 • 1 goulot
 • 1 bonbonne
 • 1 couvercle
 • assortiment de 6 becs verseurs standard de couleur.

Kit-Inhalt:
 • 1 Halsteil
 • 1 Gefäß
 • 1 Deckel
 • 6 Standardausgüsse in verschiedenen Farben.

REF	L	cm	€/u	📦
3616	0,47	25,7 x 9,20	7,45	1
3632	0,95	34,0 x 9,50	8,20	1
3648	1,40	38,1 x 16,5	9,30	1
3664	1,90	34,90 x 12,7	9,80	1
3628	3,80	43,2 x 14,0	12,45	1



3628 3664 3648 3632 3616

4741-06 Caja condimentos negra / Condiment Bar Dispenser. Black / Boîte à condiments / Cocktail Zutaten Spender

PLÁSTICO / PLASTIC



4741-06



4743-06

- Diseño contemporáneo.
- No aptos para lavavajillas.
- Tapa policarbonato transparente con cierre automático.
- El diseño de la tapa aumenta la capacidad y permite llenar el artículo.
- Las tapas con orificios permiten mantener el utensilio dentro con la tapa cerrada.
- Las placas enfriadoras se colocan en la parte inferior, manteniendo los condimentos fríos.
- Self-closing lid.
- Positive stacking.
- Reduces contamination.
- Refreezable bottles fit under inserts keeping condiments cool and fresh longer.
- Not recommended for dishwashers.
- Clear polycarbonate lid for easy viewing.
- Domed design increases capacity and allows for overfill.
- Couvercle à fermeture automatique.
- Design contemporain.
- Empilage positif.
- Réduit la contamination.
- Les flacons recongelables tiennent sous des inserts, gardant les condiments au frais plus longtemps.
- Lave-vaisselle déconseillé.
- Couvercle en polycarbonate transparent pour voir plus facilement le contenu.
- La forme en dôme accroît la capacité et permet le remplissage au-dessus du bord.
- Les couvercles crantés vous permettent de maintenir les cuillères en place avec le couvercle fermé.
- Deckel mit automatischer Schließung.
- Zeitgenössisches Design.
- Positive Stapelnasen.
- Reduziert Verschmutzung Die Kühlplatten passen unter die Behälter, so dass die Gewürze längere Zeit kalt und frisch gehalten werden.
- Nicht spülmaschinenfest.
- Transparenter Polycarbonatdeckel für gute Sichtbarkeit.
- Das Haubendesign erhöht die Kapazität und erlaubt das Vollfüllen der Einheit.
- Durch die Deckel mit Kerben bleiben die Löffel bei geschlossenem Deckel an ihrem Platz.

4747 Placa enfriadora para caja condimentos / Refreezable bottle for condiment holder / Plaque réfrigérante pour Boîte à condiments / Kühlakku



REF	cm	€/u	📦
4747	13,2 x 11,4 x 2,9	6,30	6

P3994 Caja condimentos / Condiment holder / Boîte à condiment / Gewürzkiste

INOX - ST/STEEL
 EDELSTAHL
 18/10



REF	cm	H cm	L / Compart.	€/u	📦
P399.400	30 x 14	8,5	0,45 x 4	22,55	1
P399.500	38 x 14	8,5	0,45 x 5	25,45	1
P399.600	45 x 14	8,5	0,45 x 6	27,45	1

P985 Tapón botella / Bottle stopper /
Bouchon bouteille / Flaschenverschluss



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P985.000	3	5,5	2,70	1

P983 Anillo anti-goteo / Ring stop drop /
Stop gouttes / Antitropfring



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P983.000	4	2	1,90	1

47602 Sacacorchos camarero Pulltap's™ /
Tire-bouchon de serveur Pulltap's™ /
Pulltap's™ Kellnermesser /
Pulltap's® Waiter's Corkscrew

PATENTED



Palanca doble /
Double lever /
Double levier /
Müheloser Korkezieher

Acero forjado revestido de Teflon®. Hoja de corte interior.
Five turn Teflon® coated forged steel.
Acier forgé revêtu de Teflon® cinq tours.
Geschmiedeter Stahl mit fünfmaliger Teflon®-Beschichtung.

REF	Espiral / Spirale cm	L cm	€/u	
47602	5,1	11,7	16,30	10

P984 Sacacorchos doble palanca /
Double-lever corkscrew /
Tire-bouchon double levier /
Doppelflüglicher Korkezieher



REF	cm	€/u	
P984.100	17 x 6	6,05	12

P9845 Sacacorchos de pared / Wall-mounted corkscrew /
Tire-bouchon mur / Korkezieher Wandmontage



REF	cm	€/u	
P984.500	8 x 26 x 32	68,40	1

P619 Bandeja camarero en acero inox /
St/Steel round serving tray /
Plateau limonadier en acier inox /
Servicetablett aus Rostfreiem Stahl

Pulido brillante /
Mirror finished /
Polissage brillant /
Glänzend poliert



REF	Ø cm	€/u	
P619.002	35	16,20	1
P619.000	40	19,85	1

1474 Bandeja camarero antideslizante /
Non-Skid Trays /
Plateaux antidérapants /
Rutschfeste Tablett

Antideslizante / Non-slip /
Antidérapant / Rutschfeste

Negro / Black /
Noir / Schwarz



REF	Ø cm	€/u	
1474-0606	35,6	19,65	12
1476-0606	40,6	28,00	12

P956 Bandeja de camarero antideslizante /
Non slip serving tray /
Plateau de service anti-dérapant /
Servicetablett Antirutschbeschichtung

Color Negro i marrón /
Black and brown colour /
Couleur noir i marron /
Farben Schwarz und Braun



REF		Ø cm	€/u	
P956.035		35	6,15	1
P956.040		40	7,55	1
P956.135		35	6,15	1
P956.140		40	7,55	1

1612 Mantel anti deslizante /
Anti-Skid Mat Tray Accessories /
Tapis antidérapant /
Rutschfeste Matte

Negro / Black /
Noir / Schwarz



REF	cm	€/u	
1612-06	41 x 31,8	11,15	12

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



P8920B Lechera blanca / White creamer / Crémère blanche / Milchkanne weiß



NEW!

REF	Lts	€/u	📦
P892.015B	0,15	7,75	1
P892.035B	0,35	11,70	1
P892.060B	0,60	16,20	1

P8920N Lechera negra / Black creamer / Crémère noir / Milchkanne schwarz



NEW!

REF	Lts	€/u	📦
P892.015N	0,15	7,75	1
P892.035N	0,35	11,70	1
P892.060N	0,60	16,20	1

P8920R Lechera roja / Red creamer / Crémère rouge / Milchkanne rot



NEW!

REF	Lts	€/u	📦
P892.015R	0,15	7,75	1
P892.035R	0,35	11,70	1
P892.060R	0,60	16,20	1



P890 Tetera / Tea pot with filter / Thière / Teekanne



REF	Lts	€/u	📦
P890.025	0,25	11,10	1
P890.035	0,35	14,45	1
P890.060	0,60	19,00	1

P891 Cafetera / Coffee pot with filter / Cafetière / Kaffeekanne



REF	Lts	€/u	📦
P891.035	0,35	13,30	1
P891.060	0,60	18,20	1
P891.100	1,00	23,70	1

P892 Lechera / Creamer / Crémère / Milchkanne



REF	Lts	€/u	📦
P892.015	0,15	5,65	1
P892.025	0,25	7,85	1
P892.035	0,35	9,10	1
P892.060	0,60	12,95	1
P892.100	1,00	17,40	1
P892.150	1,50	23,10	1
P892.200	2,00	28,55	1

P893 Azucarero con tapa / Sugar bowl with lid / Sucrier avec couvercle / Zuckerdose mit Deckel



REF	Lts	€/u	📦
P893.025	0,25	8,20	1
P893.035	0,35	9,25	1

P885 Tetera / Tea pot with filter / Théière / Teekanne



REF	Lts	€/u	📦
P885.025	0,25	18,10	1
P885.040	0,40	21,85	1
P885.060	0,60	26,00	1

P886 Cafetera / Coffee pot with filter / Cafetière / Kaffeekanne



REF	Lts	€/u	📦
P886.035	0,35	21,15	1

P887 Lechera / Creamer / Crémère / Milchkanne



REF	Lts	€/u	📦
P887.015*	0,15	7,30	1
P887.025*	0,25	12,35	1
P887.060	0,60	17,05	1
P887.100	1,00	28,50	1

* Diseño especial asas refs. P887.015 y P887.025 para facilitar el manejo / Special handle design for refs. P887.015 and P887.025 for a better handling.
Spécial design pour anses ref. P887.015 et P887.025 pour améliorer la prise en main / Spezielles Griffdesign für Art. P887.015 und P887.025 für die einfache Handhabung.

P880 Tetera / Tea pot with filter / Théière / Teekanne



REF	Lts	€/u	📦
P880.035	0,35	27,70	1
P880.050	0,50	32,75	1

P881 Cafetera / Coffee pot with filter / Cafetière / Kaffeekanne



REF	Lts	€/u	📦
P881.100	1,00	42,65	1

P882 Lechera / Creamer / Crémère / Milchkanne



REF	Lts	€/u	📦
P882.015	0,15	9,10	1
P882.035	0,35	15,30	1
P882.100	1,00	28,95	1



P23003/ P23004 Tetera "Japón" / "Japan" tea pot /
Théière "Japon" / Teekanne "Japan"



Hierro fundido.
Cast iron.
Fonte en fer.
Gusseisen.

Esmaltado interior.
Enameled inside.
Intérieur émaillé.
Innen emailiert.



Con filtro de acero inoxidable.
With St/Steel filter.
Avec filtre en acier inoxydable.
Mit Edelstahlfilter.

REF	Filtro / Filter / Filtre / Filter Ø cm	Lts	€/u	📦
P23.003	7,0	0,35	25,45	1
P23.004	8,0	0,80	36,50	12

P23015 Tetera "Kenya" / "Kenya" tea pot /
Théière "Kenya" / Teekanne "Kenya"



Hierro fundido.
Cast iron.
Fonte en fer.
Gusseisen.

Esmaltado interior.
Enameled inside.
Intérieur émaillé.
Innen emailiert.



Con filtro de acero inoxidable.
With St/Steel filter.
Avec filtre en acier inoxydable.
Mit Edelstahlfilter.

REF	Filtro / Filter / Filtre / Filter Ø cm	Lts	€/u	📦
P23.015	7,0	0,30	27,25	1

P23008/ P23009 Tetera "Nipón" / "Nipon" tea pot /
Théière "Nipon" / Teekanne "Nipon"



Hierro fundido.
Cast iron.
Fonte en fer.
Gusseisen.

Esmaltado interior.
Enameled inside.
Intérieur émaillé.
Innen emailiert.



Con filtro de acero inoxidable.
With St/Steel filter.
Avec filtre en acier inoxydable.
Mit Edelstahlfilter.

REF	Filtro / Filter / Filtre / Filter Ø cm	Lts	€/u	📦
P23.008	7,0	0,30	21,95	1
P23.009	8,0	0,60	29,40	12

Jarra para infusiones /
Coffee maker - herbal tea jug /
Pot à infusions /
Kaffee- und Teemacher

P896

+100°C



Para sacar el cristal es necesario desatornillar.

To remove the glass it is necessary to unscrew.

Pour enlever le verre il est nécessaire de dévisser.

Abschrauben notwendig um das Glas zu entfernen.

REF	Lts	€/u	📦
P896.003	0,35	12,10	1
P896.008	0,80	16,30	1

SERVICIO DE BEBIDAS / BEVERAGE SERVICE / SERVICE À BOISSONS / GETRÄNKE-SERVICE

P898 Jarra termo / Thermo jug / Piche isotherme / Thermoskanne



NEW!

REF	Color / Colour	Lts	€/u	📦
P898.001	White	1,0	16,20	1
P898.002	Black	1,0	16,20	1

Interior en vidrio /
Inner side in glass /
Intérieur en verre /
Glasinnenraum

P896 Termo inox con dosificador / Airpot thermo inox with feeder / Verseuse à pompe thermo inox / Thermoskanne mit Spender



NEW!

REF	Lts	€/u	📦
P896.001	1,9	46,80	1
P896.002	3,0	53,95	1

Base rotativa.
Rotative base.
Fond rotatif.
Drehbare Basis.

Interior en acero inoxidable
Inner side in St/Steel
Intérieur en acier inoxydable
Innen aus rostfreiem Stahl

P337 Jarra termo luxe / Luxe insulated coffee pot / Pichet isolante luxe / Luxus Thermoskanne

REF	Lts	€/u	📦
P337.030	0,30	44,45	1
P337.060	0,60	49,15	1
P337.090	0,90	55,65	1
P337.150	1,50	69,80	1
P337.200	2,00	88,90	1



Interior en acero inoxidable
Inner side in St/Steel
Intérieur en acier inoxydable
Innen aus rostfreiem Stahl

IDEA! Ideal para lavavajillas.
Ideal for dishwasher.
Ideal pour lave-vaisselle.
Ideal für spülmaschinengeeignet.

P895 Servidor termo / Vacuum jug / Verseuse thermo / Servierthermoskanne

Interior en acero inoxidable
Inner side in St/Steel
Intérieur en acier inoxydable
Innen aus rostfreiem Stahl

**BEST
SELLER**



P895.006

REF	Lts	€/u	📦
P895.006	0,60	19,00	1
P895.010	1,00	21,85	1
P895.015	1,50	25,40	1
P895.020	2,00	27,60	1

P894 Termo con dosificador / Air pot / Verseuse à pompe / Thermoskanne mit Spender

Base rotativa.
Rotative base.
Fond rotatif.
Drehbare Basis.

Interior en acero inoxidable
Inner side in St/Steel
Intérieur en acier inoxydable
Innen aus rostfreiem Stahl



REF	Lts	€/u	📦
P894.003	3,00	51,70	1
P894.004	4,00	58,00	1
P894.005	5,00	63,30	1

SWIRLSERVE®

52122 Servidor termo Hot-N-Cold / Hot-N-Cold / Piche isotherme Hot-N-Cold / Heiss-und kaltgetränke-Servierkannen



dishwasher microwave

Aspecto cerámico /
Looks like porcelain /
Ressemble à de la
porcelaine /
Die Außenseite sieht zwar
wie Porzellan



REF	Color / Colour	ml	€/u	📦
52172	Black	591	21,25	12
52162	White	591	21,25	12
52170	Black	1.242	30,95	12
52160	White	1.242	30,95	12
52174	Black	1.892	41,25	6
52164	White	1.892	41,25	6



Con pestañas de color naranja,
marrón o blanca que permiten
diferenciar fácilmente.

Avec poussoirs orange, marron
ou blanc pour une meilleure
différenciation.

With orange, brown,
and white tabs allow
easy differentiation.

Mit orange, Braun und
Weiss Marke für bessere
Differenzierung.



Jarra bombada con retén /
Server without lid /
Pichet bombé avec retenu /
Thermoskanne mit Reserve

P335

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF	Lts	€/u	📦
P335.002	1,80	28,75	1

P6464 Jarra / Server /
Pichets / Karaffe

P6464



Tubo para hielo
Tube for ice
Tube pour les glaçons
Rohr für Eis



Ideal para zumos.
Ideal for juices.
Idéal pour le jus.
Ideal für Säfte.

REF	Lts	€/u	📦
P646.400	1,9	22,10	1

P649 Jarra agua tritan / Carafe tritan / Carafe en tritan / Karaffe Tritan

EXCLUSIVE



REF	Lts	€/u	📦
P649.050	0,50	10,00	1
P649.100	1,00	12,80	1

Fabricado en Tritan /
Made of Tritan /
Fabriquée en Tritan /
Hergestellt aus Tritan

P6442 Jarra / Server /
Pichets / Karaffe

P6442



+80°C

Fabricada en SAN.
Made of SAN.
Fabriquée en SAN.
Hergestellt in SAN.

EXCLUSIVE



REF	Lts	€/u	📦
P644.200	1,00	6,60	1
P644.240	1,40	7,50	1
P644.275	1,75	8,60	1

Jarra de policarbonato /
Polycarbonate server /
Pichet en polycarbonate /
Karaffe aus Polycarbonat

P6441



REF	Lts	€/u	📦
P644.100	1,00	8,00	1
P644.175	1,75	10,80	1

P646 Jarra policarbonato apilable sin tapa / Stackable polycarbonate server without lid /
Pichet polycarbonate Empilable sans couvercle / Karaffe aus Polycarbonat ohne Deckel

P646



REF	Lts	€/u	📦
P646.100	1,00	7,60	1
P646.103	1,00	9,15	1
P646.105	1,00	9,15	1
P646.200	2,00	12,70	1

P6463 Tapa polipropileno para jarra apilable / Polypropylene lid for stackable Server /
Couvercle polypropylène pour pichet empilable / Polycarbonat Deckel für Karaffe

P6463



REF	Lts	€/u	📦
P646.300	1,00	2,30	1
P646.310	1,00	2,45	1
P646.301	2,00	2,55	1

Para Jarra policarbonato apilable sin tapa P646.
Fits only on the Stackable polycarbonate servers P646.
Adaptables uniquement sur les pichets polycarbonate empilables P646.
Passt nur auf Polycarbonat Karaffe P646.



LIDSAVER™ 3

DISPENSADORES /
 DISPENSERS /
 DISTRIBUTEURS /
 SAFTSTENTER

SOLUCIONES HIGIÉNICAS

- El sistema de dispensado higiénico previene la contaminación por manipulación excesiva.
- Mantiene las operaciones limpias y ordenadas y responde a las inquietudes de los consumidores en cuanto a salud y bienestar.

BENEFICIOS PARA LOS CLIENTES

- Un ambiente agradable, limpio y ordenado.
- Un servicio notablemente más higiénico fomenta la buena voluntad de los clientes.
- El diseño fácil de usar permite a los clientes llenar bebidas y poner la tapa usando una sola mano.

AHORROS

- Menos pérdidas de tapas significan más ahorro.
- Los mostradores se mantienen libres de pilas de tapas nuevas y tapas rechazadas, desordenadas, lo cual se traduce en menos trabajo de limpieza.



SANITARY SOLUTIONS

- Sanitary dispensing system helps eliminate contamination from excess handling.
- Keeps operations clean and tidy, addressing major consumer concerns about health and well-being.

CUSTOMER BENEFITS

- A welcome environment that is clean and tidy.
- Noticeably more hygienic service fosters customer goodwill.
- Simple-to-use design allows customers to fill beverages and put on a lid using only one hand.

COST SAVINGS

- Fewer wasted lids adds up to more savings.
- Counters are kept free of stacks of new lids and messy rejected lids, requiring less labor for cleanup.

SOLUTIONS HYGIÉNIQUES

- Ce système de distribution hygiénique empêche la contamination causée par une manipulation excessive.
- Maintient les locaux propres et ordonnés, répondant ainsi aux principaux soucis des clients en ce qui concerne la santé et le bien-être.

AVANTAGES POUR LE CLIENT

- Un cadre accueillant, propre et ordonné.
- Un service de toute évidence plus hygiénique dope les ventes.
- Utilisation simple et facile qui permet aux clients de remplir leur gobelet de boisson et de mettre le couvercle d'une seule main.

ÉCONOMIES

- Moins de couvercles gaspillés, ce qui se traduit par plus d'économies.
- Les comptoirs ne sont pas encombrés par des piles de couvercles neufs et des couvercles usagés et sales, ce qui demande moins de main-d'œuvre pour le nettoyage.



HYGIENISCHE LÖSUNGEN

- Hygienisches Ausgabesystem schützt vor Kontamination, indem ein ständiges Anfassen verhindert wird.
- Der Betrieb gestaltet sich sauber und ordentlich; verbreiteten Bedenken der Kunden bzgl. Hygiene und Schutz vor Keimen wird Rechnung getragen.

VORTEILE FÜR DEN KUNDEN

- Eine einladende Umgebung, die sauber und ordentlich ist.
- Die weitaus hygienischere Präsentation spricht die Kunden unmittelbar an.
- Dank des einfach zu verwendenden Designs kann der Kunde mit nur einer Hand den Becher füllen und den Deckel aufsetzen.

EINSPARUNGEN

- Weniger verschwendete Deckel bedeuten reduzierte Kosten.
- Auf den Tischplatten sammeln sich keine herumliegenden neuen und gebrauchten Deckel an, sodass sie mit weniger Aufwand sauber gemacht werden können.



**AHORRAR HASTA UN 30% DE LOS COSTES /
 UP TO 30% COST SAVINGS /
 ÉCONOMISEUR DE 30% DES COÛTS /
 30% KOSTENEINSPARUNG**



T1 (L)

Tapas / Lids / Couvercles / Deckels
LS03 K / LS03 M: 209,40 €/u

Modelo / Model	Código / Code
Berry™ DLT1310 Domed	AB
Berry™ DLT1310SS	AC
Berry™ DLT1402 Domed	AD
Berry™ DLT1402SS	AE
Berry™ DLT1408 Domed	AF
Berry™ DLT1408SS	AG
Dart® 16EL	AJ
Dart® 16LCDH	AK
Dart® 16RCL	AL
Dart® 16SL	AM
Dart® 20SL	AN
Dart® 20SLR	AO
Dart® 32SL	AP
Dart® 32SLR	AQ
Dixie® 9542	AR
Dixie® 955	JY
Dixie® TP9542	AS
Dixie® TP9550	JZ
International Paper LCRS 32	AT
International Paper LCTS 44	AU
Sweetheart® LGX12R	AY
Solo® 626	AZ
Solo® DL626	BB
Solo® DLR642	BC
Solo® LD16A	BD

Para otros modelos de tapa, consultar a su comercial.
For other lid models, consult your dealer.
Pour d'autres modèles de couvercles, consulter votre agent.
Für andere Modelle mit Deckel, fragen Sie Ihren Händler.

T2 (C)

Dispensador vaso /
Cup dispenser /
Distributeur de gobelets /
Becherspender

REF	Código / Code	Tipo / Type	€/u
INC-80	A	Plástico / Plastic / Plastique / Plastik	114,05
CADJ-3	D	Inox / St/Steel / Rostfreier Stahl	147,15

T3 (S)

Dispensador cañas /
Straw dispenser /
Distributeur de pailles /
Strohhalmspender

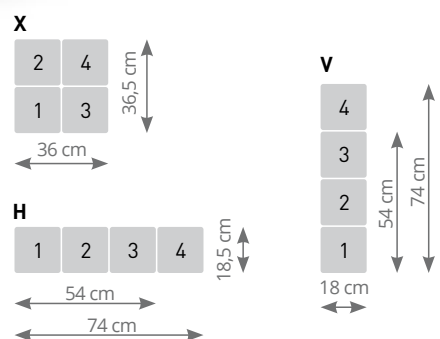
REF	Código / Code	€/u
S1	S	99,40

T4 (P)

Apartado para condimentos /
Condiment pocket /
Casier à condiments /
Gewürzfach

REF	Código / Code	€/u
P1	P	99,40

Montaje / Assembly / Montage / Montage



LS03 K Mueble dispensador tapas y vasos / Lids and cups dispenser display /
Meuble distributeur couvercles et gobelets / Deckel- und Becherspender



REF + TYPE + CODE
G4V-LLCC-AB-AD-A-A

REF	Tipo / Type	Código / Code	€/u
K1	L	T1	173,35 +T1
LL	T1 + T1		233,00 +T1 +T1
K2H	LC	T1 + T2	233,00 +T1 +T2
K2V	LP	T1 + T4	233,00 +T1 +T4
LLL	T1 + T1 + T1		250,05 +T1 +T1 +T1
K3H	LCC	T1 + T2 + T2	250,05 +T1 +T2 +T2
K3V	LCS	T1 + T2 + T3	250,05 +T1 +T2 +T3
LCP	T1 + T2 + T4		250,05 +T1 +T2 +T4
LCCC	T1 + T2 + T2 + T2		302,20 +T1 +T2 +T2 +T2
K4H	LCCS	T1 + T2 + T2 + T3	302,20 +T1 +T2 +T2 +T3
K4V	LCCP	T1 + T2 + T2 + T4	302,20 +T1 +T2 +T2 +T4
LLCC	T1 + T1 + T2 + T2		302,20 +T1 +T1 +T2 +T2
LCCC	T1 + T2 + T2 + T2		314,35 +T1 +T2 +T2 +T2
LCCS	T1 + T2 + T2 + T3		314,35 +T1 +T2 +T2 +T3
LCCP	T1 + T2 + T2 + T4		314,35 +T1 +T2 +T2 +T4
LLCC	T1 + T1 + T2 + T2		314,35 +T1 +T1 +T2 +T2

LS03 M Mueble dispensador tapas vertical / Vertical lids dispenser display /
Meuble distributeur couvercles vertical / Vertikaler Deckelspender



REF + CODE
H2V-LL-AB-AE

REF	Código / Code	H cm	€/u
M1-L	+T1	18,5	173,35 +T1
M2V-LL	+T1 + T1	36,5	233,00 +T1 +T1
M3V-LLL	+T1 + T1 + T1	54,0	250,05 +T1 +T1 +T1
M4V-4L	+T1 + T1 + T1 + T1	74,0	302,20 +T1 +T1 +T1 +T1

LS03 Dispensador encastrable tapas / Lids In-counter dispenser /
Distributeur encastrable couvercles / Einsetzbare Kabinett Deckels



REF + CODE
LS02IB-AB



REF	Código / Code	Posiciones / Positions / Positionen	L cm	Para / For / Pour / Für cm	€/u	
LS03IB	T1	H	58,5	8,3 - 9,5	204,25	1
LS03IVB	T1	V	58,5	8,3 - 9,5	204,25	1
LS03PB	T1	H	58,5	9,7 - 12,1	204,25	1
LS03PVB	T1	V	58,5	9,7 - 12,1	204,25	1
LS03IS18B	T1	H	45,5	8,3 - 9,5	204,25	1
LS03PS18B	T1	H	45,5	9,7 - 12,1	204,25	1

KDS Mueble dispensador tapas y vasos con organizador / Lids and cups dispenser organizer display /
Meuble distributeur couvercles et gobelets avec organisateur / Deckel- und Becherspender mit Organizer



REF + CODE
G2VLLCLS-BD



REF + CODE
G1LLDS-AB

REF	Código / Code	H cm	€/u	
K1LLDS	T1	42,5	561,85	1
K2VLLCLS	T1 + T2	60,5	807,10	1
K2VLLDS	T1 + T1	60,5	893,30	1
K3VLLCLS	T1 + T2 + T2	78,5	980,55	1

LS03 J Mueble dispensador mini tapas / Mini lid dispenser display /
Meuble distributeur mini couvercles / Kabinettmöbel Deckels Mini



REF + TYPE + CODE
J2V-LL-M9-N1

REF	Tipo / Type	Código / Code	B x H cm	€/u
J1	L	T5	13,5 x 19,1	173,35 + T5
J2V	LL	T5 + T5	13,5 x 36,0	233,00 + T5 + T5
J2H	LL	T5 + T5	28,5 x 19,1	233,00 + T5 + T5
J3V	LLL	T5 + T5 + T5	13,5 x 52,5	250,05 + T5 + T5 + T5

LS03 M Dispensador encastrable mini tapas / Mini lid In-counter dispenser /
Distributeur encastrable mini couvercles / Einsetzbare Kabinett Deckels Mini



REF + CODE
LS02MS18B-M9

REF	Código / Code	Posiciones / Positions / Positionen	L cm	€/u	
LS03MS18B	T5	H	45,5	204,25	1
LS03MVS18B	T5	V	45,5	204,25	1

Para / For / Pour / Für: 4,4 - 8,3 cm

LIDSAVER™ 3 MINI

T5 (L)

Tapas / Lids / Couvercles / Deckels
LS03 J / LS03 M: 209,40 €/u

TIPO / TYPE	Código / Code
Dart® Solo® P150	M9
Dart®/Solo® PL2	N1
Natureworks Inego PLA 3.085/310	YQ
International Paper LCM-12S	D9
International Paper LCWS12	XE
International Paper LCRS 12	EQ
International Paper LHSL-8	XK
Pactiv YLP10C	ZD
Solo® L10BL	ST
Solo® PL4	ZN
Solo® TL3-8	IT
Solo®TLRN38	ZM
Sweetheart® DLX8R	GV
SUP-10D	YT
Quick 6 Oz. BIS-H	YH
WinCup® 6L STYROLID	VG

Para otros modelos de tapa, consultar a su comercial.

For other lid models, consult your dealer.

Pour d'autres modèles de couvercles, consulter votre agent.

Für andere Modelle mit Deckel, fragen Sie Ihren Händler.

INC / CADJ Dispensador vaso / Cup dispenser / Distributeur de gobelets / Becherspender



INC80
Plástico / Plastic /
Plastique / Plastik

CADJ
Inox / St/Steel /
Rostfreier Stahl

REF	L cm	Ø cm	Para / For / Pour / Für cm	€/u	📦
INC-80	58,5	13,5	5,7 - 12,1	114,05	1
INC-80S18	46,0	13,5	5,7 - 12,1	115,60	1
CADJ-1	56,0	13,5	6,4 - 8,9	133,00	1
CADJ-2	56,0	14,5	7,6 - 9,8	143,95	1
CADJ-3	56,0	17,5	7,6 - 11,7	147,15	1

RSCL Dispensador vasos y tapas / Lids and cups dispenser /
 Distributeur gobelets et couvercles / Deckel- und Becherspender



REF	Ø cm	H cm	Para / For / Pour / Für cm	€/u	📦
RSCL-4	38	101,5		319,95	1
LD2-2	11	65,0	10,5	82,10	1
LD3-2	13	65,0	12,4	97,35	1
PLC-1	8	65,5	5,7 - 7,3	66,15	1
PLC-2	9,5	65,5	7,3 - 8,9	74,85	1
PLC-3	11	65,5	8,9 - 10,5	79,40	1



PLC-1
PLC-2
PLC-3



LD2-2
LD3-2

RSCL-4

3825 Dispensador de cañas / Straw dispenser / Distributeur de pailles / Strohhalmspender



3825-06

3821-06

REF	cm	H cm	Capacidad / Capacity / Capacité / Kapazität	Caña / Straw / Paille / Strohhalm		€/u	📦
				Ø mm	H cm		
3825-06	23 x 10	18	250	6-7	19 - 22	124,85	1
3821-06	32 x 14	18	250	7-8	23 - 30,5	167,95	1

CTNO Servilletero / Napkin holder / Porte-serviettes / Serviettenspender



CTNO-06



7512-06



6525-13

REF	cm	H cm	Capacidad / Capacity / Capacité / Kapazität	Servilletas / Napkin / Serviettes / Servietten cm	€/u	📦
CTNO-06*	24,5 x 49,0	38,5	100	12,5 x 16,5 / 11,5-12,5 x 16,5	414,55	1
7512-06	30,0 x 20,5	15,5	175	12,5 x 16,5 / 13,5 x 16,5	157,20	1
6525-13**	13,5 x 16,5		500	12,5 x 16,5 / 13,5 x 16,5	361,85	1

*Divisores ajustables / Adjustable dividers / Séparateurs réglables / Verstellbare Trenner
 **Encastrable / Drop in / Encastrable / Einsetzbare

LDS Dispensador de condimentos / Condiment dispensers / Distributeur de condiments / Beilagenspender



LDS-4CUP



CTC-3X2V

REF	cm	H cm	€/u	📦
LDS-4CUP*	29,5 x 53,5	51,5	316,70	1
CTC-3X2V**	29,0 x 27,0	41,5	241,60	1

*Para tapas y vasos / For lids and cups /
 Pour couvercles et gobelets / Für Deckel und Becher:
 Ø 12 cm

*Divisores ajustables / Adjustable dividers /
 Séparateurs réglables / Verstellbare Trenner

4842 Dispensador auto-servicio / Self-Serve dispenser system /
 Système distributeur libre-service / Spender zur Selbstbedienung



4842-06



4843-06



4804-06



4806-06

REF	cm	H cm	Para / For / Pour / Für REF.	€/u	📦
4842-06	14,5 x 40,5	35,5		80,65	1
4843-06	14,5 x 50,5	35,5		85,65	1
4804-06	13,0 x 20,5	11,5	4842-06	12,80	1
4806-06	13,0 x 28,5	11,0	4843-06	14,25	1



Ideal para cubiertos, te, condimentos, sal, pimienta y para todo tipo de productos de mucha rotación.
 Ideal for flatware, tea, condiment packets, salt, pepper, and products with high-volume usage.
 Idéal pour couverts, thé, condiments, sel, poivre et toute sorte de produits à usage intensif.
 Ideal für Besteck, Tee, Gewürze, Salz, Pfeffer und alle Arten von oft verwendeten Produkten.

ARTÍCULO	PÁGINA	ARTÍCULO	PÁGINA
ABRELATAS INDUSTRIAL.....	134	CACEROLA INOX-PRO.....	38
AFILADOR DE CUCHILLOS.....	322	CACEROLA TOP LINE.....	45
ALCUZA.....	120	CACILLO.....	94, 101, 383, 459-463
ALFOMBRA DE BAR PAR ESCURRIR COPAS.....	504	CAFETERA.....	509-510
ALFOMBRA.....	143	CAJA CONDIMENTOS.....	505
ANILLO ANTI-GOTEO.....	506	CAJA GN BAMBU.....	443
ANTIMICROBIAL.....	98-99	CAJA PPE.....	213
APLASTACARNES.....	119	CALDERO.....	149
ARAÑA.....	96	CALENTADOR DE PLATOS.....	341
ARMARIO CALIENTE.....	339-340	CALENTADOR INDUCCIÓN MIRAGE.....	295-296
ARO.....	166	CALENTADORES.....	333-334
ASADOR GRILL.....	71-72	CARRO CON GUIAS.....	255-260, 262-263
AZUCARERO.....	509	CARRO CON GUIAS, DESMONTABLE.....	255-257
BALANZA.....	140	CARRO CON GUIAS, ENCASTRABLE.....	255-257
BAMBÚ NATURAL & MADERA.....	478-479	CARRO CON SUPERFÍCIE DE TRABAJO.....	262
BANDA SELLADORA SILICONA.....	200	CARRO DE MADERA.....	438-441
BANDEJA.....	82-85, 88, 220, 222, 363, 365, 367-368, 371, 376-385	CARRO DE PLÁSTICO.....	250, 264-265
BANDEJA ALUMINIO ANTIADHERENTE.....	82, 85	CARRO DE SERVICIO DESMONTABLE.....	253
BANDEJA AUTO-SERVICE ACERO INOX.....	222	CARRO DE SERVICIO EN ALUMINIO.....	250
BANDEJA CAMARERO.....	507	CARRO DE SERVICIO INOXIDABLE.....	253-254
BANDEJA FAST-FOOD.....	222	CARRO DESCONGELACIÓN.....	259
BANDEJA GASTRONORM.....	82	CARRO DESEMBARACE.....	250, 254
BANDEJA ISOTÉRMICA.....	220	CARRO DOBLE PARA BANDEJAS FAST-FOOD.....	260
BANDEJA OVAL.....	456	CARRO GASTRONORM DESCONGELACIÓN.....	259
BANDEJA PASTERÍA.....	84-85, 88, 385	CARRO GUERIDON.....	440
BANDEJA PORTACUBIERTOS.....	223	CARRO HIELO.....	265
BANDEJA PRESENTACIÓN.....	385	CARRO PARA CARGAS PESADAS.....	262
BANDEJAS ANTI-DESILZANTES.....	391, 507	CARRO PARA CESTAS.....	263
BANDEJAS FIBRA DE VIDRIO.....	222	CARRO PARA PLATOS AJUSTABLE.....	264
BANDEJAS. CUBIC.....	430	CARRO PORTA CUBETAS GASTRONORM.....	255-259
BAÑO MARÍA.....	40, 333, 338, 450	CARRO PORTACUBIERTOS.....	261, 441
BAR KEEP®.....	504	CASCANUECES.....	467
BARRA DE NOTAS.....	120	CAYENNE®.....	332-332
BASE PIZZA.....	89	CAZO ALUMINIO.....	53
BATERIA COLOR.....	47	CAZO BOMBEADO.....	40, 53, 149
BATERÍA IDEA.....	48-49	CAZO COOL • LINE.....	46-47
BATERIA PRESENTACIÓN.....	412-417	CAZO IDEA.....	49
BATIDOR.....	151	CAZO INOX-PRO.....	39-40
BATIDORA SOBRE MESA.....	310	CAZO TIPO FRANCÉS.....	39
BATIDORAS DE VASO.....	315-321	CAZOS DE MEDIDAS.....	142
BATIDORAS PLANETARIAS.....	310-311	CAZUELA ALUMINIO FUNDICIÓN.....	54
BLACK FIRST.....	72	CAZUELA BLACK SERIES.....	54
BLACK PRO.....	70-71	CEDAZO.....	158
BLACK SERIES.....	54	CENICERO.....	399, 492
BOL.....	221, 361, 363, 366, 369-370, 372, 374, 376-384, 452-455	CENTURY.....	51-53
BOL DOBLE PARED.....	221, 452-455	CEPILLO METÁLICO.....	120
BOL ESTRIDADO INCLINADO.....	455	CESTA GRANDES BANDEJAS.....	240
BOLSAS PARA PIZZAS.....	214-215	CESTA PAN.....	481-485
BOLSAS DE CATERING.....	216-217	CESTA PARA BANDEJAS ISOTÉRMICAS.....	240
BOQUILLA.....	171-174	CESTA PARA CUBIERTOS.....	236, 246
BOQUILLA POLICARBONATO.....	174	CESTA REJADA.....	442
BOTELLA BAR.....	504	CESTA UNIVERSAL.....	236, 246
BRAZOS TRITURADORES.....	312-314	CESTAS ABIERTAS.....	230-233
BUFFET CUBIC. CARRO BUFFET.....	438-441	CESTAS CERRADAS.....	234-235
BUFFET CUBIC. CUBOS Y ESTANTES.....	432-433	CESTAS PARA PLATOS.....	239-240, 246
BUFFET CUBIC. MUEBLE EXPOSITOR.....	431, 434-435	CESTAS POLIPROPILENO.....	482-485
CACEROLA ALUMINIO.....	52	CESTILLO PARA CUBIERTOS.....	236
CACEROLA COOL • LINE.....	46-47	CHAFING, ACCESORIOS.....	447, 450
CACEROLA IDEA.....	49	CHAFING DISH.....	447-449

ARTÍCULO	PÁGINA	ARTÍCULO	PÁGINA
CHAFING DISHEES ECONOMICOS.....	449	ESCURRIDERA.....	115
CHAFING DISHES INTRIGUE.....	447	ESPÁTULA.....	95, 101, 108-110, 152, 459-464
CHAMPAÑERA.....	498-501	ESPÁTULA PARA UNTAR.....	109-110
CHAMPAÑERA, COMPLEMENTOS.....	506	ESPECIEROS.....	118
CINTA PVC PARA MOUSSE.....	167	ESPUMADERA.....	95-96, 101, 459-462
CLIP DE IDENTIFICACIÓN.....	228, 234-235, 239-240	ESTACION BUFFET TRINCHANTE.....	337
COCTEL.....	502-503	ESTANTERÍAS.....	268-285
COCTELERA.....	502	EXPOSITOR BOLLERIA.....	404-405
COLADOR.....	114-115	EXPOSITOR DE TARTAS.....	158
COLADOR CHINO.....	114	EXPOSITOR GASTRONORM.....	385
COLADOR GUSANILLO.....	503	EXPOSITOR TRES NIVELES. CUBIC.....	428
COLAPASTAS.....	42	EXPOSITORES.....	442-445
COLECTIVIDADES.....	220-223	EXPRIME LIMONES.....	503
CONJUNTOS COMPLETOS DE ESTANTERIAS.....	275-281	FLANERO.....	168, 177
CONJUNTOS. CUBIC.....	424-427	FLAP IDENTIFICACIÓN.....	227
COOL • LINE.....	46-47, 63	FLAP-RACK®.....	230-240
COPA HELADO.....	146	FONDOS PERFORADOS GASTRONORM.....	197, 198, 203, 205, 207, 259
CORTADOR / DESCORAZONADOR MANZANAS.....	134	FREIDORA.....	299
CORTADOR DE CEBOLLAS.....	129	FUEL PARA CHAFING DISH.....	450
CORTADOR DE LECHUGA.....	128	FUENTE FONDUE CHOCOLATE.....	338
CORTADOR DE PATATAS FRITAS.....	127	FUENTE HONDA CÓNICA.....	150
CORTADOR EN CUBOS.....	131	FUENTE OVAL.....	361, 364-365, 371, 379, 384
CORTADOR SECCIONADOR.....	130	FUNDA PROTECTORA DE VINILO.....	265
CORTADOR TOMATES.....	133	FUNDAS DESECHABLES POLIETILENO DISPENSADOR.....	262
CORTADORA ELÉCTRICA DE FIAMBRES.....	311	GANCHO.....	116
CORTADOR-REBANADOR.....	125-126	GASTRONORM FONDO DIFUSOR.....	201, 407
CORTAHUEVOS.....	134	GASTRONORM INOXIDABLE.....	196-199, 201
CORTAPASTAS.....	153, 165	GASTRONORM MELAMINA.....	390-394
CRÉPERA.....	300	GASTRONORM POLICARBONATO.....	202-203
CUBERTERO PARA CARRO SERVICIO.....	254	GASTRONORM POLIPROPILENO.....	206-207
CUBETA GASTRONORM SIN BPA.....	204-205	GASTRONORM VIOLET.....	208
CUBETAS HELADERÍA.....	147	GEL LUBRICANTE SANITARIO.....	135
CUBITERA DE PLÁSTICO.....	498-499	GOFRERAS.....	300-301
CUBO CHAMPÁN.....	498-501	GRILL.....	308
CUBO CON BASE.....	500	GUANTES PROTECCIÓN.....	143
CUBO HIELO.....	501	HELADERÍA.....	146-147, 342-356
CUCHARA.....	96-97, 100, 101, 383, 459-464	HERVIDOR DE ARROZ.....	300
CUCHARA BATIDORA.....	503	HORNOS DE BRASA.....	22-23
CUCHARA SERVICIO.....	97	HORNOS.....	22-23, 297
CUCHILLA/RODILLO DE RECAMBIO.....	134	INDUCCIÓN 3-D MIRAGE.....	326-327
CUCHILLO.....	459, 461, 464	INOX-PRO.....	38-39
CUSCUSERA.....	41	INSERTO.....	292, 296
DISPENSADOR A PRESIÓN.....	117	JARRA.....	514-515
DISPENSADOR BOLSAS TE Y AZÚCAR. CUBIC.....	431	JARRA AGUA.....	514-515
DISPENSADOR CON CONTROL DE PORCIONES.....	160	JARRA DE MEDIDAS.....	142
DISPENSADOR DE CEREALES.....	451	JARRA PARA INFUSIONES.....	511
DISPENSADOR DE ZUMOS.....	451	JARRA POLICARBONATO.....	515
DISPENSADOR LECHE.....	451	JARRA TERMO.....	512-513
DISPENSADOR ZUMOS. CUBIC.....	428	LÁMPARAS MANTENEDORAS.....	335-337
DISPENSADORES.....	160, 428, 451	LECHERA.....	508-510
DOSIFICADOR LICOR.....	503	LIBRADOR.....	150
ELEGANCE.....	371	LICUADORAS.....	322
ELEMENTO ELÉCTRICO CHAFING DISH.....	450	LIDSAVER®.....	516-521
EMBUDO.....	116, 159	LLAUNAS PRESENTACIÓN.....	475
EMBUDO DOSIFICADOR.....	159	MANDOLINAS.....	135
ENFRIADOR BOTELLAS BUFFET. CUBIC.....	431	MANGAS PASTERLERAS.....	169-170
ENFRIADOR ISOTÉRMICO.....	501	MANOPLA.....	143
ENSALADERA ACRÍLICA.....	457	MANTA ENFRIADORA.....	499
ESCAMADOR.....	120	MANTECADORA.....	353-356

ARTÍCULO	PÁGINA	ARTÍCULO	PÁGINA
MANTEL ANTIDESLIZANTE PARA BANDEJA	507	PARRILLA PLANA CON ASAS ALUMINIO	87
MANTELES INDIVIDUALES.....	486-487	PASAPURÉS.....	116
MARCADOR DE TARTAS.....	155	PERFILES DIVISORIOS	197, 410
MARCADORES TIZA.....	469	PINCEL	154
MARCOS PARA BANDEJAS.....	84	PINCHANOTAS.....	491
MEDITERRANEAN.....	372	PINCHO / BROCHETA	27, 491
MELAMINA PRESENTACIÓN	361-398	PINCHOS. SOPORTE PRESENTACIÓN. CUBIC	429
MELAMINA SLIM.....	392-393	PINZA	101, 103-107, 464-467, 479, 503
MESA DE CORTE.....	138	PINZA BUFFET	104-105, 465-466
MESITA BUFFET. CUBIC.....	431	PINZA CHARCUTERÍA.....	467
MICRO-ONDAS	297	PINZA PARA MARISCO	467
MINIATURAS ALUMINIO FUNDICIÓN	474	PINZA REPOSTERÍA	466
MINIATURAS HIERRO FUNDIDO	472-473	PINZA SERVICIO	465-467
MINIATURAS MELAMINA.....	396-398	PINZAS PARA EMPLATAR.....	103
MIRAGE®	295, 326-327	PIZARRAS.....	469
MIRAMAR® BATERÍA PRESENTACIÓN	414-415	PIZARRAS PRESENTACIÓN	476-477
MIRAMAR® PLANTILLAS	416-417	PLACA "RESERVADO"	490
MOCHILA DE REPARTO	218-219	PLACA ADAPTADORA ANGULAR	444
MOLDE CAKE.....	161-163, 168, 177	PLACA CALIENTE.....	338
MOLDE FORMA CORAZÓN	167	PLACA ENFRIADORA.....	448
MOLDE FORMA LÁGRIMA.....	167	PLACA PROHIBIDO FUMAR.....	490
MOLDE HEXAGONAL.....	167	PLACAS INDUCCIÓN.....	288-296
MOLDE HUEVO.....	119	PLANTILLAS	416-417
MOLDE MEDIA CAÑA	168	PLATOS.....	221, 361-366, 368-370, 372-374, 381-382, 384
MOLDE NIDO	96	PLATOS COLORES	373
MOLDE OVAL	163, 167	PORCIONADOR APRETABLE	146
MOLDE PARA PIZZA.....	89	PORTA PINCHOS	27, 491
MOLDE SEMIESFÉRICO	150	PORTA CUBIERTOS	223, 261
MOLDES "FLEXIPAN".....	180-187	PORTAMENÚS.....	494
MOLDES DE SILICONA	175-179	PORTASALADOS / PORTASALSAS	368, 374, 396, 398, 489
MOLDES PASTELERÍA	161-164, 166-168, 175-187	PORTATARJETAS	494
MOLDES SILICONA 600 X 400.....	178-179	POSTE SEPARACIÓN	468
MOLINILLO PIMIENTA.....	488	PRESENTADOR BOLS MELAMINA. CUBIC.....	433
MOLINILLO SAL	488	PRESENTADOR CUBETAS GN	200, 395
MULTIMETAL.....	40, 69	PROCESADOR DE ALIMENTOS.....	310-311
NÚMERO MESA	490	PROCESADOR VERSÁTIL MANUAL	134
OLLA ALUMINIO	52	PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS	121-135
OLLA CON GRIFO	42	PROTECTOR ACRÍLICO ANTI-ALIENTO.....	402-403
OLLA COOL • LINE.....	46-47	PROTECTOR ANTI-ALIENTO	402-403
OLLA ELÉCTRICA.....	334	PUJADAS 1921. HIERRO DE FUNDICIÓN ULTRALIGERO INDUCCIÓN.....	73
OLLA IDEA.....	49	QUEMADOR ELÉCTRICO.....	157
OLLA INOX-PRO.....	38, 42	RACIONADOR DE HELADO	100, 146
OLLA TOP LINE.....	45	RALLADOR.....	111-112
PAELLERA ACERO ESMALTADO	76	RASQUETA	109-110, 120, 155
PAELLERA ALUMINIO	68	REBANADORA DE FRUTAS Y VERDURAS.....	129
PAELLERA INOX-PRO	38	RECIPIENTE PARA SALSAS	368, 374, 396, 398, 489
PAELLERA TOP LINE.....	45	RECOGEMIGAS	492
PAELLERA VALENCIANA.....	76	RECOGEVERDURAS.....	138
PAELLERO ESMALTADO GAS	77	REJILLAS GN	86
PALA CHIPS.....	107	REJILLAS PASTELERÍA.....	86, 160
PALA FAST-FOOD	109	RELOJ DE COCINA DIGITAL.....	140
PALA PASTELES	110, 459-460	REMO	120
PALA PESCADO.....	95, 109	RETERMALIZADOR.....	326-333
PALA PIZZA	90	RETERMALIZADOR RETRO	328-329
PALA PRESENTACIÓN.....	386	RETERMALIZADORES / CALENTADORES ALIMENTOS.....	326-333
PANEL INFORMACIÓN	468	RODILLO	153-154
PAÑO SILICONA.....	143	RULETA CORTAPIZZAS	109
PAPEL SILICONADO	90	RUSTIDERA	80-81, 87
PAPELERA SOBREMESA	492	SACACORCHOS.....	506

ARTÍCULO	PÁGINA	ARTÍCULO	PÁGINA
SACACORCHOS DE PARED	506	TERRACOTA.....	368-369
SALSERA	489	TETERA.....	509-511
SALSERA BORDE ONDULADO	489	TETERA CON FILTRO.....	511
SARTÉN "LIONESA".....	75	TOP LINE	44-45
SARTÉN ACERO INOXIDABLE.....	62-64	TOSTADORA	302-306
SARTÉN ALUMINIO	65-68	TRÍPODE PAELLERO.....	77
SARTÉN ALUMINIO FUNDICIÓN	70-71	T-VERSION	228-233
SARTÉN BLACK PRO.....	70-71	UTENSILIOS DE SERVICIO	459-467
SARTÉN CRÊPES.....	68, 71-72, 75	UTENSILIOS MANGO MADERA	110
SARTÉN HONDA ESMALTADA CON ASAS.....	76	VAPORERA INOX-PRO	42
SARTÉN IDEA.....	64	VASO	221, 372
SARTÉN MULTIMETAL.....	69	VERSATIL MACHINE	131
SARTÉN PARA BLINIS.....	68	VIOLET COLLECTION	208
SARTÉN STEEL PRO.....	73	VITRINAS PRESENTACIÓN	404-405
SARTENES	60-75	WOK ACERO	73
SARTENES COOL • LINE.....	63	WOK BLACK SERIES.....	71
SAUTEX ALUMINIO	53	WOK INOX.....	64
SAUTEX INOX-PRO	40	WOK MULTIMETAL	69
SERVILLETERO.....	493	WOK STEEL PRO	73
SERVILLETERO. CUBIC.....	431		
SIGNATURE.....	242-247		
SOLUCIONES DE DISPENSADO	516-521		
SOPERA	457		
SOPLETE COCINA.....	157		
SOPORTE MÁRMOL EXHIBICIÓN	388-389		
SOPORTE MESA BANDEJA MARISCO	491		
SOPORTE PARA BANDEJAS DE GRAN TAMAÑO.....	491		
SOPORTE PARA BANDEJAS PORTACUBIERTOS GN	223		
SOPORTE PARA CHINO O EMBUDO	114		
SOPORTE PARA CUBO CHAMPÁN.....	501		
SOPORTE PARA MANGAS PASTELERAS.....	170		
SOPORTE PARA NÚMEROS.....	490		
SOPORTE PARA PINCHOS. CUBIC.....	429		
SOPORTE PARA TABLAS DE CORTE.....	200		
SOPORTE PRESENTACIÓN MADERA BLANCA.....	387		
SOPORTE PRESENTACIÓN PIZARRA-MÁRMOL.....	389		
SOPORTE TAPAS GN.....	200		
SPOODLE®	98-99		
STONE.....	370		
SUPER PAN® SUPER SHAPES.....	408-410		
TABLA DE CORTE.....	136-138		
TABLA DE CORTE VIOLET.....	138		
TAPA BATERIA.....	39, 45, 53		
TAPA GN	199, 203, 205, 207, 208		
TAPA INOX PARA PLATOS.....	495		
TAPA INOX-PRO.....	39		
TAPA PARA CESTA.....	236		
TAPA PLATOS	495		
TAPA PLATOS PLÁSTICO	495		
TAPA POLINORM®	199, 203, 205, 206		
TAPA TAZA DESAYUNO.....	221		
TAPAS GN TRANSPARENTES.....	405		
TAPETE DE SILICONA	90		
TAPÓN CHAMPÁN	506		
TAPÓN UNIVERSAL	506		
TAZA.....	221, 383		
TENEDOR	97, 101, 459-461		
TERMO CON DOSIFICADOR.....	512-513		
TERMÓMETRO	140-141		

ITEM	PAGE
ADAPTOR BAR.....	197, 410
ADJUSTABLE DISH CADDY.....	264
AIR POT.....	512-513
ANGLED ADAPTOR PLATE.....	444
ANTIMICROBIAL.....	98-99
ANTI-SKID MAT TRAY ACCESSORIES.....	507
APPLE CORER.....	134
ASHTRAY.....	399, 492
BAIN MARIE.....	40, 333, 338, 450
BAKERY DISPLAY CASES.....	404-405
BAR KEEP.....	504
BAR KEEP®.....	504
BAR MATS.....	504
BARRIER.....	468
BASE FOR BURNER.....	77
BASKET, BREAD.....	481-485
BASKET, WIRE.....	442
BILL SPIKE.....	491
BIRD NEST MOULD.....	96
BLACK FIRST.....	72
BLACK PRO.....	70-71
BLACK SERIES.....	54
BLACK STEEL SPANISH PAELLA PAN.....	76
BLACKBOARDS.....	469
BLENDERS.....	315-321
BOILER.....	149
BOWL.....	221, 361, 363, 366, 369-370, 372, 374, 376-384, 452-455
BOWLS, ANGLED BEEHIVE.....	455
BOWLS, DOUBLE WALL INSULATED SERVING.....	221, 452-455
BPA FREE GASTRONORM PAN.....	204-205
BREATH GUARDS, MOBILE.....	402-403
BREATH GUARDS, MOBILE ACRYLIC.....	402-403
BRUSH.....	154
BUCKET WITH BASE.....	500
BUCKET-HOLDER STAND.....	501
BUFFET CUBIC. BUFFET TROLLEY.....	438-441
BUFFET CUBIC. CUBES & SHELVES.....	432-433
BUFFET CUBIC. DISPLAY CASE.....	431, 434-435
BUFFET FUEL.....	450
BUFFET STATION.....	337
BUFFET WINE COOLER. CUBIC.....	431
BUTTER SPREADER.....	109-110
CAKE DIVIDER.....	155
CAKE MOULD.....	161-163, 168, 177
CAKE SERVER.....	110, 459-460
CAKE STAND.....	158
CAN OPENER.....	134
CARAMEL CREAM MOULD.....	168, 177
CARAMELIZER.....	157
CARD HOLDER.....	494
CARRY-SKEWERS.....	27, 491
CASSEROLE.....	54
CASSEROLE BLACK SERIES.....	54
CAST IRON MINIATURE.....	472-473
CATERING BAGS.....	216-217
CAYENNE®.....	332-332
CAYENNE® WARMERS & RETHERMALIZERS.....	326-333
CENTURY.....	51-53
CEREAL DISPENSER.....	451

ITEM	PAGE
CHAFERS.....	447-449
CHAFERS ACCESSORIES.....	447, 450
CHAFERS, ECONOMY.....	449
CHAFERS, INTRIGUE®.....	447
CHALKMARKERS.....	469
CHAMPAGNE BUCKET.....	498-501
CHAMPAGNE STOPPER.....	506
CHARCOAL OVEN.....	22-23
CHECK MINDER.....	120
CHINESE COLANDER.....	114
CHIP BAGGER.....	107
CHOCOLATE FOUNTAIN.....	338
CLEAR GN LIDS.....	405
CLEARING TROLLEY.....	250, 254
CLIP TAGS.....	228, 234-235, 239-240
COCKTAIL SERVICE.....	502-503
COCKTAIL SPOON.....	503
COCKTAIL STRAINER.....	503
COFFE MAKER.....	511
COFFE POT.....	509-510
COLANDER.....	114-115
COLANDER.....	115
COLORED COOKWARE.....	47
COMPLETE KITS OF SHELVING.....	275-281
CONDIMENT HOLDER.....	505
CONFECTIONERY FUNNEL.....	159
CONICAL SAUCEPAN.....	40, 53, 149
COOL • LINE.....	46-47, 63
COOLING PLATE.....	448
CORKSCREW.....	506
COUNTER-TOP DISPENSER.....	261, 441
COUNTERTOP MIXERS.....	310
COUSCUS SET.....	41
COVERS, PLASTIC PLATE.....	495
COVERS, PLATE.....	495
CREAMER.....	508-510
CRÊPE MAKER.....	300
CUBE CUTTER.....	131
CUP.....	221, 383
CUTLERY BIN.....	223
CUTLERY DISPENSER FOR SERVING TROLLEY.....	254
CUTTING BOARD.....	136-138
CUTTING BOARD TABLE.....	138
CUTTING BOARD VIOLET.....	138
DELIVERY BACKPACKS.....	218-219
DICER & SLICER.....	125-126
DISHES.....	221, 361-366, 368-370, 372-374, 381-382, 384
DISHES, COLORED.....	373
DISPENSERS.....	160, 428, 451
DISPENSING SOLUTIONS.....	516-521
DISPLAY CABINET.....	404-405
DISPLAY COOKWARE.....	412-417
DISPLAY SLATES.....	476-477
DISPLAY STANDS.....	442-445
DISPLAY TRAY.....	385
DISPLAYER MELAMINE BOWLS. CUBIC.....	433
DISPOSABLE COVER.....	262
DOUBLE COUNTER-TOP CUTLERY DISPENSER GN.....	223
DOUBLE CUTTER.....	153, 165

ITEM	PAGE
DOUBLE FAST-FOOD TRAY TROLLEY.....	260
DOUBLE WALL INSULATED COOLER.....	501
DREGDERS.....	118
DROP-IN.....	292, 296
EGG RING.....	119
EGG SLICER.....	134
ELECTRIC HEATING UNIT FOR CHAFING DISH.....	450
ELECTRIC SLICING MACHINE.....	311
ELEGANCE.....	371
ENAMELLED GAS BURNIER.....	77
ENAMELLED STEEL PAELLA PAN.....	76
EPP BOX.....	213
FAST-FOOD TURNER.....	109
FISH SCALER.....	120
FISH TURNER.....	95, 109
FLAP IDENTIFICATION.....	227
FLAP-RACK®.....	230-240
FLARED SAUCE CUPS.....	489
FLATWARE BASKET.....	236
FOOD-PROCESSORS.....	310-311
FORK.....	97, 101, 459-461
FRENCH FRY CUTTER.....	127
FRENCH STYLE SAUCEPAN.....	39
FRUIT & VEGETABLE SLICER.....	129
FRY PAN "LYONNAISE".....	75
FRY PAN ALUMINIUM.....	65-68
FRY PAN BLACK SERIES.....	70-71
FRY PAN BLINIS.....	68
FRY PAN CAST ALUMINIUM.....	70-71
FRY PAN COOL • LINE.....	63
FRY PAN CRÊPE.....	68, 71-72, 75
FRY PAN DEEP ENAMELLED WITH HANDLES.....	76
FRY PAN IDEA.....	64
FRY PAN MULTIMETAL.....	69
FRY PAN PUJADAS 1921.....	73
FRY PAN ST/STEEL.....	62-64
FRY PANS.....	60-75
FRYER.....	299
FUNNEL.....	116, 159
GASTRONORM CONTAINERS (MELAMINE).....	390-394
GASTRONORM CONTAINERS (POLYCARBONATE).....	202-203
GASTRONORM CONTAINERS (POLYPROPYLENE).....	206-207
GASTRONORM FOR DEFROST TROLLEY.....	259
GASTRONORM SANDWICH BOTTOM.....	201, 407
GASTRONORM ST/STEEL.....	196-199, 201
GASTRONORM STAND.....	385
GASTRONORM VIOLET.....	208
GLASS.....	221, 372
GLOVES.....	143
GN BAMBOO BOX.....	443
GN TRANSPORT TROLLEY.....	255-259
GRANITE-SLATE DISPLAYER.....	389
GRATER.....	111-112
GRAVY BOAT.....	489
GRID GN.....	86
GRID PASTRY.....	86, 160
GRILL.....	71-72
GRILL.....	308
HEART RING MOULD.....	167

ITEM	PAGE
HEATING LAMPS.....	335-337
HEATING PLATE.....	338
HEMISPHERICALD MOULD.....	150
HEXAGON MOULD.....	167
HOOK.....	116
HOT CUPBOARD.....	339-340
HOT TRAY WARMER.....	341
HOT-PLATE WITH HANDLES.....	87
ICE BUCKET.....	501
ICE CADDY.....	265
ICE CREAM CONTAINERS.....	147
ICE CREAM CUP.....	146
ICE CREAM SCOOP.....	100, 146
ICE-CREAM CHURN.....	353-356
ICE-CREAM PARLOUR.....	146-147, 342-356
IDEA COOKWARE.....	48-49
INDUCTION HOBS.....	288-296
INFORMATION SIGN.....	468
INOX-PRO.....	38-39
INSTITUTIONS.....	220-223
INSULATED COFFE POT.....	512-513
ISOTHERMAL TRAY.....	220
JIGGER.....	503
JUICE DISPENSER.....	451
JUICE DISPENSER. CUBIC.....	428
JUICE EXTRACTORS.....	322
KITCHEN BOWL.....	150
KITCHEN TIMER ALARM.....	140
KITS. CUBIC.....	424-427
KNIFE.....	459, 461, 464
KNIFE SHARPENER.....	322
KNIFE / WHEEL (SPARE PART).....	134
LADLE.....	94, 101, 383, 459-463
LARGE TRAY HOLDER.....	491
LEMON SQUEEZER.....	503
LID FOR BREAKFAST CUP.....	221
LID FOR COOKWARE.....	39, 45, 53
LID GN.....	199, 203, 205, 207, 208
LID INOX-PRO.....	39
LID RACKS.....	236
LIDSAVER®.....	516-521
LOBSTER CRACKER.....	467
MANDOLINES.....	135
MANUAL FOOD PROCESSORS.....	121-135
MARBLE OBLONG DISPLAY PLATE.....	388-389
MATS.....	143
MEASURING CUPS.....	142
MEASURING JUG.....	142
MEAT BEATER.....	119
MEDITERRANEAN.....	372
MELAMINE FOR PRESENTATION.....	361-398
MELAMINE MINIATURES.....	396-398
MELAMINE SLIM.....	392-393
MENU HOLDER.....	494
METALLIC BRUSH.....	120
MICRO-WAVES.....	297
MILK DISPENSER.....	451
MINIATURE CAST ALUMINIUM.....	474
MIRAGE®.....	295, 326-327

ITEM	PAGE	ITEM	PAGE
MIRAGE® 3D INDUCTION.....	326-327	RICE COOKER.....	300
MIRAGE® INDUCTION WARMER.....	295-296	RING.....	166
MIRAMAR® DISPLAY COOKWARE.....	414-415	RING STOP DROP.....	506
MIRAMAR® TEMPLATES.....	416-417	ROAST PAN.....	80-81, 87
MIXERS.....	310-311	ROLLING PIN.....	153-154
MIXING PADDLE.....	120	SALAD BOWL.....	457
MOULDS "FLEXIPAN".....	180-187	SALAD CUTTER.....	128
MULTIMETAL.....	40, 69	SALT MILL.....	488
NAPKIN HOLDER.....	493	SANITARY GEL LUBRICANT.....	135
NAPKIN HOLDER. CUBIC.....	431	SAUCE PAN ALUMINIUM.....	53
NATURAL BAMBOO & WOOD.....	478-479	SAUCE PAN COOL • LINE.....	46-47
NON SLIP SERVING TRAY.....	391, 507	SAUCE PAN IDEA.....	49
NON-SMOKING SING.....	490	SAUCE PAN INOX-PRO ST/STEEL.....	39-40
NON-STICK SILICONE MAT.....	90	SAUCE POT ALUMINIUM.....	52
NUMBER CARD HOLDER.....	490	SAUCE POT COOL • LINE.....	46-47
NUT CRACKER.....	467	SAUCE POT IDEA.....	49
OIL POURER.....	120	SAUCE POT ST/STEEL INOX-PRO.....	38
ONION CUTTER.....	129	SAUCE POT TOP LINE.....	45
OVAL MOULD.....	163, 167	SAUTÉ PAN ALUMINIUM.....	53
OVAL SERVING DISH.....	361, 364-365, 371, 379, 384	SAUTÉ PAN INOX-PRO.....	40
OVAL SERVING TRAY.....	456	SCALE.....	140
OVEN MITT.....	143	SCOOP.....	150
OVENS.....	22-23, 297	SCRAPER.....	109-110, 120, 155
PAELLA PAN ALUMINIUM.....	68	SERVER.....	514-515
PAELLA PAN INOX-PRO ST/STEEL.....	38	SERVER, POLICARBONATE.....	515
PAELLA PAN TOP LINE.....	45	SERVING PADDLE.....	386
PAN BAND.....	200	SERVING TOOLS.....	459-467
PASTA COLANDER.....	42	SERVING TRAY.....	507
PASTRY BAGS.....	169-170	SERVING TRAY. CUBIC.....	430
PASTRY MOULDS.....	161-164, 166-168, 175-187	SHAKER.....	502
PASTRY TORCH.....	157	SHELVING.....	268-285
PEPPER MILL.....	488	SIEVES.....	158
PERFORATED BOTTOMS GASTRONORM ..	197, 198, 203, 205, 207, 259	SIGNATURE.....	242-247
PIZZA BAGS.....	214-215	SILICONE MOULDS.....	175-179
PIZZA MOULD.....	89	SILICONE MOULDS 600 X 400.....	178-179
PIZZA PAN.....	89	SILICONIZED BAKING PAPERS.....	90
PIZZA PEEL.....	90	SKEVER.....	27, 491
PIZZA WHEEL.....	109	SKEWER SERVING SUPPORT. CUBIC.....	429
PLACE MATS.....	486-487	SKEWER SUPPORT. CUBIC.....	429
PLASTIC CHAMPAGNE BUCKET.....	498-499	SKIMMER.....	95-96, 101, 459-462
PLATING TONGS.....	103	SNACK BOWL SET.....	368, 374, 396, 398, 489
POLINORM® LID.....	199, 203, 205, 206	SOUP KETTLE.....	334
POLYCARBONATE TUBE.....	174	SOUP TOUREEN.....	457
POLYPROPYLENE BASKETS.....	482-485	SPATULA.....	95, 101, 108-110, 152, 459-464
PORTION CONTROL DISPENSER.....	160	SPOODLE®.....	98-99
POT-GRABBER.....	143	SPOON.....	96-97, 100, 101, 383, 459-464
PUJADAS 1921. ULTRALIGHT WEIGHT CAST IRON INDUCTION.....	73	SPOONS.....	97
PVC RIBBON.....	167	SQUEEZE DISHER.....	146
RACK (BIG TRAYS).....	240	SQUEEZE DISPENSER.....	117
RACK (CLOSED SYSTEM).....	234-235	ST/STEEL SELF-SERVICE TRAY.....	222
RACK (DISHES).....	239-240, 246	STAINLESS STEEL PLATE COVERS.....	495
RACK (FLATWARE).....	236, 246	STAND FOR CHINESE COLANDER OR FUNN.....	114
RACK (ISOTHERMAL TRAYS).....	240	STAND FOR CUTTING BOARDS.....	200
RACK (OPENED SYSTEM).....	230-233	STAND FOR GN CONTAINERS.....	200, 395
RACK (UNIVERSAL).....	236, 246	STAND FOR GN LIDS.....	200
RAMEKIN.....	368, 374, 396, 398, 489	STAND FOR SEA FOOD TRAY.....	491
RECTANGLE FOR BAKING SHEETS.....	84	STEAM POT INOX-PRO.....	42
REThERMALIZER RETRO.....	328-329	STICK BLENDERS.....	312-314
REThERMALIZERS.....	326-333	STOCK POT ALUMINIUM.....	52

ITEM	PAGE	ITEM	PAGE
STOCK POT COOL • LINE.....	46-47	VIOLET COLLECTION.....	208
STOCK POT IDEA.....	49	WAFFLES MAKER.....	300-301
STOCK POT INOX-PRO.....	38, 42	WALL-MOUNTED COWKSCREW.....	506
STOCK POT TOP LINE ST/STEEL.....	45	WARMERS.....	333-334
STOCK POT WITH TAP.....	42	WATER PITCHER.....	514-515
STONE.....	370	WEDGER.....	130
SUGAR BOWL.....	509	WHISK.....	151
SUPER PAN® SUPER SHAPES.....	408-410	WHITE WOOD SERVING TRAY.....	387
SUPPORT FOR CUTLERY DISPENSER.....	223, 261	WINE BUCKETS.....	498-501
SUPPORT FOR PASTRY BAGS.....	170	WINE COMPLEMENTS.....	506
TABLE CRUMBER.....	492	WINE COOLER.....	499
TABLE NUMBER.....	490	WIRE SKIMMER.....	96
TABLE SING "RESERVED".....	490	WOK (ST/STEEL).....	64
TABLE-TIDY.....	492	WOK BLAC SERIES.....	71
TEA POT.....	509-511	WOK MULTIMETAL.....	69
TEA POT WITH FILTER.....	511	WOK STEEL.....	73
TEA&SUGAR BAGS DISPENSER. CUBIC.....	431	WOK STEEL PRO.....	73
TEAR MOULD.....	167	WOOD HANDLE UTENSILS.....	110
TEMPLATES.....	416-417	WOODEN TABLE. CUBIC.....	431
TERRACOTA.....	368-369		
THERMOMETER.....	140-141		
THREE LEVELS STAND. CUBIC.....	428		
TIN PLATES DISPLAY.....	475		
TOASTER.....	302-306		
TOMATOES SLICER.....	133		
TONG.....	101, 103-107, 464-467, 479, 503		
TONG. BUTCHERS'.....	467		
TONG. CAKE.....	466		
TONG. UTILITY.....	104-105, 465-466		
TONGS, SERVING.....	465-467		
TOP LINE.....	44-45		
TRAY.....	82-85, 88, 220, 222, 363, 365, 367-368, 371, 376-385		
TRAY (FAST-FOOD).....	222		
TRAY (GASTRONORM).....	82		
TRAY (NON-STICK ALUMINIUM).....	82, 85		
TRAY (PASTRY).....	84-85, 88, 385		
TRAYS, FIBERGLASS.....	222		
TRIANGLE CAKE MOULD.....	168		
TROLLEY (ALUMINIUM SERVING).....	250		
TROLLEY (DEFROST WITH RAIL).....	259		
TROLLEY (DISASSEMBLED SERVING TROLLEY).....	253		
TROLLEY (DISASSEMBLED WITH RAIL).....	255-257		
TROLLEY (GUERIDON).....	440		
TROLLEY (INOX SERVING).....	253-254		
TROLLEY (PLASTIC).....	250, 264-265		
TROLLEY (RAIL).....	255-260, 262-263		
TROLLEY (STACKABLE).....	255-257		
TROLLEY (WOODEN).....	438-441		
TROLLEY FOR DISHWASER RACKS.....	263		
TROLLEY FOR HEAVY LOADS.....	262		
TROLLEY WITH WORKING TOP.....	262		
TUBE.....	171-174		
T-VERSION.....	228-233		
UNIVERSAL STOPPER.....	506		
VEGETABLE SCRAPER.....	138		
VEGETABLE SIEVE.....	116		
VERSATIL MACHINE.....	131		
VERSATILE MANUAL PROCESSOR.....	134		
VINYL RACK COVER.....	265		

ARTICLE	PAGE
AIGUISEUR ÉLECTRIQUE.....	322
ANTIMICROBIEN.....	98-99
APLATISSEUR.....	119
APPAREILS ET DE MAINTIEN EN TEMP.	333-334
APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS.....	121-135
ARAIGNÉE.....	96
ARDOISES PRÉSENTATION.....	476-477
ARMOIRE CHAUD.....	339-340
ASSIETTES.....	221, 361-366, 368-370, 372-374, 381-382, 384
ASSIETTES, COULEUR.....	373
BAC GASTRONORME SANS BPA.....	204-205
BAIN-MARIE.....	40, 333, 338, 450
BALANCE.....	140
BAMBOU NATUREL & BOIS.....	478-479
BANDE À SILICONE.....	200
BAR KEEP®.....	504
BARRE INTERMÉDIAIRE.....	197, 410
BARRE PORTE-BONS.....	120
BASSINE.....	149
BASSINE PÂTISSÈRE.....	150
BATTERIE À COULEURS.....	47
BATTERIE DE CUISINE / PRÉSENTATION.....	412-417
BATTERIE IDEA.....	48-49
BLACK FIRST.....	72
BLACK PRO.....	70-71
BLACK SERIES.....	54
BLENDERS.....	315-321
BOIS BLANVC, PLATEAU.....	387
BOÎTE À CONDIMENT.....	505
BOÎTE PPE.....	213
BOL.....	221, 361, 363, 366, 369-370, 372, 374, 376-384, 452-455
BOL POUR SNACKS.....	368, 374, 396, 398, 489
BOLS DE SERVICE ISOTHERMES À DOUBLE PAROI.....	221, 452-455
BOLS NID D'ABEILLES À PAROI INCLINÉE.....	455
BOUCHON À CHAMPAGNE.....	506
BOUCHON UNIVERSEL.....	506
BOUTEILLE DE BAR.....	504
BROCHETTE.....	27, 491
BROSSE METALLIQUE.....	120
BRÛLER ÉMAILLÉ.....	77
BUFFET CUBIC. CHARIOT BUFFET.....	438-441
BUFFET CUBIC. CUBES ET TABLETTES.....	432-433
BUFFET CUBIC. MEUBLE PRÉSENTOIR.....	431, 434-435
CAFETIÈRE.....	509-510
CANNETTE ISOLANTE.....	512-513
CARAMÉLISER.....	157
CASSE-NOIX.....	467
CASSE-PATTES.....	467
CASSEROLE ALUMINIUM.....	53
CASSEROLE BOMBÉE.....	40, 53, 149
CASSEROLE COOL • LINE.....	46-47
CASSEROLE FORME FRANÇAISE.....	39
CASSEROLE IDEA.....	49
CASSEROLE INOX-PRO.....	39-40
CASSEROLES DOSEUR.....	142
CAYENNE®.....	332-332
CAYENNE® RÉCHAUDS ET APPAREILS DE REMISE EN TEMPÉRATURE.....	326-333
CENDRIER.....	399, 492
CENTRIFUGEUSES.....	322

ARTICLE	PAGE
CENTURY.....	51-53
CERCLE.....	166
CHAFERS.....	447-449
CHAFERS INTRIGUE.....	447
CHAFERS, ACCESSOIRES POUR.....	447, 450
CHAFING DISH ECONOMIQUE.....	449
CHARIOT À CHARGES LOURDES.....	262
CHARIOT À DÉGIVRAGE.....	259
CHARIOT À GLAÇONS.....	265
CHARIOT À GLISSIÈRES.....	255-260, 262-263
CHARIOT À GLISSIÈRES, DÉMONTABLE.....	255-257
CHARIOT À GLISSIÈRES, EMBOÎTABLE.....	255-257
CHARIOT À PLASTIQUE.....	250, 264-265
CHARIOT AJUSTABLE.....	264
CHARIOT AVEC PLAN DE TREVALL.....	262
CHARIOT DE DÉBARASSAGE.....	250, 254
CHARIOT DE SERVICE DÉMONTABLE.....	253
CHARIOT DE SERVICE EN ALUMINIUM.....	250
CHARIOT DOUBLE POUR PLATEAUX FAST-FOOD.....	260
CHARIOT EN BOIS.....	438-441
CHARIOT GUERIDON.....	440
CHARIOT POUR PANIERS À VAISSELLE.....	263
CHARIOT TRANSPORT BAC GN.....	255-259
CHARIOTS DE SERVICE INOXYDABLE.....	253-254
CHINOIS À GAZE.....	114
CLIP D'IDENTIFICATION.....	228, 234-235, 239-240
COCKTAIL.....	502-503
COCOTTE.....	54
COCOTTE BLACK SERIES.....	54
COCOTTES FONTE ALUMINIUM.....	474
COLLECTIVITÉS.....	220-223
CONTENEUR POUR SERVIETTES.....	493
COOL • LINE.....	46-47, 63
CORBEILLE PAIN.....	481-485
CORBEILLES POLYPROPYLÈNE.....	482-485
CORPS DE CHAUFFE POUR CHAFING DISH.....	450
COUPE À GLACE.....	146
COUPE EN CUBES.....	131
COUPE FRITES.....	127
COUPE TOMATES.....	133
COUPE-OEUF.....	134
COUPE-ONIONS.....	129
COUPE-SALADE.....	128
COUP-FRUIT ET LÉGUMES.....	129
COUSCOUSSIER.....	41
COUTEAU.....	459, 461, 464
COUTEAU / ROULEAU (PIÈCE DE RECHNGE).....	134
COUTEAU À BEURRE.....	109-110
COUVER-ASSIETTES EN PLASTIQUE.....	495
COUVERCLE BATTERIE.....	39, 45, 53
COUVERCLE GN.....	199, 203, 205, 207, 208
COUVERCLE INOX-PRO.....	39
COUVERCLE POLINORM®.....	199, 203, 205, 206
COUVERCLE POUR COUPELLE DESSERT.....	221
COUVERCLE POUR PANIER.....	236
COUVERCLES À ASSIETTE.....	495
COUVERCLES GN TRANSPARENTS.....	405
COUVRE-ASSIETTES INOX.....	495
CREMIÈRE.....	508-510

ARTICLE	PAGE
CRÊPIÈRE.....	300
CROCHET.....	116
CUILLÈRE.....	96-97, 100, 101, 383, 459-464
CUILLÈRE À COCKTAIL.....	503
CUILLÈRE À GLACE.....	100, 146
CUILLÈRES À SERVIR.....	97
CUISEUR À RIZ.....	300
CUIT-PÂTES.....	42
CUIT-VAPEUR INOX-PRO.....	42
DEMI-SPÉRIQUE.....	150
DISTRIBUER À JUS.....	451
DISTRIBUTEUR À JUS. CUBIC.....	428
DISTRIBUTEUR À LAIT.....	451
DISTRIBUTEUR À PRESSION.....	117
DISTRIBUTEUR CONTRÔLE DE LA PARTIE.....	160
DISTRIBUTEUR DE CÉRÉALES.....	451
DISTRIBUTEUR DES SAQUETTES THÉ & SUCRE. CUBIC.....	431
DISTRIBUTEUR SERVIETTES. CUBIC.....	431
DISTRIBUTEURS.....	160, 428, 451
DIVISEUR.....	130
DOSEUR À PRESSER.....	146
DOUILLE.....	171-174
ECAILEUR.....	120
ECUMOIRE.....	95-96, 101, 459-462
EGOUTTOIRS POUR BACS GASTRONORME.....	197, 198, 203, 205, 207, 259
ELEGANCE.....	371
ENCASTRÉE.....	292, 296
ENTONNOIR.....	116, 159
ENTONNOIR DOSEUR.....	159
EPINGLE PORTE-TICKETS.....	491
ETAGÈRES.....	268-285
FAITOUT ALUMINIUM.....	52
FAITOUT COOL • LINE.....	46-47
FAITOUT IDEA.....	49
FAITOUT INOX-PRO.....	38
FAITOUT TOP LINE.....	45
FLAP IDENTIFICATION.....	227
FLAP-RACK®.....	230-240
FONTAIN À CHOCOLAT.....	338
FOUET.....	151
FOUR À BRAISE.....	22-23
FOUR À MICRO-ONDES.....	297
FOURCHETTE.....	97, 101, 459-461
FOURS.....	22-23, 297
FRITEUSE.....	299
FUEL POR CHAFING DISH.....	450
GABARITS.....	416-417
GANT À FOUR.....	143
GANTS.....	143
GASTRONORME POUR CHARIOT DÉGIVRAGE.....	259
GASTRONORM INOXYDABLE.....	196-199, 201
GASTRONORME (MELAMINE).....	390-394
GASTRONORME (POLYCARBONATE).....	202-203
GASTRONORME (POLYPROPYLENE).....	206-207
GASTRONORME AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR.....	201, 407
GASTRONORME VIOLET.....	208
GAUFFRIERS.....	300-301
GEL LUBRIFIANT SANITAIRE.....	135

ARTICLE	PAGE
GLACES.....	146-147, 342-356
GOUÏTIÈRE.....	168
GRILL.....	71-72
GRILL.....	308
GRILL PLAT AVEC POIGNÉES.....	87
GRILLE GN.....	86
GRILLE PÂTISSÈRE.....	86, 160
HOUSSE JETABLES.....	262
HUILIÈRE.....	120
INOX-PRO.....	38-39
KITS PRÉPARÉS DE ÉTEGÈRE.....	275-281
KITS. CUBIC.....	424-427
LAMPE CHAUFFANTE.....	335-337
LIDSAVER®.....	516-521
LOUCHE.....	94, 101, 383, 459-463
MANDOLINES.....	135
MARMITE ALUMINIUM.....	52
MARMITE BUFFET.....	334
MARMITE COOL • LINE.....	46-47
MARMITE INOX-PRO.....	38, 42
MARMITE TOP LINE.....	45
MARMITE TRAITEUR AVEC ROBINET.....	42
MARMITE TRAITEUR IDEA.....	49
MARMITES DE REMISE EN TEMPÉRATURE.....	326-333
MARMITES DE REMISE EN TEMPÉRATURE RÉTRO.....	328-329
MARQUEURS.....	469
MEDITERRANEAN.....	372
MELAMINE POUR PRÉSENTATION.....	361-398
MÉLAMINE SLIM.....	392-393
MÉLANGEURS.....	310-311
MÉLANGEURS DE COMPTOIR.....	310
MESURE À COCKTAIL.....	503
MINIATURE FONTE ÉMAILLÉE.....	472-473
MINIATURES MÉLAMINE.....	396-398
MINUTEUR DE CUISINE.....	140
MIRAGE®.....	295, 326-327
MIRAGE® 3D INDUCTION.....	326-327
MIRAGE® INDUCTION WARMER.....	295-296
MIRAMAR® BATTERIE DE CUISINE / PRÉSENTATION.....	414-415
MIRAMAR® GABARITS.....	416-417
MIXEURS.....	312-314
MOULE À CAKE.....	161-163, 168, 177
MOULE À FLAN.....	168, 177
MOULE À FLAN ÉVASSÉ.....	489
MOULE À NID.....	96
MOULE À OEUF.....	119
MOULE À PIZZA.....	89
MOULE COEUR.....	167
MOULE HEXAGONE.....	167
MOULE LARME.....	167
MOULE OVALE.....	163, 167
MOULES "FLEXIPAN".....	180-187
MOULES À SILICONE 600 X 400.....	178-179
MOULES DE SILICONE.....	175-179
MOULES PÂTISSÈRE.....	161-164, 166-168, 175-187
MOULIN À LÉGUMES.....	116
MOULINS À POIVRE.....	488
MOULINS À SEL.....	488
MULTIMÉTAL.....	40, 69

ARTICLE	PAGE	ARTICLE	PAGE
NUMÉRO DE TABLE.....	490	PLATEAU.....	507
OICHET À EAU.....	514-515	PLATEAU DE SERVICE ANTI-DÉRRAPANT.....	391, 507
OUVRE-BOÎTES.....	134	PLATEAU FAST-FOOD.....	222
PALETTE.....	95, 101, 108-110, 152, 459-464	PLATEAU FORME OVALE.....	456
PALETTE À FISH.....	95, 109	PLATEAU ISOTHERMIC.....	220
PALETTE FAST-FOOD.....	109	PLATEAU MARBRES NOIR.....	388-389
PANIER FERMÉES.....	230-233	PLATEAU PRÉSENTATION.....	385
PANIER OUVERTS.....	234-235	PLATEAU PRÉSENTATION. CUBIC.....	430
PANIER POUR ASSITTES.....	239-240, 246	PLATEAU SELF-SERVICE ACIER INOX.....	222
PANIER POUR COUVERTS.....	236, 246	PLATEAUX EN FIBRE DE VERRE.....	222
PANIER POUR PLATEAUX.....	240	PLATEAUX INOX PRÉSENTATION.....	475
PANIER POUR PLATEAUX ISOTHERMES.....	240	POCHES PÂTISSIÈRES.....	169-170
PANIER UNIVERSEL.....	236, 246	POÊLE "LYONNAISE".....	75
PANIER, METALIQUE.....	442	POÊLE À BLINIS.....	68
PANNEAU INFORMATION.....	468	POÊLE À CRÊPES.....	68, 71-72, 75
PAPIER SILICONE.....	90	POÊLE À CRÊPES.....	68, 71-72, 75
PARE-HALEINE MOBILES.....	402-403	POÊLE ACIER INOXYDABLE.....	62-64
PARE-HALEINE MOBILES EN ACRYLIQUE.....	402-403	POÊLE ALUMINIUM.....	65-68
PASSOIRE À COCKTAIL.....	503	POÊLE ALUMINIUM FONTÉ.....	70-71
PASSOIRE À POIGNÉES.....	115	POÊLE BLACK SERIES.....	70-71
PASSOIRE À QUEUE.....	114-115	POÊLE COOL • LINE.....	63
PELLE À ENFOURNER.....	90	POÊLE HAUTE AVEC ANSES.....	76
PELLE À FARINE.....	150	POÊLE IDEA.....	64
PELLE À FRITES.....	107	POÊLE MULTIMÉTAL.....	69
PELLE À GÂTEAU.....	110, 459-460	POÊLE PUJADAS 1921.....	73
PELLE À LEGUMES.....	138	POÊLES.....	60-75
PELLE PRÉSENTATION.....	386	POLUCARBONATE DOUILLE.....	174
PETIT PANIER POUR LES COUVERTS.....	236	PORTE-BROCHETTES.....	27, 491
PICHET.....	514-515	PORTE-CARTES.....	494
PICHET POLYCARBONATE.....	515	PORTE-MENU.....	494
PIED POUR BRÛLEUR.....	77	POT À INFUSIONS.....	511
PINCE.....	101, 103-107, 464-467, 479, 503	POT MESUREUR.....	142
PINCE À GÂTEAU.....	466	POTEAU.....	468
PINCE À VIANDE.....	467	PRÉSENTOIR.....	442-445
PINCE BUFFET.....	104-105, 465-466	PRÉSENTOIR 3 NIVEAUX. CUBIC.....	428
PINCE DE SERVICE.....	465-467	PRÉSENTOIR BACS GASTRONORME.....	385
PINCEAU.....	154	PRÉSENTOIR BOLS MÉLAMINE. CUBIC.....	433
PINCES POUR PRÉSENTATION.....	103	PRÉSENTOIR DE TARTES.....	158
PIQUES SUPPORT PRÉSENTATION. CUBIC.....	429	PRÉSENTOIR GN BAMBOU.....	443
PLANCHE À DÉCOUPER.....	136-138	PRÉSENTOIR GRANITE-ARDOISE.....	389
PLANCHE À DÉCOUPER VIOLET.....	138	PRESSE CITRON.....	503
PLAQUE "DÉFENSE DE FUMER".....	490	PROCESSEUR VERSATILE ET MANUEL.....	134
PLAQUE "RESERVÉ".....	490	PROTECTRICE EN VINYLE.....	265
PLAQUE À PÂTISSERIE.....	84-85, 88, 385	PUJADAS 1921. FONTE ULTRALÉGER INDUCTION.....	73
PLAQUE À PIZZA.....	89	RACLETTE.....	109-110, 120, 155
PLAQUE À RÔTIR.....	80-81, 87	RAMASSE-COUVERTS.....	223
PLAQUE ALUMINIUM ANTI-ADHESIF.....	82, 85	RAMASSE-COUVERTS POUR CHARIOT SERVICE.....	254
PLAQUE CHAUFFANTE.....	338	RAMASSE-MIETTRES.....	492
PLAQUE GASTRONORME.....	82	RAMEQUIN.....	368, 374, 396, 398, 489
PLAQUE INTERMÉDIAIRE INCLINÉE.....	444	RÂPE.....	111-112
PLAQUE RÉFRIGÉRANTE.....	448	RECEPTALBE À DÉCHETS.....	492
PLAQUES INDUCTION.....	288-296	RÉCHAUD.....	341
PLAT À PAELLA ACIER ÉMAILLÉ.....	76	RÉCIPIENT À GLACE.....	147
PLAT À PAELLA ALUMINIUM.....	68	RECTANGLE POUR PLAQUES INOX.....	84
PLAT À PAELLA EN TÔLE ACIER.....	76	REFRAÎCHISSEUR.....	499
PLAT À PAELLA INOX-PRO.....	38	REFRAÎCHISSEUR BOUTEILLES. CUBIC.....	431
PLAT À PAELLA TOP LINE.....	45	REFRAÎCHISSEUR ISOTHERME.....	501
PLAT OVALE.....	361, 364-365, 371, 379, 384	ROBOT MULTIFUNCTION.....	310-311
PLATEAU.....	82-85, 88, 220, 222, 363, 365, 367-368, 371, 376-385	ROULEAU.....	153-154
		ROULETTE À PÂTES.....	153, 165

ARTICLE	PAGE	ARTICLE	PAGE
ROULETTE À PIZZA.....	109	TORCHE À CARAMÉLISER.....	157
RUBAN PÂTISSIER.....	167	TORCHON EN SILICONE.....	143
SACS À DOS DE LIVRAISON.....	218-219	TRANCHES ET CUBES.....	125-126
SACS À PIZZAS.....	214-215	TRANCHEUR ELÉCTRIQUE.....	311
SACS DE TRAITEUR.....	216-217	TURBINE À GLACE.....	353-356
SALADIER.....	457	T-VERSION.....	228-233
SAUCIÈRE.....	489	USTENSILES MANCHE EN BOIS.....	110
SAUPOUDREUSES.....	118	USTENSILS DE SERVICE.....	459-467
SAUTEUSE ALUMINIUM.....	53	VERRE.....	221, 372
SAUTEUSE INOX-PRO.....	40	VERSATIL MACHINE.....	131
SEAU À CHAMPAGNE.....	498-501	VERSEUSE À POMPE.....	512-513
SEAU À CHAMPAGNE EN PLASTIQUE.....	498-499	VIDE / COUPE POMMES.....	134
SEAU À CHAMPAGNE, COMPLEMENTS.....	506	VIOLET COLLECTION.....	208
SEAU À GLAÇONS.....	501	VITRINES À PÂTISSERIES.....	404-405
SEAU AVEC BASE.....	500	VITRINES PRÉSENTATION.....	404-405
SEAUX À VIN.....	498-501	WOK ACIER.....	73
SÉPARATEUR DE PORTIONS.....	155	WOK BLACK SERIES.....	71
SETS DE TABLE.....	486-487	WOK INOX.....	64
SHAKER.....	502	WOK MULTIMÉTAL.....	69
SIGNATURE.....	242-247	WOK STEEL PRO.....	73
SOLUTIONS DE DISTRIBUTION.....	516-521		
SOUPIÈRE.....	457		
SPATULE GÉANTE.....	120		
SPOODLE®.....	98-99		
STATIONS POUR BUFFET.....	337		
STONE.....	370		
STOP GOUTTES.....	506		
SUCRIER.....	509		
SUPER PAN® SUPER SHAPES.....	408-410		
SUPPORT À PIQUES. CUBIC.....	429		
SUPPORT DE TABLE POUR SEAUX.....	501		
SUPPORT DOUBLE PORTE-COUVERTS GN.....	223		
SUPPORT NUMÉRO.....	490		
SUPPORT POUR BACS GN.....	261, 441		
SUPPORT POUR BACS GN.....	200, 395		
SUPPORT POUR COUVERCLES GN.....	200		
SUPPORT POUR ENTONNOIR OU CHINOIS.....	114		
SUPPORT POUR GRANDS PLATEAUX.....	491		
SUPPORT POUR PLANCHES À DÉCOUPER.....	200		
SUPPORT POUR PLATEAU À FRUITS DE MER.....	491		
SUPPORT POUR POUCHES PÂTISSIER.....	170		
SUPPORT RAMASSE-COUVERTS.....	223, 261		
TABLE À DÉCOUPER.....	138		
TABLE EN BOIS. CUBIC.....	431		
TABLEAUX.....	469		
TAMIS.....	158		
TAPIS.....	143		
TAPIS ANTIDÉRRAPANT.....	507		
TAPIS DE BAR.....	504		
TASSE.....	221, 383		
TERRACOTA.....	368-369		
THÉIÈRE.....	509-511		
THÉIÈRE AVEC FILTRE.....	511		
THERMOMÈTRE.....	140-141		
TIRE-BOUCHONS.....	506		
TIRE-BOUCHONS MUR.....	506		
TOASTEUR.....	302-306		
TOILE DE CUISSON.....	90		
TOP LINE.....	44-45		

ARTIKEL	SEITE	ARTIKEL	SEITE
ABRÄUMWAGEN.....	250, 254	DECKEL INOX-PRO.....	39
ABSPERRUNG.....	468	DECKEL POLINORM@.....	199, 203, 205, 206
ADAPTERSCHIENE.....	197, 410	DECKELGN.....	199, 203, 205, 207, 208
ALUMINIUMGUSSPFANNE.....	70-71	DIGITALE KÜCHENUHR.....	140
ALUMINIUMSAUTEUSE.....	53	DOPPELTER FAST-FOOD TABLETT-TROLLEY.....	260
ALUMINIUMTOPF.....	53	DOPPELWANDIG ISOLIERTE SERVIERSCHÜSSELN.....	221, 452-455
ANGEWINKELTE BIENENSTOCK-SCHÜSSELN.....	455	DOSIERUNGSTRICHTER.....	159
ANTIHAFTBESCHICHTETES ALUMINIUMBLECH.....	82, 85	DOSSIERKASSEROLLEN.....	142
ANTIMIKROBIOTIKUM.....	98-99	DREIECKIGE FORM.....	168
ANTITROPFRING.....	506	DREIFUSSTÄNDER FÜR GASBRENNER.....	77
ANZEIGETAFELN.....	476-477	DRUCKDISPENSER.....	117
APFELAUSSTECHER.....	134	EDELSTAHL-TELLERHAUBEN.....	495
ARBEITSFLÄCHEN-MIXER.....	310	EIERSCHNEIDER.....	134
ASCHENBECHER.....	399, 492	EIFORM.....	119
AUSFSTRICHMESSER.....	109-110	EIMER MIT FUSS.....	500
AUSGABELÖSUNGEN.....	516-521	EINBAU.....	292, 296
AUSLAGEVETRINE.....	404-405	EINSETZSCHABLONEN.....	416-417
AUSSTECHEFORMEN.....	153, 165	EINSTELLBARER TELLERWAGEN.....	264
AUSSTELLER GASTRONORM.....	385	EINWEG-HÜLLEN AUS POLYÄTHYLEN.....	262
BACKWARENVITRINEN.....	404-405	EISCREMEBECHER.....	146
BAR KEEP®.....	504	EISCREMESCHALEN.....	147
BARFLASCHE.....	504	EISDIELE.....	146-147, 342-356
BARMATTEN.....	504	EISKÜBEL.....	501
BEHÄLTER FÜR SERVICEWAGEN.....	254	EISMASCHINE.....	353-356
BESTECKKASTEN.....	223	EISPORTIONIERER.....	146
BESTECKKASTEN.....	223, 261	EISPORTIONIERER.....	100, 146
BESTECKKÖRBCHEIN.....	236	EISWAGEN.....	265
BESTECKSPÜLKORB.....	236, 246	ELEGANCE.....	371
BLACK FIRST.....	72	ELEKTRISCHER AUFSCHNITTMASCHINE.....	311
BLACK PRO.....	70-71	ELEKTRISCHER BRENNER.....	157
BLACK SERIES.....	54	ELEKTRISCHER TOPF.....	334
BLINISPFANNE.....	68	ELEKTRISCHES ELEMENT FÜR CAHFING DISH.....	450
BRÄTER.....	80-81, 87	EMAILLIERTE GASPAELLAPFANNE.....	77
BRATPFANNE COOL • LINE.....	63	EMAILLIERTE PAELLAPFANNE AUS STAHL.....	76
BRENNSTOFF FÜR CHAFING DISH.....	450	EPP-BOX.....	213
BROTKORB.....	481-485	FAST-FOOD- SCHAUFEL.....	109
BUFFET CUBIC. BUFFETWAGEN.....	438-441	FAST-FOOD-TABLETT.....	222
BUFFET CUBIC. KÜBEL UND REGALE.....	432-433	FISCHENTSCHUPPER.....	120
BUFFET CUBIC. VITRINE.....	431, 434-435	FISCHWENDER.....	95, 109
BUFFETFLASCHENKÜHLER. CUBIC.....	431	FLAP IDENTIFIKATION.....	227
BÜFFETSTATIONEN.....	337	FLAP-RACK®.....	230-240
BUFFETTISCHCHEN.....	431	FLEISCHSTAMPFER.....	119
BUFFETUTENSILIEN.....	459-467	FORMEN "FLEXIPLAN".....	180-187
BUFFETZANGE.....	104-105, 465-466	FRANZÖSISCHER KOCHTOPF INOX-PRO.....	39
CATERINGTASCHEN.....	216-217	FRITEUSE.....	299
CAYENNE®.....	332-332	FRITTENHEBER.....	107
CAYENNE® SPEISENWÄRMER UND RETHERMALISIERER.....	326-333	FRITTIERSCHAUFEL.....	96
CENTURY.....	51-53	GABEL.....	97, 101, 459-461
CHAMPAGNERKÜHLER.....	506	GASTRONORM BEHÄLTER OHNE BPA.....	204-205
COCKTAIL.....	502-503	GASTRONORM DIFFUSIONSBODEN.....	201, 407
COCKTAIL-LÖFFEL.....	503	GASTRONORM MELAMIN.....	390-394
COCKTAIL-SIEB.....	503	GASTRONORM POLYKARBONAT.....	202-203
COOL • LINE.....	46-47, 63	GASTRONORM POLYPROPYLEN.....	206-207
COUSCOUSTOPF.....	41	GASTRONORM ROSTFREI.....	196-199, 201
CREPE-EISEN.....	300	GASTRONORM VIOLET.....	208
CREPEPFANNE.....	68, 71-72, 75	GASTRONORMTABLETT.....	82
DAMPFGARER INOX-PRO.....	42	GEBÄCKZANGE.....	466
DECKEL FRÜHSTÜCKSTASSE.....	221	GELOCHTE BÖDEN GASTRONORM.....	197, 198, 203, 205, 207, 259
DECKEL FÜR KOCHGESCHIRR.....	39, 45, 53	GEMÜSEHACKER.....	138

ARTIKEL	SEITE	ARTIKEL	SEITE
GEMÜSEHOBEL.....	135	KÜCHENMASCHINE.....	131
GEMÜSESIEB.....	116	KÜHLPLATTE.....	448
GEWINKELTE ADAPTERPLATTE.....	444	LEBENSMITTEL-LIEFERRUCKSACK.....	218-219
GEWÜRZKISTE.....	505	LIDSAVER®.....	516-521
GEWÜRZSTÄNDER.....	118	LÖFFEL.....	96-97, 100, 101, 383, 459-464
GLAS.....	221, 372	LÖFFEL.....	97
GLASFASERTABLETTS.....	222	LYONER PFANNE.....	75
GN BAMBUS BOX.....	443	MANUELLE KÜCHENMASCHINEN.....	121-135
GN TRANSPORTWAGEN.....	255-259	MATTEN.....	143
GRANIT-SCHIEFER PRÄSENTIERPLATTE.....	389	MEDITERRANEAN.....	372
GRILL.....	308	MEDIZINISCHES GleITGEL.....	135
GRILL.....	71-72	MEERESFRÜCHTEZANGE.....	467
GRILLKORB, SCHWARZER.....	442	MELAMIN MINIATUREN.....	396-398
GRILLÖFEN.....	22-23	MELAMIN PRÄSENTATION.....	361-398
GRILLPLATTE MIT GRIFFEN ALUMINIUM.....	87	MELAMIN PRÄSENTIERSCHALEN.....	433
HAKEN.....	116	MELMIN SLIM.....	392-393
HALBKUGELFORM.....	150	MENÜHALTER.....	494
HALTER FÜR BESTECKKASTEN GN.....	223	MESSBECHER.....	503
HALTER FÜR GN DECKEL.....	200	MESSBECHER.....	142
HALTER FÜR GROSSE PLATTEN.....	491	MESSER.....	459, 461, 464
HALTER FÜR SCHNEIDEBRETTER.....	200	MESSER/RAD (ERSATZTEIL).....	134
HALTER FÜR SPRITZBEUTEL.....	170	MESSERSCHÄRFER.....	322
HERDPLATTE.....	338	METALLBÜRSTE.....	120
HERZFORM.....	167	MIKROWELLE.....	297
IDEA KASSEROLLE.....	49	MILCHDISPENSER.....	451
IDEA KOCHBEDARF.....	48-49	MILCHKÄNNCHEN.....	508-510
IDEA STIELKASSEROLLE.....	49	MINIATUREN GUSSEISEN.....	472-473
IDEA TOPF.....	49	MINIS AUS ALUMINIUM GUSS.....	474
INDIVIDUELLE PLATZMATTEN.....	486-487	MIRAGE®.....	295, 326-327
INDUKTIONSKOCHFELDER.....	288-296	MIRAGE® 3D INDUCTION.....	326-327
INDUSTRIELLER DOSENÖFFNER.....	134	MIRAGE® INDUCTION WARMER.....	295-296
INFORMATIONSTAFEL.....	468	MIRAMAR® EINSETZSCHABLONEN.....	416-417
INOX-PRO.....	38-39	MIRAMAR® PRÄSENTATIONS-KOCHGESCHIRR.....	414-415
ISOTHERMISCHER KÜHLER.....	501	MIXER.....	315-321
ISOTHERMISCHES TABLETT.....	220	MIXERS.....	310-311
KAFFEEKANNE.....	509-510	MOBILE ACRYL-ATEMSCHUTZPLATTEN.....	402-403
KANNE.....	514-515	MOBILE ATEMSCHUTZPLATTEN.....	402-403
KARAFFE AUS POLYCARBONAT.....	515	MULTIFUNKTIONSREIBE.....	134
KARTENHALTER.....	494	MULTIMETAL.....	40, 69
KASSEROLLE.....	54	NAMENSSCHILDER MIT CLIP.....	228, 234-235, 239-240
KASSEROLLE ALUMINIUM.....	52	NATURBAMBUS & HOLZ.....	478-479
KASSEROLLE BLACK SERIES.....	54	NOTIZLEISTE.....	120
KASSEROLLE COOL • LINE.....	46-47	NUDELSIEB.....	42
KASSEROLLE COOL • LINE.....	46-47	NUSSKNACKER.....	467
KASSEROLLE INOX-PRO.....	38	OBSTSCHNEIDER.....	129
KASSEROLLE TOP LINE.....	45	ÖFEN.....	22-23, 297
KOCHGESCHIRR FARBIG.....	47	ÖKONOMISCHER CHAFING DISH.....	449
KOCHTOPF INOX-PRO.....	39-40	ÖLKANNE.....	120
KOLLEKTIVITÄT.....	220-223	OVALE FORM.....	163, 167
KOMPLETTE REGALSETS.....	275-281	OVALE PLATTE.....	456
KONISCHE, TIEFE PLATTE.....	150	OVALE PLATTE.....	361, 364-365, 371, 379, 384
KONISCHER KOCHTOPF.....	40, 53, 149	PAELLAPFANNE ALUMINIUM.....	68
KORKENZIEHER.....	506	PAELLAPFANNE INOX-PRO.....	38
KORKENZIEHER WANDMONTAGE.....	506	PAELLAPFANNE TOP LINE.....	45
KREIDEMARKER.....	469	PATISSERIEFORMEN.....	161-164, 166-168, 175-187
KRÜMMELCHAUFEL.....	492	PATISSERIEROST.....	86, 160
KUCHENBACKFORM.....	161-163, 168, 177	PATISSERIETABLETT.....	84-85, 88, 385
KÜCHENBRENNER.....	157	PFANNE ALUMINIUM.....	65-68
KÜCHENMASCHINE.....	310-311	PFANNE BLACK SERIES.....	70-71

ARTIKEL	SEITE	ARTIKEL	SEITE
PFANNE EDELSTAHL.....	62-64	SCHNEIDETISCH.....	138
PFANNE IDEA.....	64	SCHOKOLADENBRUNNEN.....	338
PFANNE MULTIMETAL.....	69	SCHÖPFLÖFFEL.....	94, 101, 383, 459-463
PFANNE PUCHADAS 1921.....	73	SCHUTZHANDSCHUHE.....	143
PFANNEN.....	60-75	SCHUTZHÜLLE VINYL.....	265
PFANNENWENDER.....	95, 101, 108-110, 152, 459-464	SECHSECKIGE FORM.....	167
PFEFFERMÜHLE.....	488	SEKTKORKEN.....	506
PINSEL.....	154	SEKTKÜHLER.....	498-501
PIZZAFORM.....	89	SELBSTBEDIENUNGSTABLETT EDELSTAHL.....	222
PIZZAMESSER.....	109	SERVICETABLETT ANTIRUTSCHBERSCHICHTUNG.....	391, 507
PIZZAPLATTE.....	89	SERVIERPLATTE.....	386
PIZZASCHAUFEL.....	90	SERVIERTABLETT.....	507
PIZZATASCHEN.....	214-215	SERVIERWAGEN (ALUMINIUM).....	250
PLASTIK-SEKTKÜHLER.....	498-499	SERVIERWAGEN (DEMONTIERBAR).....	253
POLYPROPYLEN KÖRBE.....	482-485	SERVIERWAGEN (INOX).....	253-254
POMMES FRITES-SCHNEIDER.....	127	SERVIERZANGE.....	465-467
PORTIONIERER.....	150	SERVIENTENHALTER.....	493
PORTIONSKONTROLLSPENDER.....	160	SERVIENTENSPENDER.....	431
PRÄSENTATIONS-KOCHGESCHIRR.....	412-417	SETS. CUBIC.....	424-427
PRÄSENTATIONSSCHALE.....	385	SHAKER.....	502
PRÄSENTATIONSSTÄNDER.....	442-445	SIEB.....	158
PRÄSENTATIONSTABLETT. CUBIC.....	430	SIEB.....	114-115
PRÄSENTATIONSTABLETT.....	475	SIEB.....	115
PRÄSENTIERHALTER FÜR SPIESSCHEN, VIERECKIG.....	429	SIGNATURE.....	242-247
PRÄZISIONSPINZETTE.....	103	SILIKON-BAND.....	200
PUDDINGFORM.....	168, 177	SILIKONFORMEN.....	175-179
PUJADAS 1921. GUSSEISEN ULTRALEICHT INDUKTION.....	73	SILIKONFORMEN 600 X 400.....	178-179
PVC-BAND FÜR MOUSSE.....	167	SILIKONPAPIER.....	90
RAHMEN FÜR BACKBLECHE.....	84	SILIKONTUCH.....	143
RECHAUDS.....	447-449	SILIKONTUCH.....	90
RECHAUDS INTRIGUE™.....	447	SNACKSCHÄLCHEN.....	368, 374, 396, 398, 489
RECHAUD-ZUBEHÖR.....	447, 450	SOSENEN- UND SNACKHALTER.....	489
RECHTECKIGE MARMOR-PRÄSENTATIONSPLATTE.....	388-389	SOSENSCHALE.....	368, 374, 396, 398, 489
REGALE.....	268-285	SPEISENWÄRMER IM VERGLEICH.....	333-334
REIBE.....	111-112	SPENDER.....	160, 428, 451
REISKOCHER.....	300	SPIESS.....	27, 491
REHERMALISIERER.....	326-333	SPIESSCHENHALTER, VIERECKIG.....	429
RETRO REHERMALISIERER.....	328-329	SPIESSHALTER.....	27, 491
RING.....	166	SPITZSIEB.....	114
ROST GN.....	86	SPOODLE®.....	98-99
RÜHRBESEN.....	151	SPRITZBEUTEL.....	169-170
RÜHRQUIRL.....	120	SPÜLKORB (GESCHLOSSENES SYSTEM).....	234-235
RÜHRSCHÜSSEL.....	149	SPÜLKORB (GROSSE TABLETT).....	240
RUTSCHFESTE MATTE.....	507	SPÜLKORB (ISOTHERMISCHE TABLETT).....	240
SAFTDISPENSER.....	451	SPÜLKORB (OFFENES SYSTEM).....	230-233
SAFTPRESSE.....	322	SPÜLKORB (TELLER).....	239-240, 246
SAFTSPENDER. CUBIC.....	428	SPÜLKORBDECKEL.....	236
SALATSCHNEIDER.....	128	STABMIXER.....	312-314
SALATSCHÜSSEL.....	457	STAHLWOK.....	73
SALZMÜHLE.....	488	STÄNDER DREI EBENEN. CUBIC.....	428
SAUCIERE GEWELLTER RAND.....	489	STÄNDER FÜR GN BEHÄLTER.....	200, 395
SAUTEUSE INOX-PRO.....	40	STÄNDER FÜR MEERESFRÜCHTEPLATTE.....	491
SCHABER.....	109-110, 120, 155	STÄNDER FÜR SEKTKÜHLER.....	501
SCHALE.....	221, 361, 363, 366, 369-370, 372, 374, 376-384, 452-455	STÄNDER FÜR SPITZSIEB ODER TRICHTER.....	114
SCHAUMLÖFFEL.....	95-96, 101, 459-462	STONE.....	370
SCHILD "RAUCHEN VERBOTEN".....	490	SUPER PAN® SUPER SHAPES.....	408-410
SCHILD "RESERVIERT".....	490	SUPPENSCHÜSSEL.....	457
SCHNEIDEBRETT.....	136-138	TABLETT.....	82-85, 88, 220, 222, 363, 365, 367-368, 371, 376-385
SCHNEIDEBRETT VIOLET.....	138	TAFELN.....	469

ARTIKEL	SEITE	ARTIKEL	SEITE
TASSE.....	221, 383	WARMHALTESCHRANK.....	339-340
TEE- UND ZUCKERBEUTELHALTER.....	431	WASSERBAD.....	40, 333, 338, 450
TEEKANNE.....	511	WASSERKRUG.....	514-515
TEEKANNE.....	509-511	WEDGER SCHNEIDER.....	130
TEEKANNE MIT FILTER.....	511	WEIBE HOLZPRÄSENTATIONSTABLETT.....	387
TEIGROLLE.....	153-154	WEINKÜHLER.....	498-501
TELLER.....	221, 361-366, 368-370, 372-374, 381-382, 384	WEINKÜHLER.....	499
TELLER, FARBE.....	373	WOK BLACK SERIES.....	71
TELLERHAUBEN.....	495	WOK INOX.....	64
TELLERHAUBEN, KUNSTSTOFF.....	495	WOK MULTIMETAL.....	69
TELLERWÄRMER.....	341	WOK STEEL PRO.....	73
TERRACOTA.....	368-369	WÜRFELSCHNEIDER.....	131
THERMOMETER.....	140-141	WURSTZANGE.....	467
THERMOSKANNE.....	512-513	ZANGE.....	101, 103-107, 464-467, 479, 503
THERMOSKANNE MIT DOSIERER.....	512-513	ZEREALIEN-DOPPELBEHÄLTER.....	451
TIEFE, EMALLIERTE PFANNE MIT GRIFFEN.....	76	ZETTELSPIESSER.....	491
TISCHABFALLEIMER.....	492	ZITRONENPRESSE.....	503
TISCHNUMMERHALTER.....	490	ZUCKERDOSE.....	509
TISCHNUMMERN.....	490	ZWIEBELSCHNEIDER.....	129
TISCHWÜRFELSCHNEIDER UND - HOBEL.....	125-126		
TOASTER.....	302-306		
TOMATENSCHNEIDER.....	133		
TOP LINE.....	44-45		
TOPF ALUMINIUM.....	52		
TOPF COOL • LINE.....	46-47		
TOPF INOX-PRO.....	38, 42		
TOPF MIT HAHN.....	42		
TOPF TOP LINE.....	45		
TOPFHANDSCHUH.....	143		
TORTENHEBER.....	110, 459-460		
TORTENSCHNEIDER.....	155		
TORTENSTÄNDER.....	158		
TRÄNENFORM.....	167		
TRANSPARENTEN GN PRÄSENTATIONDECKEL.....	405		
TRANSPORTWAGE FÜR BESTECKBEHÄLTER.....	261, 441		
TRICHTER.....	116, 159		
TROLLEY (GUERIDON).....	440		
TÜLLE.....	171-174		
TÜLLE POLYCARBONAT.....	174		
T-VERSION.....	228-233		
UNIVERSALSPÜLKORB.....	236, 246		
UNIVERSELLER KORKEN.....	506		
UTENSILIEN MIT HOLZGRIFF.....	110		
VALENZIANISCHE PAELLAPFANNE.....	76		
VIOLET COLLECTION.....	208		
VOGELNESTFORM.....	96		
WAAGE.....	140		
WAFFELEISEN.....	300-301		
WAGEN (AUFTAUEN).....	259		
WAGEN (EINSCHÜBE DEMONTIERBAR).....	255-257		
WAGEN (EINSCHÜBE).....	255-260, 262-263		
WAGEN (HOLZ).....	438-441		
WAGEN (KUNSTSTOFF).....	250, 264-265		
WAGEN (STAPELBAR).....	255-257		
WAGEN AUFTAUEN.....	259		
WAGEN FÜR SCHWERE LASTEN.....	262		
WAGEN FÜR SPÜLKORBE.....	263		
WAGEN MIT ARBEITSFLÄCHE.....	262		
WÄRMELAMPEN.....	335-337		

ARTIGO	PÁGINA	ARTIGO	PÁGINA
ABRE-LATAS INDUSTRIAL	134	CAÇAROLA TOP LINE	45
AFIADOR DE FACAS	322	CONCHA	94, 101, 383, 459-463
ALMOTOLIA	120	CAFETEIRA	509-510
TAPETE DE BAR PAR ESCORRER TAÇAS	504	CAIXA CONDIMENTOS	505
TAPETES	143	CAIXA GN BAMBU	443
ANEL ANTI-GOTEJAMENTO	506	EPP BOX	213
ANTIMICROBIANO	98-99	CALDEIRO	149
ESMAGA-CARNES	119	AQUECEDOR DE PRATOS	341
ARANHA	96	AQUECEDOR INDUÇÃO MIRAGE	295-296
ARMÁRIO QUENTE	339-340	AQUECEDORES	333-334
ARO	166	CARRO COM GUIAS	255-260, 262-263
ASSADOR GRILL	71-72	CARRO COM GUIAS, DESMONTÁVEL	255-257
AÇUCAREIRO	509	CARRO COM GUIAS, ENCASTRÁVEL	255-257
BALANÇA	140	CARRO COM SUPERFÍCIE DE TRABALHO	262
BAMBU NATURAL & MADEIRA	478-479	CARRO DE MADEIRA	438-441
FITA DE SELAGEM SILICONE	200	CARRO DE PLÁSTICO	250, 264-265
BANDEJA	82-85, 88, 220, 222, 363, 365, 367-368, 371, 376-385	CARRO DE SERVIÇO DESMONTÁVEL	253
BANDEJA ALUMÍNIO ANTI-ADERENTE	82, 85	CARRO DE SERVIÇO EM ALUMÍNIO	250
BANDEJA SELF-SERVICE AÇO INOX	222	CARRO DE SERVIÇO INOXIDÁVEL	253-254
BANDEJA EMPREGADO DE BAR	507	CARRO DESCONGELAÇÃO	259
BANDEJA FAST-FOOD	222	CARRO DESEMBARAÇO	250, 254
BANDEJA GASTRONORM	82	CARRO DUPLO PARA BANDEJAS FAST-FOOD	260
BANDEJA ISOTÉRMICA	220	CARRO GASTRONORM DESCONGELAÇÃO	259
BANDEJA OVAL	456	CARRO GUERIDON	440
BANDEJA PASTELARIA	84-85, 88, 385	CARRO GELO	265
BANDEJA PORTA-TALHERES	223	CARRO PARA CARGAS PESADAS	262
BANDEJA APRESENTAÇÃO	385	CARRO PARA CESTOS	263
BANDEJAS ANTIDESLIZANTES	391, 507	CARRO PARA PRATOS AJUSTÁVEL	264
BANDEJAS FIBRA DE VIDRO	222	CARRO PORTA-CUBAS GASTRONORM	255-259
BANDEJAS. CUBIC	430	CARRO PORTA-TALHERES	261, 441
BANHO-MARIA	40, 333, 338, 450	QUEBRA-NOZES	467
BAR KEEP®	504	CAYENNE®	332-332
BARRA DE NOTAS	120	TACHO ALUMÍNIO	53
BASE PIZA	89	TACHO BOLEADO	40, 53, 149
BATERIA COR	47	TACHO COOL • LINE	46-47
BATERIA IDEA	48-49	TACHO IDEA	49
BATERIA APRESENTAÇÃO	412-417	TACHO INOX-PRO	39-40
BATEDOR	151	TACHO TIPO FRANCÊS	39
BATEDORA DE MESA	310	TACHOS DE MEDIÇÃO	142
BATEDEIRAS DE COPO	315-321	CAÇOILA ALUMÍNIO FUNDIÇÃO	54
BLACK FIRST	72	CAÇOILA BLACK SERIES	54
BLACK PRO	70-71	CRIVO	158
BLACK SERIES	54	CINZEIRO	399, 492
TIGELA	221, 361, 363, 366, 369-370, 372, 374, 376-384, 452-455	CENTURY	51-53
TIGELA PAREDE DUPLA	221, 452-455	ESCOVA METÁLICA	120
TIGELA ESTRIADA INCLINADA	455	CESTO GRANDES BANDEJAS	240
PIZZA BAGS	214-215	CESTA PÃO	481-485
CATERING BAGS	216-217	CESTO PARA BANDEJAS ISOTÉRMICAS	240
BOQUILHA	171-174	CESTO PARA TALHERES	236, 246
BOQUILHA POLICARBONATO	174	CESTA GRADEADA	442
GARRAFA BAR	504	CESTO UNIVERSAL	236, 246
BRAÇOS TRITURADORES	312-314	CESTOS ABERTOS	230-233
BUFETE CUBIC. CARRO BUFETE	438-441	CESTOS PARA PRATOS	239-240, 246
BUFETE CUBIC. BALDES E ESTANTES	432-433	CESTOS POLIPROPILENO	482-485
BUFETE CUBIC. MÓVEL EXPOSITOR	431, 434-435	CESTINHO PARA TALHERES	236
CAÇAROLA ALUMÍNIO	52	CHAFING, ACESSÓRIOS	447, 450
CAÇAROLA COOL • LINE	46-47	CHAFING DISH	447-449
CAÇAROLA IDEA	49	CHAFING DISHES ECONÓMICOS	449
CAÇAROLA INOX-PRO	38		

ARTIGO	PÁGINA	ARTIGO	PÁGINA
CHAFING DISHES INTRIGUE	447	ESPÁTULA	95, 101, 108-110, 152, 459-464
CHAMPANHEIRA	498-501	COLHER PARA UNTAR	109-110
CHAMPANHEIRA, COMPLEMENTOS	506	CONJUNTO DE TEMPEROS	118
FITA PVC PARA MOUSSE	167	ESCUMADEIRA	95-96, 101, 459-462
GRAMPO DE IDENTIFICAÇÃO	228, 234-235, 239-240	ESTAÇÃO BUFFET TRINTANCHE	337
COCKTAIL	502-503	ESTANTES	268-285
COQUETELEIRA	502	EXPOSITOR DOÇARIA	404-405
COADOR	114-115	EXPOSITOR DE TORTAS	158
COADOR CHINÊS	114	EXPOSITOR GASTRONORM	385
COADOR DE LÍQUIDOS	503	EXPOSITOR TRÊS NÍVEIS. CUBIC	428
COADOR DE MASSA	42	EXPOSITORES	442-445
COLECTIVIDADES	220-223	ESPREME-LIMÕES	503
CONJUNTOS DE ESTANTES COMPLETOS	275-281	FORMA DE PUDIM	168, 177
CONJUNTOS. CUBIC	424-427	FLAP IDENTIFICAÇÃO	227
COOL • LINE	46-47, 63	FLAP-RACK®	230-240
TAÇA GELADO	146	FUNDOS PERFURADOS GASTRONORM	197, 198, 203, 205, 207, 259
CORTADOR/DESCAROÇADOR MAÇÃS	134	FRITADEIRA	299
CORTADOR DE CEBOLAS	129	FUELÓLEO PARA CHAFING DISH	450
CORTADOR DE ALFACE	128	TRAVESSA FONDUE CHOCOLATE	338
CORTADOR DE BATATAS FRITAS	127	TRAVESSA FUNDA CÔNICA	150
CORTADOR EM CUBOS	131	TRAVESSA OVAL	361, 364-365, 371, 379, 384
CORTADOR SECCIONADOR	130	BOLSA PROTECTORA DE VINIL	265
CORTADOR TOMATES	133	BOLSAS REJEITÁVEIS POLIETILENO DISTRIBUIDOR	262
CORTADORA DE FIAMBRES ELÉCTRICA	311	GANCHO	116
CORTADOR-FIADOR	125-126	GASTRONORM FUNDO DIFUSOR	201, 407
CORTADOR DE OVOS	134	GASTRONORM INOXIDÁVEL	196-199, 201
CORTA-MASSAS	153, 165	GASTRONORM MELAMINA	390-394
MÁQUINA DE CREPES	300	GASTRONORM POLICARBONATO	202-203
TABULEIRO DE TALHERES PARA CARRO SERVIÇO	254	GASTRONORM POLIPROPILENO	206-207
CUBA GASTRONORM SEM BPA	204-205	GASTRONORM VIOLET	208
CUBAS GELATARIA	147	GEL LUBRIFICANTE SANITÁRIO	135
BALDE DE GELO DE PLÁSTICO	498-499	MÁQUINAS DE GOFRES	300-301
BALDE CHAMPANHE	498-501	GRELHADOR	308
BALDE COM BASE	500	LUVAS PROTECÇÃO	143
BALDE GELO	501	GELATARIA	146-147, 342-356
COLHER	96-97, 100, 101, 383, 459-464	FERVEDOR DE ARROZ	300
COLHER BATEDEIRA	503	CHARCOAL OVEN	22-23
COLHER SERVIÇO	97	FORNOS	22-23, 297
LÂMINA/ROLO SOBRESSALENTE	134	INDUÇÃO 3-D MIRAGE	326-327
FACA	459, 461, 464	INOX-PRO	38-39
CUSCUZEIRA	41	INSERTOS	292, 296
DISTRIBUIDOR SOB PRESSÃO	117	JARRA	514-515
DISTRIBUIDOR SACOS CHÁ E AÇÚCAR. CUBIC	431	JARRA ÁGUA	514-515
DISTRIBUIDOR COM CONTROLO DE PORÇÕES	160	JARRA DE MEDIÇÃO	142
DISTRIBUIDOR DE CEREAIS	451	JARRA PARA INFUSÕES	511
DISTRIBUIDOR DE SUMOS	451	JARRA POLICARBONATO	515
DISTRIBUIDOR LEITE	451	JARRA TERMO	512-513
DISTRIBUIDOR SUMOS. CUBIC	428	LÂMPADA MANTENEDORA	335-337
DISTRIBUIDORES	160, 428, 451	LEITEIRA	508-510
DOSEADOR LICOR	503	PÁ	150
ELEGANCE	371	LIQUIDIFICADORES	322
ELEMENTO ELÉCTRICO CHAFING DISH	450	LIDSAVER®	516-521
FUNIL	116, 159	BANDOLINS	135
FUNIL DOSEADOR	159	MANGAS DE PASTÉIS	169-170
REFRIGERADOR GARRAFAS BUFFET. CUBIC	431	LUVA SEM DEDOS	143
REFRIGERADOR ISOTÉRMICO	501	MANTA REFRIGERADORA	499
SALADEIRA ACRÍLICA	457	MÁQUINA DE GELADOS	353-356
ESCAMADOR	120	TOALHA DE MESA ANTIDESLIZANTE PARA BANDEJA	507
ESCORREDOR	115	TOALHAS DE MESA INDIVIDUAIS	486-487

ARTIGO	PÁGINA	ARTIGO	PÁGINA
MARCADOR DE TORTAS.....	155	PERFIS DIVISÓRIOS.....	197, 410
MARCADORES GIZ.....	469	PINCEL.....	154
QUADROS PARA BANDEJAS.....	84	ESPETO PARA NOTAS.....	491
MEDITERRANEAN.....	372	PICO/ESPETO.....	27, 491
MELAMINA APRESENTAÇÃO.....	361-398	ESPETOS. SUPORTE APRESENTAÇÃO. CUBIC.....	429
MELAMINA SLIM.....	392-393	PINÇA.....	101, 103-107, 464-467, 479, 503
MESA DE CORTE.....	138	PINÇA BUFETE.....	104-105, 465-466
MESINHA BUFFET. CUBIC.....	431	PINÇA CHARCUTARIA.....	467
MICRO-ONDAS.....	297	PINÇA PARA MARISCO.....	467
MINIATURAS ALUMÍNIO FUNDIÇÃO.....	474	PINÇA PASTELARIA.....	466
MINIATURAS FERRO FUNDIDO.....	472-473	PINÇA SERVIÇO.....	465-467
MINIATURAS MELAMINA.....	396-398	PINÇAS PARA EMPRATAR.....	103
MIRAGE®.....	295, 326-327	ARDÓSIAS.....	469
MIRAMAR® BATERIA APRESENTAÇÃO.....	414-415	ARDÓSIAS APRESENTAÇÃO.....	476-477
MIRAMAR® MODELOS.....	416-417	PLACA "RESERVADO".....	490
DELIVERY BACKPACKS.....	218-219	PLACA ADAPTADORA ANGULAR.....	444
MOLDE CAKE.....	161-163, 168, 177	PLACA QUENTE.....	338
MOLDE FORMA CORAÇÃO.....	167	PLACA REFRIGERADORA.....	448
MOLDE FORMA LÁGRIMA.....	167	PLACA PROIBIDO FUMAR.....	490
MOLDE HEXAGONAL.....	167	PLACAS INDUÇÃO.....	288-296
MOLDE OVO.....	119	MODELOS.....	416-417
MOLDE MEIA CANA.....	168	PRATOS.....	221, 361-366, 368-370, 372-374, 381-382, 384
MOLDE NINHO.....	96	PRATOS COLORIDOS.....	373
MOLDE OVAL.....	163, 167	PORCIONADOR APERTÁVEL.....	146
MOLDE PARA PIZA.....	89	PORTA-ESPETOS.....	27, 491
MOLDE SEMIESFÉRICO.....	150	PORTA-TALHERES.....	223, 261
MOLDES "FLEXIPAN".....	180-187	PORTA-MENUS.....	494
MOLDES DE SILICONE.....	175-179	PORTA-SALGADOS/PORTA-MOLHOS.....	368, 374, 396, 398, 489
MOLDES PASTELARIA.....	161-164, 166-168, 175-187	PORTA-CARTÕES.....	494
MOLDES SILICONE 600 X 400.....	178-179	POSTE SEPARAÇÃO.....	468
MOINHO PIMENTA.....	488	APRESENTADOR TIGELAS MELAMINA. CUBIC.....	433
MOINHO SAL.....	488	APRESENTADOR CUBAS GN.....	200, 395
MULTIMETAL.....	40, 69	PROCESSADOR DE ALIMENTOS.....	310-311
NÚMERO MESA.....	490	PROCESSADOR VERSÁTIL MANUAL.....	134
PANELA ALUMÍNIO.....	52	PROCESSADORES MANUAIS DE ALIMENTOS.....	121-135
PANELA COM TORNEIRA.....	42	PROTETOR ACRÍLICO ANTI-HÁLITO.....	402-403
PANELA COOL • LINE.....	46-47	PROTETOR ANTI-HÁLITO.....	402-403
PANELA ELÉCTRICA.....	334	PUXADAS 1921. FERRO DE FUNDIÇÃO ULTRALEVE INDUÇÃO.....	73
PANELA IDEA.....	49	QUEIMADOR ELÉCTRICO.....	157
PANELA INOX-PRO.....	38, 42	RACIONADOR DE GELADO.....	100, 146
PANELA TOP LINE.....	45	RALADOR.....	111-112
SERTÃ AÇO ESMALTADO.....	76	RASPADOR.....	109-110, 120, 155
SERTÃ ALUMÍNIO.....	68	CORTADORA DE FRUTAS E VERDURAS.....	129
SERTÃ INOX-PRO.....	38	RECIPIENTE PARA MOLHOS.....	368, 374, 396, 398, 489
SERTÃ TOP LINE.....	45	APANHADOR DE MIGALHAS.....	492
SERTÃ VALENCIANA.....	76	RECOLHE-VERDURAS.....	138
PANELA DE PAELHA ESMALTADA GÁS.....	77	GRELHAS GN.....	86
PÁ BATATAS FRITAS.....	107	GRELHAS PASTELARIA.....	86, 160
PÁ FAST-FOOD.....	109	RELÓGIO DE COZINHA DIGITAL.....	140
PÁ PASTÉIS.....	110, 459-460	REMO.....	120
PÁ PEIXE.....	95, 109	RETERMALIZADOR.....	326-333
PÁ PIZA.....	90	RETERMALIZADOR RETRO.....	328-329
PÁ APRESENTAÇÃO.....	386	RETERMALIZADORES/AQUECEDORES ALIMENTOS.....	326-333
PAINEL INFORMAÇÃO.....	468	ROLO.....	153-154
PANO SILICONE.....	143	ROLETA CORTA-PIZAS.....	109
PAPEL SILICONIZADO.....	90	ASSADEIRA.....	80-81, 87
CESTO DE PAPÉIS MESA.....	492	SACA-ROLHAS.....	506
GRELHA PLANA COM PEGAS ALUMÍNIO.....	87	SACA-ROLHAS DE PAREDE.....	506
PASSADOR DE PURÉS.....	116	MOLHEIRA.....	489

ARTIGO	PÁGINA	ARTIGO	PÁGINA
MOLHEIRA BORDA ONDULADA.....	489	CHALEIRA COM FILTRO.....	511
SERTÃ "LIONESA".....	75	TOP LINE.....	44-45
SERTÃ AÇO INOXIDÁVEL.....	62-64	TORRADEIRA.....	302-306
SERTÃ ALUMÍNIO.....	65-68	TRIPÉ PANELA DE PAELHA.....	77
SERTÃ ALUMÍNIO FUNDIÇÃO.....	70-71	T-VERSION.....	228-233
SERTÃ BLACK SERIES.....	70-71	UTENSÍLIOS DE SERVIÇO.....	459-467
SERTÃ CREPES.....	68, 71-72, 75	UTENSÍLIOS CABO MADEIRA.....	110
SERTÃ FUNDA ESMALTADA COM PEGAS.....	76	PANELA A VAPOR INOX-PRO.....	42
SERTÃ IDEA.....	64	COPO.....	221, 372
SERTÃ MULTIMETAL.....	69	VERSÁTIL MACHINE.....	131
SERTÃ PARA BLINIS.....	68	VIOLET COLLECTION.....	208
SERTÃ PUXADAS 1921.....	73	VITRINAS APRESENTAÇÃO.....	404-405
SERTÃS.....	60-75	WOK AÇO.....	73
SERTÃS COOL • LINE.....	63	WOK BLACK SERIES.....	71
SAUTEX ALUMÍNIO.....	53	WOK INOX.....	64
SAUTEX INOX-PRO.....	40	WOK MULTIMETAL.....	69
ARGOLA DE GUARDANAPO.....	493	WOK STEEL PRO.....	73
ARGOLA DE GUARDANAPO. CUBIC.....	431		
SIGNATURE.....	242-247		
SOLUÇÕES DE DISPENSA.....	516-521		
TERRINA.....	457		
MAÇARICO COZINHA.....	157		
SUPORTE MÁRMORE APRESENTAÇÃO.....	388-389		
SUPORTE MESA BANDEJA MARISCO.....	491		
SUPORTE PARA BANDEJAS DE TAMANHO GRANDE.....	491		
SUPORTE PARA BANDEJAS PORTA-TALHERES GN.....	223		
SUPORTE PARA PASSADOR CHINÊS OU FUNIL.....	114		
SUPORTE PARA BALDE CHAMPANHE.....	501		
SUPORTE PARA MANGAS DE PASTÉIS.....	170		
SUPORTE PARA NÚMEROS.....	490		
SUPORTE PARA ESPETOS. CUBIC.....	429		
SUPORTE PARA PLACAS DE CORTE.....	200		
SUPORTE APRESENTAÇÃO MADEIRA BRANCA.....	387		
SUPORTE APRESENTAÇÃO ARDÓSIA-MÁRMORE.....	389		
SUPORTE TAMPAS GN.....	200		
SPOODLE®.....	98-99		
STONE.....	370		
SUPER PAN® SUPER SHAPES.....	408-410		
PLACA DE CORTE.....	136-138		
PLACA DE CORTE VIOLET.....	138		
TAMPA BATERIA.....	39, 45, 53		
TAMPA GN.....	199, 203, 205, 207, 208		
TAMPA INOX PARA PRATOS.....	495		
TAMPA INOX-PRO.....	39		
TAMPA PARA CESTO.....	236		
TAMPA PRATOS.....	495		
TAMPA PRATOS PLÁSTICO.....	495		
TAMPA POLINORM®.....	199, 203, 205, 206		
TAMPA CHÁVENA PEQUENO-ALMOÇO.....	221		
TAMPAS GN TRANSPARENTES.....	405		
TAPETE DE SILICONE.....	90		
TAMPA CHAMPANHE.....	506		
TAMPA UNIVERSAL.....	506		
CHÁVENA.....	221, 383		
GARFO.....	97, 101, 459-461		
TERMO COM DOSEADOR.....	512-513		
TERMÓMETRO.....	140-141		
TERRACOTA.....	368-369		
CHALEIRA.....	509-511		

Артикул	Страница
BAR KEEPER®	504
BLACK FIRST	72
BLACK PRO	70-71
CATERING BAGS	216-217
CAYENNE®	332-332
CENTURY	51-53
CHARCOAL OVEN	22-23
COOL • LINE	46-47, 63
DELIVERY BACKPACKS	218-219
ELEGANCE	371
EPP BOX	213
GASTRONORM МЕЛАМИНОВАЯ ПОСУДА	390-394
LIDSAVER®	516-521
MEDITERRANEAN	372
MIRAGE®	295, 326-327
MIRAMAR® НАБОР КАСТРЮЛЬ ПРЕЗЕНТАЦИОННЫЙ	414-415
MIRAMAR® ТРАФАРЕТЫ	416-417
PIZZA BAGS	214-215
SIGNATURE	242-247
SPOODLE®	98-99
STONE	370
SUPER PAN® SUPER SHAPES	408-410
TERRACOTA	368-369
T-VERSION	228-233
АКРИЛОВЫЙ ПРОТЕКТОР ПРОТИВОДЫХАТЕЛЬНЫЙ	402-403
АЛЮМИНИЕВАЯ ЛИТАЯ МИНИ-КАСТРЮЛЯ	474
АЛЮМИНИЕВЫЙ ПОДНОС С ПРОТИВОПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ	82, 85
БАРНОЕ СИТО СТЭЙНЕР	503
БАРНЫЙ КОВРИК ДЛЯ СУШКИ БОКАЛОВ	504
БАРЬЕРНЫЕ СТОЛБИКИ	468
БЛЕНДЕРЫ	322
БЛЕНДЕРЫ КУВШИННЫЕ	315-321
БЛЕНДЕРЫ ПОГРУЖНЫЕ	312-314
БЛИННИЦА	300
БРУС ДЛЯ ЗАМЕТОК	120
БУТЫЛКА ДЛЯ БАРА	504
БУФЕТ "CUBIC" ТЕЛЕЖКА БУФЕТНАЯ	438-441
БУФЕТ CUBIC ВИТРИНА	431, 434-435
БУФЕТ CUBIC КУБЫ И ПОЛКИ	432-433
БУФЕТ ДЛЯ НАРЕЗКИ	337
ВЕДРО ДЛЯ ЛЬДА	501
ВЕДРО ДЛЯ МУСОРА НАСТОЛЬНОЕ	492
ВЕДРО ДЛЯ ШАМПАНСКОГО	498-501
ВЕДРО С ОСНОВОЙ	500
ВЕНЧИК	151
ВЕСЛО	120
ВЕСЫ	140
ВИЛКА	97, 101, 459-461
ВИТРИНА GASTRONORM	385
ВИТРИНА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ	404-405
ВИТРИНА ТРЕХ-УРОВНЕВАЯ CUBIC	428
ВИТРИНЫ	442-445
ВОРОНКА	116, 159
ВОРОНКА С ДОЗАТОРОМ	159
ВСТАВКИ	292, 296
ГАЗОВАЯ ГОРЕЛКА	157
ГАСТРОЕМКОСТЬ GASTRONORM, БЕЗ ДФП	204-205
ГАСТРОЕМКОСТЬ VIOLET	208

Артикул	Страница
ГЕЛЬ СМАЗОЧНЫЙ САНИТАРНЫЙ	135
ГОРЮЧЕЕ ДЛЯ ЧАФИНДИША	450
ГОРЯЧАЯ ПЛИТА	338
ГОФРЕНИЦА	300-301
ГРИЛЬ	308
ДЕЛИТЕЛЬ ДЛЯ ТОРТА	155
ДЕРЖАТЕЛИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ	170
ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ВИЗИТОК	494
ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ КИТАЙСКОГО ДУРШЛАГА ИЛИ ВОРОНКИ	114
ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ МЕНЮ	494
ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ПАЛОЧЕК	27, 491
ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ПОДНОСОВ С ПРИБОРАМИ GN	223
ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ РАЗДЕЛОЧНЫХ ДОСОК	200
ДЕРЖАТЕЛЬ НОМЕРКОВ	490
ДЖИГЕР	503
ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ЗЛАКОВЫХ	451
ДИСПЕНСЕР ДЛЯ МЕШОЧКОВ ЧАЯ И САХАРА CUBIC	431
ДИСПЕНСЕР ДЛЯ МОЛОКА	451
ДИСПЕНСЕР ДЛЯ СОКОВ	451
ДИСПЕНСЕР ПОД ДАВЛЕНИЕМ	117
ДИСПЕНСЕР С КОНТРОЛЕМ ПОРЦИЙ	160
ДИСПЕНСЕР С ОДНОРАЗОВЫМИ ПОЛИЭТИЛЕНОВЫМИ ЧЕХЛАМИ	262
ДИСПЕНСЕРЫ	160, 428, 451
ДОСКА ДЛЯ НАРЕЗКИ VIOLET	138
ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ	136-138
ДОСКИ	469
ДУРШЛАГ	114-115
ДУРШЛАГ	115
ДУРШЛАГ ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ	42
ДУХОВЫЕ ШКАФЫ	22-23, 297
ЕМКОСТЬ ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ МЕЛАМИНОВЫХ ПИАЛ CUBIC	433
ЖАРОВНЯ-ГРИЛЬ	71-72
ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ	143
ЗАЩИТНЫЙ ВИНИЛОВЫЙ ЧЕХОЛ	265
ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЙ ЗНАЧЕК	227
ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЙ КЛИП	228, 234-235, 239-240
ИЗОТЕРМИЧЕСКИЙ ОХЛАДИТЕЛЬ	501
ИНВЕНТАРЬ С ДЕРЕВЯННЫМИ РУЧКАМИ	110
ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ КОВРИКИ ДЛЯ СЕРВИРОВКИ	486-487
ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА	288-296
ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА 3-D MIRAGE	326-327
ИНДУКЦИОННЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬ MIRAGE	295-296
ИНФОРМАЦИОННОЕ ТАБЛО	468
КАСТРЮЛЬКА	94, 101, 383, 459-463
КАСТРЮЛЯ COOL • LINE	46-47
КАСТРЮЛЯ IDEA	49
КАСТРЮЛЯ INOX-PRO	38
КАСТРЮЛЯ TOP LINE	45
КАСТРЮЛЯ АЛЮМИНИЕВАЯ	52
КАСТРЮЛЯ ВОК PUJADAS 1921	73
КАСТРЮЛЯ ВОК MULTIMETAL	69
КАСТРЮЛЯ ВОК ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	64
КАСТРЮЛЯ ВОК ИЗ СТАЛИ	73
КАСТРЮЛЯ ВОК СЕРИИ BLACK	71
КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ	38, 42
КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ COOL • LINE	46-47
КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ IDEA	49
КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ TOP LINE	45
КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ АЛЮМИНИЕВАЯ	52

Артикул	Страница
КАСТРЮЛЯ ДЛЯ КУС-КУСА	41
КАСТРЮЛЯ ИЗ ЛИТОГО АЛЮМИНИЯ	54
КАСТРЮЛЯ ПАРОВАРКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	42
КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ INOX-PRO	38
КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ TOP LINE	45
КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ АЛЮМИНИЕВАЯ	68
КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ ВАЛЕНСИЙСКАЯ	76
КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ ИЗ СТАЛИ, ЭМАЛИРОВАННАЯ	76
КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ, ЭМАЛИРОВАННАЯ, ДЛЯ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ	77
КАСТРЮЛЯ С КРАНОМ	42
КАСТРЮЛЯ СЕРИИ BLACK	54
КАСТРЮЛЯ-СОУСНИК ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	39-40
КАСТРЮЛЯ-СОУСНИК КОНИЧЕСКИЙ	40, 53, 149
КАСТРЮЛЯ-СОУСНИК ФРАНЦУЗСКОГО ТИПА	39
КИСТОЧКА	154
КИТАЙСКИЙ ДУРШЛАГ	114
КОВРИКИ	143
КОКТЕЙЛЬ	502-503
КОЛЛЕКЦИЯ VIOLET	208
КОЛЬЦО	166
КОЛЬЦО ДЛЯ БУТЫЛКИ ВИНА	506
КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ПРИБОРОВ	223, 261
КОРЗИНА ДЛЯ БОЛЬШИХ ПОДНОСОВ	240
КОРЗИНА ДЛЯ ИЗОТЕРМИЧЕСКИХ ПОДНОСОВ	240
КОРЗИНКА ДЛЯ ПРИБОРОВ	236, 246
КОРЗИНКА ДЛЯ ПРИБОРОВ	236
КОРЗИНКА СЕТЧАТАЯ	442
КОРЗИНКА ХЛЕБНАЯ	481-485
КОРЗИНЫ ДЛЯ ТАРЕЛОК	239-240, 246
КОРЗИНЫ ЗАКРЫТЫЕ	234-235
КОРЗИНЫ ОТКРЫТЫЕ	230-233
КОРЗИНЫ ПОЛИПРОПИЛЕНОВЫЕ	482-485
КОРОБКА GN БАМБУКОВАЯ	443
КОРОБКА ДЛЯ ПРИПРАВ	505
КОТЕЛ	149
КОФЕЦНИЦА	509-510
КРЫШКА GN	199, 203, 205, 207, 208
КРЫШКА POLINORM®	199, 203, 205, 206
КРЫШКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ	39, 45, 53
КРЫШКА ДЛЯ КОРЗИНЫ	236
КРЫШКА ДЛЯ ТАРЕЛОК	495
КРЫШКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	39
КРЫШКА НА ЧАШКУ ДЛЯ ЗАВТРАКА	221
КРЮЧОК	116
КУВШИН	514-515
КУВШИН ДЛЯ ВОДЫ	514-515
КУВШИН ИЗ ПОЛИКАРБОНАТА	515
КУВШИН-ТЕРМОС	512-513
КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР	310-311
ЛАМПА ПОДОГРЕВА	335-337
ЛЕЙКА ДЛЯ МАСЛА	120
ЛЕНТА КОНДИТЕРСКАЯ ИЗ ПВХ ДЛЯ МУССА	167
ЛИМОНОВЫЖИМАЛКА	503
ЛОЖКА	96-97, 100, 101, 383, 459-464
ЛОЖКА ДЛЯ СМАЗКИ	109-110
ЛОЖКА КОКТЕЙЛЬНАЯ	503
ЛОЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ	97
ЛОМТЕРЕЗКА	125-126
ЛОПАТКА ДЛЯ КАРТОФЕЛЬНЫХ ЧИПСОВ	107

Артикул	Страница
ЛОПАТКА ДЛЯ ПИЦЦЫ	90
ЛОПАТКА ДЛЯ РЫБЫ	95, 109
ЛОПАТКА ДЛЯ СБОРА ОВОЩЕЙ	138
ЛОПАТКА ДЛЯ ТОРТОВ	110, 459-460
ЛОПАТКА ДЛЯ ФАСТ-ФУДА	109
ЛОПАТКА	95, 101, 108-110, 152, 459-464
ЛОТКИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО	147
МАНДОЛИНЫ	135
МАШИНА "VERSATIL MACHINE"	131
МЕЛАМИНОВАЯ ЕМКОСТЬ SLIM	392-393
МЕЛАМИНОВАЯ ПОСУДА ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ	361-398
МЕЛКИ ДЛЯ ОТМЕТОК	469
МЕЛЬНИЦА ДЛЯ ПЕРЦА	488
МЕЛЬНИЦА ДЛЯ СОЛИ	488
МЕНЗУРКА	142
МЕРНЫЕ ЛОЖКИ	142
МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ ЩЕТКА	120
МЕШКИ КОНДИТЕРСКИЕ	169-170
МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ	297
МИНИАТЮРЫ ИЗ МЕЛАМИНА	396-398
МИНИАТЮРЫ ЧУГУННЫЕ	472-473
МИСКА КОНИЧЕСКАЯ	150
МОЛОЧНИК	508-510
МОРОЖЕНИЦА	353-356
МОРОЖЕНОЕ	146-147, 342-356
МРАМОРНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ	388-389
НАБОР КАСТРЮЛЬ IDEA	48-49
НАБОР КАСТРЮЛЬ ПРЕЗЕНТАЦИОННЫЙ	412-417
НАБОР КАСТРЮЛЬ ЦВЕТНОЙ	47
НАБОРЫ CUBIC	424-427
НАБОРЫ ДЛЯ СПЕЦИЙ	118
НАГРЕВАТЕЛИ	333-334
НАКАЛЫВАТЕЛЬ ДЛЯ ЗАМЕТОК	491
НАСАДКА	171-174
НАСАДКА ИЗ ПОЛИКАРБОНАТА	174
НАСТОЛЬНАЯ ПОДСТАВКА ПОД ПОДНОС ДЛЯ МОРЕПРОДУКТОВ	491
НАСТОЛЬНЫЙ МИКСЕР	310
НАТУРАЛЬНЫЙ БАМБУК И ДЕРЕВО	478-479
НЕРЖАВЕЮЩАЯ КРЫШКА ДЛЯ ТАРЕЛОК	495
НОЖ	459, 461, 464
НОЖ / ЗАПАСНОЙ ВАЛИК	134
НОЖ ДЛЯ НАРЕЗКИ КАРТОФЕЛЯ ФРИ	127
НОЖ ДЛЯ РЕЗКИ ТОМАТОВ	133
НОЖ ДЛЯ РЕЗКИ ЯБЛОК И ВЫЕМКИ СЕРДЦЕВИНЫ	134
НОЖ ДЛЯ РЕЗКИ ЯИЦ	134
НОМЕРА ДЛЯ СТОЛОВ	490
ОВАЛЬНОЕ БЛЮДО	361, 364-365, 371, 379, 384
ОВАЛЬНЫЙ ПОДНОС	456
ОСНОВА ДЛЯ ПИЦЦЫ	89
ОТКРЫВАЛКА ПРОМЫШЛЕННАЯ	134
ОХЛАДИТЕЛЬ БУТЫЛОК ДЛЯ БУФЕТА CUBIC	431
ОХЛАДИТЕЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ	448
ОХЛАДИТЕЛЬНЫЙ ЧЕХОЛ	499
ПАНЕЛЬ УГЛОВАЯ АДАПТИРОВОЧНАЯ	444
ПАРОВАРКА	40, 333, 338, 450
ПЕПЕЛЬНИЦА	399, 492
ПЕРФОРИРОВАННОЕ ДНО GASTRONORM	197, 198, 203, 205, 207, 259
ПИАЛА	221, 361, 363, 366, 369-370, 372, 374, 376-384, 452-455
ПИАЛА С ДВОЙНЫМИ СТЕНКАМИ	221, 452-455

Артикул	Страница
ПИАЛА УДЛИНЕННАЯ С НАКЛОНОМ.....	455
ПЛАСТМАССОВАЯ КРЫШКА ДЛЯ ТАРЕЛОК.....	495
ПЛАСТМАССОВОЕ ВЕДРО ДЛЯ ЛЬДА.....	498-499
ПЛОСКАЯ СКОВОРОДА-ГРИЛЬ С АЛЮМИНИЕВЫМИ РУЧКАМИ.....	87
ПОДНОС.....	82-85, 88, 220, 222, 363, 365, 367-368, 371, 376-385
ПОДНОС GASTRONORM.....	82
ПОДНОС ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ.....	385
ПОДНОС ДЛЯ ПРИБОРОВ.....	223
ПОДНОС ДЛЯ САМООБСЛУЖИВАНИЯ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ.....	222
ПОДНОС ИЗОТЕРМИЧЕСКИЙ.....	220
ПОДНОС КОНДИТЕРСКИЙ.....	84-85, 88, 385
ПОДНОС ОФИЦИАНТА.....	507
ПОДНОС ФАСТ-ФУД.....	222
ПОДНОСЫ SUBIC.....	430
ПОДНОСЫ ИЗ СТЕКЛОВОЛОКНА.....	222
ПОДНОСЫ С ПРОТИВОСКОЛЬЗЯЩИМ ПОКРЫТИЕМ.....	391, 507
ПОДОГРЕВАТЕЛИ ПИЩИ.....	326-333
ПОДОГРЕВАТЕЛЬ.....	326-333
ПОДОГРЕВАТЕЛЬ РЕТРО.....	328-329
ПОДОГРЕВАТЕЛЬ ТАРЕЛОК.....	341
ПОДСАЛФЕТНИК.....	493
ПОДСТАВКА ДЛЯ КРЫШЕК GN.....	200
ПОДСТАВКА ДЛЯ ПОДНОСОВ БОЛЬШОГО РАЗМЕРА.....	491
ПОДСТАВКА ДЛЯ ТОРТА.....	158
ПОДСТАВКА ДЛЯ ШПАЖЕК. SUBIC.....	429
ПОДСТАВКА ПОД ВЕДРО ДЛЯ ШАМΠΑНСКОГО.....	501
ПОДСТАВКА ПРЕЗЕНТАЦИОННАЯ ИЗ БЕЛОГО ДЕРЕВА.....	387
ПОЛКИ.....	268-285
ПОРЦИОНАЯ ЛОЖКА С НАЖАТИЕМ.....	146
ПОРЦИОННАЯ ЛОЖКА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО.....	100, 146
ПРЕЗЕНТАЦИОННАЯ ВИТРИНА.....	404-405
ПРЕЗЕНТАЦИОННАЯ ЛОПАТКА.....	386
ПРЕЗЕНТАЦИОННАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ ШПАЖЕК. SUBIC.....	429
ПРИСПОСОБЛЕНИЯ ДЛЯ ДОЗИРОВАНИЯ.....	516-521
ПРОБКА ДЛЯ ШАМПАНСКОГО.....	506
ПРОЗРАЧНЫЕ КРЫШКИ GN.....	405
ПРОТЕКТОР ПРОТИВОДЫХАТЕЛЬНЫЙ.....	402-403
ПРОТИВОМИКРОБНЫЙ.....	98-99
ПРОФИЛЬ РАЗДЕЛИТЕЛЬНЫЙ.....	197, 410
ПРОЦЕССОР РУЧНОЙ АДАПТИРУЕМЫЙ.....	134
ПРОЦЕССОРЫ РУЧНЫЕ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКТОВ.....	121-135
ПЮРЕШНИЦА.....	116
РАМКИ ДЛЯ ПОДНОСОВ.....	84
РАСПРЕДЕЛИТЕЛЬ ДЛЯ СОКА.....	428
РЕГУЛИРУЕМАЯ ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ТАРЕЛОК.....	264
РЕШЕТКИ GN.....	86
РЕШЕТКИ КОНДИТЕРСКИЕ.....	86, 160
РИСОВАРКА.....	300
РОЛИК ДЛЯ НАРЕЗКИ ПИЦЦЫ.....	109
РУКАВИЦА.....	143
САЛАТНИЦА АКРИЛЛОВАЯ.....	457
САЛФЕТНИЦА SUBIC.....	431
САХАРНИЦА.....	509
СЕРВИРОВОЧНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.....	459-467
СЕРИИ BLACK.....	54
СЕРИЯ GASTRONORM ИЗ ПОЛИКАРБОНАТА.....	202-203
СЕРИЯ GASTRONORM С УТОЛЩЕННЫМ ДНОМ СЭНДВИЧ.....	201, 407
СЕРИЯ FLAP-RACK®.....	230-240
СЕРИЯ GASTRONORM ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА.....	206-207

Артикул	Страница
СЕРИЯ GASTRONORM, НЕРЖ.СТАЛЬ.....	196-199, 201
СЕРИЯ INOX-PRO.....	38-39
СЕРИЯ MULTIMETAL.....	40, 69
СЕРИЯ PUJADAS 1921. ЧУГУН СВЕРХЛЕГКИЙ ДЛЯ ИНДУКЦИОННЫХ ПЛИТ.....	73
СЕРИЯ TOP LINE.....	44-45
СИЛИКОНОВАЯ БУМАГА.....	90
СИЛИКОНОВАЯ ЛЕНТА ДЛЯ ЗАКУПОРКИ.....	200
СИЛИКОНОВАЯ САЛФЕТКА.....	143
СИЛИКОНОВАЯ САЛФЕТКА.....	90
СИТО.....	158
СКАЛКА ДЛЯ ТЕСТА.....	153-154
СКАТЕРТЬ ПРОТИВОСКОЛЬЗЯЩАЯ ДЛЯ ПОДНОСА.....	507
СКОВОРОДА "LYONNAISE".....	75
СКОВОРОДА IDEA.....	64
СКОВОРОДА MULTIMETAL.....	69
СКОВОРОДА PUJADAS 1921.....	73
СКОВОРОДА АЛЮМИНИЕВАЯ.....	65-68
СКОВОРОДА АЛЮМИНИЕВАЯ.....	70-71
СКОВОРОДА ГЛУБОКАЯ, ЭМАЛИРОВАННАЯ, С РУЧКАМИ.....	76
СКОВОРОДА ГРИЛЬ.....	80-81, 87
СКОВОРОДА ДЛЯ БЛИНОВ.....	68
СКОВОРОДА ДЛЯ ФРАНЦУЗСКИХ БЛИНОВ.....	68, 71-72, 75
СКОВОРОДА СЕРИИ BLACK.....	70-71
СКОВОРОДА, НЕРЖ. СТАЛЬ.....	62-64
СКОВОРОДЫ.....	60-75
СКОВОРОДЫ COOL • LINE.....	63
СКРЕБОК.....	109-110, 120, 155
СКРЕБОК ДЛЯ СБОРА КРОШЕК.....	492
СКРЕБОК ДЛЯ ЧИСТКИ РЫБЫ.....	120
СЛАЙСЕР.....	130
СЛАЙСЕР ДЛЯ ЗЕЛЕНОГО САЛАТА.....	128
СЛАЙСЕР ДЛЯ КУБИКОВ.....	131
СЛАЙСЕР ДЛЯ ЛУКА.....	129
СЛАЙСЕР ДЛЯ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ.....	129
СЛАНЦЕВО-МРАМОРНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ.....	389
СЛАНЦЕВЫЕ ДОСКИ ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ.....	476-477
СОВОК.....	150
СОСУД ДЛЯ СОУСОВ.....	368, 374, 396, 398, 489
СОТЕЙНИК АЛЮМИНИЕВЫЙ.....	53
СОТЕЙНИК ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ.....	40
СОУСНИК.....	489
СОУСНИК / НАБОР ДЛЯ ЗАКУСКИ.....	368, 374, 396, 398, 489
СОУСНИК COOL • LINE.....	46-47
СОУСНИК IDEA.....	49
СОУСНИК АЛЮМИНИЕВАЯ.....	53
СОУСНИК С ВОЛНИСТЫМ КРАЕМ.....	489
СТАКАН.....	221, 372
СТЕНД ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ GN.....	200, 395
СТОЛ ДЛЯ НАРЕЗКИ.....	138
СТОЛИК БУФЕТНЫЙ SUBIC.....	431
СУПНИЦА.....	457
ТАБЛИЧКА "ЗАРЕЗЕРВИРОВАНО".....	490
ТАБЛИЧКА "НЕ КУРИТЬ".....	490
ТАРЕЛКИ.....	221, 361-366, 368-370, 372-374, 381-382, 384
ТАРЕЛКИ ЦВЕТНЫЕ.....	373
ТЕЛЕЖКА GUERIDON.....	440
ТЕЛЕЖКА ДВОЙНАЯ ДЛЯ ПОДНОСОВ ФАСТ-ФУД.....	260
ТЕЛЕЖКА ДЕРЕВЯННАЯ.....	438-441
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ GASTRONORM.....	255-259

Артикул	Страница
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ КОРЗИНОК.....	263
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ЛЬДА.....	265
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПРИБОРОВ.....	261, 441
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ РАЗМОРАЖИВАНИЯ.....	259
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ РАЗМОРАЖИВАНИЯ GASTRONORM.....	259
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ СБОРА ПОСУДЫ.....	250, 254
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ТЯЖЕЛЫХ ГРУЗОВ.....	262
ТЕЛЕЖКА ПЛАСТМАССОВАЯ.....	250, 264-265
ТЕЛЕЖКА С НАПРАВЛЯЮЩИМИ, РАЗБОРНАЯ.....	255-260, 262-263
ТЕЛЕЖКА С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.....	262
ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ АЛЮМИНИЕВАЯ.....	250
ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ.....	253-254
ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ РАЗБОРНАЯ.....	253
ТЕЛЕЖКА ШПИЛЬКА.....	255-257
ТЕПЛОВОЙ ШКАФ.....	339-340
ТЕРКА.....	111-112
ТЕРМОМЕТР.....	140-141
ТЕРМОС С ДОЗАТОРОМ.....	512-513
ТОСТЕР.....	302-306
ТОЧИЛО ДЛЯ НОЖЕЙ.....	322
ТРАФАРЕТЫ.....	416-417
ТРЕНОЖНИК ДЛЯ КАСТРЮЛИ ПАЭЛЬЯ.....	77
ТЯПКА ДЛЯ ОТБИВАНИЯ МЯСА.....	119
УКОМПЛЕКТОВАННЫЕ НАБОРЫ ПОЛОК.....	275-281
УНИВЕРСАЛЬНАЯ КОНЗИНКА.....	236, 246
УНИВЕРСАЛЬНАЯ ПРОБКА.....	506
УЧРЕЖДЕНИЯ.....	220-223
ФОНТАН ДЛЯ ШОКОЛАДНОГО ФОНДЮ.....	338
ФОРМА ГНЕЗДО.....	96
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ "СЛЕЗА".....	167
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ "КЕЙК".....	161-163, 168, 177
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ "СЕРДЦЕ".....	167
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ОВАЛЬНАЯ.....	163, 167
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ПОЛУСФЕРА.....	150
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ШЕСТИУГОЛЬНАЯ.....	167
ФОРМА ДЛЯ ПИЦЦЫ.....	89
ФОРМА ДЛЯ РУЛЕТА.....	168
ФОРМА ДЛЯ ЯЙЦА.....	119
ФОРМА-СТАКАНЧИК ДЛЯ ФЛАНА.....	168, 177
ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ "FLEXIRAN".....	180-187
ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ СИЛИКОНОВЫЕ.....	175-179
ФОРМЫ ДЛЯ ВЫРЕЗАНИЯ ТЕСТА.....	153, 165
ФОРМЫ КОНДИТЕРСКИЕ.....	161-164, 166-168, 175-187
ФОРМЫ СИЛИКОНОВЫЕ 600 X 400.....	178-179
ФРИТЮРНИЦА.....	299
ЦИФРОВЫЕ КУХОННЫЕ ЧАСЫ.....	140
ЧАЙНИК.....	509-511
ЧАЙНИК С ФИЛЬТРОМ.....	511
ЧАЙНИЧЕК ДЛЯ ТРАВЯНОГО ЧАЯ.....	511
ЧАФИНГ-ДИШ.....	447-449
ЧАФИНГ-ДИШ INTRIGUE.....	447
ЧАФИНГ-ДИШ ЭКОНОМИЧНЫЕ.....	449
ЧАФИНГ-ДИШ, ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.....	447, 450
ЧАША.....	221, 383
ЧАША ДЛЯ МОРОЖЕНОГО.....	146
ШАМПАННИЦА.....	498-501
ШАМПАННИЦА, ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.....	506
ШАМПУР / ПАЛОЧКА.....	27, 491

Артикул	Страница
ШЕЙКЕР.....	502
ШТОПОР.....	506
ШТОПОР НАСТЕННЫЙ.....	506
ШУМОВКА.....	95-96, 101, 459-462
ШУМОВКА СЕТЧАТАЯ.....	96
ЩЕПЦЫ СЕРВИРОВОЧНЫЕ.....	465-467
ЩИПЦЫ.....	101, 103-107, 464-467, 479, 503
ЩИПЦЫ ДЛЯ БУФЕТА.....	104-105, 465-466
ЩИПЦЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ.....	466
ЩИПЦЫ ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ.....	467
ЩИПЦЫ ДЛЯ КОЛКИ ОРЕХОВ.....	467
ЩИПЦЫ ДЛЯ МОРЕПРОДУКТОВ.....	467
ЩИПЦЫ СЕРВИРОВОЧНЫЕ.....	103
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КАСТРЮЛЯ.....	334
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ЛАМПА.....	157
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ЭЛЕМЕНТ ДЛЯ ЧАФИНДИША.....	450
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ СЛАЙСЕР ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ.....	311
ЯЩИК ДЛЯ ПРИБОРОВ ДЛЯ СЕРВИРОВОЧНОЙ ТЕЛЕЖКИ.....	254

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
0643SGN	133	1812	131	40766	311	46672	337	47602	506
0644N	133	1823	131	40767	311	46714	489	47612	502
0653	133	19196	444	40768	311	46716	489	47619	455
0654	133	2208-1354	117	40769	311	46791	502	4761915	453
1009-01	228	2331-99	504	40770	311	46793	502	4761925	453
1009-02	228	26120-13	118	40771	311	4689760	100	4761950	453
1009-03	228	26240-13	118	40772	311	4689815	100	4761960	453
1009-04	228	26320-13	118	40773	311	4689830	100	47632	455
1009-05	228	2803-18	160	40774	311	4689840	100	4763215	453
1009-06	228	2808-13	117	40775	311	4689850	100	4763225	453
1009-08	228	2812-13	117	40776	311	4689860	100	4763250	453
1009-19	228	2908-13	118	435	128	4689960	100	4763260	453
1009-32	228	2912-13	118	4400N	128	46926	465	47634	455
1078-13	495	306	130	4408	128	46928	466	4763415	453
1400	135	308	130	45749-1	127	46929	467	4763425	453
1474-0606	507	3100020	410	45751-1	127	46938	465	4763450	453
1476-0606	507	3100040	410	46009	445	47002	151	4763460	453
15000	126	3100220	410	4600960	445	47003	151	47635	455
15001	126	3100240	410	46110	338	47004	151	4763515	453
15002	126	3100320	410	46115	338	47005	151	4763525	453
15005	126	3100321	410	46125	447	47046	106	4763550	453
15006	126	3100340	410	46130	447	47049	106	4763560	453
15007	126	3100341	410	46131	447	47104	503	47637	455
15016	126	3101015	409	46134	447	47139	100	47713	127
15017	126	3101020	409	46135	447	47140	100	47714	127
15050	126	3101040	409	46136	447	47141	100	4780610	106
15052	126	3101120	409	46137	447	47142	100	4780620	105
15053	126	3101220	409	4635210	451	47143	100	4780630	105
15054	126	3101240	409	46527	329	47144	100	4780640	105
15055	126	3102015	409	46569	455	47145	100	4780650	105
15058	126	3102020	409	46575	455	47146	100	4780660	105
15059	126	3102040	409	46576	455	47150	146	4780670	105
15060	126	3102120	410	46577	455	47151	146	4780910	106
15061	126	3102220	409	46582	455	47153	146	4780912	106
15062	126	3316-13	117	46584	455	47155	146	4780920	105
15063	126	3316-13191	117	46585	455	47157	146	4780930	105
15064	126	3332-13	117	46586	455	47159	146	4780940	105
15065	126	3616	504	46587	455	47160	146	4780950	105
15067	126	3628	504	4658715	453	47161	146	4780960	105
15068	126	3632	504	4658725	453	47274	146	4780970	105
15069	126	3648	504	4658750	453	47275	146	4781210	29
15070	126	3664	504	4658760	453	47276	146	4781212	106
15072	126	3821-06	520	46590	455	47277	146	4781220	105
15073	126	3825-06	520	4659015	453	47278	146	4781230	105
15076	126	400N	128	4659025	453	47279	146	4781240	105
15078	126	402NC	128	4659050	453	47325	107	4781250	105
15081	126	403NH	129	4659060	453	47326	107	4781260	105
15082	126	4075502	310	46591	455	47390	100	4781270	105
15083	126	4075503	310	4659115	453	47391	100	4781610	29
15085	126	4075602	310	4659125	453	47392	100	4781620	105
15086	126	4075603	310	4659150	453	47393	100	4781630	105
15103	133	4075702	311	4659160	453	47395	100	4781640	105
15105	133	4075703	311	46592	455	47396	100	4781650	105
15113	133	4075802	311	4659215	453	47397	100	4781660	105
15114	133	4075803	311	4659225	453	47398	100	4781670	105
15115	133	4075902	311	4659250	453	47399	100	4791210	29
15149	135	4075903	311	4659260	453	47403	100	4791610	29
15209	133	40761	310	46665	455	4741-06	505	47933	150
15601	129	40762	310	46666	455	4743-06	505	47934	150
15604	129	40763	310	46667	455	4747	505	47935	150
1612-06	507	40764	310	46668	455	47488	327	47938	150
1811	131	40765	311	46671	337	47490	332	47943	150

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
4804-06	521	52643	236	52764	244	55490	125	7217855	329
4806-06	521	52670	246	52765	244	55491	125	7217860	329
4808715	108	52671	246	52766	244	55492	125	7217910	329
4808720	108	52672	246	52767	244	55493	125	7217950	329
4808820	108	52680	246	52768	244	55494	125	7217955	329
4808920	108	52681	246	52769	244	55495	125	7217960	329
48144	461	52682	246	52770	244	595027502	295	72522	332
48148	461	52683	246	52771	244	595027503	295	72550	333
4842-06	521	52684	245	52772	245	595087502	295	72630	333
4843-06	521	52689	245	52773	245	595087503	295	72958	333
484C	128	52691	244	52774	245	59601	292	72959	333
485	128	52692	244	52775	245	59602	292	74110210	327
49130	447	52693	244	52776	245	59641	296	74110240	327
49136	447	52694	244	52777	245	59642	296	741102D	327
4916-13	117	52695	246	52778	245	59650	292	74110310	327
4924-13	117	52696	246	52779	245	59651	292	74110340	327
4932-13	117	52699	245	52780	245	6001X	322	741103D	327
49410	414	52702	244	52781	245	606N	130	7470210	327
49411	414	52703	244	52782	245	62300	495	7470240	327
49412	414	52704	244	52783	245	62303	495	74702D	327
49413	414	52706	244	52784	245	62312	495	7470310	327
49414	415	52707	244	52785	245	62313	495	7470340	327
49417	414	52708	244	52786	245	62315	495	74703D	327
49418	414	52709	244	52787	245	62318	495	75013	410
49419	415	52710	245	52788	245	62321	495	75015	410
49420	414	52711	245	52789	245	62326	495	7512-06	521
49423	415	52712	245	52790	245	64130	97	78204	332
49424	414	52713	245	52811	245	64132	97	78710	450
49425	415	52714	245	52812	245	6414015	97	78720	450
49426	415	52715	245	52813	245	6414030	97	78725	450
49428	414	52716	245	52816	245	6414040	97	78730	450
49429	415	52717	245	52817	245	6414050	97	78740	450
49431	415	52718	244	52832	245	6414070	97	78760	450
49433	415	52719	244	5284120	108	6414215	97	808N	130
49435	415	52720	244	5284220	100	6414230	97	82060	456
4961-1301	118	52721	244	5284320	100	6414240	97	82061	456
4961-1308	118	52722	245	52844	245	6414250	97	82062	456
4961-13191	118	52723	245	52845	245	6414270	97	82093	456
4961-1332	118	52724	245	52846	245	6433230	99	82094	456
4980120	94	52725	245	52847	245	6433335	99	82095	456
4980230	94	52726	244	52848	245	6433445	99	8242010	416
4980335	94	52727	244	52849	245	6433655	99	8242014	416
4980422	329	52728	244	5303	88	6433865	99	8242310	416
4980445	94	52729	244	5324-13	118	6525-13	521	8242314	416
4980622	329	52730	244	55457	125	6954702	293	8242414	416
4980655	94	52731	244	55458	125	6954703	293	8242514	416
4980865	94	52732	244	55459	125	700-1	130	8242610	416
500N	129	52733	245	55460	125	700-4	130	8242614	416
501N	129	52734	245	55470	125	704	130	8242710	416
509	129	52735	245	55471	125	706	130	8242714	416
511	129	52736	244	55472	125	708	130	8242810	417
521030	351	52737	244	55473	125	712	130	8242814	417
521035	351	52738	245	55477	125	7217310	329	8242914	417
52160	513	52739	245	55478	125	7217350	329	8243014	417
52162	513	52740	245	55479	125	7217355	329	8243114	417
52164	513	52754	244	55480	125	7217360	329	8243210	417
52170	513	52755	244	55481	125	7217410	329	8243214	417
52172	513	52757	244	55482	125	7217450	329	8243314	417
52174	513	52760	244	55483	125	7217455	329	86100	222
5220	88	52761	244	55484	125	7217460	3		

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
86105	222	J2H-LL-T5-T5	519	P100004P	200	P100890	484	P1115BF	204
86106	222	J2V-LL-T5-T5	519	P100005P	200	P100891	484	P1115C1	202
86107	222	J3V-LLL-T5-T5-T5	519	P100006P	200	P100892	484	P1115F1	201
86108	222	K1-L	518	P100008P	200	P100900	483	P1115F2	201
86109	222	K1LLDS-T1	519	P100511	478	P100931	485	P1115P1	206
86110	222	K2H-LC-T1-T2	518	P100512	478	P100932	485	P1115P6	208
86111	222	K2H-LL-T1-T1	518	P100520	478	P100940	485	P112001	196
86113	222	K2H-LP-T1-T4	518	P100521	478	P100950	485	P112002	198
86114	222	K2V-LCLDS-T1-T2	519	P100522	478	P100951	485	P1120BF	204
86115	222	K2V-LC-T1-T2	518	P100530	479	P100955	485	P1120C1	202
86116	222	K2VLLLDS-T1-T1	519	P100531	479	P100960	485	P1120P1	206
86117	222	K2V-LL-T1-T1	518	P100540	479	P100965	485	P112324	53
86118	222	K2V-LP-T1-T4	518	P100541	479	P103322	53	P112328	53
86119	222	K3H-LCC-T1-T2-T2	518	P100542	479	P104318	53	P112332	53
86120	222	K3H-LCP-T1-T2-T4	518	P100543	479	P104320	53	P112335	53
86121	222	K3H-LCS-T1-T2-T3	518	P100544	479	P104324	53	P112340	53
86123	222	K3H-LLL-T1-T1-T1	518	P100550	479	P106320	53	P112345	53
86124	222	K3V-LCLDS-T1-T2-T2	519	P100551	479	P106324	53	P112350	53
86125	222	K3V-LCC-T1-T2-T2	518	P100552	479	P109035	115	P112360	53
86126	222	K3V-LCP-T1-T2-T4	518	P100553	479	P109040	115	P113035	80
86127	222	K3V-LCS-T1-T2-T3	518	P100554	479	P109045	115	P113040	80
86128	222	K3V-LLL-T1-T1-T1	518	P100570	479	P109050	115	P113050	80
86129	222	K4H-LCCC-T1-T2-T2-T2	518	P100571	479	P110000	199	P113060	80
88184	327	K4H-LCCP-T1-T2-T2-T4	518	P100572	479	P110001	199	P113070	80
88204	327	K4H-LCCS-T1-T2-T2-T3	518	P100600	478	P110002	199	P114040	81
9002	88	K4H-LLCC-T1-T1-T2-T2	518	P100601	478	P110004	199	P114050	81
918-13	495	K4V-LCCC-T1-T2-T2-T2	518	P100740	482	P110005	199	P114060	81
ADC-4	264	K4V-LCCP-T1-T2-T2-T4	518	P100741	482	P1100BF	205	P114070	81
ADP	265	K4V-LCCS-T1-T2-T2-T3	518	P100742	482	P1100C1	203	P114540	81
BB255E	317	K4V-LLCC-T1-T1-T2-T2	518	P100754	482	P1100P1	199	P114545	81
BB300E	317	K4X-LCCC-T1-T2-T2-T2	518	P100755	482	P1100P2	199	P115000	197
BB340E	317	K4X-LCCP-T1-T2-T2-T4	518	P100760	482	P1100P3	199	P1150BF	205
BCT6860B	490	K4X-LCCS-T1-T2-T2-T3	518	P100761	482	P1100P4	199	P1150C1	203
C111-302	345	K4X-LLCC-T1-T1-T2-T2	518	P100770	482	P1100P5	199	P1150P1	207
CAC132	317	LD2-2	520	P100780	482	P1100P6	208	P115320	52
CAC134	317	LD3-2	520	P100792	483	P110201	196	P115324	52
CAC139	319	LDS-4CUP	521	P100803	483	P110202	198	P115340	52
CAC93XI	321	LS03G-LS03H	518	P100804	483	P110401	196	P116324	52
CAC95I	321	LS03IB-T1	519	P100805	483	P110402	198	P116328	52
CADJ-1	520	LS03IS18B-T1	519	P100807	481	P110551	196	P116332	52
CADJ-2	520	LS03IVB-T1	519	P100808	481	P110552	198	P116335	52
CADJ-3	518	LS03J-LS03M	519	P100813	483	P110651	196	P116340	52
CT2-23035002	303	LS03MS18B-T5	519	P100814	483	P110652	198	P116345	52
CT2-23035003	303	LS03MVS18B-T5	519	P100816	481	P1106BF	204	P116350	52
CT4-2301000	302	LS03PB-T1	519	P100817	481	P1106C1	202	P116360	52
CT4-23080002	302	LS03PS18B-T1	519	P100820	483	P1106F1	201	P117324	52
CT4-23080003	302	LS03PVB-T1	519	P100821	483	P1106F3	407	P117328	52
CTC-3X2V	521	M1-L-T1	518	P100826	481	P1106F3A	407	P117332	52
CTNO-06	521	M2V-LL-T1-T1	518	P100827	481	P1106F3G	407	P117335	52
CTS1000E	304	M3V-LLL-T1-T1-T1	518	P100836	481	P1106F3N	407	P117340	52
E111X-302I-A	345	M4V-4L-T1-T1-T1-T1	518	P100837	481	P1106F3R	407	P117345	52
E112X-302	349	MBA92821	403	P100838	481	P1106P1	206	P117350	52
E131X-302I2	346	MX1000TXEE	321	P100840	484	P111001	196	P117360	52
F111X-302I2	345	MX1100TXSEE	321	P100841	484	P111002	198	P118324	52
F112X-302	350	MX1200TXEE	320	P100851	484	P1110BF	204	P118328	52
F131X-302I2	346	MX1500TXSEE	320	P100860	484	P1110C1	202	P118332	52
F144X-302I2	348	N-0001B	200	P100861	484	P1110F1	201	P118335	52
F231X-302I2P	347	N-0002B	200	P100862	484	P1110F2	201	P118340	52
ICE140-06	265	N-0003B	200	P100871	484	P1110P1	206	P118345	52
INC-80	518	N-0006B	200	P100880	484	P111111	197	P118350	52
INC-80S18	520	P1	518	P100881	484	P111501	196	P118360	52
J1-L-T5	519	P100003P	200	P100882	484	P111502	198	P120000	199

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
P120001	199	P123040	85	P130652	198	P141014	54	P15041	306
P120002	199	P123060	85	P1306BF	204	P141016	54	P15042	304
P120004	199	P123140	85	P1306C1	202	P141020	54	P15070	299
P120005	199	P123160	85	P1306P1	207	P141024	54	P15071	299
P120018	66	P123240	85	P131001	196	P141028	54	P15072	294
P120020	66	P123260	85	P131002	198	P141032	54	P15073	338
P120022	66	P124024	68	P131022	68	P141036	54	P15074	338
P120024	66	P124028	68	P131026	68	P141040	54	P15075	300
P120026	66	P124032	68	P1310BF	204	P1410BF	205	P15077	294
P120028	66	P124036	68	P1310C1	202	P1410C1	203	P15078	293
P120032	66	P124040	68	P1310P1	207	P1410P1	207	P15079	294
P120036	66	P125000	197	P131501	196	P14126	239	P15080	297
P120040	66	P125038	68	P131502	198	P14126F1	239	P15089	311
P1200BF	205	P1250BF	205	P1315BF	204	P141501	197	P15090	311
P1200C1	203	P1250C1	203	P1315C1	202	P1415BF	205	P15091	311
P1200P1	199	P1250P1	207	P1315P1	207	P1415C1	203	P15096	338
P1200P2	199	P127024	67	P1315P6	208	P1415P1	207	P15097	338
P1200P3	199	P127028	67	P132001	196	P142000	72	P151012	54
P1200P4	199	P127032	67	P132002	198	P142001	197	P151014	54
P1200P5	199	P127040	67	P132040	85	P142100	71	P151016	54
P1200P6	208	P128018	66	P132060	85	P145000	197	P151020	54
P120201	196	P128020	66	P1320BF	204	P1450BF	205	P151024	54
P120401	196	P128022	66	P1320C1	202	P1450C1	203	P151028	54
P120651	196	P128024	66	P1320P1	207	P1450P1	207	P151032	54
P120652	198	P128026	66	P132140	85	P148020	67	P15105	239
P1206BF	204	P128028	66	P132160	85	P148024	67	P15105F1	239
P1206C1	202	P128032	66	P132240	85	P148028	67	P152025	87
P1206F1	201	P128036	66	P132260	85	P148032	67	P152030	87
P1206F3	407	P128040	66	P132365	82	P149120	70	P152035	87
P1206F3A	407	P128124	67	P132560	82	P149124	70	P153025	87
P1206F3G	407	P128128	67	P135000	197	P149128	70	P153034	87
P1206F3N	407	P128132	67	P1350BF	205	P149130	70	P153050	87
P1206F3R	407	P128224	67	P1350C1	203	P149228	70	P160000	199
P1206P1	206	P128228	67	P1350P1	207	P149330	71	P160001	199
P120820	65	P128232	67	P135120	75	P149520	72	P160002	199
P120824	65	P128324	67	P135124	75	P149524	72	P160004	199
P120828	65	P128328	67	P135128	75	P149528	72	P1600BF	205
P120832	65	P128332	67	P135132	75	P15000	299	P1600C1	203
P120920	65	P128424	67	P135140	75	P15001	299	P1600P1	199
P120924	65	P128428	67	P135330	75	P15002	299	P1600P2	199
P120928	65	P128432	67	P135424	75	P150028	72	P1600P3	199
P120932	65	P128920	65	P136006	168	P15003	299	P1600P4	199
P121001	196	P128924	65	P136007	168	P15004	308	P1600P5	199
P121002	198	P128928	65	P136008	168	P15005	308	P1600P6	208
P1210BF	204	P128932	65	P139012	68	P15006	308	P160651	197
P1210C1	202	P130000	199	P140000	199	P15007	308	P1606BF	205
P1210P1	206	P130001	199	P140001	199	P15008	308	P1606C1	203
P121501	196	P130002	199	P140002	199	P15010	338	P1606P1	207
P121502	198	P130004	199	P140004	199	P150128	71	P161001	197
P1215BF	204	P1300BF	205	P1400BF	205	P15020	333	P161034	54
P1215C1	202	P1300C1	203	P1400C1	203	P15027	341	P161038	54
P1215P1	206	P1300P1	199	P1400P1	199	P15028	341	P1610BF	205
P1215P6	208	P1300P2	199	P1400P2	199	P15029	335	P1610C1	203
P122001	196	P1300P3	199	P1400P3	199	P15030	335	P1610P1	207
P122002	198	P1300P4	199	P1400P4	199	P15031	336	P161501	197
P122040	81	P1300P5	199	P1400P5	199	P15032	336	P1615BF	205
P122050	81	P1300P6	208	P140201	197	P15033	335	P1615C1	203
P122060	81	P130201	196	P140651	197	P15034	335	P1615P1	207
P1220BF	204	P130202	198						

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
P1650P1	207	P200022	39	P21000	469	P217060	38	P22046	394
P166032	73	P200024	39	P21001	469	P218016	38	P22047	391
P169020	73	P200028	39	P21003	469	P218018	38	P22048	394
P169024	73	P200116	39	P21005	469	P218020	38	P22049	391
P169028	73	P200120	39	P21015	469	P218024	38	P22050	394
P169030	73	P200320	40	P21016	469	P218028	38	P22051	391
P170020	55	P200324	40	P21017	469	P218030	38	P22052	394
P170024	55	P20041	494	P21020	469	P218032	38	P22053	391
P170028	55	P20042	494	P210201	196	P218035	38	P22054	394
P171024	55	P20050	494	P210202	198	P218040	38	P22079	394
P171028	55	P20066	494	P21027	469	P218045	38	P22080	391
P173016	55	P20069	494	P21028	469	P218050	38	P22081	394
P190000	199	P20072	431	P210401	196	P218060	38	P22082	391
P1900BF	205	P201016	39	P210402	198	P22000	381	P220820	63
P1900C1	203	P201018	39	P210651	196	P22001	381	P220824	63
P1900P1	199	P201020	39	P210652	198	P220018	62	P220828	63
P1900P2	199	P201024	39	P211001	196	P22002	380	P22083	394
P1900P3	199	P201028	39	P211002	198	P220020	62	P220832	63
P1900P4	199	P201032	39	P21105	239	P220021	380	P22084	391
P1900P5	199	P20115	239	P21105F1	239	P220022	62	P22085	384
P19060	402	P20115F1	239	P211501	196	P220023	380	P22086	384
P190651	197	P202016	39	P211502	198	P220024	62	P22087	394
P1906BF	205	P202018	39	P212001	196	P220026	62	P22088	396
P1906C1	203	P202020	39	P212002	198	P220028	62	P22090	384
P1906P1	207	P202024	39	P213018	63	P22003	379	P22094	394
P19090	402	P202028	39	P213020	63	P220031	379	P22099	381
P19100	468	P202032	39	P213022	63	P220032	62	P22100	379
P191001	197	P203016	40	P213024	63	P220033	379	P22101	379
P19101	468	P203018	40	P213026	63	P220036	62	P22102	379
P19103	468	P203020	40	P213028	63	P22004	381	P22103	378
P19104	468	P203024	40	P213032	63	P220040	62	P22104	396
P19105	468	P204020	40	P213036	63	P22005	381	P22105	396
P19106	468	P204024	40	P213040	63	P22006	394	P22106	396
P19107	468	P204028	40	P214016	39	P22007	394	P22108	396
P1910BF	205	P204030	40	P214018	39	P22008	394	P22109	396
P1910C1	203	P204032	40	P214020	39	P22009	391	P22110	396
P1910P1	207	P204035	40	P214022	39	P22010	391	P22111	382
P19114A	468	P204040	40	P214024	39	P22011	391	P22112	382
P19114N	468	P205020	38	P215000	197	P22012	381	P22113	382
P19114R	468	P205024	38	P216016	38	P22013	381	P22114	382
P19115A	468	P205028	38	P216018	38	P22014	381	P22115	382
P19115N	468	P205030	38	P216020	38	P22015	381	P22116	382
P19115R	468	P205032	38	P216024	38	P22016	381	P22117	383
P19116	468	P205035	38	P216028	38	P22019	384	P22118	383
P19117	468	P205040	38	P216030	38	P22020	384	P22120	398
P19118	468	P205045	38	P216032	38	P22022	384	P22124	389
P19120	402	P205050	38	P216035	38	P22023	384	P22125	389
P19126	239	P205060	38	P216040	38	P22030	399	P22126	389
P19126F1	239	P209014	39	P216045	38	P22031	399	P22127	386
P192118	67	P209016	39	P216050	38	P22033	383	P22128	386
P192120	67	P209018	39	P216060	38	P22034	383	P22129	386
P192124	67	P209020	39	P217016	38	P22035	399	P22144	389
P192128	67	P209022	39	P217018	38	P22036	399	P22145	389
P192132	67	P209024	39	P217020	38	P22037	378	P22150	381
P192136	67	P209028	39	P217024	38	P22038	378	P22151	381
P192140	67	P209030	39	P217028	38	P22039	391	P22154	395
P195000	475	P209032	39	P217030	38	P22040	394	P22155	395
P200012	39	P209035	39	P217032	38	P22041	391	P22156	395
P200014	39	P209040	39	P217035	38	P22042	394	P22158	395
P200016	39	P209045	39	P217040	38	P22043	391	P22160	395
P200018	39	P209050	39	P217045	38	P22044	394	P22161	388
P200020	39	P209060	39	P217050	38	P22045	391	P22162	388

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
P22164	378	P22313	363	P22614N	387	P22800	370	P23003	511
P22165	378	P22314	363	P22620	387	P22801	370	P23004	511
P22166	378	P22315	363	P22621	387	P22802	370	P23008	511
P22167	379	P22316	363	P22622	387	P22803	370	P23009	511
P22168	379	P22317	363	P22640N	388	P22815	370	P23015	511
P22169	377	P22318	362	P22641N	388	P22816	370	P230201	196
P22170	377	P22319	362	P22642N	388	P22817	370	P230202	198
P22171	377	P22320	362	P22650	386	P22823	370	P23030	393
P22172	377	P22321	362	P22651	386	P22824	370	P23031	393
P22173	377	P22322	367	P22652	386	P22825	370	P23032	393
P22174	384	P22323	367	P22660	387	P22830	373	P23033	393
P22175	384	P22324	367	P22661	387	P22833	373	P23034	393
P22176	384	P22325	367	P22662	387	P22834	373	P23036	393
P22177	379	P22326	367	P22663	387	P22835	373	P23037	393
P22178	383	P22327	367	P22664	387	P22838	373	P23038	393
P22179	383	P22328	367	P22690	388	P22839	373	P23039	393
P22180	383	P22329	366	P22691	388	P22844	373	P23040	393
P22181	383	P22330	366	P22692	388	P22845	373	P230401	196
P22182	382	P22331	366	P22695	389	P22850	370	P230402	198
P22183	382	P22332	362	P22696	389	P22851	370	P23042	393
P22184	382	P22333	366	P22697	389	P22852	370	P23043	393
P22185	399	P22334	366	P22698	389	P22860	390	P23044	393
P22200	380	P22335	366	P22700	369	P22861	390	P23045	393
P22200A	380	P22336	365	P22701	369	P22862	390	P23046	393
P22200AM	380	P22337	365	P22702	369	P22863	390	P230651	196
P22200N	380	P22338	365	P22703	369	P22864	390	P230652	198
P22200R	380	P22339	365	P22704	369	P22865	390	P231001	196
P22200V	380	P22340	365	P22705	369	P22866	390	P231002	198
P22201	380	P22341	365	P22710	369	P22867	390	P231501	196
P22202	380	P22342	365	P22711	369	P22868	390	P231502	198
P22202A	380	P22343	365	P22712	369	P22869	390	P232001	196
P22202AM	380	P22344	364	P22720	372	P22870	390	P232002	198
P22202N	380	P22345	364	P22725	372	P22871	390	P234020	40
P22202R	380	P22346	364	P22726	372	P22872	390	P234024	40
P22202V	380	P22347	364	P22727	372	P22873	390	P23500	472
P22203	380	P22348	364	P22728	372	P22874	390	P235000	197
P22203A	380	P22349	376	P22729	372	P22875	390	P23501	472
P22203AM	380	P22350	376	P22740	368	P22876	390	P23502	472
P22203N	380	P22351	376	P22741	368	P22877	390	P23503	472
P22203R	380	P22352	376	P22742	368	P22878	390	P23504	473
P22203V	380	P22353	376	P22743	368	P22879	390	P23505	473
P22204	380	P22354	375	P22744	368	P22880	390	P23506	473
P22211	380	P22355	375	P22745	368	P22881	390	P23507	473
P22220	379	P22356	375	P22746	368	P22882	390	P23508	473
P22221	379	P22357	375	P22750	368	P22883	390	P23509	473
P22222	379	P22358	375	P22751	368	P22890	396	P23800	397
P22250	383	P22359	376	P22752	368	P22901	374	P23810	397
P22251	383	P22360	376	P22755	368	P22902	374	P23824	397
P22301	361	P224023	42	P22756	368	P22911	374	P23825	397
P22302	361	P224026	42	P22758	372	P22912	374	P23830	397
P22303	361	P22501	379	P22759	372	P22920	398	P23835	397
P223035	42	P22502	379	P22760	368	P22930	398	P23836	397
P22304	361	P22600	387	P22770	369	P22940	374	P23840	397
P223040	42	P22601	387	P22772	369	P22950	374	P23841	397
P22305	361	P22602	387	P22775	385	P22960	374	P23842	398
P22306	361	P22603	387	P22778	385	P22971	374	P23843	398
P22307	361	P22604	387	P22779	385	P22972	374	P23844	398
P22308	361	P22610B	387	P22780	371	P22973	377	P23845	398
P22309	361	P22610N	387	P22781	371	P22974	377	P239036	69
P22310	363	P22611B	387	P22782	371	P22975	377	P239136	69
P22311	363	P22611N	387	P22783	371	P230000	199	P239236	64
P22312	363	P22614B	387	P22784	371	P230001	199	P239336	64

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
P239436	69	P28610	476	P301118	94	P313030	116	P324022	113
P239536	69	P28620	476	P301165	94	P313126	116	P324025	113
P23990	385	P28621	476	P301206	94	P313132	116	P325008	113
P23991	385	P290120	45	P301208	94	P313500	116	P325010	113
P23992	385	P290124	45	P301210	94	P314110	95	P325012	113
P23993	385	P290128	45	P301212	94	P314112	95	P325015	113
P240040	41	P290130	45	P301214	94	P314210	95	P325018	113
P240050	41	P290132	45	P301216	94	P314212	95	P325020	113
P240401	196	P290135	45	P302108	95	P314300	95	P326000	500
P240651	196	P290140	45	P302110	95	P315010	95	P327000	501
P241001	196	P290145	45	P302112	95	P315012	95	P328020	111
P241040	41	P290150	45	P302114	95	P315015	95	P328023	111
P241050	41	P291120	45	P302116	95	P315017	95	P328600	111
P241501	196	P291124	45	P302118	95	P315020	95	P330035	502
P242024	41	P291128	45	P302120	95	P316025	151	P330050	502
P242028	41	P291130	45	P302210	95	P316030	151	P330070	502
P242032	41	P291132	45	P302212	95	P316035	151	P331039	146
P242035	41	P291135	45	P302214	95	P316040	151	P331044	146
P243024	41	P291140	45	P302216	95	P316045	151	P331050	146
P243028	41	P291145	45	P303016	114	P316050	151	P331056	146
P243032	41	P291150	45	P303018	114	P316125	151	P331059	146
P243035	41	P291160	45	P303020	114	P316130	151	P331066	146
P244020	42	P292120	45	P303022	114	P316135	151	P331070	146
P244024	42	P292124	45	P303024	114	P316140	151	P332010	146
P244028	42	P292128	45	P303026	114	P316145	151	P332095	146
P244032	42	P292130	45	P303200	114	P316150	151	P333010	489
P244035	42	P292132	45	P303265	94	P317025	456	P333020	489
P24407	489	P292135	45	P304016	149	P317030	456	P333035	489
P24409	489	P292140	45	P304018	149	P317035	456	P334050	120
P248028	42	P292145	45	P304020	149	P317040	456	P334100	120
P248032	42	P292150	45	P304022	149	P317045	456	P335002	514
P248035	42	P292160	45	P304024	149	P317050	456	P33601	462
P248040	42	P293132	45	P306035	149	P317425	456	P33602	462
P248045	42	P293135	45	P307020	149	P317430	456	P33603	462
P25000	493	P293140	45	P307025	149	P317435	456	P33604	462
P25002	493	P29600	475	P307030	149	P317440	456	P33614	462
P25020	493	P29610	475	P307035	149	P317445	456	P33621	463
P26000	143	P29620	475	P307040	149	P317450	456	P33622	463
P26001	143	P29630	475	P307045	149	P318005	82	P33623	463
P26100	504	P299020	45	P307050	149	P318040	84	P33624	463
P270114	50	P299024	45	P307060	149	P318060	84	P33625	463
P270116	50	P299028	45	P307070	149	P318100	503	P337030	513
P270118	50	P299030	45	P307125	149	P318211	82	P337060	513
P270620	50	P299032	45	P307130	149	P319000	503	P337090	513
P270624	50	P299035	45	P307140	149	P319100	503	P337150	513
P270628	50	P299040	45	P307150	149	P32083	240	P337200	513
P270716	50	P299045	45	P308030	115	P32083F1	240	P33801	464
P270720	50	P299050	45	P308035	115	P321020	115	P33802	464
P270724	50	P299060	45	P308040	115	P321022	115	P33803	464
P270728	50	P300024	115	P308045	115	P321024	115	P33804	464
P28202	477	P300030	115	P308050	115	P321026	115	P33805	464
P28252	477	P300325	115	P309040	80	P322101	112	P33806	464
P28302	477	P300335	115	P309050	80	P322102	112	P33807	464
P28303	477	P300340	115	P309060	80	P322103	112	P33808	464
P28403	477	P30084	239	P310000	501	P322104	112	P33809	464
P28501	477	P30084F1	239	P311002	500	P322201	112	P340000	222
P28502	477	P301108	94	P311004	501	P322202	112	P340010	101
P28503	477	P301109	94	P311006	500	P322203	112	P340020	101
P28504	477	P301110	94	P311020	501	P322204	112	P340030	101
P28505	477	P301112	94	P311071	500	P324013	113	P340040	101
P28506	477	P301114	94	P312000	501	P324016	113	P340050	101
P28600	476	P301116	94	P313025	116	P324019	113	P340060	101

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
P340070	101	P358246	104	P385030	109	P490014	46	P490928G	47
P340080	101	P358247	104	P385500	110	P490014A	47	P490928N	47
P340090	101	P358301	104	P38550250	354	P490014G	47	P490928R	47
P341000	461	P358302	104	P386000	109	P490014N	47	P490932A	47
P342000	461	P358303	104	P387065	449	P490014R	47	P490932G	47
P343000	461	P358304	104	P387100	450	P490016	46	P490932N	47
P343400	103	P358305	104	P387200	450	P490016A	47	P490932R	47
P343600	103	P358306	104	P387500	448	P490016G	47	P5000	236
P343700	103	P358307	104	P388018	503	P490016N	47	P5001	236
P343800	103	P358404	104	P389000	467	P490016R	47	P5002	236
P344000	461	P358407	104	P390000	134	P490018	46	P5003	236
P345000	461	P359000	466	P390100	134	P490020	46	P5004	236
P347020	114	P361000	459	P391000	111	P490220A	63	P5015	263
P347024	114	P361100	460	P392065	94	P490220G	63	P5017	263
P348008	113	P362000	459	P393080	151	P490220N	63	P5018	236
P348010	113	P362100	460	P393100	151	P490220R	63	P5019	236
P348012	113	P363000	459	P393125	151	P490224A	63	P501F1	227
P348015	113	P363100	460	P394008	96	P490224G	63	P501F2	227
P348018	113	P364000	459	P394012	96	P490224N	63	P501F3	227
P350230	158	P364100	460	P395038	97	P490224R	63	P501F4	227
P350235	158	P365000	459	P397247	97	P490228A	63	P501F5	227
P350330	158	P365100	460	P397347	97	P490228G	63	P501F6	227
P350335	158	P366000	459	P398024	152	P490228N	63	P5062	236
P350426	158	P367000	459	P398035	152	P490228R	63	P508015	336
P350430	158	P367100	460	P398042	152	P490616	46	P5090	230
P350435	158	P36790250	355	P398125	152	P490620	46	P5090E1	232
P350440	158	P368000	459	P398135	152	P490620A	47	P5090E1F1	235
P350530	158	P369000	459	P398140	152	P490620G	47	P5090E2	232
P350535	158	P369100	460	P398225	152	P490620N	47	P5090E2F1	235
P350630	158	P372200	450	P398235	152	P490620R	47	P5090E3	232
P350635	158	P373020	113	P398240	152	P490624	46	P5090E3F1	235
P350730	158	P373024	113	P398290	152	P490624A	47	P5090E4	232
P350735	158	P373028	113	P399000	503	P490624G	47	P5090E4F1	235
P351000	466	P374013	113	P399400	505	P490624N	47	P5090E5	232
P352000	466	P374015	113	P399500	505	P490624R	47	P5090E5F1	235
P353000	466	P374018	113	P399600	505	P490628	46	P5090F1	234
P354025	151	P374020	113	P44073	240	P490628A	47	P5091	230
P354030	151	P374026	113	P44073F1	240	P490628G	47	P5091F1	234
P354035	151	P375010	110	P454012	49	P490628N	47	P5160	230
P354040	151	P375030	113	P454014	49	P490628R	47	P5160E1	232
P354045	151	P375035	113	P454016	49	P490632A	47	P5160E1F1	235
P354050	151	P375061	110	P454018	49	P490632G	47	P5160E2	232
P355007	168	P375070	110	P456016	49	P490632N	47	P5160E2F1	235
P355008	168	P375110	110	P456020	49	P490632R	47	P5160E3	232
P356016	150	P376037	96	P456024	49	P490716	46	P5160E3F1	235
P356020	150	P376137	96	P456028	49	P490720	46	P5160E4	232
P356024	150	P377037	96	P457016	49	P490724	46	P5160E4F1	235
P356028	150	P377137	97	P457020	49	P490724A	47	P5160E5	232
P356032	150	P379065	449	P457024	49	P490724G	47	P5160E5F1	235
P357000	493	P379500	449	P457028	49	P490724N	47	P5160F1	234
P358024	104	P380000	109	P458024	49	P490724R	47	P5161	230
P358029	104	P381008	109	P458028	49	P490728	46	P5161F1	234
P358040	104	P381010	109	P459020	64	P490728A	47	P5250	230
P358230	465	P38160250	356	P459024	64	P490728G	47	P5250E1	232
P358231	465	P382000	109	P459028	64	P490728N	47	P5250E1F1	235
P358232	465	P38240250	354	P460018	68	P490728R	47	P5250E2	232
P358237	465	P38250250	353	P460020	68	P490732	46	P5250E2F1	235
P358241	104	P383000	109	P460024	68	P490732A	47	P5250E3	232
P358242	104	P384000	109	P460026	68	P490732G	47	P5250E3F1	235
P358243	104	P38420250	355	P460028	68	P490732N	47	P5250E4	232

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
P5250E5F1	235	P597160	445	P632028	490	P7010	276	P7060	278
P5250F1	234	P597170	444	P632029	490	P7011	276	P706039	161
P5251	230	P598700	404	P632030	490	P7012	276	P7061	278
P5251F1	234	P598800	404	P633000	490	P7013	276	P7062	278
P5360	231	P603012	142	P633002	490	P7014	276	P7063	278
P5360E1	233	P603015	142	P633003	490	P7015	276	P7064	278
P5360E1F1	235	P604001	142	P634000	490	P7016	276	P7065	278
P5360E2	233	P604002	142	P635000	494	P7017	276	P7066	278
P5360E2F1	235	P604500	142	P636000	494	P7018	276	P7067	278
P5360E3	233	P605000	466	P637000	494	P7019	276	P7068	278
P5360E3F1	235	P606000	466	P637100	494	P7020	276	P7069	278
P5360E4	233	P607000	90	P638000	492	P702026	161	P7070	278
P5360E4F1	235	P607100	90	P639000	492	P702028	161	P707039	161
P5360E5	233	P609010	140	P640000	250	P7021	276	P7071	278
P5360E5F1	235	P609200	140	P641100	250	P7022	276	P7072	278
P5360F1	234	P609705	140	P642000	250	P702230	161	P7073	278
P5361	231	P610000	134	P643000	250	P7023	276	P7074	278
P5361F1	234	P611000	140	P644100	515	P7024	276	P7075	278
P5490	231	P611001	107	P644175	515	P7025	276	P7076	278
P5490E1	233	P615000	467	P644200	515	P7026	276	P7077	278
P5490E1F1	235	P616000	503	P644240	515	P7027	276	P7078	278
P5490E2	233	P617017	466	P644275	515	P7028	276	P7079	278
P5490E2F1	235	P618000	467	P646000	499	P7029	276	P7080	278
P5490E3	233	P619000	507	P646100	515	P7030	276	P708008	163
P5490E3F1	235	P619002	507	P646103	515	P703020	162	P708022	163
P5490E4	233	P620001	107	P646105	515	P703024	162	P708024	163
P5490E4F1	235	P621000	107	P646200	515	P703028	162	P7081	278
P5490E5	233	P623003	489	P646300	515	P703032	162	P7082	278
P5490E5F1	235	P625000	492	P646301	515	P7031	276	P7083	278
P5490F1	234	P630010	490	P646310	515	P7032	276	P7084	278
P5491	231	P630020	490	P646400	514	P7033	276	P7085	278
P5491F1	234	P630030	490	P649050	514	P7034	276	P7086	278
P590001	404	P630040	490	P649100	514	P7035	276	P7087	278
P590002	404	P63052	240	P650000	492	P7036	276	P7088	278
P590003	404	P63052F1	240	P685004	450	P7037	276	P7089	278
P590004	404	P632001	490	P688010	297	P7038	276	P7090	278
P590005	404	P632002	490	P688045	335	P7039	276	P709035	161
P590006	404	P632003	490	P688065	293	P7040	276	P7091	278
P590110	405	P632004	490	P688085	300	P704024	161	P7092	278
P590120	405	P632005	490	P688087	300	P704030	161	P7093	278
P590130	405	P632006	490	P688130	334	P7041	276	P7094	280
P590240	405	P632007	490	P688133	334	P7042	276	P7095	280
P595100	443	P632008	490	P688134	334	P7043	276	P7096	280
P595110	443	P632009	490	P688250	336	P7044	276	P7097	280
P595111	443	P632010	490	P688251	336	P7045	276	P7098	280
P595120	443	P632011	490	P688260	336	P7046	276	P7099	280
P595121	443	P632012	490	P688261	336	P7047	278	P7100	280
P595130	443	P632013	490	P688265	335	P7048	278	P710020	162
P595131	443	P632014	490	P688266	335	P7049	278	P710024	162
P595200	443	P632015	490	P7000	276	P7050	278	P710028	162
P595300	443	P632016	490	P7001	276	P705024	89	P7101	280
P596110	442	P632017	490	P7002	276	P705028	89	P7102	280
P596111	442	P632018	490	P7003	276	P705032	89	P710205	335
P596120	442	P632019	490	P7004	276	P7051	278	P710206	335
P596121	442	P632020	490	P7004R	275	P7052	278	P7103	280
P596130	442	P632021	490	P7005	276	P7053	278	P7104	280
P596131	442	P632022	490	P7005R	275	P7054	278	P7105	280
P597110	444	P632023	490	P7006	276	P7055	278	P7106	280
P597120	444	P632024	490	P7006R	275	P7056	278	P7107	280
P597130	444	P632025	490	P7007	276	P7057	278	P7108	280
P597140	445	P632026	490	P7008	276	P7058	278	P7109	280
P597150	445	P632027	490	P7009	276	P7059	278	P7110	280

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
P711010	162	P7161	276	P721005	164	P7265	280	P7326	277
P711012	162	P7162	276	P721006	164	P7266	280	P7327	277
P711020	162	P7163	276	P721007	164	P7267	280	P7328	277
P711024	162	P7164	276	P721008	164	P7268	280	P7329	279
P711028	162	P7165	276	P721010	164	P7269	280	P7330	279
P711032	162	P7166	276	P7211	278	P7270	280	P733000	165
P7111	280	P7167	276	P7212	278	P7271	280	P7331	279
P7112	280	P7168	276	P7213	278	P7272	280	P7332	279
P7113	280	P7169	276	P7214	278	P7273	280	P7333	279
P7114	280	P7170	276	P7215	278	P7274	280	P7334	279
P7115	280	P717008	164	P7216	278	P7275	280	P7335	279
P7116	280	P717010	164	P7217	278	P7276	280	P7336	279
P7117	280	P7171	276	P7218	278	P7277	280	P7337	279
P7118	280	P7172	276	P7219	278	P7278	280	P7338	279
P7119	280	P7173	276	P7220	278	P7279	280	P7339	279
P7120	280	P7174	276	P722000	164	P7280	280	P7340	279
P712022	163	P7175	276	P7221	278	P7281	280	P7341	279
P7121	280	P7176	276	P7222	278	P7282	277	P7342	279
P7122	280	P7177	276	P7223	278	P7283	277	P7343	279
P7123	280	P7178	276	P7224	278	P7284	277	P7344	279
P7124	280	P7179	276	P7225	278	P7285	277	P7345	279
P7125	280	P7180	276	P7226	278	P7286	277	P7346	279
P7126	280	P718006	164	P7227	278	P7287	277	P7347	279
P7127	280	P718008	164	P7228	278	P7288	277	P7348	279
P7128	280	P718010	164	P7229	278	P7289	277	P7349	279
P7129	280	P718011	164	P7230	278	P7290	277	P7350	279
P7130	280	P7181	276	P723024	162	P7291	277	P7351	279
P713075	163	P7182	276	P723028	162	P7292	277	P7352	279
P7131	280	P7183	276	P7231	278	P7293	277	P7353	279
P7132	280	P7184	276	P7232	278	P7294	277	P7354	279
P7133	280	P7185	276	P7233	278	P7295	277	P7355	279
P7134	280	P7186	276	P7234	278	P7296	277	P7356	279
P7135	280	P7187	276	P7235	280	P7297	277	P7357	279
P7136	280	P7188	278	P7236	280	P7298	277	P7358	279
P7137	280	P7189	278	P7237	280	P7299	277	P7359	279
P7138	280	P7190	278	P7238	280	P7300	277	P7360	279
P7139	280	P7191	278	P7239	280	P7301	277	P736030	89
P7140	280	P7192	278	P7240	280	P7302	277	P736034	89
P7141	276	P7193	278	P7241	280	P7303	277	P7361	279
P7142	276	P7194	278	P7242	280	P7304	277	P7362	279
P7143	276	P7195	278	P7243	280	P7305	277	P7363	279
P7144	276	P7196	278	P7244	280	P7306	277	P7364	279
P7145	276	P7197	278	P7245	280	P7307	277	P7365	279
P7145R	275	P7198	278	P7246	280	P7308	277	P7366	279
P7146	276	P7199	278	P7247	280	P7309	277	P7367	279
P7146R	275	P7200	278	P7248	280	P7310	277	P7368	279
P7147	276	P720005	164	P7249	280	P7311	277	P7369	279
P7147R	275	P720006	164	P7250	280	P7312	277	P7370	279
P7148	276	P720007	164	P7251	280	P7313	277	P7371	279
P7149	276	P720008	164	P7252	280	P7314	277	P7372	279
P7150	276	P720010	164	P7253	280	P7315	277	P7373	279
P715006	163	P720012	164	P7254	280	P7316	277	P7374	279
P7151	276	P7201	278	P7255	280	P7317	277	P7375	279
P7152	276	P7202	278	P7256	280	P7318	277	P7376	281
P7153	276	P7203	278	P7257	280	P7319	277	P7377	281
P7154	276	P7204	278	P7258	280	P7320	277	P7378	281
P7155	276	P7205	278	P7259	280	P732000	165	P7379	281
P7156	276	P7206	278	P7260	280	P7321	277	P7380	281
P7157	276	P7207	278	P7261	280	P7322	277	P7381	281
P7158	276	P7208	278	P7262	280	P7323	277	P7382	281
P7159	276	P7209	278	P7263	280	P7324	277	P7383	281
P7160	276	P7210	278	P7264	280	P7325	277	P7384	281

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
P7385	281	P7447	277	P7509	279	P7572	272	P7643	274
P7386	281	P7448	277	P7510	279	P7573	272	P76430	274
P7387	281	P7449	277	P7511	279	P7574	272	P7646	273
P7388	281	P7450	277	P7512	279	P7575	272	P7647	273
P7389	281	P7451	277	P7513	279	P7576	272	P765020	167
P7390	281	P7452	277	P7514	279	P7577	272	P765024	167
P7391	281	P7453	277	P7515	279	P7578	272	P768006	167
P7392	281	P7454	277	P7516	279	P7579	272	P768008	167
P7393	281	P7455	277	P7517	281	P7580	272	P769008	167
P7394	281	P7456	277	P7518	281	P7581	272	P769010	167
P7395	281	P7457	277	P7519	281	P7582	272	P769018	167
P7396	281	P7458	277	P7520	281	P7583	272	P769020	167
P7397	281	P7459	277	P7521	281	P7584	272	P769022	167
P7398	281	P7460	277	P7522	281	P7585	273	P771025	167
P7399	281	P7461	277	P7523	281	P7586	273	P777540	84
P7400	281	P7462	277	P7524	281	P7587	273	P777548	84
P7401	281	P7463	277	P7525	281	P7588	273	P777560	84
P7402	281	P7464	277	P7526	281	P7589	273	P778040	84
P7403	281	P7465	277	P7527	281	P7590	273	P778048	84
P7404	281	P7466	277	P7528	281	P7591	273	P778060	84
P7405	281	P7467	277	P7529	281	P7592	273	P779017	84
P7406	281	P7468	277	P7530	281	P7593	273	P779021	84
P7407	281	P7469	277	P7531	281	P7594	273	P779026	84
P7408	281	P7470	279	P7532	281	P7595	273	P779060	84
P7409	281	P7471	279	P7533	281	P7596	273	P780006	166
P7410	281	P7472	279	P7534	281	P7597	273	P780008	166
P7411	281	P7473	279	P7535	281	P7598	273	P780010	166
P7412	281	P7474	279	P7536	281	P7599	273	P781006	166
P7413	281	P7475	279	P7537	281	P7603	275	P781008	166
P7414	281	P7476	279	P7538	281	P7604	275	P781010	166
P7415	281	P7477	279	P7539	281	P7605	275	P782008	166
P7416	281	P7478	279	P7540	281	P7606	275	P782010	166
P7417	281	P7479	279	P7541	281	P7607	275	P782012	166
P7418	281	P7480	279	P7542	281	P7608	275	P782014	166
P7419	281	P7481	279	P7543	281	P7609	275	P782016	166
P7420	281	P7482	279	P7544	281	P7610	275	P782018	166
P7421	281	P7483	279	P7545	281	P7611	275	P782020	166
P7422	281	P7484	279	P7546	281	P7612	275	P782022	166
P7423	277	P7485	279	P7547	281	P7613	275	P782024	166
P7424	277	P7486	279	P7548	281	P7614	275	P782026	166
P7425	277	P7487	279	P7549	281	P7615	275	P782028	166
P7426	277	P7488	279	P7550	281	P7616	275	P782075	166
P7427	277	P7489	279	P7551	281	P7617	275	P783006	166
P7428	277	P7490	279	P7552	281	P7618	275	P783008	166
P7429	277	P7491	279	P7553	281	P7628	274	P783010	166
P7430	277	P7492	279	P7554	281	P7629	274	P783012	166
P7431	277	P7493	279	P7555	281	P7630	274	P783014	166
P7432	277	P7494	279	P7556	281	P7631	274	P783016	166
P7433	277	P7495	279	P7557	281	P7632	274	P783018	166
P7434	277	P7496	279	P7558	281	P7633	274	P783020	166
P7435	277	P7497	279	P7559	281	P7634	274	P783022	166
P7436	277	P7498	279	P7560	281	P7635	274	P783024	166
P7437	277	P7499	279	P7561	281	P7636	274	P783026	166
P7438	277	P7500	279	P7562	281	P7637	274	P783028	166
P7439	277	P7501	279	P7563	281	P7638	274	P783030	166
P7440	277	P7502	279	P7565	272	P7639	274	P784020	168
P7441	277	P7503	279	P7566	272	P7640	274	P784025	168
P7442	277	P7504	279	P7567	272	P764008	150	P784030	168
P7443	277	P7505	279	P7568	272	P764010	150	P784035	168
P7444	277	P7506	279	P7569	272	P764012	150	P784040	168
P7445	277	P7507	279	P7570	272	P7641	274	P785006	166
P7446	277	P7508	279	P7571	272	P7642	274	P785008	166

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
P785010	166	P80570	262	P815004	172	P850012	176	P85140B	23
P788025	168	P80580	263	P815006	172	P850017	176	P85140G	23
P788050	168	P80590	263	P815009	172	P850018	176	P85140MP	28
P789025	168	P80610	262	P815012	172	P850022	176	P85140MPR	28
P789050	168	P80620	262	P815015	172	P850023	176	P85140MT	28
P796000	165	P80630	262	P815018	172	P850024	176	P85140MTR	28
P796100	165	P80640	262	P816011	171	P850025	176	P85140N	23
P798040	170	P80670	255	P816013	171	P850026	176	P85140R	23
P798055	170	P80680	254	P816015	171	P850027	176	P85140SP	27
P798056	170	P80700	223	P817005	171	P850028	176	P853004	174
P798065	170	P807000	153	P817006	171	P850031	176	P853006	174
P800030	169	P80710	223	P817008	171	P850033	176	P853008	174
P800035	169	P80720	223	P818000	29	P850124	177	P853010	174
P800040	169	P80730	223	P820000	172	P850128	177	P853012	174
P800045	169	P80740	261	P821000	172	P850222	177	P853014	174
P800050	169	P80750	263	P822000	173	P850424	177	P854006	174
P800055	169	P80760	263	P823000	173	P850426	177	P854008	174
P800060	169	P80770	263	P824000	173	P850501215	24	P854010	174
P800065	169	P80780	262	P830001	159	P850501230	24	P854012	174
P800070	169	P80810	259	P830002	159	P850501315	24	P854014	174
P801040	154	P80811	259	P830003	159	P850501330	24	P854016	174
P801048	154	P80813	259	P830004	159	P850502815	24	P855000	174
P802000	154	P80814	259	P830005	159	P850502830	24	P856000	174
P80210	440	P80840	258	P833001	90	P85050A	22	P857000	174
P80216	440	P80850	258	P833002	90	P85050B	22	P859101	182
P80219	440	P80870	258	P833003	90	P85050G	22	P859102	182
P80220	440	P80880	258	P834000	405	P85050N	22	P859103	182
P80240	251	P80900	250	P835000	405	P85050R	22	P859104	182
P80250	251	P80910	260	P836110	155	P850528	177	P859105	182
P80260	251	P80940	254	P836120	155	P850614	177	P859106	185
P80270	251	P80941	254	P836147	155	P850901415	25	P859107	185
P80280	251	P80950	260	P836200	155	P850901430	25	P859109	182
P80281	252	P80951	260	P836215	155	P850901615	25	P859110	182
P80282	252	P80960	253	P837003	158	P850901630	25	P859111	182
P80290	251	P80961	253	P837005	158	P850901815	25	P859112	187
P80300	251	P80970	256	P837007	158	P850901830	25	P859113	181
P803000	154	P81000	340	P837300	158	P85090A	23	P859114	184
P80310	251	P810004	171	P839000	153	P85090B	23	P859115	181
P80320	251	P810006	171	P840000	153	P85090G	23	P859116	186
P80330	253	P810008	171	P842000	153	P85090MP	28	P859117	185
P80340	253	P810010	171	P845040	154	P85090MPR	28	P859119	187
P80350	253	P810012	171	P845050	154	P85090MT	28	P859120	187
P80360	253	P810014	171	P845060	154	P85090MTR	28	P859121	187
P80365	252	P81010	340	P845075	154	P85090N	23	P859122	183
P80370	252	P81020	340	P845110	154	P85090R	23	P859123	183
P80371	252	P811004	171	P845138	154	P85090SP	27	P859124	183
P80374	254	P811006	171	P845155	154	P851001	26	P859125	184
P80380	261	P811008	171	P846025	142	P851002	26	P859126	184
P80390	261	P811010	171	P846050	142	P851003	26	P859129	185
P804000	154	P811012	171	P846100	142	P851004	29	P859130	183
P80430	255	P811014	171	P846200	142	P851005	29	P859132	181
P80440	257	P811016	171	P846300	142	P851006	29	P859134	181
P80460	258	P811018	171	P848008	155	P851040	169	P859135	181
P80470	256	P812003	171	P848014	155	P851046	169	P859139	181
P80480	257	P812005	171	P849000	170	P851050	169	P859141	181
P80500	258	P812007	171	P850001	176	P851401415	25	P859142	181
P805000	153	P812009	171	P850002	176	P851401430	25	P859143	182
P80510	257	P812011	171	P850003	176	P851401615	25	P859144	182
P80520	256	P813016	171	P850004	176	P851401630	25	P859150	182
P80540	262	P813020	171	P850005	176	P851401815	25	P859151	182
P80550	262	P813028	171	P850006	176	P851401830	25	P859152	182
P80560	262	P814000	172	P850007	176	P85140A	23	P859153	182

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
P859154	183	P868007	117	P898002	512	P905070	403	P911606	138
P859155	183	P868008	117	P899200	451	P905200	427	P911607	138
P859156	183	P868009	117	P899300	451	P905300	426	P911608	138
P859157	183	P870000	119	P900000	223	P905310	426	P911701	137
P859158	183	P871000	119	P901014	138	P905320	427	P911801	137
P859159	183	P872000	110	P901018	138	P905340	427	P911802	137
P859167	183	P872500	155	P902000	467	P905400	425	P911803	137
P859169	183	P873045	120	P903001	448	P905410	426	P911804	137
P859171	184	P873060	120	P903002	448	P905504	424	P911805	137
P859172	184	P873090	120	P904000	403	P905506	424	P911806	137
P859174	186	P874000	491	P904070	403	P905508	425	P911808	137
P859179	187	P880035	510	P904113	434	P905516	424	P911901	138
P859183	184	P880050	510	P904120	434	P905518	425	P911902	138
P859184	184	P881100	510	P904140	435	P907024	457	P911903	138
P859185	184	P882015	510	P904142	436	P907026	457	P911904	138
P859186	184	P882035	510	P904145	435	P908000	146	P911905	138
P859189	184	P882100	510	P904146	437	P908001	146	P911906	138
P859190	184	P885025	510	P904155	431	P908002	146	P911908	138
P859191	184	P885040	510	P904160	435	P908003	146	P912001	137
P859192	185	P885060	510	P904165	434	P908004	146	P913000	138
P859195	185	P886035	510	P904200	436	P908013	441	P913501	138
P859196	185	P887015	510	P904300	405	P908132	441	P913601	138
P859197	185	P887025	510	P904350	429	P90814	441	P913701	138
P859198	185	P887060	510	P904360	429	P908142	441	P913901	138
P859200	186	P887100	510	P904400	436	P909111	86	P914080	147
P859201	186	P890025	509	P904500	436	P909121	86	P914120	147
P859202	186	P890035	509	P904600	432	P909211	86	P914150	147
P859203	187	P890060	509	P904610	432	P909221	86	P915080	147
P859204	187	P891035	509	P904612	432	P909340	86	P916000	147
P859205	187	P891060	509	P904650	432	P909360	86	P916120	147
P859206	185	P891100	509	P904652	432	P909460	86	P917080	147
P859207	185	P892015	509	P904660	432	P909559	160	P919000	220
P859210	186	P892015B	508	P904680	432	P910008	334	P919001	220
P859211	186	P892015N	508	P904682	432	P911201	137	P919002	220
P859212	186	P892015R	508	P904711	430	P911202	137	P919003	220
P859219	183	P892025	509	P904720	431	P911301	137	P920001	221
P859900	178	P892035	509	P904721	437	P911302	137	P920002	221
P859901	178	P892035B	508	P904725	431	P911303	137	P920003	221
P859902	178	P892035N	508	P904740	430	P911304	137	P921001	221
P859903	178	P892035R	508	P904760	430	P911305	137	P922000	221
P859904	178	P892060	509	P904780	430	P911306	137	P922100	221
P859905	178	P892060B	508	P904790	428	P911401	137	P923000	221
P859906	179	P892060N	508	P904800	428	P911402	137	P923001	221
P859907	179	P892060R	508	P904801	437	P911403	137	P924001	221
P859908	179	P892100	509	P904804	437	P911404	137	P924002	221
P859909	179	P892150	509	P904806	437	P911405	137	P924002A	221
P859910	179	P892200	509	P904807	437	P911406	137	P924002R	221
P859911	179	P893025	509	P904808	428	P911407	138	P924002V	221
P861045	222	P893035	509	P904809	437	P911408	137	P925001	260
P861053	222	P894003	513	P904810	431	P911501	138	P925002	260
P862100	491	P894004	513	P904820	431	P911502	138	P926002	487
P863000	491	P894005	513	P904850	431	P911503	138	P926003	487
P867030	396	P895006	513	P90490	439	P911504	138	P926004	487
P867060	396	P895010	513	P90492	439	P911505	138	P926005	487
P867090	396	P895015	513	P90493	439	P911506	138	P926006	487
P867120	396	P895020	513	P904937	433	P911507	138	P926007	487
P868001	117	P896001	512	P904950	433	P911508	138	P926008	487
P868002	117	P896002	512	P904975	433	P911601	138	P926009	487
P868003	117	P896003	511	P904980	433	P911602	138	P926010	487
P868004	117	P896008	511	P904990	433	P911603	138	P926011	487
P868005	117	P897500	448	P905000	403	P911604	138	P926012	487
P868006	117	P898001	512	P905015	119	P911605	138	P926051	486

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
P926052	486	P955010	96	P981500	141	P998050	77	VCBL100	217
P926053	486	P955012	96	P981600	141	P998070	77	VCBM100	217
P927000	457	P955015	96	P981650	141	P999000	77	VDBBM300	219
P928000	457	P955017	96	P983000	506	PLC-1	520	VDBBM50002	219
P928001	457	P955020	96	P984100	506	PLC-2	520	VPB116	215
P929025	89	P956035	507	P984500	506	PLC-3	520	VPB118	215
P929028	89	P956040	507	P985000	506	RE8505004	27	VTB300	219
P929030	89	P956135	507	P988100	499	RE8509007	27	VTB50002	219
P929036	89	P956140	507	P988200	499	RE8514007	27	VTBWR-1	219
P929040	89	P958010	116	P988300	499	RE937001	131	WBW300XCE	300
P937000	131	P958012	116	P988400	498	RE937002	131	WCT708E	306
P938000	134	P958014	116	P988500	498	RE937003	131	WICSP180E	301
P940000	120	P958016	116	P988600	498	RE940001	120	WKS800E	322
P940090	120	P958018	116	P988700	498	RE964100	134	WSB2W	314
P940120	120	P959025	151	P988800	499	RE964200	134	WSB33XE	314
P941013	96	P959030	151	P988900	499	RE975001	127	WSB40E	314
P941015	96	P959035	151	P990000	499	RE975002	127	WSB50ST	313
P941018	96	P959040	151	P9900000	357	RE975901	133	WSB55ST	313
P941020	96	P959045	151	P99001	213	RSCL-4	520	WSB60ST	313
P941022	96	P959050	151	P99020	214	S1	518	WSB65ST	313
P941024	96	P960225	152	P99021	214	SAC-SQ5-06	264	WSB70ST	313
P941028	96	P960230	152	P99030	216	SAVC	265	WSBPPCE	313
P942000	119	P960235	152	P99031	216	SF144X-302I2	348	WW180E	301
P943000	119	P962002	450	P992040	167	SO2-23010.5	303	WW200E	301
P944000	120	P962003	450	P992045	167	SO2-23014.5	303	WWCM180E	301
P94500250	357	P963025	89	P992050	167	T3660	451	XMIX0702	310
P945037	116	P963030	89	P994020	76	T7206	146	XMIX0703	310
P945050	116	P963035	89	P994022	76	TBB145E	319	XMIX0704	310
P945051	116	P963040	89	P994024	76	TBB160E	319	XMIX0705	310
P946001	118	P964001	134	P994026	76	TR11	230		
P946002	118	P967001	488	P994030	76	TR11G	232		
P946003	118	P967002	488	P994032	76	TR11GG	232		
P946004	118	P967003	488	P994034	76	TR11GGG	232		
P947302	143	P967004	488	P994036	76	TR11GGGG	232		
P947303	143	P967005	488	P994038	76	TR11GGGGG	232		
P947400	143	P967006	488	P994040	76	TR12	231		
P947600	143	P967007	488	P994042	76	TR12H	233		
P947700	143	P967008	488	P994046	76	TR12HH	233		
P948066	90	P967009	488	P994050	76	TR12HHH	233		
P948090	90	P968000	27	P994055	76	TR12HHHH	233		
P948132	90	P968125	491	P994065	76	TR12HHHHH	233		
P949025	89	P968130	491	P994080	76	TR13	231		
P949030	89	P968135	27	P994090	76	TR13M	233		
P949035	89	P969000	491	P995010	76	TR13MM	233		
P949040	89	P970000	114	P995016	76	TR13MMM	233		
P950000	338	P972053	90	P995020	76	TR13MMMM	233		
P951010	150	P972060	90	P995026	76	TR18	230		
P951015	150	P974000	501	P995030	76	TR18J	232		
P951019	150	P975000	127	P995034	76	TR18JJ	232		
P951024	150	P975500	135	P995036	76	TR18JJJ	232		
P952001	150	P975600	135	P995038	76	TR18JJJJ	232		
P952002	150	P975900	133	P995040	76	TR18JJJJJ	232		
P952003	150	P976200	500	P995042	76	TR21	240		
P953001	150	P976300	500	P995050	76	TR22	240		
P953002	150	P979000	157	P995060	76	TR23	240		
P953003	150	P979100	157	P997014	76	TR30	240		
P953004	150	P979200	157	P997016	76	TR33	236		
P953005	150	P980000	141	P997028	76	TRA	236		
P954013	116	P980050	141	P997032	76	TRG	230		
P954015	116	P980200	140	P997036	76	TRH	231		
P954020	116	P980400	142	P997040	76	TRJ	230		
P954025	116	P981400	141	P998035	77	TRM	231		

1. DISPOSICIONES LEGALES

Todas las ventas realizadas por PUJADAS – Una compañía del grupo Vollrath (en adelante, “el vendedor”) están sujetas a los presentes términos y condiciones, y están expresamente condicionadas por la aceptación de los presentes términos y condiciones. Ningún otro término o condición adicional o diferente será vinculante para el vendedor a menos que se acuerde lo contrario específicamente por escrito. Por el presente el vendedor no acepta otros términos adicionales o diferentes y notifica al comprador que no está dispuesto a vender en virtud de términos diferentes de los presentes términos y condiciones. **Cada contrato de venta, incluyendo los presentes términos y condiciones, constituirá el acuerdo indivisible entre el vendedor y el comprador, y se regirá, interpretará y entenderá según las leyes de España, sin remisión a los Principios sobre Conflictos de Leyes. Los derechos y las obligaciones de las partes en virtud del presente no se regirán por la Convención de las Naciones Unidas sobre los Contratos de Compraventa Internacional de Mercaderías de 1980; y por el presente ambas partes se someten expresamente a la jurisdicción de los tribunales de Barcelona (España), para cualquier proceso judicial que surja de las presentes condiciones generales de venta o relacionado con estas.** No existe ninguna condición que afecte al acuerdo de las partes que no esté expresada en los presentes términos y condiciones.

2. IMPUESTOS Y OTROS CARGOS

Los impuestos del fabricante, impuesto por ocupación, impuesto por el uso, impuesto sobre las ventas, impuesto sobre consumos específicos, impuesto sobre el valor añadido, tasas, tarifas de personalización, inspección o prueba, o cualquier otro impuesto, tasa, interés o cargo de cualquier naturaleza impuesto por una autoridad gubernamental, en virtud de la transacción entre el comprador y el vendedor serán pagados por el comprador, además de los precios cotizados o facturados. Si el vendedor debiera pagar dichos impuestos u otros cargos, el comprador deberá reembolsarlos al vendedor.

3. ENTREGA Y FLETE

Todos los productos se entregarán bajo FCA punto de origen (Incoterms 2010). Con la excepción de lo establecido a continuación, los pedidos realizados desde la zona de la Península Ibérica y las Islas Baleares con un valor superior a 500 € (1.400 € en las Islas Canarias) con envío a un sitio se enviarán PREPAGADOS por el vendedor. Los pedidos con un valor inferior a 500 € (Base Imponible) se grabarán con un cargo por flete de 20 € (55 € en las Islas Canarias). Para destinos finales fuera de España, todos los productos estarán sujetos a FCA muelle de carga del vendedor (según la definición de este último en Incoterms 2010). La entrega de los productos al transportista se considerará entrega al comprador; e independientemente de los términos de envío o el pago del flete, el comprador asumirá todos los riesgos por pérdida o daño durante el transporte. El vendedor se reserva el derecho a hacer la entrega en múltiples envíos, a menos que se estipule lo contrario expresamente en el presente; dichos envíos se facturarán por separado y se pagarán en la fecha que indica cada factura, independientemente de las entregas posteriores. El vendedor se reserva los derechos de propiedad de todos los materiales enviados hasta el pago completo de estos.

a. Gestión por pedido mínimo

Se aplicará un cargo de 6 € por la gestión de pedidos inferiores a 100 € NETOS. El vendedor se reserva el derecho a no aceptar pedidos de envío directo para los mismos productos a uno o múltiples sitios.

b. Cantidad

Los materiales se enviarán con el embalaje completo que contenga la cantidad indicada en nuestras tarifas.

c. Utensilios de cocina a medida

Los pedidos de utensilios de cocina a medida se ejecutan con entregas parciales/sobreenvíos, sin que la diferencia suponga un 10% más o menos de la cantidad original pedida.

d. Pedidos Urgentes para todo territorio nacional, incluyendo islas Baleares y Canarias

1. Pedido inferiores a 5 referencias se les aplicará un cargo de 10 €
 2. Pedidos inferiores a 10 referencias se les aplicará un cargo de 15 €
 3. Pedidos inferiores a 15 referencias se les aplicará un cargo de 20 €
 4. Pedidos inferiores a 25 referencias se les aplicará un cargo de 35 €
- El envío será por “Transporte Ugente” con compromiso de entrega en 24 horas, a excepción de las Islas Canarias. En estos casos, el transporte será a cargo del cliente.

4. RECLAMACIONES, RETRASOS Y FUERZA MAYOR

No se aceptarán bajo ninguna circunstancia reclamaciones relativas al estado de la mercancía o a errores de envío tras 15 días laborables desde la recepción de esta.

Las reclamaciones por falta de materiales u otros errores en la entrega deben efectuarse por escrito ante el vendedor en el plazo de 15 días laborables tras la recepción del envío; y el hecho de no notificar dicha reclamación supone la aceptación absoluta y la renuncia a cualquier reclamación por parte del comprador. **Las reclamaciones por pérdidas o daños en los productos durante el transporte deben efectuarse ante el transportista y no ante el vendedor. NUESTRA RESPONSABILIDAD POR EL ENVÍO FINALIZA CON LA ACEPTACIÓN DE ESTE POR PARTE DE LOS TRANSPORTISTAS.**

Todas las fechas de entrega son aproximadas. El retraso en la entrega de cualquier envío no exime al comprador de su obligación de aceptar los envíos restantes. Además, el vendedor no será responsable por las pérdidas o los daños que resulten de los retrasos o de la falta de entrega por cualquier causa fuera del control razonable del vendedor, incluyendo sin limitación fuerza mayor, actos del comprador, embargo u otro acto, norma o petición gubernamental, incendio, accidente, huelga, parones, guerra, acto de terrorismo, disturbios, retraso en el transporte o incapacidad para conseguir la mano de obra, los materiales o las instalaciones de producción necesarios. En caso de algún retraso de este tipo, la fecha de entrega se ampliará durante un plazo igual al tiempo perdido debido al retraso. El único remedio del comprador por otros retrasos y por la incapacidad del vendedor de efectuar la entrega por cualquier motivo será la rescisión de su contrato de compra.

5. MODIFICACIONES

En cualquier momento, el vendedor podrá realizar modificaciones en el diseño y la construcción de los productos, los componentes o las partes como el vendedor lo crea apropiado, sin previo aviso al comprador. El vendedor puede ofrecer sustitutos apropiados del material no disponible debido a las prioridades o normas establecidas por la autoridad gubernamental o la falta de materiales por parte de los proveedores.

6. GARANTÍA

El vendedor garantiza que cualquier utensilio de cocina suministrado en virtud del presente está libre de disconformidad con cualquier especificación adjunta y libre de defectos en los materiales y la calidad, que aparezcan en el plazo de 60 días. El vendedor también garantiza que cualquier equipo suministrado en virtud del presente está libre de disconformidad con cualquier especificación adjunta y libre de defectos en los materiales y la calidad, que aparezcan en el plazo de 18 meses desde la fecha de envío o 12 meses desde la fecha de compra por el usuario final, lo que ocurra antes. Si en dichos plazos cualquier producto pertinente se demuestra a satisfacción del vendedor que es defectuoso, la pieza afectada será reparada o sustituida sin cargo, bajo FCA destino original del comprador, o el vendedor devolverá el precio de compra de la parte afectada. La reparación, la sustitución o la devolución (lo que el vendedor determine, a su discreción) constituirá la única obligación del vendedor y el único remedio del comprador para cualquier deficiencia en los productos suministrados en virtud del presente, y estará condicionada por la devolución de dichos productos al vendedor por parte del comprador, bajo DDP muelle de carga del vendedor (según la definición de este último en Incoterms 2010). Cualquier pieza reparada o sustituida en virtud de esta garantía se garantiza solo durante el período restante de garantía sobre la pieza que ha sido reparada o sustituida. El vendedor no garantiza productos que hayan sido dañados por accidente, imprudencia, instalación indebida, configuración o supervisión (cuando proceda) inadecuadas o que hayan sido instalados o puestos en funcionamiento de cualquier modo que sea contrario a las instrucciones de instalación y funcionamiento. El vendedor no garantiza ningún servicio de reparación efectuado por personal no autorizado o agencias de servicios no autorizadas.

LAS GARANTÍAS ANTERIORES SON EXCLUSIVAS Y SUSTITUYEN TODAS LAS OTRAS ASEVERACIONES Y GARANTÍAS, EXPRESAS O IMPLÍCITAS; Y EL VENDEDOR NO ACEPTA Y EXCLUYE EXPRESAMENTE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD PARA CUALQUIER PROPÓSITO PARTICULAR, Y CUALQUIER GARANTÍA QUE PUEDA SURGIR DE UN ACUERDO O USO COMERCIAL.

7. CANCELACIONES Y DEVOLUCIONES

Ningún pedido podrá ser cancelado ni modificado por el comprador excepto en virtud de los términos y condiciones que pueda aceptar el vendedor, tal como lo indique el consentimiento escrito del vendedor. Se solicitará una autorización de devolución para todas las devoluciones. **SE RECHAZARÁN** las devoluciones de productos que no cuenten con la autorización previa por parte de la oficina del vendedor de Santa Coloma de Farners.

PUJADAS tiene libertad para autorizar y devolver y puede decidir rechazar la devolución según su propio criterio.

a. Las solicitudes de devoluciones de mercancía (que no sea mercancía defectuosa) deben efectuarse en el plazo de **90 DÍAS desde la FECHA DE LA FACTURA DE PUJADAS. DEBE INDICARSE EL NÚMERO DE ORDEN DE COMPRA o EL NÚMERO DE FACTURA DE PUJADAS al solicitar la autorización. NO SE EMITIRÁ NINGUNA AUTORIZACIÓN DE DEVOLUCIÓN a menos que se proporcione el número de orden de compra o el número de factura de Pujadas.**

b. Se aplicará un cargo por reposición de existencias como se indica a continuación: **Para cualquier devolución se cargará un 20% del importe, por demérito y gestión, con un mínimo de 10 €.**

c. Las devoluciones o los envíos de materiales a las instalaciones de PUJADAS para su pago, sustitución o reparación deberán efectuarse **siempre por flete prepagado.**

d. El número de autorización de la devolución deberá marcarse en todos los embalajes de los productos que se devuelvan.

e. Únicamente se aceptarán devoluciones de mercancía actual en su embalaje original, sin usar y en estado vendible. **La mercancía devuelta que haya sido usada, esté obsoleta o desgastada se eliminará y NO se emitirá crédito.**

1. La devolución de ESTANTERÍAS solo se efectuará si van en su embalaje completo, en palés si constan de más de un bulto y protegidas con film de plástico por encima.

2. La devolución de CARROS se efectuará en palés y con el embalaje protector completo.

f. Los siguientes productos no pueden devolverse: (1) utensilios de cocina a medida, (2) clips personalizados, (3) equipos personalizados. Tampoco se aceptará la devolución de materiales en los que PUJADAS haya efectuado alguna adaptación concreta para satisfacer el pedido.

8. PATENTES, MARCAS COMERCIALES Y COPYRIGHT

El vendedor, únicamente a su cargo, se defenderá de cualquier demanda realizada por cualquier persona contra el comprador por presunta violación de una patente de la Unión Europea, marca comercial o copyright relacionada con los productos o servicios ofrecidos por el vendedor en virtud del presente, y pagará cualquier indemnización por daños que se otorgue en firme, siempre y cuando el comprador haya realizado todos los pagos en virtud del presente y notifique por escrito al vendedor dicha demanda de inmediato, y transmita de inmediato al vendedor todas las notificaciones procesales y documentos recibidos, y permita al vendedor, a través de su abogado, defenderse de esta o resolverla, ya sea en nombre del comprador o del vendedor, y suministre toda la información, asistencia y autoridad necesarias para permitir al vendedor que así lo haga. Además, si el resultado de cualquier demanda es una resolución o un reconocimiento de infracción, el vendedor deberá, a elección del vendedor: (a) obtener para el comprador el derecho de continuar usando los bienes o productos o los servicios adquiridos del comprador, (b) sustituirlos con productos o servicios que no supongan ninguna infracción, (c), modificar dichos productos o servicios de manera que no supongan ninguna infracción, o (d) eliminar dichos bienes o productos o servicios y reembolsar al comprador la parte no devaluada del precio de compra, considerando una vida útil de cinco años.

En cuanto a los productos o servicios que el vendedor suministra al comprador fabricados partiendo de dibujos, diseños o especificaciones propuestas o suministradas por el comprador, el vendedor no será responsable y el comprador deberá indemnizar y eximir de responsabilidad al vendedor ante cualquier pérdida, responsabilidad, daño, reclamación y gasto (incluyendo sin limitación los honorarios razonables de los abogados del vendedor y otros costes de defensa) incurridos por el vendedor como resultado de una demanda por patente, marca comercial, copyright o violación del secreto comercial, o violación de otro derecho sobre la propiedad de terceros.

9. PERJUICIOS Y OTRA RESPONSABILIDAD; INDEMNIZACIÓN

La responsabilidad del vendedor respecto de los productos o servicios que se vendan en virtud del presente se limitará a la garantía y la indemnización establecidas en las secciones 7 y 9 de los presentes términos y condiciones de venta y, respecto de cualquier otro incumplimiento de su contrato con el comprador, se limitará al precio del contrato. **EL VENDEDOR NO ESTARÁ SUJETO A OTRA OBLIGACIÓN O RESPONSABILIDADES, YA SEA QUE SURJAN DE UN INCUMPLIMIENTO DE CONTRATO, GARANTÍA, ILÍCITO CIVIL (INCLUYENDO NEGLIGENCIA Y RESPONSABILIDAD POR HECHOS AJENOS) U OTRAS DOCTRINAS, RESPECTO DE LOS PRODUCTOS O LOS SERVICIOS OFRECIDOS POR EL VENDEDOR, O CUALQUIER EMPRENDIMIENTO, ACCIÓN U OMISIÓN RELACIONADA CON ESTOS.** Sin limitar el carácter general de lo antedicho, el vendedor específicamente rechaza cualquier responsabilidad por daños a la propiedad, multas, daños cuantificables o punitivos, daños por lucro cesante, inactividad, pérdida de clientela, coste de capital, coste de sustitución de productos o servicios, o cualquier otro tipo de pérdida de ventaja económica, o demandas de los clientes del comprador o de cualquier tercero por dichos daños, costes o pérdidas.

EL VENDEDOR NO SERÁ RESPONSABLE Y NO ACEPTA LA RESPONSABILIDAD POR PERJUICIOS, DAÑOS FORTUITOS, INDIRECTOS Y ACCIDENTALES DE CUALQUIER NATURALEZA.

El comprador eximirá y liberará al vendedor de cualquier pérdida, responsabilidad, daños y gastos (incluyendo sin limitación honorarios razonables de abogados y otros costes de defensa) en que pueda incurrir el vendedor como resultado de cualquier demanda del comprador, de los clientes del comprador o de cualquier tercero derivados de los productos y servicios que se vendan en virtud del presente o relacionados con estos, a menos que se determine en última instancia que dichas pérdidas, responsabilidades, daños o gastos son atribuibles únicamente a la conducta premeditada del vendedor.

10. PRECIOS

Los precios de venta son los que se especifican en nuestras tarifas, en referencia a la mercancía de nuestro almacén de Santa Coloma de Farners con embalaje de cartón no retornable.

11. FOTOGRAFÍAS, INFORMACIÓN Y MEDIDAS

Las fotografías, **la información y las medidas indicadas en el catálogo del vendedor pueden sufrir cambios**, sin previo aviso, debido a requisitos técnicos o de producción.

12. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

De conformidad con lo establecido en la normativa vigente en materia de protección de datos de carácter personal, VOLLRATH PUJADAS, S.A.U informa al comprador que los datos personales recogidos durante la relación comercial serán tratados e incorporados en los ficheros del vendedor, con el objetivo de poder prestar los servicios solicitados, así como también para mantenerlo informado de nuevos productos y servicios. Los datos facilitados se conservarán mientras se mantenga la relación comercial y una vez finalizada se conversarán aquellos que vengan exigidos por la legislación tributaria. En cualquier momento usted podrá ejercer los derechos de acceso, rectificación o supresión, limitación del tratamiento, portabilidad y oposición mediante una petición escrita a info@pujadas.es, acompañada de una fotocopia de su DNI/NIF. También podrá dirigirse a la Autoridad de Control competente para presentar la reclamación que considere oportuna.

Quedan reservados todos los derechos de cambio sin aviso previo, en especial colores o precios para los artículos que aparecen en este catálogo.

Fotografías no contractuales.

1. GOVERNING PROVISIONS

All sales by PUJADAS – A Vollrath Company (“Seller”) are subject to these terms and conditions, and are expressly conditioned upon assent to these terms and conditions. No additional or different terms or conditions will be binding upon Seller unless specifically agreed to in writing. Seller hereby objects to any such additional or different terms, and notifies buyer that Seller is unwilling to sell on any terms other than these terms and conditions. **Each contract of sale, including these terms and conditions shall constitute the entire agreement between Seller and buyer, and shall be governed by, construed and interpreted according to the laws of Spain, without reference to Principles of Conflicts of Laws. The rights and obligations of the Parties hereunder shall not be governed by the 1980 U.N. Convention on Contracts for the International Sale of Goods; and both parties hereby expressly submit to the jurisdiction of the Courts of Barcelona (Spain), in respect of any proceedings arising out of or in connection with the present General Selling Conditions.** There are no conditions affecting the parties’ agreement which are not expressed in these terms and conditions.

2. TAXES AND OTHER CHARGES

Any manufacturer’s tax, occupation tax, use tax, sales tax, excise tax, value added tax, duty, custom, inspection or testing fee, or any other tax, fee, interest or charge of any nature whatsoever imposed by any governmental authority on or measured by the transaction between Seller and buyer shall be paid by buyer in addition to the prices quoted or invoiced. In the event Seller is required to pay any such taxes or other charges, buyer shall reimburse Seller therefore on demand.

3. DELIVERY AND FREIGHT

All items are delivered FCA point of origin (Incoterms 2010). Except as provided below, orders made from the area of the Peninsula and the Balearic Islands with a value over 500 € (1,400 € in Canary Islands) or more shipping to one location will be shipped PREPAID by Seller. Orders with a value below 500 € will be assessed a 20 € freight charge. (55 € in Canary Islands). For ultimate destinations outside of Spain, all items are FCA Seller’s loading dock (as the latter shipping term is defined in Incoterms 2010). Delivery of products to the carrier shall constitute delivery to buyer; and regardless of shipping terms or freight payment, buyer shall bear all risk of loss or damage in transit. Seller reserves the right to make delivery in multiple shipments, unless otherwise expressly stipulated herein; all such shipments to be separately invoiced and paid for when due per invoice, without regard to subsequent deliveries. Seller reserves ownership rights over all the materials supplied until full payment of the same.

a. Minimum Order Amount and Drop Ship Orders

A 6 € minimum order charge will apply to orders less than One Hundred Euro (100 €) NET. Seller reserves the right to refuse requests to drop ship orders for the same products to one or multiple locations.

b. Quantity

The materials will be supplied in complete packaging containing the quantity indicated in our rates.

c. Custom Smallwares

Custom Smallwares orders are completed with over/under shipments, not to exceed plus or minus 10% of the original order quantity.

4. CLAIMS, DELAYS AND FORCE MAJEURE

Under no circumstances shall claims concerning the condition of the merchandise or regarding shipping mistakes be accepted once 15 workdays have elapsed since the reception thereof.

Claims for shortages or other errors in delivery must be made in writing to Seller within 15 working days after receipt of shipment; and failure to give such notice shall constitute unqualified acceptance and a waiver of all such claims by buyer. **Claims for loss of or damage to goods in transit must be made to the carrier, and not to Seller. OUR RESPONSIBILITY FOR SHIPMENT CEASES WITH ACCEPTANCE BY CARRIERS.**

All delivery dates are approximate. Delay in delivery of any shipment shall not relieve buyer of its obligations to accept remaining shipments. Further, Seller shall not be liable for any losses or damages as a result of any delay or failure to deliver due to any cause beyond Seller’s reasonable control, including but not limited to any act of God, act of buyer, arrest or other governmental act, regulation or request, fire, accident, strike, slowdown, war, act of terrorism, riot, delay in transportation, or inability to obtain necessary labor, materials or manufacturing facilities. In the event of any such delay, the date of delivery shall be extended for a period equal to the time lost because of the delay. Buyer’s exclusive remedy for other delays and for Seller’s inability to deliver for any reason shall be rescission of its agreement to purchase.

5. CHANGES

Seller may at any time make such changes in design and construction of products, components or parts as Seller deems appropriate, without notice to buyer. Seller may furnish suitable substitutes for materials unobtainable because of priorities or regulations established by governmental authority or non-availability of materials from suppliers.

6. WARRANTIES

Seller warrants any smallwares provided hereunder to be free from nonconformity to any attached specifications, and free of defects in materials and workmanship, appearing within 60 days. Seller also warrants any equipment provided hereunder to be free from nonconformity to any attached specifications, and free of defects in materials and workmanship, appearing within 18 months from date of shipment or 12 months from date of purchase by the end user, whichever ends earlier. If within such periods any such applicable goods shall be proved to Seller’s satisfaction to be defective, the affected part will be repaired or replaced free of charge, FCA buyer’s original destination, or Seller will refund the purchase price of the affected part. Such repair, replacement or refund (whichever Seller determines, in its discretion, to provide) shall be Seller’s sole obligation and buyer’s exclusive remedy for any deficiency in goods furnished hereunder, and shall be conditioned upon buyer’s return of such goods to Seller, , DDP Seller’s loading dock (as the latter shipping term is defined in Incoterms 2010). Any parts repaired or replaced under this warranty are warranted only for the balance of the warranty period on the part that was repaired or replaced. Seller gives no warranty on any goods damaged by accident, carelessness, improper installation, lack of proper setup or supervision (when required) or installed or operated in any manner contrary to the installation and operating instructions. Seller gives no warranty on any repair services performed by unauthorized personnel or unauthorized service agencies.

THE ABOVE WARRANTIES ARE EXCLUSIVE AND IN LIEU OF ALL OTHER REPRESENTATIONS AND WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED; AND SELLER EXPRESSLY DISCLAIMS AND EXCLUDES ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR ANY PARTICULAR PURPOSE, AND ANY WARRANTIES ARISING FROM COURSE OF DEALING OR USAGE OF TRADE.

7. CANCELLATIONS AND RETURNS.

No order may be cancelled or altered by buyer except upon terms and conditions acceptable to Seller, as evidenced by Seller’s written consent. Return Authorizations must be requested for all returns. Product returned without prior authorization from Seller’s Santa Coloma de Farners office **WILL BE REFUSED.** PUJADAS if free to authorize the return and can decide refuse the return by its free criterion.

a. Requests for returns of merchandise (other than defective merchandise) must be made within 90 DAYS of the PUJADAS INVOICE DATE. PURCHASE ORDER NUMBER or PUJADAS INVOICE NUMBER MUST BE PROVIDED when requesting the authorization. NO RETURN AUTHORIZATION will be issued unless Purchase Order Number or PUJADAS Invoice Number is provided.

b. A restocking charge applies as follows:

1. Merchandise less than 50 € value – 10 € restocking charge.
 2. **Merchandise more than 50 € value - 20% restocking charge.**
- c. The returns or shipments of materials to the facilities of PUJADAS whether for payment, replacement or repair should always be made by prepaid freight.**

d. Return Authorization Number must be marked on all returned cartons.

e. Returns accepted only on current merchandise found in original carton and in new and saleable condition. Merchandise returned that is used, obsolete or shelf-worn will be disposed of and credit WILL NOT be issued.

1. The return of SHELVING shall only be performed in complete packaging, on pallets if it is more than one packaging and with plastic film protection over the same.
2. The return of TROLLEYS shall be made on pallets and with complete protective packaging.

f. The following items may not be returned: (1) Custom Smallware, (2) Personalized flaps or clips, (3) Custom Equipment

Neither shall the return of materials be admitted in which PUJADAS has performed some specific adaptation to comply with the order.

8. PATENTS, TRADEMARKS AND COPYRIGHTS

Seller will, at its own expense, defend any suits that may be instituted by anyone against buyer for alleged infringement of any European Union patent, trademark or copyright relating to goods or services provided by Seller, and pay any final damage award therein, provided buyer shall have made all payments then due hereunder, shall give Seller immediate notice in writing of any such suit, shall transmit to Seller immediately upon receipt all processes and papers served upon buyer, and shall permit Seller, through its counsel, to defend or settle the same either in the name of buyer or in the name of Seller, giving Seller all needed information, assistance and authority to enable Seller to do so. Further, if the result of any such suit is a determination or acknowledgement of infringement, Seller shall, at Seller’s option (a) obtain for buyer the right to continue to use the goods or products of the services purchased from Seller, or (b) replace the same with non-infringing goods or services, or (c) modify such goods or services so that they are non-infringing, or (d) remove such goods or products of services and refund to buyer the undepreciated portion of the purchase price, determined on the basis of a five-year useful life.

To the extent that any goods or services that Seller furnishes to buyer are manufactured in accordance with drawings, designs or specifications proposed or furnished by buyer, Seller shall not be liable, and buyer shall indemnify and hold harmless Seller from and against any and all losses, liabilities, damages, claims and expenses (including but not limited to Seller’s reasonable attorneys’ fees and other costs of defense) incurred by Seller as a result of any claim of patent, trademark, copyright or trade secret infringement, or infringement or any other proprietary rights of third parties.

9. CONSEQUENTIAL DAMAGES AND OTHER LIABILITY; INDEMNITY

Seller’s liability with respect to the goods or services sold hereunder shall be limited to the warranty and indemnity provided in sections 7 and 9 of these terms and conditions of sale and, with respect to any other breaches of its contract with buyer, shall be limited to the contract price.

SELLER SHALL NOT BE SUBJECT TO ANY OTHER OBLIGATIONS OR LIABILITIES, WHETHER ARISING OUT OF BREACH OF CONTRACT, WARRANTY, TORT (INCLUDING NEGLIGENCE AND STRICT LIABILITY) OR UNDER OTHER THEORIES OF LAW OR EQUITY, WITH RESPECT TO GOODS OR SERVICES SOLD BY SELLER, OR ANY UNDERTAKINGS, ACTS OR OMISSIONS RELATING

THERETO. Without limiting the generality of the foregoing, Seller specifically disclaims any liability for property damages, penalties, special or punitive damages, damages for lost profits or revenues, down-time, lost good will, cost of capital, cost of substitute goods or services, or for any other types of loss of economic advantage, or for claims of buyer’s customers or any third party for any such damages, costs or losses.

SELLER SHALL NOT BE LIABLE FOR AND DISCLAIMS ALL CONSEQUENTIAL, INCIDENTAL, INDIRECT AND CONTINGENT DAMAGES WHATSOEVER.

Buyer shall indemnify and hold harmless Seller from and against any and all losses, liabilities, damages and expenses (including but not limited to attorneys’ fees and other costs of defense) that Seller may incur as a result of any claim by buyer or by buyer’s customers or by any third party arising out of or in connection with the goods or services sold hereunder, , unless such losses, liabilities, damages or expenses are ultimately determined to be attributable solely to the willful misconduct of Seller.

10. PRICES

The selling prices are those specified in our rates, in reference to the merchandise in our warehouse of Santa Coloma de Farners with non-returnable cardboard packaging.

11. PHOTOS, DATA AND MEASUREMENTS

The photos, data and measurements in the Seller’s catalogue are subject to change, without prior notice, due to technical or production requirements.

12. PERSONAL DATA PROTECTION

In accordance with the provisions of current legislation on the Protection of Personal Data, VOLLRATH PUJADAS, S.A.U informs the buyer that the personal data collected during the commercial relationship will be processed and incorporated into the seller’s files, with the aim of being able to provide the services requested, as well as to keep the buyer informed of new products and services. The data provided will be kept as long as the commercial relationship is maintained and, once it has ended, to meet those requests required under tax legislation. The buyer may, at any time, exercise the rights of access, rectification or erasure, restriction of processing, data portability and opposition by means of a written request to info@pujadas.es, accompanied by a photocopy of your DNI/NIF (National Identity Document/Tax Identification Number). You can also contact the competent Control Authority to submit any complaint that you consider appropriate.

All rights reserved to make changes, without prior notice to articles that appear in this catalogue, particularly in relation to colours and/or prices.

Photographs do not form part of the contract.

1. DISPOSITIONS APPLICABLES.

Toutes les ventes réalisées par PUJADAS – A Vollrath Company (“Le Vendeur”) sont soumises à ces termes et conditions générales, et sont expressément conditionnées à l’acceptation de ces termes et conditions générales. Aucune modalité ou conditions générales différentes ou supplémentaires ne s’imposeront au Vendeur, sauf accord stipulé par écrit. Le vendeur s’oppose à l’ajout de modalités et de conditions différentes et informe l’acheteur que le Vendeur n’est pas disposé à vendre ses produits sous tout autre terme que ces termes et conditions. **Chaque contrat de vente, incluant ces termes et conditions constituera l’accord intégrale entre le Vendeur et l’acheteur, et sera régi par, et interprété conformément aux lois espagnoles, sans égard à aucun principe de conflit de lois. Les droits et obligations des Parties au contrat ne seront pas régis par la Convention 1980 des Nations Unies sur les Contrats de Vente Internationale de marchandise ; et les deux parties au contrat se soumettent expressément à la juridiction des tribunaux de Barcelone (Espagne) pour toute procédure découlant ou en relation avec les présentes conditions générales de vente.** Il n’y a pas de conditions affectant l’accord entre les deux parties au contrat qui ne sont pas exprimés dans ces termes et conditions.

2. TAXES AND AUTRES FRAIS

Toute taxe de fabricant, taxe d’occupation, taxe d’utilisation, taxe de vente, taxe d’accise, taxe sur la valeur ajoutée, droit de douane, taxe d’inspection ou d’examen, ou toute autre taxe, frais, intérêts ou frais de quelque nature que ce soit imposés par une autorité gouvernementale ou mesures pour la transaction entre le Vendeur et l’acheteur doit être payé par l’acheteur en plus du prix estimé ou facturé. Dans l’éventualité où le Vendeur serait tenu de payer de telles taxes ou autres frais, l’Acheteur devra les lui rembourser sur demande.

3. LIVRAISON ET FRET

Tous les articles sont livrés FCA point d’origine (Incoterms 2010). A l’exception des dispositions ci-dessous, les commandes effectuées depuis la péninsule et depuis les Iles Baléares avec une valeur supérieure à 500 € (1,400 € pour les îles Canaries) ou plus d’expéditions à un endroit seront expédiées PREPAID (PRÉPAYÉ) par le Vendeur. Les commandes d’une valeur inférieure à 500€ seront évaluées de frais de fret de 20€. (55€ aux Iles Canaries) Pour les commandes dont la destination finale est en dehors d’Espagne, les produits sont livrés FCA dock de chargement du Vendeur (ceci étant défini par les conditions d’expédition des Incoterms 2010). La livraison des produits au transporteur constituera la livraison à l’acheteur ; ce qui signifie qu’indépendamment des conditions d’expédition ou de paiement du fret, l’acheteur doit supporter tous les risques de perte ou de détérioration liés au transport. Le Vendeur se réserve le droit de procéder à la livraison en plusieurs envois, sauf si le contraire est expressément stipulé ci-inclus. Tous les envois multiples devront être facturés et payés séparément au moment de la facturation, sans tenir compte des livraisons ultérieures. Le Vendeur se réserve le droit de propriété sur tous les produits fournis jusqu’au paiement complet de ces derniers.

a. Montant minimum de la commande et commandes Drop Ship

Des frais minimums de 6 € seront appliqués aux commandes inférieures à 100 € NET.

Le Vendeur se réserve le droit de refuser des demandes de dropshipping pour les mêmes produits à destination d’une ou plusieurs localités.

b. Quantité

Les matériaux seront fournis dans un emballage complet contenant la quantité indiqué dans nos tarifs.

c. Ustensiles personnalisés

Les commandes d’ustensiles personnalisés sont complétées avec des envois inférieurs ou supérieurs, ne dépassant pas plus ou moins 10% de la commande originale.

4. RÉCLAMATIONS, RETARDS ET FORCE MAJEURE

En aucun cas, les réclamations concernant l’état de la marchandise ou des erreurs de livraison ne seront acceptées une fois que 15 jours ouvrables se sont écoulés depuis leur réception.

Les réclamations pour manque de produits ou tout autre erreur de livraison doivent être faites par écrit au Vendeur dans les 15 jours ouvrables suivant la réception de la marchandise. L’omission de donner un tel avis constituera une acceptation sans réserve et une renonciation à toute réclamation ultérieure de l’acheteur. **Les réclamations pour perte ou détériorations sont à effectuer auprès du transporteur et non de l’acheteur. NOTRE RESPONSABILITÉ QUAND AU TRANSPORT CESSE APRÈS ACCEPTATION DU TRANSPORTEUR.**

Toutes les dates de livraison sont approximatives. Le retard d’une livraison ne libère pas l’acheteur de son obligation d’accepter les envois restants. En outre, Le Vendeur ne serait pas être tenu responsable des pertes ou des dégradations résultant d’un retard ou d’un défaut de livraison en raison de circonstances ou d’événements indépendants de la volonté du Vendeur, incluant sans s’y limiter tout acte de Dieu, d’actes émanant de l’acheteur, d’actes gouvernementaux, de règlements ou demandes, feu, accident, grève, ralentissement, guerre, acte de terrorisme, émeute, retard dans le transport, incapacité d’un travailleur, défaillance du matériel ou des installations du fabricant. En cas de retard, la date de livraison est prolongée pour une période égale au temps perdu en raison du retard. Le recours exclusif de l’acheteur pour d’autres retard et pour l’incapacité du Vendeur à livrer la marchandise peut être l’annulation du contrat d’achat.

5. MODIFICATIONS

Le Vendeur peut à tout moment effectuer des changements concernant la conception ou la construction des produits, des composants ou de pièces si le Vendeur les juge appropriés, sans le notifier à l’Acheteur. Le Vendeur peut fournir des substituts appropriés pour les matériaux impossibles de se procurer à cause de priorités ou de règlements imposés par une autorité gouvernementale ou en cas de non disponibilités des matériaux auprès des fournisseurs.

6. GARANTIES

Le vendeur garantit que tous les produits fournis en vertu des présentes CGV sont exempts de non-conformité aux spécifications ci-jointes, et sans défauts de fabrications apparaissant dans les 60 jours. Le vendeur garantit également que tous les équipements fournis en vertu des présentes CGV sont exempts de non-conformité aux spécifications ci-jointes, et sans défauts de fabrications apparaissant dans les 18 mois suivant la date d’envoi ou dans les 12 mois suivant la date d’achat de l’utilisateur final, qui se termine plus tôt. Si au cours de ces périodes il était prouvé au Vendeur que les produits sont défectueux, la part correspondante serait remplacée gratuitement, FCA destination initiale de l’acheteur, ou le Vendeur rembourserait le prix d’achat de la part affectée. Une telle réparation, remplacement ou remboursement (que le Vendeur détermine et accepte à son gré) représente l’unique obligation du Vendeur et le recours exclusif de l’acheteur pour de tels défaut pour des produits fournis dans le cadre de ces conditions générales de vente, et est conditionné au retour des produits par l’acheteur au Vendeur, DDP au dock d’expédition du Vendeur (ceci étant défini par les conditions d’expédition des Incoterms 2010). Toute pièce réparé ou remplacé dans le cadre de cette garantie est garantie seulement sur le solde de la période de garantie de la pièce réparée ou remplacée. Le vendeur ne garantit aucun produit endommagé par accident, négligence, mauvaise installation, manque de maintenance (le cas échéant) ou installation ou utilisation contraires aux instructions d’installation et d’utilisation. Le vendeur n’offre aucune garantie sur les services de réparation effectués par du personnel non autorisé ou des agences non autorisées.

LES GARANTIES CI-DESSUS SONT EXCLUSIVES ET EN LIEU ET PLACE DE TOUTES AUTRES REPRESENTATIONS OU GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES, ET LE VENDEUR DECLINE ET EXCLUT TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITE MARCHANDE OU D’ADAPTATION A UN USAGE PARTICULIER, ET TOUTE GARANTIE POUVANT DECOULER DE RAPPORTS D’AFFAIRES OU DE PRATIQUES COMMERCIALES.

7. RÉSILIATIONS ET RENVOIS

Ningún pedido podrá ser cancelado ni modificado por el comprador. Aucune commande ne saurait être annulée ou modifiée par l’acheteur excepté dans le cadre des termes et conditions acceptables pour le Vendeur, et avec le consentement écrit de ce dernier.

Des Autorisations de Renvoi doivent être sollicitées pour tout renvoi. Les produits renvoyer sans autorisation préalable de la part des bureaux du Vendeur à Santa Coloma de Farners **SERONT REFUSÉS.** PUJADAS est libre d’autoriser le renvoi et peut décider de refuser le renvoi sur critères propres.

a. Les demande de renvoi de marchandise (pour un motif autre que produits défectueux) doivent être faites dans les 90 JOURS suivant la DATE DE FACTURATION par PUJADAS. LE NUMÉRO DE COMANDE ou LE NUMÉRO DE LA FACTURE DOIT ÊTRE FOURNI pour une demande d’autorisation. AUCUNE AUTORISATION DE RENVOI ne sera émise si le numéro de commande ou le numéro de facture n’est pas fourni.

b. Des frais de restockage s’appliquent de la façon suivante :

1. Marchandise d’une valeur inférieure à 50€- 10 € de frais de restockage.

2. Marchandise d’une valeur supérieure à 50 € - 20% comme frais de restockage.

c. Les renvois ou les envois de produit à destination des installations de PUJADAS pour des raisons de paiement, de remplacement ou de réparation devraient toujours être effectués en fret payé d’avance.

d. Le Numéro de l’Autorisation de Retour doit être indiqué sur tous les cartons retournés.

e. Les renvois sont acceptés uniquement pour les produits actuels, trouvé dans leurs cartons d’origine, à l’état de neuf et pouvant être revendu. Les produits renvoyer, s’ils sont usés, obsolètes ou présentent des marques de manipulation seront élimés et le crédit NE SERA PAS émis.

1. Le renvoi de RAYONNAGE devra uniquement être effectué dans son emballage complet, sur palette s’il s’agit de plus d’un emballage, et avec un film plastique protecteur autour de ce dernier.

2. Le renvoi de CHARIOTS doit être effectué sur palette et avec l’emballage de protection complet.

f. Les produits suivants ne peuvent pas être renvoyé : (1) Les ustensiles personnalisés, (2) Les rabats et les pinces personnalisés, (3) les équipements personnalisés.

Le renvoi de produits pour lesquels PUJADAS a dû faire des adaptations pour honorer une demande, ne se pas accepté non plus.

8. BREVETS, MARQUE DÉPOSÉE ET COPYRIGHTS

Le vendeur défendra, à ses frais, tout procès qui pourrait être engagé par un tiers contre l’Acheteur pour la présumée violation d’un brevet, d’une marque déposée ou d’un copyright de l’Union Européenne en relation avec des produits ou des services fournis par le Vendeur, et il paiera toute indemnité finale en cas de dommage et intérêts, à condition que l’Acheteur ait effectué tous les paiement dus, l’acheteur devra immédiatement informer par écrit le Vendeur d’une telle poursuite, il devra de façon immédiate transmettre au Vendeur et dès leur réception les procédures et les documents qui sont notifiés à l’acheteur et devra permettre au Vendeur, via son avocat, de défendre ou régler cette affaire soit au nom de l’acheteur soit au nom du Vendeur, en donnant au Vendeur toutes les informations nécessaires, l’assistance et l’autorité pour lui permettre de le faire. En outre si le résultat d’un tel procès est une condamnation ou la reconnaissance d’une infraction, le Vendeur devra, à l’option du Vendeur (a) obtenir pour l’acheteur le droit de continuer à faire usage des produits ou des services achetés au Vendeur ou (b) remplacer ces derniers par des produits ou des services non litigieux, ou (c) modifier ces produits ou ces services de façon à ce qu’ils ne soient plus litigieux, ou (d) retirer ces produits ou services et rembourser à l’acheteur une valeur inférieure au prix d’achat déterminé en se basant sur une durée de vie utile de 5 ans.

Dans la mesure où tous les produits ou services fournis à l’acheteur par le Vendeur sont fabriqués conformément aux dessins, aux plans ou aux spécificités proposés ou fournis par l’acheteur, le Vendeur ne sera pas responsable, et l’acheteur devra indemniser et décharger le Vendeur pour et contre toute sorte de perte, d’en-cours, de dommages et intérêts, de réclamations et de dépenses (notamment, mais sans s’y limiter les honoraires engagés par le Vendeur pour sa défense et les autres coûts liés à sa défense) engagés par le Vendeur à la suite d’une réclamation pour atteinte au brevet, à la marque déposée, au copyright ou à une atteinte au secret commercial, ou pour tout autre violation du droit de propriété d’un tiers.

9. DOMMAGES CONSÉCUTIFS ET AUTRES RESPONSABILITÉS ; INDEMNITÉ

La responsabilité du vendeur à l’égard des produits et des services vendus en vertu des conditions présentes est limitée aux garanties et aux indemnités prévues aux articles 7 et 9 des présentes conditions générales de vente et, en ce qui concerne tout autre manquement au contrat qu’il a avec l’acheteur, l’indemnité est limitée au montant du contrat. **LE VENDEUR N’EST SOUMIS A AUCUNE AUTRES OBLIGATIONS OU RESPONSABILITES, DECOULANT D’UNE VIOLATION DU CONTRAT, DE GARANTIES, DE TORTS (INCLUANT LES NEGLIGENCES OU LES RESPONSABILITES STRICTES) OU DANS LE CADRE D’AUTRES THEORIES LEGALES, RELATIVES AUX PRODUITS ET AUX SERVICES VENDUS PAR LE VENDEUR, OU TOUT AUTRE ENGAGEMENT OU OMISSION RELATIF EN CELA.**

Sans limiter la portée de ce qui précède, le vendeur décline expressément toute responsabilité pour les dommages matériels, les pénalités, les dommages spéciaux ou punitifs, les dommages pour la perte de profits ou de revenus, les pertes de temps, la perte de survaleur, le coût du capital, le coût de produits de substitution, ou pour tout autre perte d’un avantage économique ou pour les réclamations des clients de l’acheteur ou tout autre tiers pour de tels dommages, coûts ou pertes.

LE VENDEUR NE SERA PAS RESPONSABLE ET REJETTE TOUS LES DOMMAGES CONSÉCUTIFS, ACCESSOIRES, INDIRECTS ET ÉVENTUELS.

L’acheteur devra indemniser et décharger le Vendeur pour et contre toute sorte de perte, d’en-cours, de dommages et intérêts, et de dépenses (notamment, mais sans s’y limiter les honoraires engagés par le Vendeur pour sa défense et les autres coûts liés à sa défense) que le Vendeur peut encourir à la suite d’une réclamation de l’acheteur ou d’un client de l’acheteur ou d’un tiers découlant ou en relation avec les produits ou les services vendus selon les modalités des présentes, à moins que ces pertes, en-cours, dommages et intérêts ou dépenses ne soient finalement attribué uniquement à la seule faute intentionnelle du Vendeur.

10. PRIX

Les prix de ventes sont ceux détaillés dans nos tarifs, faisant référence à la marchandise de notre entrepôt de Santa Coloma de Farners avec des emballages en carton non consignés.

11. PHOTOS, DONNÉES ET DIMENSIONS

Les photos, données et dimensions présentes dans le catalogue du Vendeur sont susceptibles d’être modifiées, sans notification préalable, en raison d’exigences techniques ou de production.

12. PROTECTION DES DONNÉES PERSONNELLES

Conformément à ce qu’établit la réglementation en vigueur en matière de protection de données à caractère personnel, VOLLRATH PUJADAS, S.A.U informe l’acheteur que les données personnelles collectées durant la relation commerciale seront traitées et stockées dans les fichiers du vendeur dans le but de pouvoir offrir les services requis ainsi que pour le tenir informé de nouveaux produits et services. Les données fournies seront conservées tant que durera la relation commerciale et, une fois celle-ci terminée, seules seront conservées celles exigées par la législation fiscale. À tout moment, vous pourrez exercer les droits d’accès, rectification ou suppression, limitation de traitement, portabilité et opposition moyennant demande par écrit adressée à info@pujadas.es, accompagnée d’une photocopie de votre numéro de pièce d’identité/numéro d’identification fiscale. Vous pourrez aussi vous adresser à l’autorité de contrôle compétente pour présenter la réclamation que vous jugerez pertinente.

Tous les droits de modification sans avis préalable sont réservés, en particulier les couleurs ou les prix des articles figurant dans ce catalogue.

Photographies non contractuelles.

1. RECHTSHINWEISE

Alle durch PUJADAS – Ein Unternehmen der Vollrath-Gruppe (im Folgenden "der Verkäufer") realisierten Verkäufe unterliegen diesen Geschäftsbedingungen und sind ausdrücklich gebunden an die Zustimmung zu diesen Bestimmungen und Bedingungen. Für den Verkäufer sind keine anderen Bestimmungen oder Zusatzbedingungen bindend, es sei denn, hierzu erfolgt eine explizite schriftliche Vereinbarung. Hiermit stimmt der Verkäufer keinerlei anderen Bestimmungen oder Zusatzbedingungen zu und teilt dem Käufer mit, dass er keine Verkäufe zu anderen als den hier aufgeführten Geschäftsbedingungen realisiert. **Jeder Kaufvertrag, einschließlich dieser Geschäftsbedingungen, bildet eine untrennbare Vereinbarung zwischen Verkäufer und Käufer, unterliegt den spanischen Gesetzen und wird dementsprechend ausgelegt und verstanden, ohne dass die Grundsätze über Gesetzeskonflikte Anwendung finden. Die Rechte und Pflichten der Parteien gemäß dieser Geschäftsbedingungen unterliegen nicht den Vereinbarungen der Vereinten Nationen über internationale Kaufverträge von Waren aus dem Jahr 1980, und mit diesen Geschäftsbedingungen unterwerfen sich beide Parteien für alle Gerichtsverfahren, die aus diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen oder mit diesen verbundenen Bedingungen entstehen könnten, ausdrücklich der Jurisdiktion und den Gerichten von Barcelona (Spanien).** Es existiert keine Bedingung, die die Vereinbarung der Parteien betrifft, die nicht in diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen ausgedrückt ist.

2. STEUERN UND ANDERE KOSTEN

Die Produktionssteuer, Belegsteuer, Nutzungssteuer, Verkaufssteuer, Verbrauchsteuer, Mehrwertsteuer, Gebühren, Kosten für Personalisierung, Prüfung oder Tests und alle anderen Steuern, Gebühren, Zinsen oder Kosten, die aufgrund der Transaktion zwischen dem Verkäufer und dem Käufer durch eine Regierungsbehörde auferlegt werden, werden vom Käufer bezahlt, ebenso wie die notierten oder in Rechnung gestellten Preise. Sollte der Verkäufer solche Steuern oder anderen Kosten übernehmen, muss der Käufer dem Verkäufer diese zurück erstatten.

3. LIEFERUNG UND TRANSPORT

Alle Produkte werden FCA Frei Frachtführer geliefert (Incoterms 2010). Mit den im Folgenden festgelegten Ausnahmen werden alle auf der iberischen Halbinsel und den Balearen vorgenommenen Bestellungen, die einen Wert von mehr als 500 € haben (1400 € auf den Kanaren) nach VORKASSE vom Verkäufer versandt. Sendungen mit einem Wert von weniger als 500 € werden mit Versandkosten in Höhe von 20 € (55 € auf den Kanaren) belegt. Alle Sendungen mit Lieferort außerhalb Spaniens unterliegen FCA Verladerampe Verkäufer (gemäß der Definition in Incoterms 2010). Die Auslieferung der Produkte an den Transporteur wird als Auslieferung an den Käufer verstanden, und unabhängig von den Transportbedingungen oder -kosten, übernimmt der Käufer alle Risiken für Transportschäden oder -verluste. Der Verkäufer behält sich das Recht vor, die Lieferung in mehrere Teilsendungen aufzuteilen, es sei denn, es wird hier ausdrücklich das Gegenteil bestimmt. Die Teilsendungen werden einzeln in Rechnung gestellt und zum auf der entsprechenden Rechnung ausgewiesenen Datum bezahlt, unabhängig von späteren Lieferungen. Der Verkäufer behält sich das Eigentumsrecht aller versendeten Materialien vor, bis diese vollständig bezahlt wurden.

a. Mindestbestellwert und Bestellungen mit Direktlieferung

Für Bestellungen unter dem 100 € NETTO wird eine Gebühr von 6 € erhoben. Der Verkäufer behält sich das Recht vor, Bestellungen mit Direktlieferung für dieselben Produkte an eine oder mehrere Adressen nicht zu akzeptieren.

b. Menge

Die Materialien werden in ihrer vollständigen Verpackung, die die in unseren Preisen angegebenen Mengen enthält, geliefert.

c. Küchenutensilien nach Maß

Die Materialien werden in ihrer vollständigen Verpackung, die die in unseren Preisen angegebenen Mengen enthält, geliefert.

4. REKLAMATIONEN, VERZÖGERUNGEN UND HÖHERE GEWALT

In keinem Fall werden Reklamationen in Bezug auf den Warenzustand oder Lieferfehler nach Ablauf von 15 Werktagen nach Erhalt der Ware akzeptiert.

Reklamationen von Materialfehlern oder anderen Mängeln bei der Lieferung müssen schriftlich innerhalb von 15 Werktagen nach Erhalt der Lieferung erfolgen, eine fehlende Reklamation bedeutet eine uneingeschränkte Annahme und den Verzicht auf jedwede Reklamation seitens des Käufers. **Reklamationen aufgrund von Verlust von oder Schäden an den Produkten während des Transports müssen an den Transporteur und nicht an den Verkäufer gerichtet werden. UNSERE HAFTUNG IN BEZUG AUF DIE LIEFERUNG ENDET MIT DER ANNAHME DER WARE SEITENS DES TRANSPORTEURS.**

Beim Lieferdatum handelt es sich um eine ungefähre Angabe. Eine Verzögerung jedweder Lieferung befreit den Käufer nicht von seiner Pflicht, die restlichen Lieferungen anzunehmen. Darüber hinaus haftet der Verkäufer nicht für Verluste oder Schäden, die sich aus Verzögerungen ergeben können, oder fehlende Lieferungen aus Gründen, die vernünftigerweise außerhalb der Kontrolle des Verkäufers liegen, einschließlich aber nicht beschränkt auf höhere Gewalt, Handlungen des Käufers, Embargo oder andere Handlungen, Richtlinien oder Anweisungen der Regierung, Brand, Unfall, Streik, Stillstand, Krieg, terroristische Akte, Unruhen, Transportverspätungen oder Unmöglichkeit, notwendige Arbeitskräfte, Materialien oder Produktionsstätten zu bekommen. Sollte eine Verzögerung dieser Art entstehen, wird die Lieferfrist um den aufgrund der Verzögerung verlorenen Zeitraum verlängert. Dem Käufer steht einzig die Möglichkeit einer Vertragsauflösung zur Verfügung, wenn eine Verzögerung aus anderen Gründen eintritt und der Verkäufer unfähig ist, die Lieferung zu realisieren.

5. ÄNDERUNGEN.

Der Verkäufer kann jederzeit nach seinem Ermessen Änderungen am Design und der Herstellung der Produkte, den Komponenten oder Teilen ohne Vorankündigung gegenüber dem Käufer vornehmen. Der Verkäufer kann geeigneten Ersatz für Material anbieten, das aufgrund von durch Regierungsbehörden festgelegte Prioritäten oder Richtlinien nicht verfügbar ist, oder wenn Zulieferer Materialien nicht liefern können.

6. GEWÄHRLEISTUNG

Der Verkäufer haftet dafür, dass alle gemäß diesen Geschäftsbedingungen gelieferten Küchenutensilien jedweder angefügten Spezifizierung entsprechen und keine Fehler in Bezug auf Materialien und Qualität innerhalb von 60 Tagen aufweisen. Der Verkäufer haftet ebenfalls dafür, dass alle gemäß diesen Geschäftsbedingungen gelieferten Geräte jedweder angefügten Spezifizierung entsprechen und keine Fehler in Bezug auf Materialien und Qualität innerhalb der ersten 18 Monate ab Lieferung oder 12 Monate ab Datum des Kaufs durch den Endkunden auftreten, je nachdem, welcher Zeitraum zuerst endet. Sollte sich der Verkäufer innerhalb dieser Fristen zufrieden stellend überzeugen können, dass ein Produkt fehlerhaft ist, wird das entsprechende Teil kostenlos repariert oder ersetzt mit FCA ursprünglicher Lieferort des Käufers oder der Verkäufer erstattet des Kaufpreis des betroffenen teils zurück. Reparatur, Ersetzung oder Rückgabe (was der Verkäufer nach seinem Ermessen bestimmt) stellt die einzige Pflicht des Verkäufers und das einzige Mittel des Käufers dar in Bezug auf alle Mängel an den gelieferten Produkten gemäß dieser Geschäftsbedingungen und ist bedingt durch die Rückgabe der Produkte an den Verkäufer seitens des Käufers mittels DDP Verladerampe Verkäufer (gemäß der Definition in Incoterms 2010). Alle im Rahmen dieser Gewährleistung reparierten oder ersetzen Teile erhalten ausschließlich die restliche Gewährleistungszeit des ersetzten oder reparierten Teils. Der Verkäufer haftet nicht für Produkte, die durch Unfall, Fahrlässigkeit, unsachgemäße Installation, unangemessene Konfigurierung oder Überwachung (gegebenenfalls) beschädigt wurden, oder die auf eine Weise installiert oder in Betrieb genommen wurden, die nicht den Installations- oder Betriebsanweisungen entspricht. Der Verkäufer haftet nicht für Reparaturservices, die durch nicht autorisiertes Personal oder nicht autorisierte Serviceagenturen vorgenommen werden.

ES HANDELT SICH UM EINE AUSSCHLIEßLICHE GEWÄHRLEISTUNG, DIE ALLE ANDEREN VERSICHERUNGEN UND GEWÄHRLEISTUNGEN, OB AUSDRÜCKLICH ODER IMPLIZIT, ERSETZT, UND DER VERKÄUFER AKZEPTIERT KEINERLEI IMPLIZITE GEWÄHRLEISTUNG FÜR GEBRAUCHSTAUGLICHKEIT UND EIGNUNG FÜR JEDWEDEN BESONDEREN ZWECK ODER GEWÄHRLEISTUNGEN, DIE AUS KOMMERZIELLER VEREINBARUNG ODER NUTZUNG ENTSTEHEN KÖNNEN UND SCHLIEßT DIESE AUSDRÜCKLICH AUS.

7. STORNIERUNGEN UND RÜCKGABEN

Bestellungen können durch den Käufer weder storniert noch geändert werden, sofern dies nicht in den Bestimmungen und Bedingungen vorgesehen ist, die der Käufer akzeptiert hat, so wie in der schriftlichen Einverständniserklärung des Verkäufers aufgeführt.

Für alle Rückgaben muss eine Rückgabegenehmigung beantragt werden. Produktrückgaben, die keine vorherige Rückgabegenehmigung durch das Büro des Verkäufers in Santa Coloma de Farners besitzen, werden **ABGELEHNT**.

PUJADAS hat die Freiheit, zu genehmigen und zurückzugeben und kann die Rückgabe nach eigenem Ermessen ablehnen.

a. Anträge auf Warenrückgabe (unbeschädigter Ware) müssen innerhalb einer Frist von **90 TAGEN ab RECHNUNGSDATUM VON PUJADAS erfolgen. Bei der Antragstellung sollte die BESTELLNUMMER oder die RECHNUNGSNUMMER VON PUJADAS angegeben werden. Es werden keine RÜCKGABEGENEHMIGUNGEN ausgestellt, solange keine Angabe über die Bestellnummer oder die Rechnungsnummer von Pujadas erfolgt.**

b. Es wird eine Gebühr für Wiederauffüllung der Bestände wie folgt erhoben:

1. Ware mit einem Wert unter 50 €: **10 € Gebühr für Wiederauffüllung der Bestände.**
2. Ware mit einem Wert über 50 €: 20% Gebühr für Wiederauffüllung der Bestände.
3. Rückgaben oder Materialsendungen an die Installationen von PUJADAS für ihre Bezahlung, Ersetzung oder Reparatur müssen immer mit im Voraus bezahltem Transport erfolgen.

c. Die Rückgabegenehmigungsnummer muss auf allen Verpackungen der Produkte, die zurückgegeben werden, markiert sein.

d. Es werden ausschließlich Rückgaben von Waren in Originalverpackung, ungenutzt und in verkäuflichem Zustand akzeptiert. Zurückgegebene Ware, die benutzt wurde, die obsolet oder abgenutzt ist, wird eliminiert und es erfolgt **KEINE** Rückerstattung.

1. Die Rückgabe von REGALEN kann nur in ihrer vollständigen Verpackung, auf Paletten, sollte es sich um mehr als ein Packstück handeln, und geschützt durch eine Plastikfolie erfolgen.
2. Die Rückgabe von WAGEN erfolgt auf Paletten und mit vollständiger Schutzverpackung.

e. Folgende Produkte sind von einer Rückgabe ausgeschlossen: (1) Küchenutensilien nach Maß, (2) personalisierte Clips, (3) personalisierte Geräte.

Ebenfalls von der Rückgabe ausgeschlossen sind Materialien, an denen PUJADAS konkrete Anpassungen vorgenommen hat, um der Bestellung zu entsprechen.

8. PATENTE, MARKEN UND COPYRIGHT

Der Verkäufer verteidigt sich, ausschließlich auf seine Kosten, gegenüber jedweder Klage, die jedwede Person gegen den Käufer wegen vermeintlicher Verletzung der Patentrechte der Europäischen Union, Marken- oder Copyright-Rechte anstrengt in Bezug auf die vom Verkäufer gemäß diesen Geschäftsbedingungen angebotenen Produkte oder Dienstleistungen und bezahlt jedwede Entschädigung, die rechtskräftig bewilligt wird, solange der Käufer alle Zahlungen gemäß dieser Geschäftsbedingungen geleistet hat, und dem Verkäufer schriftlich und unmittelbar über die Einräumung in Kenntnis setzt und dem Verkäufer über seinen Anwalt sofort alle Verfahrensmittelungen und erhaltenen Unterlagen übermittelt, und den Verkäufer über seinen Anwalt beauftragt, die Klage zu verteidigen oder sie zu lösen, sowohl im Namen des Käufers als auch im Namen des Verkäufers, und ihm alle notwendigen Informationen, Hilfestellungen und Befugnisse zukommen lässt, damit dem Verkäufer dies möglich ist. Wenn das Ergebnis einer Klage eine Auflösung oder die Einräumung eines Verstoßes ist, sollte der Verkäufer außerdem, nach eigenem Ermessen: (a) für den Käufer das Recht erhalten, die vom Verkäufer erworbenen Waren und Produkte oder Dienstleistungen weiterhin zu nutzen, (b) sie durch Produkte oder Dienstleistungen ersetzen, die keine Verstöße bedeuten, (c), die fraglichen Produkte oder Dienstleistungen so verändern, dass sie keinen Verstoß mehr bedeuten oder (d) die Waren oder Produkte oder Dienstleistungen entfernen und dem Käufer den nicht geminderten Kaufpreis erstatten, wobei von einer Lebenszeit von fünf Jahren ausgegangen wird.

In Bezug auf Produkte oder Dienstleistungen, die der Verkäufer dem Käufer auf Basis von Zeichnungen, Entwürfen oder Spezifizierungen, die vom Käufer erstellt wurden, liefert, übernimmt der Verkäufer keine Haftung und der Käufer muss den Verkäufer für alle Verluste, Schäden, Reklamationen und Kosten (einschließlich aber nicht darauf beschränkt der vernünftigen Honorare für Anwälte des Verkäufers und andere Verteidigungskosten), die

dem Verkäufer aus Klagen wegen Patent-, Marken- und Copyrightrechtsverstößen, Verletzung des Geschäftsgeheimnisses oder Verletzung anderer Eigentumsrechte Dritter, entschädigen und den Verkäufer von aller Haftung entbinden.

9. SCHADENSERSATZ UND ANDERE HAFTUNGEN

Die Haftung des Verkäufers in Bezug auf Produkte und Dienstleistungen, die gemäß diesen Geschäftsbedingungen verkauft werden, ist begrenzt auf die Gewährleistung und Entschädigungen, die unter Punkt 7 bis 9 dieser Geschäftsbedingungen festgelegt sind. In Bezug auf jede andere Nichterfüllung des Vertrags begrenzt sich die Haftung des Verkäufers auf den Vertragspreis. **DER VERKÄUFER UNTERLIEGT IN BEZUG AUF DIE PRODUKTE UND DIENSTLEISTUNGEN, DIE ER ANBIETET, ODER DAMIT VERBUNDENEN UNTERNEHMUNGEN, HANDLUNGEN ODER UNTERLASSUNGEN KEINEN WEITEREN PFLICHTEN ODER HAFTUNGEN, UNABHÄNGIG DAVON, OB ES SICH UM VERTRAGS-, GEWÄHRLEISTUNGS- ODER DELIKTHAFTUNG (EINSCHLIEßLICH FAHRLÄSSIGKEIT UND GEFÄHRDUNGSHAFTUNG) ODER ANDERWEITIGE HANDELT.** Ohne den allgemeinen Charakter des oben stehenden einzuschränken, lehnt der Verkäufer jede Haftung für Schäden am Eigentum, Strafgebühren, quantifizierbare und strafende Schäden, Schäden für entgangenen Gewinn, Inaktivität, Verlust von Kunden, Kapitalkosten, Kosten für die Ersetzung von Produkten und Dienstleistungen oder jede andere Art von Verlust von wirtschaftlichen Vorteilen oder Klagen von Kunden des Käufers oder Dritten bezüglich dieser Schäden, Kosten und Verluste, ab.

DER VERKÄUFER HAFTET NICHT UND ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR SCHADENSERSATZ UND ZUFÄLLIGE, INDIRECTE UND DURCH UNFALL ENTSTEHENDE SCHÄDEN JEDWEDER ART.

Der Käufer nimmt den Verkäufer von allen Verlusten, Haftungen, Schäden und Kosten (einschließlich aber nicht darauf beschränkt der vernünftigen Honorare für Anwälte des Verkäufers und andere Verteidigungskosten), die dem Verkäufer als Ergebnis von Klagen des Käufers, Kunden des Käufers oder Dritten, die sich aus den Produkten und Dienstleistungen ableiten, die gemäß diesen Geschäftsbedingungen oder mit diesen verbunden verkauft werden, aus und befreit ihn davon, es sei denn, in letzter Instanz wird entschieden, dass diese Verluste, Haftungen, Schäden und Kosten ausschließlich einem bewussten Verhalten des Verkäufers zuzuschreiben sind.

10. PREISE

Die Verkaufspreise werden in unseren Tarifen unter Bezug auf die Ware in unseren Lagern in Santa Coloma de Farners mit Einwegverpackungen spezifiziert.

11. FOTOGRAFIE, INFORMATIONEN UND MASSE

Die im Katalog des Verkäufers angegebenen Fotografien, Informationen und Maße können ohne vorherige Ankündigung aufgrund von technischen oder produktiven Anforderungen Änderungen unterliegen.

12. DATENSCHUTZ

In Übereinstimmung mit der gültigen Richtlinie über den Schutz personenbezogener Daten informiert VOLLRATH PUJADAS S.A.U. den Käufer, dass die während der Geschäftsbeziehung übermittelten Daten in eine Datei des Verkäufers aufgenommen und verarbeitet werden, um die angefragten Dienste leisten zu können, sowie Informationen über neue Produkte und Dienstleistungen zur Verfügung zu stellen. Die übermittelten Daten werden gespeichert, solange die Geschäftsbeziehung andauert. Nach Ende der Geschäftsbeziehung werden die Daten, für welche die Steuergesetzgebung dies vorschreibt, weiterhin aufbewahrt. Sie können jederzeit Ihr Recht auf Zugriff, Änderung oder Löschung, Verarbeitungseinschränkung, Portabilität und Widerspruch wahrnehmen, indem Sie sich schriftlich an info@pujadas.es wenden und eine Kopie Ihres Personalausweises anfügen. Sie können sich außerdem an die zuständige Kontrollbehörde wenden und eine Reklamierung einreichen, wenn Sie dies wünschen.

Alle Rechte auf Änderung ohne Vorankündigung, insbesondere bezüglich Farben oder Preise von Artikeln, die in diesem Katalog aufgeführt sind, sind vorbehalten.

Fotos gelten nicht verbindlich.



100 years

CTPUJADAS2021



8 421661 620215

THE VOLLRATH COMPANY, L.L.C. HEADQUARTERS

1236 North 18th street
Sheboygan, WISCONSIN 53081-3201 USA
Customer Service; 920.459.4851
Fax. 920.459. 6537
Credit: 920.459.5387

VOLLRATH PUJADAS SAU EMEA

Ctra. de Castanyet, 132
17430 Santa Coloma de Farners (GIRONA) - SPAIN
Tel. +34 972 84 32 01
Fax. +34 972 84 35 27
info@pujadas.es

VOLLRATH OF CHINA

VOLLRATH SHANGHAI TRADING LIMITED
29D, 855 South Pu Dong road
Shanghai, CHINA 200120
Tel. 86-21-50589580

VOLLRATH DE MEXICO S. DE R.L. DE C.V.

Periférico Sur edificio 2-C
Col. Santa María Tequepexpan
45601 Tlaquepaque, JALISCO MEXICO
Tel. (52) 333.133.6767 or (52) 333.133.6769
Fax. (52) 333.133.6768

www.vollrath.com

2021 The Vollrath Company L.L.C.
An ISO 9001 Certified Company



Outperform every day.™

www.pujadas.es

