

pujadas



191144, Санкт-Петербург , ул.Моисеенко, д. 5

Телефон: (812) 335-21-16, (812) 335-21-17

Почта: mail@mirposudy.ru

www.mirposudy.ru

ÍNDICE DE PRODUCTO / PRODUCT INDEX / TABLE DES MATIÈRES

1.

**COCINA /
KITCHEN /
CUISINE**



- 1.1 BATERÍA DE COCINA**
COOKWARE
BATTERIE DE CUISINE p.16
.....
- 1.2 SARTENS**
FRYING PANS
POÊLES p.58
.....
- 1.3 ACCESORIOS DE COCINA**
KITCHEN ACCESSORIES
ACCESSOIRES DE CUISINE p.80
.....

2.

**TRANSPORTE Y
ALMAZENAJE /
TRANSPORT &
STORAGE /
TRANSPORT ET
STOCKAGE**



- 2.1 CUBETAS GASTRONORM**
GASTRONORM CONTAINERS
BACS GASTRONORME p.118
.....
- 2.2 CESTAS PARA VAJILLAS**
DISHWASHER RACKS
CASIERS À VAISSELLE p.138
.....
- 2.3 CARROS**
TROLLEYS
CHARIOTS p.152
.....
- 2.3 ESTANTERÍAS**
SHELVING
ÉTAGÈRES p.178
.....

3.

**MAQUINARIA /
MACHINES /
MACHINERY**



- 3.1 MAQUINARIA PREPARACIÓN ALIMENTOS**
FOOD-PROCESSING MACHINERY
MACHINES PRÉPARATION ALIMENTS p.196
.....
- 3.2 MAQUINARIA BUFFET**
MACHINERY FOR BUFFETS
MACHINES POUR BUFFETS p.213
.....
- 3.3 MAQUINARIA BAR**
BAR MACHINERY
MACHINES POUR BAR p.220
.....

4.

SERVICIO DE MESA Y BUFFET / TABLE & BUFFET SERVICE / SERVICE DE TABLE ET BUFFET



4.1 SERVICIO Y PRESENTACIÓN SERVICE AND PRESENTATION SERVICE ET PRÉSENTATION	p.238
4.2 MELAMINA MELAMINE MÉLAMINE	p.248
4.3 CHAFING DISHES	p.269
4.4 SERVICIO DE MESA TABLE TOP SERVICE DE TABLE	p.273
4.5 CHAMPAÑERAS Y COMPLEMENTOS WINE BUCKETS AND ACCESORIES SEAUX À CHAMPAGNE ET COMPLÉMENTS	p.279
4.6 PORTAMENÚS MENNU HOLDERS PORTE-MENUS	p.292
4.7 COLECTIVIDADES INSTITUTIONS COLLECTIVITÉS	p.294
4.8 SEÑALIZACIÓN SIGNS SEGNALISATION	p.301

5.

BAR Y CAFETERÍA / BAR & TEA & COFFEE SERVICE / BAR ET CAFÉTÉRIA



5.1 COSMOS	p.306
5.2 PLANET	p.307
5.3 ATLANTIS	p.308
5.4 TETERAS TEA POT THIÈRE	p.309
5.5 BAR	p.310
5.6 SERVILLETOS NAPKING HOLDERS CONTENEUR SERVIETTES	p.316
5.7 HELADERÍA ICE-CREAM UTENSILS UTENSILES POUR GLACES	p.317
5.8 PIZARRAS BLACKBOARDS TABLEAUX	p.319
5.9 ALFOMBRAS DE CAUCHO RUBBER MATS TAPIA À CAOUTCHOUC	p.322

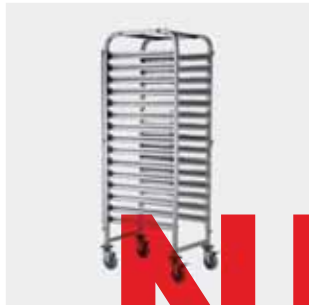
6.

PASTELERÍA / PASTRY / PÂTISSERIE



6.1 / 6.2 / 6.3 MOLDES MOULDS MOULES	p.328
6.4 UTENSILIOS PASTELERÍA PASTRY UTENSILS UTENSILS DE PÂTISSERIE	p.335
6.5 BANDEJAS Y REJILLAS TRAYS AND GRIDS PLAQUES ET GRILLES	p.343
6.6 MANGAS Y BOQUILLAS BAGS AND TUBES POCHES ET DOULLES	p.347
6.7 MOLDES SILICONA SILICON MOULDS MOULES EN SILICONE	p.353
6.8 MOLDES FLEXIPAN FLEXIPAN MOULDS MOULES FLEXIPAN	p.361





**NUEVO/
NEW/
NOUVEAU**



.....
BATERÍA TOP LINE /
TOP LINE COOKWARE /
BATTERIE TOP LINE

P. 18-25



.....
CAZO BOMBEADO /
CONICAL SAUCEPAN /
CASSEROLE BOMBÉE

P. 25, 33



.....
BATERÍA HANDY /
HANDY COOKWARE /
BATTERIE HANDY

P. 36-37



.....
SARTENES ACERO /
STEEL FRY PAN /
POËLE ACIER

P. 65



.....
SARTÉN ANTIADHERENTE CERÁMICO /
FRY PAN CERAMIC, NON-STICK COATING /
POËLE ANTI-ADHÉSIF CÉRAMIQUE

P. 71



.....
SARTENES BLACK SERIES /
BLACK SERIES FRY PANS /
POËLES BLACK SERIES

P. 75



.....
SARTÉN HONDA ACERO PULIDO CON ASAS /
DEEP STEEL FRY PAN WITH HANDLES /
POËLE ACIER AVEC ANSES /

P. 78



.....
UTENSILIOS ACER INOX + NYLON /
ST/STEEL + NYLON UTENSILS /
USTENSILES INOX + NYLON

P. 87-88



.....
UTENSILIOS NYLON /
NYLON UTENSILS /
USTENSILES NYLON

P. 89-90



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

P. 99-104



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

P. 107-109



.....
 PROTECCIÓN EN SILICONA /
 SILICONE PROTECTION /
 PROTECTION SILICONE

P. 115



.....
 GASTRONORM /
 GASTRONORM CONTAINERS /
 GASTRONORME

P. 126, 131



.....
 CARRO DESMONTABLE LIGERO /
 LIGHT DISASSEMBLED TROLLEY /
 CHARIOT DÉMONTABLE LÉGÈRE

P. 157



.....
 CARRO DESMONTABLE LIGERO 15
 GUÍAS GN 1/1 /
 LIGHT DISASSEMBLED TROLLEY 15
 RAILS FOR 1/1 GN PANS /
 CHARIOT DÉMONTABLE LÉGÈRE 15
 GLISSIÈRES POUR GN 1/1 /

P. 162



.....
 CARRO SELF-SERVICE 12 GUÍAS /
 SELF-SERVICE TROLLEY 12 RAILS /
 CHARIOT SELF-SERVICE 12 GLISSIÈRES

P. 167



.....
 ARMARIOS CALIENTES /
 HOT CUPBOARDS /
 ARMOIRES CHAUDES

P. 160-170



.....
 CARRO TREND /
 TREND TROLLEY /
 CHARIOT TREND

P. 175



.....
PROCESADORES DE ALIMENTOS /
FOOD PROCESSORS /
ROBOTS MULTIFONCTIONS /

P. 197-198



.....
BRAZOS TRITURADORES /
STICK BLENDERS /
MIXEURS

P. 199-202



.....
BATIDORAS DE VASO /
FOOD & BAR BLENDERS /
BLENDERS ET BLENDERS DE BAR

P. 203-211



.....
PLACA INDUCCIÓN /
INDUCTION COOKER /
PLAQUE INDUCTION

P. 215



.....
QUEMADORES DE GAS /
GAS BURNER /
BRÛLEUR GAZ

P. 212



.....
GOFRERAS /
WAFFLE MAKERS /
GAUFRIERS

P. 227



.....
ARMARIOS REFRIGERACIÓN BOTELLAS
/CLIMATISATION CABINET FOR WINE /
BOTTLES ARMOIRES DE
CLIMATISATION À VIN

P. 228



.....
MICROONDAS /
MICRO-WAVES /
MICRO-ONDES

P. 229



.....
HORNO DE CONVECCIÓN /
CONVECTION OVEN /
FOUR À CONVECTION

P. 230



.....
 MOLINILLO ESPECIAS PROFESSIONAL /
 PROFESSIONAL ELECTRIC SPICE
 GRINDER /
 MOULIN À ÉPICES PROFESSIONNEL

P. 232



.....
 TRITURADORES DE HIELO /
 ICE CRUSHERS /
 BROYEURS À GLACE

P. 233



.....
 MELAMINA /
 MÉLAMINE /
 MÉLAMINE

P. 250-263



.....
 DISPENSADOR LÍQUIDOS /
 LIQUIDS DISPENSER /
 DISTRIBUTEUR DE LIQUIDE

P. 272



.....
 JARRAS POLICARBONATO /
 POLYCARBONATE SERVER /
 PICHET POLYCARBONATE

P. 273



.....
 SERVIDOR TERMO EN POLIPROPILENO /
 POLYPROPYLENE VACUUM JUG /
 VERSEUSE THERMO EN
 POLYPROPYLENE

P. 274



.....
 CONJUNTO DECORADOR PASTELERÍA /
 PASTRY DECORATION SET 3 /
 KIT DÉCORATION PÂTISSERIE

P. 352



.....
 MOLDES CHOCOLATE /
 CHOCOLATE MOULDS /
 MOULES À CHOCOLAT

P. 327



.....
 MOLDES SILICONA 600 x 400
 /
 SILICON MOULDS 600 x 400 /
 MOULES À SILICONE 600 x 400

P. 358-360

¿CÓMO SATISFACER AL 100% A NUESTROS CLIENTES?

HOW CAN WE GIVE OUR CUSTOMERS 100% SATISFACTION?

COMMENT SATISFAIRE À 100% NOS CLIENTS?

¿CÓMO DAR EL MEJOR PRODUCTO Y
EL MEJOR SERVICIO A LOS MEJORES
COCINEROS EN SUS COCINAS
PROFESIONALES Y EN SUS CASAS?

ÉSTA ES LA PREGUNTA QUE NOS
PLANTEAMOS EN PUJADAS DESDE EL
PRIMER DÍA, EN 1921.
Y LAS RESPUESTAS QUE APORTAMOS
COMO COMPAÑÍA SON LAS QUE NOS HAN
HECHO LÍDERES EN NUESTRO SECTOR
Y LAS QUE NOS AYUDAN A SEGUIR
CRECIENDO.

TRADICIÓN E INNOVACIÓN
CALIDAD Y RAPIDEZ
GLOBALIZACIÓN Y PERSONALIZACIÓN
DISEÑO Y PERFORMANCE

Certificación ISO 9001-IQNet

HOW CAN WE PROVIDE THE BEST
PRODUCTS AND THE BEST SERVICE TO
THE GREATEST CHEFS IN BOTH THEIR
PROFESSIONAL AND HOME KITCHENS?

THESE ARE THE QUESTIONS WE HAVE
BEEN ASKING OURSELVES IN PUJADAS
SINCE OUR VERY FIRST DAY, IN 1921.

AND IT IS THE ANSWERS TO THESE
QUESTIONS THAT WE PROVIDE AS A
COMPANY THAT HAVE MADE US LEADERS
IN OUR SECTOR AND HELP US TO
CONTINUE GROWING.

TRADITION AND INNOVATION
QUALITY AND SPEED OF RESPONSE
GLOBALISATION AND PERSONALISATION
DESIGN AND PERFORMANCE

Certificación NSF (Food Equipment Certification)

COMMENT OFFRIR LE MEILLEUR
PRODUIT ET LE MEILLEUR SERVICE AUX
MEILLEURS CUISINIERS DANS LEURS
CUISINES PROFESSIONNELLES ET DANS
VOS FOYERS ?

CELLE-CI EST LA QUESTION QUE
PUJADAS SE POSE DEPUIS LES PREMIERS
JOURS, EN 1921.

ET LES RÉPONSES QUE NOUS
APPORTONS COME ENTREPRISE SONT
CELLES QUI NOUS ONT FAIT LEADERS
SUR NOTRE SECTEUR ET CELLES QUI
NOUS AIDENT À CROITRE.

TRADITION ET INNOVATION
QUALITÉ ET RAPIDITÉ
GLOBALISATION ET PERSONNALISATION
DESIGN ET PERFORMANCE

Certificación CLASS INDUCTION

DISEÑO
DESIGN
DESIGN



INNOVACIÓN
INNOVATION
INNOVATION



CALIDAD
QUALITY
QUALITÉ





COCINA /
KITCHEN /
CUISINE

1.1 BATERÍA DE COCINA /
COOKWARE /
BATTERIE DE CUISINE 16










1.2 SARTENES /
FRY PANS /
POÊLES 58

1.3 ACCESORIOS DE COCINA /
KITCHEN ACCESSORIES /
ACCESSOIRES DE CUISINE 80

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

TOP LINE	18
INOX -PRO	26
SMART LINE	34
HANDY	36
MULTIMETAL / MULTI-PLY / MULTI-METAL	38
COMPLEMENTOS BATERÍA / COOKWARE COMPLEMENTS / COMPLEMENTS BATTERIE	44
ALU-PRO	47
ALUMINIO FUNDICIÓN / CAST ALUMINIUM / ALUMINIUM FONTÉ	54
HOBBY CHEF	55
APARTAMENTO	57

LINEAS BATERÍA DE COCINA PROFESIONAL / PROFESSIONAL COOKWARE LINES /
LIGNE BATTERIE DE CUISINE PROFESSIONNEL

	TOP LINE	INOX PRO	SMART LINE
REF / ITEM / CODE			
MEDIDAS Ø / MEASURES Ø / MESURES Ø	16-60	16-60	20-40
PARA COCINA / FOR KITCHEN / POUR CUISINE	GRANDE / LARGE / GRAND	GRANDE / LARGE / GRAND	MEDIA / MEDIUM / MÉDIA
ASAS / HANDLES / ANSES	AISLANTES / INSULATION / ISOLATION	VARILLA / WIRE / FILS	VARILLA / WIRE / FILS
CERTIFICACIÓN / CERTIFICATION / CERTIFICATION			
PRECIO / PRICE / PRIX	€€€	€€€	€€
COMPATIBLE CON / COMPATIBLE WITH / COMPATIBLE AVEC			
GARANTÍA AÑOS / WARRANTY YEARS / GARANTIE ANNÉE	5	5	3

HANDY	MULTIMETAL	ALU PRO	ALUMINIO FUNDICIÓN / CAST ALUMINIUM / ALUMINIUM FONTÉ
			
24-35	16-32	25-60	16-40
MEDIA / MEDIUM / MÉDIA	ALTA / HIGH / HAUT	TRADICIONAL / TRADITIONAL / TRADITIONNEL	PRESENTACIÓN / PRESENTATION / PRESENTATION
TUBULAR / TUBULAR / TUBULAIRE	FUNDICIÓN / CAST / FONTÉ	TUBULAR / TUBULAR / TUBULAIRE	INTEGRADO / INTEGRATED / INTÉGRÉ
			
€	€€€	€	€€
			
1	5	3	3

TOP LINE

LA BATERÍA MÁS EXCLUSIVA PARA LA ALTA COCINA /
THE MOST EXCLUSIVE COOKWARE LEAD TO HIGH CUISINE /
LE PLUS EXCLUSIVE BATTERIE POUR LA HAUTE CUISINE

CUERPO EN ACERO INOXIDABLE 18-10 /
COOKWARE BODY MADE OF 18-10 STAINLESS STEEL /
LE CORPS EST EN ACIER INOXYDABLE 18-10

VERTIDO FÁCIL /
EASY POURING /
VERCEMENT FACIL

ASAS TUBULARES RESISTENTES AL CALOR /
HEAT-RESISTANCE TUBULAR HANDLES /
ANSES TUBULAIRES RÉSISTANTES À LA CHALEUR

SATINADO /
SATIN POLISHING /
SATINÉ

FONDO DIFUSOR TIPO SANDWICH (INOX - ALU - INOX) /
TRIPLE THERMO-DIFFUSIVE SANDWICH BASE (ST/STEEL - ALU - ST/STEEL) /
TRIPLE FOND THERMO-DIFFUSEUR TYPE SANDWICH (INOX - ALU - INOX)





GAS



VITRO



ELECTR



INDUC

EFICACIA / EFICACY / EFICACITÉ



FRÍO / COLD / FROID



CALIENTE / WARM / CHAUD

EFICIENCIA / EFFICIENCY / EFFICIENCE



ACERO / INOX-ST/STEEL



ALUMINIO / ALUMINIUM

TOP LINE - F11

2901 OLLA RECTA SIN TAPA / STOCK POT WITHOUT LID /
MARMITE TRAITEUR SANS COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
290.116	16	16	3	1
290.120	20	20	6,2	1
290.124	24	24	10	1
290.128	28	28	16,5	1
290.130	30	30	21,2	1
290.132	32	32	24	1
290.135	35	35	33,6	1
290.140	40	40	50	1
290.145	45	45	72	1
290.150	50	50	98	1
290.160	60	55	155	1

2911 CACEROLA BAJA SIN TAPA / CASSEROLE WITHOUT LID /
FAITOUT SANS COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
291.116	16	7,5	1,5	1
291.120	20	8	2,5	1
291.124	24	9,5	4,3	1
291.128	28	11	6,7	1
291.130	30	12	8,4	1
291.132	32	12,5	10	1
291.135	35	14	13,6	1
291.140	40	15,5	19,5	1
291.145	45	17	27	1
291.150	50	20	39	1
291.160	60	23	65	1

2921 CACEROLA ALTA SIN TAPA / SAUCE POT WITHOUT LID /
BRAISIÈRE SANS COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
292.116	16	11	2,1	1
292.120	20	13	4	1
292.124	24	14	6,3	1
292.128	28	17,5	10,2	1
292.130	30	18	12,7	1
292.132	32	19	15,2	1
292.135	35	21	20,2	1
292.140	40	25	31,4	1
292.145	45	28	44,5	1
292.150	50	30	59	1
292.160	60	35	99	1

2931 PAELLERA SIN TAPA / PAELLA PAN WITHOUT LID /
PLAT À PAELLA SANS COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
293.124	24	6	2,7	1
293.128	28	6	3,7	1
293.130	30	6	4,3	1
293.132	32	6	4,7	1
293.135	35	7	6,7	1
293.140	40	8	10	1
293.145	45	9	17,5	1
293.150	50	10	28	1

290 OLLA RECTA CON TAPA / STOCK POT WITH LID /
MARMITE TRAITEUR AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
290.016	16	16	3	1
290.020	20	20	6,2	1
290.024	24	24	10	1
290.028	28	28	16,5	1
290.030	30	30	21,2	1
290.032	32	32	24	1
290.035	35	35	33,6	1
290.040	40	40	50	1
290.045	45	45	72	1
290.050	50	50	98	1
290.060	60	60	155	1

291 CACEROLA BAJA CON TAPA / CASSEROLE WITH LID /
FAITOUT AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
291.016	16	7,5	1,5	1
291.020	20	8	2,5	1
291.024	24	9,5	4,3	1
291.028	28	11	6,7	1
291.030	30	12	8,4	1
291.032	32	12,5	10	1
291.035	35	14	13,6	1
291.040	40	15,5	19,5	1
291.045	45	17	27	1
291.050	50	20	39	1
291.060	60	23	65	1

292 CACEROLA ALTA CON TAPA / SAUCE POT WITH LID /
BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
292.016	16	11	2,1	1
292.020	20	13	4	1
292.024	24	14	6,3	1
292.028	28	17,5	10,2	1
292.030	30	18	12,7	1
292.032	32	19	15,2	1
292.035	35	21	20,2	1
292.040	40	25	31,4	1
292.045	45	28	44,5	1
292.050	50	30	59	1
292.060	60	35	99	1

293 PAELLERA CON TAPA / PAELLA PAN WITH LID /
PLAT À PAELLA AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
293.024	24	6	2,7	1
293.028	28	6	3,7	1
293.030	30	6	4,3	1
293.032	32	6	4,7	1
293.035	35	7	6,7	1
293.040	40	8	10	1
293.045	45	9	17,5	1
293.050	50	10	28	1

201 CAZO RECTO BAJO / SAUCEPAN /
CASSEROLE

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
201.016	16	7,5	1,5	1
201.018	18	8	2	1
201.020	20	8	2,5	1
201.024	24	9,5	4,3	1
201.028	28	11	6,7	1
201.032	32*	12,5	10	1

* Con contraasa / With counterhandle / Avec contre anse

202 CAZO RECTO ALTO / DEEP SAUCEPAN /
CASSEROLE HAUTE

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
202.016	16	11	2,1	1
202.018	18	12	3	1
202.020	20	13	4	1
202.024	24	14	6,3	1
202.028	28	17,5	10,2	1
202.032	32*	19	15,2	1

* Con contraasa / With counterhandle / Avec contre anse

200 CAZO TIPO FRANCÉS / FRENCH STYLE SAUCEPAN /
CASSEROLE FORME FRANÇAISE

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
200.012	12	7	0,7	1
200.014	14	7	1	1
200.016	16	7,5	1,5	1
200.018	18	9	2,3	1
200.020	20	10	3,1	1
200.022	22	11	4,2	1
200.024	24	12	5,4	1
200.028	28	14	8,6	1

La diferencia entre las refs. 200, 201 y 202 es su altura
The only difference between the refs. 200, 201 and 202 is its height
La différence entre les réfs. 200, 201 et 202 c'est l'hauteur

214 CAZO CÓNICO / CONICAL SAUTÉ PAN /
SAUTEUSE EVASÉE

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
214.016	16	6	1	1
214.018	18	6	1,2	1
214.020	20	6,5	1,6	1
214.022	22	7	2,1	1
214.024	24	7,5	2,7	1

2003 CAZO BOMBEADO / CONICAL SAUCEPAN /
CASSEROLE BOMBÉE



CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
200.320	20	7,5	1,8	1
200.324	24	8,5	3	1

204 SAUTEX / SAUTÉ PAN /
SAUTEUSE

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
204.020	20	6	1,9	1
204.024	24	6	2,7	1
204.028	28	6	3,7	1
204.030	30	6	4,3	1
204.032	32	6	4,7	1
204.035	35	7	6,7	1
204.040	40*	8	10	1

* Con contraasa / With counterhandle / Avec contre anse

299 TAPA / LID /
COUVERCLE



REF	Ø cm	U
299.016	16	1
299.020	20	1
299.024	24	1
299.028	28	1
299.030	30	1
299.032	32	1
299.035	35	1
299.040	40	1
299.045	45	1
299.050	50	1
299.060	60	1

PUJADAS.ES

VISITE NUESTRA PÁGINA WEB / VISIT OUR WEB SITE / VISTEZ NOTRE SITE INTERNET

TODOS LOS PRODUCTOS EN / ALL PRODUCTS ON / TOUS LES PRODUITS SUR

INOX-PRO

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

CUERPO EN ACERO INOXIDABLE 18-10 /
COOKWARE BODY MADE OF 18-10 STAINLESS STEEL /
LE CORPS EST EN ACIER INOXYDABLE 18-10

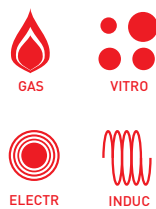
ASAS Y MANGOS, EN ACERO INOX, DE FÁCIL MANEJO Y RESISTENTES AL CALOR /
ST/STEEL HANDLES FOR EASY HANDING AND HEAT-RESISTANCE /
ANSES EN ACIER INOX CONÇUES POUR UNE UTILISATION FACILE ET RÉSISTANTES À LA CHALEUR

PULIDO SATINADO INTERIOR Y EXTERIOR /
INSIDE & OUTSIDE SATIN POLISHING /
INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR POLI SATINÉ

FONDO TRIPLE DIFUSOR TIPO SANDWICH (INOX - ALU - INOX) /
TRIPLE THERMO-DIFFUSIVE SANDWICH BASE (ST/STEEL - ALU - ST/STEEL) /
TRIPLE FOND THERMO-DIFFUSEUR TYPE SANDWICH (INOX - ALU - INOX)



RADIOS INTERIORES DISEÑADOS PARA UNA LIMPIEZA FÁCIL Y RÁPIDA /
RADIUS SPECIALLY DESIGNED FOR EASY AND FAST CLEANING /
RAYONS QUI PERMET UN ENTRETIEN FACILE ET RAPIDE



EFICACIA / EFICACY / EFICACITÉ



FRÍO / COLD / FROID CALIENTE / WARM / CHAUD

INOX-PRO - F11

218 OLLA RECTA SIN TAPA / STOCK POT WITHOUT LID /
MARMITE TRAITEUR SANS COUVERCLE

class
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
218.016	16	16	3	1
218.018	18	18	4,5	1
218.020	20	20	6,2	1
218.024	24	24	10	1
218.028	28	28	16,5	1
218.030	30	30	21,2	1
218.032	32	32	24	1
218.035	35	35	33,6	1
218.040	40	40	50	1
218.045	45	45	72	1
218.050	50	50	98	1
218.060	60	55	155	1

217 CACEROLA BAJA SIN TAPA / CASSEROLE WITHOUT LID /
FAITOUT SANS COUVERCLE

class
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
217.016	16	7,5	1,5	1
217.018	18	8	2	1
217.020	20	8	2,5	1
217.024	24	9,5	4,3	1
217.028	28	11	6,7	1
217.030	30	12	8,4	1
217.032	32	12,5	10	1
217.035	35	14	13,6	1
217.040	40	15,5	19,5	1
217.045	45	17	27	1
217.050	50	20	39	1
217.060	60	23	65	1

216 CACEROLA ALTA SIN TAPA / SAUCE POT WITHOUT LID /
BRAISIÈRE SANS COUVERCLE

class
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
216.016	16	11	2,1	1
216.018	18	12	3	1
216.020	20	13	4	1
216.024	24	14	6,3	1
216.028	28	17,5	10,2	1
216.030	30	18	12,7	1
216.032	32	19	15,2	1
216.035	35	21	20,2	1
216.040	40	25	31,4	1
216.045	45	28	44,5	1
216.050	50	30	59	1
216.060	60	35	99	1

205 PAELLERA SIN TAPA / PAELLA PAN WITHOUT LID /
PLAT À PAELLA SANS COUVERCLE

class
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
205.020	20	6	1,9	1
205.024	24	6	2,7	1
205.028	28	6	3,7	1
205.030	30	6	4,3	1
205.032	32	6	4,7	1
205.035	35	7	6,7	1
205.040	40	8	10	1
205.045	45	8,5	12	1
205.050	50	9	17,5	1
205.060	60	10	28	1

208 OLLA RECTA CON TAPA / STOCK POT WITH LID /
MARMITE TRAITEUR AVEC COUVERCLE

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
208.016	16	16	3	1
208.018	18	18	4,5	1
208.020	20	20	6,2	1
208.024	24	24	10	1
208.028	28	28	16,5	1
208.030	30	30	21,2	1
208.032	32	32	24	1
208.035	35	35	33,6	1
208.040	40	40	50	1
208.045	45	45	72	1
208.050	50	50	98	1
208.060	60	55	155	1

207 CACEROLA BAJA CON TAPA / CASSEROLE WITH LID /
FAITOUT AVEC COUVERCLE

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
207.016	16	7,5	1,5	1
207.018	18	8	2	1
207.020	20	8	2,5	1
207.024	24	9,5	4,3	1
207.028	28	11	6,7	1
207.030	30	12	8,4	1
207.032	32	12,5	10	1
207.035	35	14	13,6	1
207.040	40	15,5	19,5	1
207.045	45	17	27	1
207.050	50	20	39	1
207.060	60	23	65	1

206 CACEROLA ALTA CON TAPA / SAUCE POT WITH LID /
BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
206.016	16	11	2,1	1
206.018	18	12	3	1
206.020	20	13	4	1
206.024	24	14	6,3	1
206.028	28	17,5	10,2	1
206.030	30	18	12,7	1
206.032	32	19	15,2	1
206.035	35	21	20,2	1
206.040	40	25	31,4	1
206.045	45	28	44,5	1
206.050	50	30	59	1
206.060	60	35	99	1

215 PAELLERA CON TAPA / PAELLA PAN WITH LID /
PLAT À PAELLA AVEC COUVERCLE

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
215.020	20	6	1,9	1
215.024	24	6	2,7	1
215.028	28	6	3,7	1
215.030	30	6	4,3	1
215.032	32	6	4,7	1
215.035	35	7	6,7	1
215.040	40	8	10	1
215.045	45	8,5	12	1
215.050	50	9	17,5	1
215.060	60	10	28	1

240 CONJUNTO CUSCUSERA BOMBEADA, CON TAPA / CONICAL COUSCOUS SET WITH LID /
COUSCOUSSIER BOMBÉE AVEC COUVERCLE

class
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
240.040	A 40	20	20	1
	B 32	32	24	
240.050	A 50	25	40	1
	B 40	40	50	
240.060	A 60	23,5	45	1
	B 45	45	72	
240.070	A 70	25	65	1
	B 50	50	98	

241 PARTE SUPERIOR DE CUSCUSERA BOMBEADA / TOP FOR COUSCOUS SET CONICAL SHAPE /
DESSUS SEUL POUR COUSCOUSSIER FORME BOMBÉE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
241.040	40	20	20	1
241.050	50	25	40	1
241.060	60	23,5	45	1
241.070	70	25	65	1

Ø agujeros 4 mm / Ø holes 4 mm / Ø trou x 4 mm
Sin tapa / Without lid / Sans couvercle

242 CONJUNTO CUSCUSERA FORMA RECTA / STRAIGHT COUSCOUS SET /
COUSCOUSSIER FORME DROITE

class
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
242.020	A 20	13	4	1
	B 20	20	6,2	
242.024	A 24	14	6,3	1
	B 24	24	10	
242.028	A 28	17,5	10	1
	B 28	28	16,5	
242.032	A 32	19	15	1
	B 32	32	24	
242.035	A 35	21	20	1
	B 35	35	33,6	

Con tapa / With lid / Avec couvercle

243 PARTE SUPERIOR DE VAPORERA Y CUSCUSERA / TOP FOR STEAM POT AND COUSCOUS SET STRAIGHT SHAPE /
DESSUS SEUL POUR COUSCOUSSIER FORME DROITE ET CUIT VAPEUR



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
243.020	20	13	4	1
243.024	24	14	6,3	1
243.028	28	17,5	10	1
243.032	32	19	15	1
243.035	35	21	20	1

Sin tapa / Without lid / Sans couvercle

244 CONJUNTO VAPORERA / STEAM POT /
CUIT VAPEUR

class
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
244.020	A 20	13	4	1
	B 20	13	4	
244.024	A 24	14	6,3	1
	B 24	14	6,3	
244.028	A 28	17,5	10	1
	B 28	17,5	10	
244.032	A 32	19	15	1
	B 32	19	15	
244.035	A 35	21	20	1
	B 35	21	20	

Con tapa / With lid / Avec couvercle

223 CONJUNTO CACEROLA + 4 COLAPASTAS / CASSEROLE SET + 4 PASTA COLANDER /
ENSEMBLE BRAISIÈRE + 4 CUIT-PÂTES

class
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
223.035	35	21	20,2	1
223.040	40	25	31,4	1

* Datos relativos a la cacerola.
* Casserole data.
* Caractéristiques afférentes au braisière

Sin tapa / Without lid / Sans couvercle

224 COLAPASTA / PASTA COLANDER /
CUIT-PÂTES



REF	Ø cm	U
A 224.023	23	1
B 224.026	26	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
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

248 OLLA CON GRIFO Y TAPA / STOCK POT WITH TAP AND LID /
MARMITE TRAITEUR AVEC ROBINET ET COUVERCLE

class
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
248.028	28	28	16,5	1
248.032	32	32	24	1
248.035	35	35	33,6	1
248.040	40	40	50	1
248.045	45	45	72	1

249 SEPARADOR PARA OLLA CON GRIFO / GRID FOR STOCK POT WITH TAP /
GRILLE POUR MARMITE AVEC ROBINET



REF	Ø cm	H cm	U
249.028	27,5	5,5	1
249.032	31,5	5,5	1
249.035	34,5	5,5	1
249.040	39,5	5,5	1
249.045	44,5	5,5	1

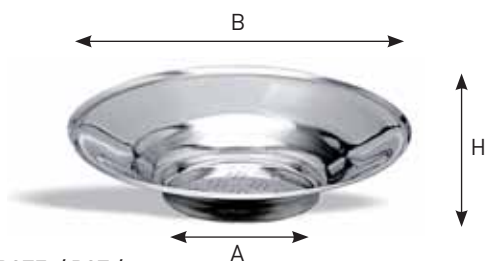
209 TAPA / LID /
COUVERCLE



REF	Ø cm	U
209.014	14	1
209.016	16	1
209.018	18	1
209.020	20	1
209.022	22	1
209.024	24	1
209.028	28	1
209.030	30	1
209.032	32	1
209.035	35	1
209.040	40	1
209.045	45	1
209.050	50	1
209.060	60	1
209.070	70	1

INOX-PRO - F11

211 ESCURREFRITOS / FRY COLANDER / PASSOIRE À FRITES



REF	Ø A cm	Ø B cm	H cm	U
211.016	16	32,5	7	1
211.018	18	37,5	7,5	1
211.020	20	38	7,5	1

210 POTE / POT / POT

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
210.016	16	16	3	1
210.018	18	18	4,5	1
210.020	20	20	6,2	1

203 BAÑO MARÍA / BAIN MARIE / BAIN-MARIE

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
203.016	16	16	3	1
203.018	18	18	4,5	1
203.020	20	20	6,2	1
203.024	24	24	10	1

Con fondo termodifusor tipo sandwich
With diffusing bottom sandwich type
Avec fond thermo diffuseur type sandwich

219 BAÑO MARÍA SIN FONDO SANDWICH / BAIN MARIE WITHOUT SANDWICH BOTTOM / BAIN-MARIE SANS FOND SANDWICH



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
219.016	16	16	3	1
219.018	18	18	4,5	1
219.020	20	20	6,2	1

212 BAÑO MARÍA SIN FONDO SANDWICH / BAIN MARIE WITHOUT SANDWICH BOTTOM / BAIN-MARIE SANS FOND SANDWICH



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
212.016	16	16	3	1
212.018	18	18	4,5	1
212.020	20	20	6,2	1

204 SAUTE X / SAUTÉ PAN / SAUTEUSE

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
204.020	20	6	1,9	1
204.024	24	6	2,7	1
204.028	28	6	3,7	1
204.030	30	6	4,3	1
204.032	32	6	4,7	1
204.035	35	7	6,7	1
204.040*	40	8	10	1

* Con contraasa / With counterhandle / Avec contre anse

201

CAZO RECTO BAJO / SAUCEPAN /
CASSEROLE

CLASS
INDUCTION



* Con contraasa / With counterhandle / Avec contre anse

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
201.016	16	7,5	1,5	1
201.018	18	8	2	1
201.020	20	8	2,5	1
201.024	24	9,5	4,3	1
201.028	28	11	6,7	1
201.032	32*	12,5	10	1

200

CAZO TIPO FRANCÉS / FRENCH STYLE SAUCEPAN /
CASSEROLE FORME FRANÇAISE

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
200.012	12	7	0,7	1
200.014	14	7	1	1
200.016	16	7,5	1,5	1
200.018	18	9	2,3	1
200.020	20	10	3,1	1
200.022	22	11	4,2	1
200.024	24	12	5,4	1
200.028	28	14	8,6	1

214

CAZO CÓNICO / CONICAL SAUTÉ PAN /
SAUTEUSE EVASÉE

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
214.016	16	6	1	1
214.018	18	6	1,2	1
214.020	20	6,5	1,6	1
214.022	22	7	2,1	1
214.024	24	7,5	2,7	1

202

CAZO RECTO ALTO / DEEP SAUCEPAN /
CASSEROLE HAUTE

CLASS
INDUCTION



* Con contraasa / With counterhandle / Avec contre anse

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
202.016	16	11	2,1	1
202.018	18	12	3	1
202.020	20	13	4	1
202.024	24	14	6,3	1
202.028	28	17,5	10,2	1
202.032	32*	19	15,2	1

2001

CAZO CON PICOS LATERALES / SAUCEPAN WITH SIDE
SPOUTS / CASSEROLE AVEC BECS VERSEURS

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
200.116	16	7,5	1,5	1
200.120	20	10	3,1	1

2003

CAZO BOMBEADO / CONICAL SAUCEPAN /
CASSEROLE BOMÉE



CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
200.320	20	7,5	1,8	1
200.324	24	8,5	3	1



ESPAÑOL

FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE 18/10 CON FONDO TRIPLE TERMODIFUSOR. IDEAL PARA USO PROFESIONAL E INTENSIVO EN PEQUEÑOS RESTAURANTES O PARA EL "FRONT COOKING".

ENGLISH

MADE OF 18/10 ST/STEEL WITH TRIPLE THERMO-DIFFUSIVE BASE. IDEAL FOR PROFESSIONAL AND INTENSIVE USE IN SMALL RESTAURANTS OF FOR "FRONT COOKING".

FRANÇAISE

FABRIQUÉE EN ACIER INOXYDABLE 18/10 AVEC TRIPLE FOND THERMO-DIFFUSEUR. IDÉAL POUR UTILISATION PROFESSIONNELLE ET INTENSIVE DANS DE PETITS RESTAURANTS OU POUR LE "FRONT COOKING".

260 OLLA SIN TAPA / STOCK POT WITHOUT LID /
MARMITE TRAITEUR SANS COUVERCLE

class
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
260.020	20	20	6,2	1
260.024	24	24	10	1
260.028	28	28	16,5	1
260.032	32	32	24	1
260.035	35	35	33,6	1
260.040	40	40	50	1

261 CACEROLA BAJA SIN TAPA / CASSEROLE WITHOUT LID /
FAITOUT SANS COUVERCLE

class
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
261.020	20	8	2,5	1
261.024	24	9,5	4,3	1
261.028	28	11	6,7	1
261.032	32	12,5	10	1
261.035	35	14	13,6	1
261.040	40	15,5	19,5	1

262 CACEROLA ALTA SIN TAPA / SAUCE POT WITHOUT LID /
BRAISIÈRE SANS COUVERCLE

class
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
262.020	20	13	4	1
262.024	24	14	6,3	1
262.028	28	17,5	10,2	1
262.032	32	19	15,2	1
262.035	35	21	20,2	1
262.040	40	25	31,4	1

200 CAZO TIPO FRANCÉS / FRENCH STYLE SAUCEPAN /
CASSEROLE FORME FRANÇAISE

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
200.012	12	7	0,7	1
200.014	14	7	1	1
200.016	16	7,5	1,5	1
200.018	18	9	2,3	1
200.020	20	10	3,1	1
200.022	22	11	4,2	1
200.024	24	12	5,4	1
200.028	28	14	8,6	1

2003 CAZO BOMBEADO / CONICAL SAUCEPAN /
CASSEROLE BOMBÉE

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
200.320	20	7,5	1,8	1
200.324	24	8,5	3	1



204 SAUTEX / SAUTÉ PAN /
SAUTEUSE

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
204.020	20	6	1,9	1
204.024	24	6	2,7	1
204.028	28	6	3,7	1
204.030	30	6	4,3	1
204.032	32	6	4,7	1
204.035	35	7	6,7	1
204.040*	40	8	10	1

* Con contraasa / With counterhandle / Avec contre anse

210 POTE / POT /
POT

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
210.016	16	16	3	1
210.018	18	18	4,5	1
210.020	20	20	6,2	1

267 TAPA / LID /
COUVERCLE



REF	Ø cm	U
267.020	20	1
267.024	24	1
267.028	28	1
267.032	32	1
267.035	35	1
267.040	40	1



ESPAÑOL

NUEVA BATERÍA DE ACERO INOXIDABLE CON ASAS TUBULARES RESISTENTES AL CALOR QUE FACILITAN EL MANEJO, GRACIAS A SU DISEÑO ERGONÓMICO

ENGLISH

NEW COOKWARE RANGE MADE OF ST/STEEL. HEAT-RESISTANT TUBULAR HANDLES WITH ERGONOMIC SHAPE FOR EASY HANDLING

FRANÇAISE

NOUVELLE BATTERIE DE CUISINE FABRIQUÉE EN ACIER INOXYDABLE. ANSES TUBULAIRES RÉÉSITANTES À LA CHALEUR. GRÂCE A LEUR CONCEPTION ERGONOMIQUE PERMET UNE UTILISATION FACILE.

4008 OLLA SIN TAPA / STOCK POT WITHOUT LID / MARMITE TRAITEUR SANS COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
400.824	24	24	10	1
400.828	28	28	16,5	1
400.832	32	32	24	1
400.835	35	35	28	1

4007 CACEROLA BAJA SIN TAPA / CASSEROLE WITHOUT LID / FAITOUT SANS COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
400.724	24	9,5	4,3	1
400.728	28	11	6,7	1
400.732	32	12,5	10	1
400.735	35	13	12,5	1

4006 CACEROLA ALTA SIN TAPA / SAUCE POT WITHOUT LID / BRAISIÈRE SANS COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
400.624	24	14	6,3	1
400.628	28	16	9,8	1
400.632	32	19	15,2	1
400.635	35	20	19,2	1



4005 PAELLERA SIN TAPA / PAELLA PAN WITHOUT LID /
PLAT À PAELLA SANS COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
400.524	24	6	2,7	1
400.528	28	6	3,7	1



4000 CAZO RECTO / SAUCEPAN /
CASSEROLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
400.016	16	7,5	1,5	1
400.018	18	9	2,3	1
400.020	20	10	3,1	1
400.024	24	12	5,4	1



4003 CAZO BOMBEADO / CONICAL SAUTÉ-PAN /
SAUTEUSE EVASÉE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
400.320	20	7,5	2,2	1
400.324	24	8,5	3,5	1



4004 SAUTEX / SAUTÉ PAN /
SAUTEUSE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
400.424	24	6	2,7	1



4009 TAPA / LID /
COUVERCLE



REF	Ø cm	U
400.916	16	1
400.918	18	1
400.920	20	1
400.924	24	1
400.928	28	1
400.932	32	1
400.935	35	1



ESPAÑOL

APORTA TODAS LA VENTAJAS DEL ALUMINIO Y DEL ACERO INOXIDABLE EN UNA SOLA PIEZA

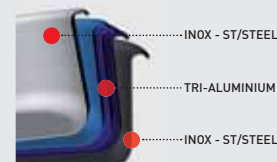
ENGLISH

IT GETS ALL THE ADVANTAGES OF THE ALUMINIUM AND THE ST/STEEL JUST IN ONE

FRANÇAISE

APPORTE TOUS LES AVANTAGES DE L'ALUMINIUM ET DE L'ACIER INOXYDABLE EN UNE SEULE PIÈCE

TAPA CON DISEÑO ESPECIAL PARA APOYO EN ASA LATERAL. IDEAL PARA PRESENTACIÓN BUFFET /
SPECIAL LID DESIGNED TO HOLD ON THE SIDE HANDLE /
COUVERCLE SPÉCIAL, CONÇU POUR PLACER SUR LA POIGNÉE



ASAS FABRICADAS EN ACERO INOXIDABLE DE FUNDICIÓN TOTALMENTE ERGONÓMICAS. EN EL CASO DE LAS SARTENES Y CAZOS LOS MANGOS SON TOTALMENTE ABIERTOS Y AISLANTES DEL CALOR.

COOKWARE SPECIAL ERGONOMIC HEAT RESISTANT HANDLES MODE OF CAST ST/STEEL. FRY AND SAUCE PANS, HANDLES ARE MADE OF ST/STEEL.

ANSES FABRIQUÉES EN FONTE D'INOXYDABLE, TOTALEMENT ERGONOMIQUES. POUR LES POÊLES ET CASSEROLLES, LES QUEUES SONT TOTALEMENT OUVERTES ET ISOLANTES.

TRANSMISIÓN TÉRMICA

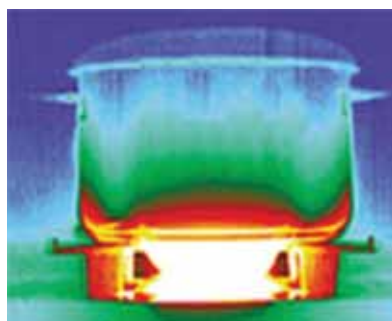
EL MULTIMETAL (5 CAPAS) ASEGURA UNA PERFECTA Y HOMOGÉNEA DISTRIBUCIÓN DE LA TEMPERATURA POR TODA LA PIEZA. MUY APTA PARA PREPARADOS DE COCCIÓN DELICADA: ELABORACIÓN DE SALSAS, CREMAS, CHOCOLATE, ETC. EXTREMADAMENTE EFICIENTE (20% MENOS TIEMPO Y ENERGÍA). MÁXIMO RENDIMIENTO EN TODO TIPO DE COCINAS YA SEAN GAS, VITROCERÁMICAS, ELÉCTRICAS O INDUCCIÓN.

HEAT TRANSMISSION

THE HOMOGENOUS HEAT TRANSMISSION ON THE ENTIRE BODY MAKES THE MULTIMETAL COOKWARE HIGHLY RECOMMENDED FOR THE ELABORATION OF SAUCES, CHOCOLATE, CREAMS, ETC. EXTREMELY EFFICIENT (20% LESS TIME AND ENERGY). HIGHEST PERFORMANCE ON ALL KIND OF STOVES, EITHER GAS, VITROCERAMIC, ELECTRIC AND ABOVE ALL INDUCTION.

REPARTITION DE LA CHALEUR

LE MATERIEL 5-COUCHES ASSURE UNE PARFAITE ET HOMOGÈNE REPARTITION DE LA CHALEUR DANS TOUT LE RÉCIPIENT. IDÉAL POUR LES CUISSONS DÉLICATES, ÉLABORATION DE SAUCES, CRÈMES, CHOCOLATES, ETC. TRÈS EFFICIENT (20% MOINS TEMPS ET ENERGIE). HAUTE PERFORMANCE SUR TOUT TYPE DE CUISINIÈRES: GAZ, VITROCÉRAMIQUE, ÉLECTRIQUE ET SURTOUT EN INDUCTION.

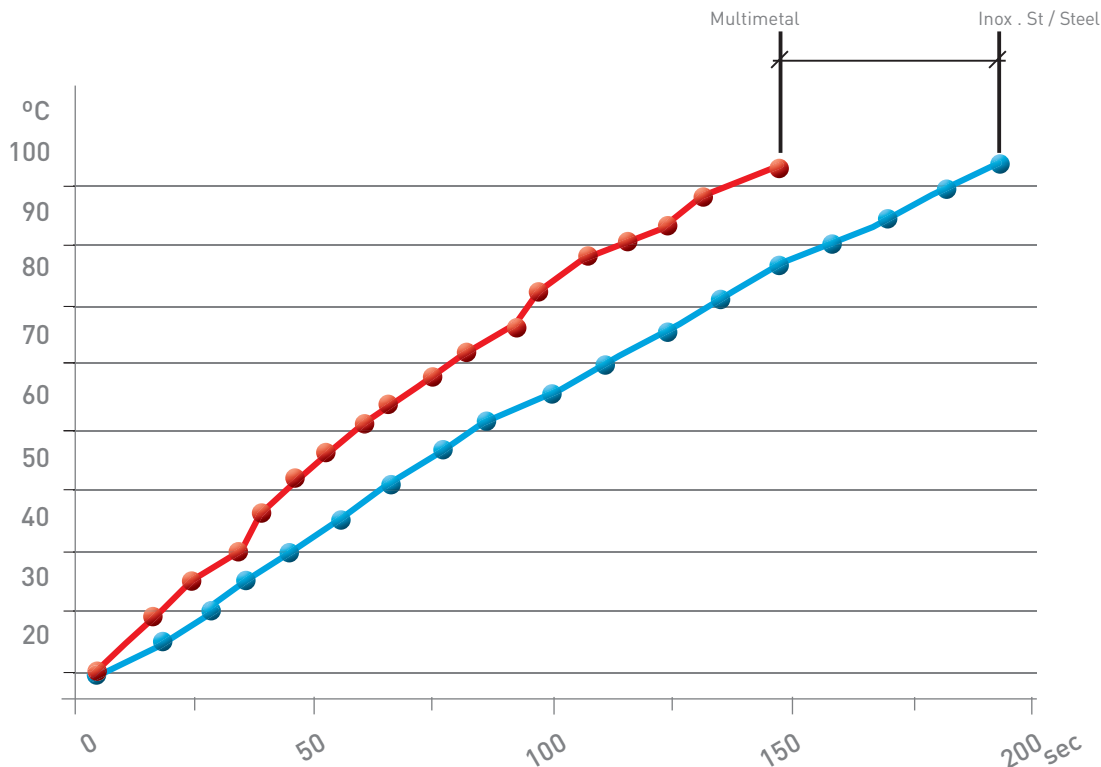


INOX - St/Steel



Multimetal

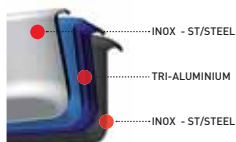
AHORRO DE ENERGÍA Y TIEMPO / TIME & ENERGY SAVING / ECONOMIE DE TEMPS ET ENERGIE



Temperatura del agua a 5 °C
Water temperature 5 °C
Temperature de l'eau 5 °C

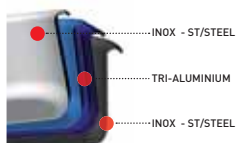
MULTIMETAL / MULTI-PLY / MULTI-METAL - F16

2301 OLLA SIN TAPA / STOCK POT WITHOUT LID /
MARMITE TRAITEUR SANS COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
230.116	16	10	2	1
230.120	20	12	3,7	1
230.124	24	13	5,8	1
230.128	28	15,5	9,5	1
230.132	32	17,5	14	1

2311 CACEROLA SIN TAPA / SAUCE POT WITHOUT LID /
BRAISIÈRE SANS COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
231.116	16	7,5	1,5	1
231.120	20	8	2,5	1
231.124	24	9,5	4,1	1
231.128	28	11	6,5	1
231.132	32	12,5	9,6	1

2321 PAELLERA SIN TAPA / PAELLA PAN WITHOUT LID /
PLAT À PAELLA SANS COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
232.124	24	6	2,5	1
232.128	28	6	3,5	1
232.132	32	6	4,5	1

2371 PARTE SUPERIOR VAPORERA / TOP FOR STEAM POT /
DESSUS CUIT-VAPEUR



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
237.120	20	13	4	1
237.124	24	14	6,3	1

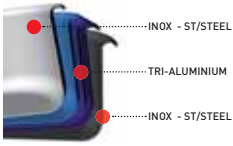
Fabricado en acero INOX . 18/10
Made of 18-10 St-Steel
Fabriqué en acier INOX . 18/10

2370 CONJUNTO VAPORERA / STEAM POT SET /
CUIT-VAPEUR



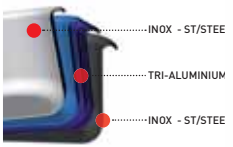
REF	Ø cm	H cm	Lts	U
237.020	A20	12	4	1
	B20	12	4	
237.024	A24	13	6,3	1
	B24	13	6,3	

230 OLLA CON TAPA / STOCK POT WITH LID /
MARMITE TRAITEUR AVEC COUVERCLE



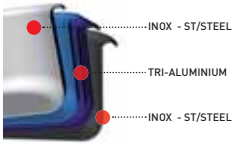
REF	Ø cm	H cm	Lts	U
230.016	16	10	2	1
230.020	20	12	3,7	1
230.024	24	13	5,8	1
230.028	28	15,5	9,5	1
230.032	32	17,5	14	1

231 CACEROLA CON TAPA / SAUCE POT WITH LID /
BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE



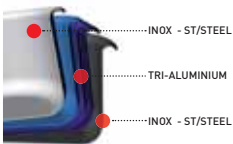
REF	Ø cm	H cm	Lts	U
231.016	16	7,5	1,5	1
231.020	20	8	2,5	1
231.024	24	9,5	4,1	1
231.028	28	11	6,5	1
231.032	32	12,5	9,6	1

232 PAELLERA CON TAPA / PAELLA PAN POT WITH LID /
PLAT À PAELLA AVEC COUVERCLE



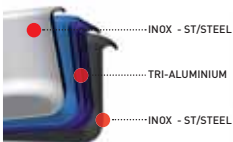
REF	Ø cm	H cm	Lts	U
232.024	24	6	2,5	1
232.028	28	6	3,5	1
232.032	32	6	4,5	1

233 SAUTEX / SAUTÉ PAN /
SAUTEUSE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
233.024	24	6	2,5	1
233.028	28	6	3,5	1
233.032	32	6	4,5	1

2331 SAUTEX EXCALIBUR / SAUTÉ PAN EXCALIBUR /
SAUTEUSE EXCALIBUR

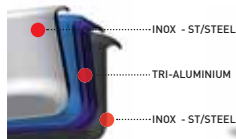


REF	Ø cm	H cm	Lts	U
233.124	24	6	2,5	1
233.128	28	6	3,5	1
233.132	32	6	4,5	1



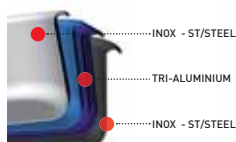
MULTIMETAL / MULTI-PLY / MULTI-METAL - F16

234 CAZO BOMBEADO / CONICAL SAUTÉ PAN / SAUTEUSE EVASÉE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
234.016	16	6,5	1,2	1
234.018	18	7	1,7	1
234.020	20	7,5	1,8	1
234.024	24	8,5	3	1
234.028	28	10	5,5	1

2341 CAZO BOMBEADO EXCALIBUR / NON-STICK CONICAL SAUTÉ PAN / SAUTEUSE EVASÉE EXCALIBUR



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
234.116	16	6,5	1,2	1
234.118	18	7	1,7	1
234.120	20	7,5	1,8	1
234.124	24	8,5	3	1
234.128	28	10	5,5	1

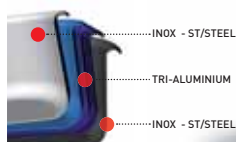
236 TAPA / LID / COUVERCLE



REF	Ø cm	U
236.016	16	1
236.020	20	1
236.024	24	1
236.028	28	1
236.032	32	1

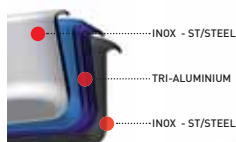
Fabricada en acero INOX . 18/10
Made of 18/10 St/Steel
Fabriqué en acier INOX . 18/10

250 SARTÉN "EXPERT" / FRYPAN "EXPERT" / POÊLE "EXPERT"



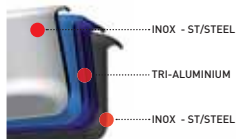
REF	Ø cm	H cm	U
250.020	20	4	1
250.024	24	4,5	1
250.028	28	5	1
250.032	32	5,5	1

251 SARTÉN ANTIADHERENTE EXCALIBUR / NON-STICK FRYPAN EXCALIBUR / POÊLE ANTI-ADHÉSIVE EXCALIBUR



REF	Ø cm	H cm	U
251.020	20	4	1
251.024	24	4,5	1
251.028	28	5	1
251.032	32	5,5	1

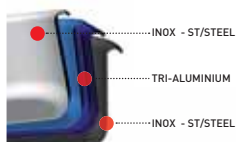
2390 WOK FONDO REDONDO / ROUND WOK /
WOK AVEC FOND ROND



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
239.028	28	7	2,25	1
239.036	36	10	6	1



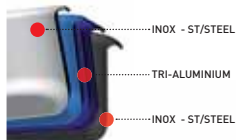
2391 WOK FONDO PLANO / FLAT WOK /
WOK AVEC FOND PLAIN



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
239.128	28	7	2,25	1
239.136	36	9	5,5	1



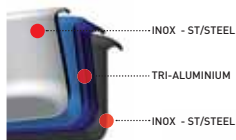
2394 WOK ANTIADHERENTE FONDO REDONDO / NON-STICK ROUND WOK /
WOK ANTI-ADHÉSIF FOND ROND



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
239.428	28	7	2,25	1
239.436	36	10	6	1



2395 WOK ANTIADHERENTE FONDO PLANO / NON-STICK FLAT WOK /
WOK ANTI-ADHÉSIF FOND PLAIN



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
239.536	36	9	5,5	1





PUJADAS OFRECE SU GAMA DE ACCESORIS DE USO PROFESIONAL FABRICADOS EN ACERO INOX ESPAÑOL

PUJADAS OFFERS ITS OWN RANGE OF PROFESSIONAL COOKWARE ACCESORIES MADE OF ST/STEEL ENGLISH

PUJADAS PROPOSE SE GAMME D'ACCESSOIRES POUR LA BATTERIE PROFESSIONNELLE FABRIQUÉE EN ACIER FRANÇAISE

308 ESCURRIDERA / CONICAL COLANDER /
PASOIRE CONIQUE

INOX - ST/STEEL
18/10



REF	Ø cm	H cm	U
308.030	30	16	1
308.035	35	16,5	1
308.040	40	18	1
308.045	45	19,5	1
308.050	50	22,5	1

300 ESCURRIDERA INOX CON BASE / ST/STEEL COLANDER WITH STAND /
PASOIRE INOX SUR PIED



REF	Ø cm	H cm	U
300.024	24	11,5	1
300.030	30	13,5	1

321 COLADOR / COLANDER /
PASOIRE

INOX - ST/STEEL
18/10



REF	Ø cm	U
321.020	20	1
321.022	22	1
321.024	24	1
321.026	26	1

305 COLADOR SEMIESFÉRICO / ROUND COLANDER /
PASOIRE DEMI-SPHÉRIQUE

INOX - ST/STEEL
18/10



REF	Ø cm	U
305.020	20	1
305.022	22	1

COMPLEMENTOS BATERÍA / COOKWARE COMPLEMENTS / COMPLEMENTS BATTERIE - F13

304 CAZO BOMBEADO / CONICAL SAUCEPAN /
CASSEROLE BOMBÉE

INOX - ST/STEEL
18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
304.016	16	7,5	1	1
304.018	18	8	1,7	1
304.020	20	10	2,5	1
304.022	22	11,5	3,7	1
304.024	24	12	4,5	1

3070 CALDERO FONDO PLANO / BOILER /
BASSINE À FOND PLAT

INOX - ST/STEEL
18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
307.020	20	10,5	2,2	1
307.025	25	11,5	3,5	1
307.030	30	14	6	1
307.035	35	14,5	8,5	1
307.040	40	16,5	13	1
307.045	45	17,5	20	1
307.050	50	20	25	1
307.060	60	22,5	45	1
307.070	70	24,5	65	1

3072 CALDERO CON FONDO DIFUSOR / BOILER WITH SANDWICH BOTTOM /
BASSINE À FOND PLAT AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR

INOX - ST/STEEL
18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
307.230	30	14,2	6	1
307.240	40	16	13,5	1



3071 CALDERO FONDO BOMBEADO / CONICAL BOILER /
BASSINE À FOND BOMBÉ

INOX - ST/STEEL
18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
307.120	20	12	2	1
307.125	25	13	3,8	1
307.130	30	16	6,5	1
307.135	35	16,7	8,5	1
307.140	40	19	13	1
307.145	45	20,5	20	1
307.150	50	23,5	25	1

306 CALDERO TIMBAL / MIXING BOILER /
BOL MIXEUR

INOX - ST/STEEL
18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
306.035	35	18	10	1

Una sola asa
Only one handle
Une seule anse

356 FUENTE HONDA CÓNICA / KITCHEN BOWL /
BASSINE PÂTISSIÈRE

INOX - ST/STEEL
18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
356.016	16	5,56	0,65	1
356.020	20	7,5	1,30	1
356.024	24	8,5	2,1	1
356.028	28	11	3,7	1
356.032	32	12,5	6	1

Medidas exteriores / Outer sizes / Dimensions e x térieures

309 RUSTIDERA (ASAS MÓVILES) / ROAST PAN (FALLING HANDLES) /
PLAQUE À RÔTIR (ANSES TOMBANTES)

INOX - ST/STEEL
18/10



REF	cm (int)	cm (ext)	H cm	U
309.040	40 x 30	43 x 33	6,5	1
309.050	50 x 35	54 x 39	7	1
309.060	60 x 40	64 x 44	9	1
309.070	70 x 45	74 x 49	10	1

320 FUENTE RECTANGULAR HONDA / DEEP RECTANGULAR SERVING DISH /
PLAT À GRAIN RECTANGULAIRE

INOX - ST/STEEL
18/10



REF	cm	H cm	U
320.040	39 x 27	7,2	1
320.045	43 x 34	7,8	1

355 FLANERO / CARAMEL CREAM MOULD /
MOULE À FLAN

INOX - ST/STEEL
18/10



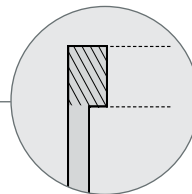
REF	Ø cm	H cm	U
355.007	7	5,5	10
355.008	8	5,5	10



..... ESPAÑOL
BATERÍA DE ALUMINIO PURO 99,5% EXTRA FUERTE

..... ENGLISH
PURE 99,5% EXTRA STRENGTH ALUMINUM COOKWARE

..... FRANÇAISE
BATTERIE DE CUISINE EN ALUMINIUM PUR À 99,5% EXTRA FORT



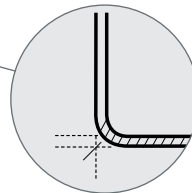
Bordes reforzados
Reinforced rims
Bords renforcés



Asas ergonómicas
Ergonomic handles
Anses ergonomiques



Remache de alta resistencia
Extremelly strong riveted handles
Poignées rivetées de haute résistance



Fondo reforzado
Reinforced base
Fond renforcé



Exelente conductividad térmica y alta eficiencia en la difusión del calor
Excellent thermo conductivity and exceptional efficiency on heat distribution
Conductivité thermique excellente et haute efficacité en diffusion de chaleur

ALU-PRO - F12

1181 OLLA SIN TAPA / STOCK POT WITHOUT LID /
MARMITE TRAITEUR SANS COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
118.125	25	25	12	1
118.127	27	27	15	1
118.130	30	30	21,2	1
118.132	32	32	25,5	1
118.135	35	35	33,6	1
118.140	40	40	50	1
118.145	45	45	72	1
118.150	50	50	98	1
118.160	60	60	155	1

1171 CACEROLA BAJA SIN TAPA / CASSEROLE WITHOUT LID /
FAITOUT SANS COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
117.125	25	10	5	1
117.127	27	11	6	1
117.130	30	12	8,5	1
117.132	32	13	10	1
117.135	35	14	13	1
117.138	38	15	17	1
117.140	40	16	20	1
117.145	45	18	28	1
117.150	50	21	41	1
117.160	60	25	70	1

1161 CACEROLA ALTA SIN TAPA / SAUCE POT WITHOUT LID /
BRAISIÈRE SANS COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
116.125	25	15	7,3	1
116.130	30	18	12,7	1
116.135	35	21	20,2	1
116.140	40	25	31,4	1
116.145	45	28	44,5	1
116.150	50	31	60,8	1
116.160	60	37	104,6	1

115 PAELLERA SIN TAPA / PAELLA PAN WITHOUT LID /
PLAT À PAELLA SANS COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
115.020	20	5,5	1,75	1
115.024	24	6	2,75	1
115.028	28	6	3,75	1
115.032	32	7	5,60	1
115.040	40	8	10	1
115.050	50	8	15,50	1
115.060	60	10	28	1

118 OLLA CON TAPA / STOCK POT WITH LID /
MARMITE TRAITEUR AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
118.025	25	25	12	1
118.027	27	27	15	1
118.030	30	30	21,2	1
118.032	32	32	25,5	1
118.035	35	35	33,6	1
118.040	40	40	50	1
118.045	45	45	72	1
118.050	50	50	98	1
118.060	60	60	155	1

117 CACEROLA BAJA CON TAPA / CASSEROLE WITH LID /
FAITOUT AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
117.025	25	10	5	1
117.027	27	11	6	1
117.030	30	12	8,5	1
117.032	32	13	10	1
117.035	35	14	13	1
117.038	38	15	17	1
117.040	40	16	20	1
117.045	45	18	28	1
117.050	50	21	41	1
117.060	60	25	70	1

116 CACEROLA ALTA CON TAPA / SAUCE POT WITH LID /
BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
116.025	25	15	7,3	1
116.030	30	18	12,7	1
116.035	35	21	20,2	1
116.040	40	25	31,4	1
116.045	45	28	44,5	1
116.050	50	31	60,8	1
116.060	60	37	104,6	1

1151 PAELLERA CON TAPA / PAELLA PAN WITH LID /
PLAT À PAELLA AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
115.132	32	7	5,60	1
115.140	40	8	10	1
115.150	50	8	15,50	1
115.160	60	10	28	1

ALU-PRO - F12

106 SAUTEX / SAUTÉ PAN / SAUTEUSE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
106.020	20	5,5	1,75	1
106.024	24	6	2,75	1
106.028	28	6	3,75	1
106.032	32	7	5,60	1
106.040	40	8	10	1

103 CAZO BOMBEADO / CONICAL SAUCEPAN / CASSEROLE BOMBÉE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
103.016	16	8	1	1
103.018	18	9	2	1
103.020	20	10,5	2,50	1
103.022	22	11	3	1
103.024	24	12	4	1
103.028	28	14	6,50	1

104 CAZO RECTO / SAUCEPAN / CASSEROLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
104.016	16	8	1,5	1
104.018	18	9	2	1
104.020	20	10	3	1
104.022	22	11	4	1
104.024	24	12	5	1
104.026	26	13	6	1

137 CACEROLA CATALANA CON TAPA / CATALAN CASSEROLE WITH LID / FAITOUT CATALAN AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	U
137.035	35	12	1
137.040	40	14	1

102 CONJUNTO CACEROLA CON 4 COLAPASTAS SIN TAPA / CASSEPOLE SET WITH 4 PASTA COLANDER WITHOUT LID /
ENSEMBLE FAITOUT AVEC 4 CUIT-PÂTES SANS COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
102.040	40*	16*	20*	1

* Datos relativos a la cacerola
* Casserole data
* Caractéristiques afférentes au braisière

Sin tapa / Without lid / Sans couvercle

113 RUSTIDERA CON ASAS MÓVILES / ROAST PAN WITH FALLING HANDLES /
PLAQUE À RÔTIR AVEC ANSES TOMBANTES



REF	cm	H cm	U
113.030	30 x 23	5	1
113.035	35 x 27	5,5	1
113.040	40 x 30	6,5	1
113.045	45 x 32	6,5	1
113.050	50 x 35	7	1
113.055	55 x 40	8	1
113.060	60 x 40	9	1
113.065	65 x 45	10	1
113.070	70 x 45	10	1

122 RUSTIDERA ANTIADHERENTE CON ASAS MÓVILES / NON-STICK ROAST PAN WITH FALLING HANDLES /
PLAQUE À RÔTIR ANTI-ADHÉSIF ANSES TOMBANTES



REF	cm	H cm	U
122.040	40 x 30	6,5	1
122.050	50 x 30	7	1
122.060	60 x 40	9	1

114 RUSTIDERA CON ASAS FIJAS / ROAST PAN WITH FIXED HANDLES /
PLAQUE À RÔTIR AVEC POIGNÉES FIXES



REF	cm	H cm	U
114.040	40 x 30	6,5	1
114.045	45 x 32	6,5	1
114.050	50 x 35	7	1
114.060	60 x 40	9	1
114.070	70 x 45	10	1

ALU-PRO - F12

109 ESCURRIDERA CON ARO / CONICAL COLANDER /
PASSOIRE CONIQUE



REF	Ø cm	H cm	U
109.030	30	14,5	1
109.035	35	16,5	1
109.040	40	17,5	1
109.045	45	20	1
109.050	50	22,5	1

107 CALDERO FONDO PLANO / CONICAL BOILER /
BASSINE À FOND PLAT



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
107.040	40	16,5	13	1
107.050	50	19,5	25	1
107.060	60	23,5	45	1

136 MOLDE INDUSTRIAL PARA FLAN / REINFORCED CARAMEL CREAM MOULD /
MOULE À FLAN



REF	Ø cm	H cm	U
136.006	6	5,5	1
136.007	7	6,5	1
136.008	8	6,5	1

112 TAPA / LID /
COUVERCLE



REF	Ø cm	U
112.025	25	1
112.027	27	1
112.030	30	1
112.032	32	1
112.035	35	1
112.038	38	1
112.040	40	1
112.045	45	1
112.050	50	1
112.060	60	1

BLACK SERIES

ALUMINIO FUNDICIÓN ANTIADHERENTE /
NON-STICK CAST ALUMINIUM /
ALUMINIUM FONTE ANTI-ADHÉSIVE

 INDUCCIÓN / INDUCTION / INDUCTION



VER EN PÀGINA 75 /
REFER TO PAGE 75 /
VOIR PAGE 75

ESPAÑOL

GAMA DE SARTENES DE ALUMINIO DE FUNDICIÓN DE GRAN RESISTENCIA A LA DEFORMACIÓN Y CON ANTIADHERENTE DE ALTA CALIDAD Y DURABILIDAD. OFRECE EL MAYOR RENDIMIENTO CON EL MÁXIMO AHORRO DE ENERGÍA Y TIEMPO EN COCINAS DE GAS, ELÉCTRICAS, VITROCERÁMICA E INDUCCIÓN.

ENGLISH

RANGE OF CAST ALUMINIUM FRY PANS. VERY RESISTANT TO DISTORTION. HIGH-QUALITY, DURABLE NON-STICK COATING. OFFERS TOP-NOTCH PERFORMANCE WHILE OFFERING A MAXIMUM OF ENERGY AND TIME SAVING ON GAS, ELECTRIC, VITROCERAMIC AND INDUCTION.

FRANÇAISE

GAMME D'ALUMINIUM FONTE DE GRANDE RÉSTANCE À LA DÉFORMATION ET ANTI-ADHÉSIVE DE HAUTE QUALITÉ ET DURABLE. VOUS OBTIENDREZ LE MEILLEURE RENDEMENT AVEC UN MAXIMUM D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE ET DE TEMPS DANS LES CUISINES QUI FONCTIONNENT AVEC LE GAZ, L'ÉLECTRICITÉ, VITROCÉRAMIQUE ET INDUCTION.



ESPAÑOL

GAMA DE ALUMINIO DE FUNDICIÓN TOTALMENTE INDEFORMABLE, CON FONDO TORNEADO Y ANTIADHERENTE DE ALTA CALIDAD LIBRE DE PFOA. VER NUEVA GAMA SARTENES ALUMINIO FUNDICIÓN BLACK SERIES EN PÁGINA 75

ENGLISH

CAST ALUMINIUM ITEMS ABSOLUTELY INDEFORMABLE, WITH GROUND BASE AND TOP RESISTANT NON-STICK COATING PFOA FREE. NEW RANGE OF CAST ALUMINIUM FRY PANS BLACK SERIES IN PAGE 75

FRANÇAISE

GAMMA EN ALUMINIUM FONTÉ INDÉFORMABLE, AVEC FOND DRESSÉ ET ANTI-ADHÉSIF LIVRE DE PFOA. NOUVELLE GAMME DE POÊLES ALUMINIUM FONTÉ BLACK SERIES PAGE 75

141 CAZUELA BAJA / SHALLOW CASSEROLE /
COCOTTE



REF	Ø cm	H cm	U
141.020	20	5,5	1
141.024	24	5,8	1
141.028	28	7,5	1
141.032	32	8	1
141.036	36	8,5	1
141.040	40	10	1

151 CAZUELA ALTA / DEEP CASSEROLE /
BRAISIÈRE



REF	Ø cm	H cm	U
151.016	16	8	1
151.020	20	9	1
151.024	24	10	1
151.028	28	12	1
151.032	32	14	1

152 RUSTIDERA / ROAST PAN /
PLAQUE À RÔTIR



REF	cm	H cm	U
152.025	25 x 20	6,5	1
152.030	30 x 22	7	1
152.035	35 x 25	7,5	1

153 PARRILLA PLANA CON ASAS / HOT-PLATE WITH HANDLES /
GRILL PLAT AVEC POIGNÉES



REF	cm	H cm	U
153.034	34 x 26	2,5	1
153.050	50 x 30	2,5	1



ESPAÑOL

ESPECIALMENTE DISEÑADA PARA EL CHEF EN CASA O PARA PEQUEÑAS COCINAS PROFESIONALES DONDE EL ESPACIO ES CRUCIAL. ESTÁ FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE 18/10, PULIDA SATINADA EN SU INTERIOR Y BRILLANTE EN EL EXTERIOR.

ENGLISH

SPECIALLY DESIGNED FOR AN INTENSIVE & PROFESSIONAL USE IN SMALL RESTAURANTS OR EVEN AT HOME. MADE OF 18/10 ST/STEEL STEEL INSIDE SATIN AND OUTSIDE MIRROR FINISH.

FRANÇAISE

SPÉCIALEMENT DÉSIGNÉE POUR UNE UTILISATION PROFESSIONNELLE INTENSIVE DANS DES PETITS RESTAURANTS OU À LA MAISON. FABRIQUÉE EN ACIER INOXYDABLE 18/10, POLIE SATINÉ À L'INTÉRIEUR ET BRILLANTE À L'EXTÉRIEUR.

411 OLLA RECTA CON TAPA / STOCK POT WITH LID / MARMITE TRAITEUR AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
411.524	24	20	9	1
411.528	28	24	14,5	1

407 CACEROLA BAJA CON TAPA / CASSEROLE WITH LID / FAITOUT AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
407.516	16	7,5	1,5	1
407.520	20	8	2,5	1
407.524	24	9,5	4,3	1
407.528	28	11	6,7	1
407.532	32	12,5	10	1

408 CACEROLA ALTA CON TAPA / SAUCE POT WITH LID / BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
408.516	16	11	2,1	1
408.520	20	13	4	1
408.524	24	14	6,3	1
408.528	28	16	9,5	1
408.532	32	19	15,2	1

406 PAELLERA CON TAPA / PAELLA PAN WITH LID / PLAT À PAELLA AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
406.524	24	6	2,7	1
406.528	28	6	3,7	1

HOBBY CHEF - F11

412 PARTE SUPERIOR VAPORERA / TOP FOR STEAM POT /
DESSUS CUIT-VAPEUR



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
412.020	20	13	4	1
412.024	24	14	6,3	1

Adaptable a olla y cacerola alta
Adjustable to stock pot and sauce pot
Adaptable à marmite traiteur et braisière

410 SAUTEX / SAUTÉ PAN /
SAUTEUSE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
410.524	24	6	2,7	1

404 CAZO RECTO / SAUCEPAN /
CASSEROLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
404.512	12	7	0,7	1
404.514	14	7	1	1
404.516	16	7,5	1,5	1
404.518	18	9	2,3	1
404.520	20	10	3,1	1

305 COLADOR SEMIESFÉRICO / ROUND COLANDER /
PASOIRE DEMI-SPHÉRIQUE



REF	Ø cm	U
305.020	20	1
305.022	22	1

409 TAPA / LID /
COUVERCLE



REF	Ø cm	U
409.516	16	1
409.520	20	1
409.524	24	1
409.528	28	1
409.532	32	1

470 BATERÍA DE COCINA 8 PIEZAS / 8 PIECES KITCHENWARE SET /
BATTERIE DE CUISINE DE 8 PIÈCES



REF	U
470.005	1

Cacerola alta / Saucepot / Braisière: 16, 20 cm
Cacerola baja / Casserole / Faitout: 16, 20, 24 cm
Cazos / Saucepan / Casseroles: 14, 16 cm
Sautex / Sauté pan / sauteuse: 24 cm



ESPAÑOL

BATERÍA ESPECIALMENTE IDEADA PARA EL EQUIPAMIENTO DE APARTAMENTOS, APART-HOTELES Y BUNGALOWS. CUERPO ACERO INOXIDABLE, PULIDO SATINADO INTERIOR Y BRILLANTE EN EL EXTERIOR. FONDO DIFUSOR TIPO SANDWICH APTO PARA INDUCCIÓN. ASAS Y MANGOS FABRICADOS EN BAQUELITA 100%, RESISTENTES AL CALOR.

ENGLISH

COOKWARE SET ESPECIALLY DESIGNED FOR THE APARTMENTS, APART-HOTELS AND CABIN EQUIPMENT. BODY MADE OF ST/STEEL. SATIN POLISHED INSIDE AND MIRROR POLISHED ON THE OUTSIDE. TRIPLE THERMO-DIFFUSIVE BASE, SANDWICH TYPE, SUITABLE FOR INDUCTION. HANDLES MADE OF 100% BAKELITE, HEAT-RESISTANT.

FRANÇAISE

BATTERIE DE CUISINE SPÉCIALEMENT CONÇUE POUR ÉQUIPER STUDIOS, APPART-HÔTELS ET BUNGALOWS. LE CORPS EST FABRIQUÉ EN ACIER INOXYDABLE. POLISSAGE SATINÉ À L'INTÉRIEUR ET BRILLANT À L'EXTÉRIEUR. TRIPLE FOND THERMO-DIFFUSEUR TYPE SANDWICH, CONÇU POUR L'INDUCTION. ANSES ET QUEUES FABRIQUÉES 100% BAKÉLITE, RÉSISTANTES À LA CHALEUR.

270 OLLA RECTA CON TAPA / STOCK POT WITH LID / MARMITE TRAITEUR AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
270.020	20	14,5	4,5	1
270.024	24	15	6,7	1

271 CACEROLA CON TAPA / SAUCE POT WITH LID / BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
271.020	20	8,5	2,5	1
271.024	24	9,5	4,2	1

272 CAZO / SAUCEPAN / CASSEROLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
272.014	14	7,5	1,1	1
272.016	16	8	1,5	1
272.018	18	8,5	2,1	1
272.020	20	8,5	2,5	1

SARTENES /
FRY PANS /
POÊLES

SARTENES ACERO / STEEL FRY PANS / POÊLES ACIER	64
SARTENES ALUMINIO / ALUMINIUM FRY PANS / POÊLES ALUMINIUM	66
SARTENES ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL FRY PANS / POÊLES ACIER INOXYDABLE	70
SARTENES MULTIMETAL / 5-PLY FRY PANS / POÊLES MULTI-METAL	73
BLACK SERIES - SARTENES ALUMINIO FUNDICIÓN / BLACK SERIES - CAST ALUMINIUM FRY PANS / BLACK SERIES - POÊLES ALUMINIUM FONTÉ	75
PAELLERA VALENCIANA / SPANISH PAELLA PAN / PLAT À PAELLA	78

SARTENES

FRY PANS

ESPAÑOL

ENGLISH

MANGOS:

LOS MANGOS SON UNO DE LOS ELEMENTOS DE DIFERENCIACIÓN FUNCIONAL MÁS IMPORTANTES. DE ESTA FORMA PUJADAS ADAPTÁNDOSE A LAS NUEVAS TENDENCIAS EN EL SECTOR DE LA COCINA PROFESIONAL IMPULSA Y PROMOCIONA LOS DISEÑOS:

ERGOS: FABRICADOS EN TUBO DE ACERO INOXIDABLE, CON UN DISEÑO ERGONÓMICO Y EXCLUSIVO, RESISTENTE A LA TRANSMISIÓN DEL CALOR. MÁXIMO RENDIMIENTO EN LA COCINA PROFESIONAL.

HÉRCULES: MANGOS TRADICIONALES FABRICADOS EN HIERRO PLANO CON RECUBRIMIENTO "EPOXY" RESISTENTE AL CALOR. ALTAMENTE ACONSEJADOS PARA UN USO INTENSIVO.

BAQUELITA: FABRICADOS EN 100% BAQUELITA, AISLANTE DEL CALOR Y MÁS LIGEROS. IDEALES PARA UN USO DOMÉSTICO O POCO FRECUENTE.

ANTIADHERENTES:

SARTENES DE ALUMINIO:

ANTIADHERENTE PROFESIONAL MULTICAPA EN LAS SARTENES DE 4 MM DE ESPESOR Y TITANIUM EN LAS DE 5 MM. BUENA RESISTENCIA A LA ABRASIÓN Y LARGA DURABILIDAD.

SARTENES DE ACERO INOXIDABLE Y MULTIMETAL:

EXCALIBUR, ANTIADHERENTE DE ÚLTIMA GENERACIÓN BASADO EN UN REFUERZO DE ACERO INOXIDABLE QUE SE INTEGRA EN EL SUBSTRATO METÁLICO PASANDO A FORMAR PARTE DEL MISMO Y LOGRANDO LA COMBINACIÓN ÚNICA DE LA DUREZA DEL ACERO INOXIDABLE CON LAS CARACTERÍSTICAS DE ANTIADHERENCIA. RESISTENTE A LA EROSIÓN DE LOS UTENSILIOS MÁS AGRESIVOS. (VER CUADRO INFORMATIVO).

HANDLES:

HANDLES ARE ONE OF THE MOST IMPORTANT DIFFERENTIATING FUNCTIONAL ELEMENTS. PUJADAS HAS ADAPTED TO THE LATEST TRENDS IN THE PROFESSIONAL COOKING SECTOR AND FOR THIS REASON HIGHLIGHTS AND PROMOTES THE FOLLOWING DESIGNS:

ERGOS: MADE OF ST/STEEL TUBE WITH AN EXCLUSIVE, HEAT-RESISTANT, ERGONOMIC DESIGN. THE BEST PERFORMANCE WITH PROFESSIONAL USE.

HERCULES: TRADITIONAL HANDLES MADE OF FLAT IRON WITH A HEAT RESISTANT "EPOXY" COATING. HIGHLY RECOMMENDED FOR INTENSIVE USE.

BAKELITE: MADE OF 100% HEAT-RESISTANT BAKELITE. SUGGESTED FOR HOUSEHOLD OR NON-INTENSIVE USE.

NON-STICK COATINGS:

ALUMINIUM FRY PANS:

NON-STICK PROFESSIONAL MULTI LAYER COATING APPLIED ON THE 4 MM THICK FRY PANS AND TITANIUM ON THE 5 MM ONES. LONG-LASTING AND HIGH RESISTANCE TO ABRASION.

ST/STEEL AND MULTIMETAL FRY PANS:

EXCALIBUR, A NON-STICK COATING OF THE LATEST GENERATION. A SYSTEM WHERE THE NON-STICK COATING FORMS AN INTEGRAL PART OF THE BASE DUE TO THE ADDITION OF A COAT OF POWDERED ST/STEEL. EFFECTIVELY COMBINING THE DURABILITY OF ST/STEEL WITH THE NON-STICK PROPERTIES OF THE FLUOROPOLYMER. RESISTANT TO THE EFFECTS OF THE MOST AGGRESSIVE KITCHEN UTENSILS. (SEE INFORMATIVE TABLE).



POÊLES

FRANÇAISE

QUEUES:

LES QUEUES SONT PARMI LES ÉLÉMENTS DE DIFFÉRENCIATION FONCTIONNELLE LES PLUS IMPORTANTS. AINSI DONC, PUJADAS EN S'ADAPTANT AUX NOUVELLES TENDANCES DU SECTEUR DE LA CUISINE PROFESSIONNELLE, OPTÉ ET MISE POUR LES NOUVEAUX DESSINS:

ERGOS: FABRIQUÉES EN TUBE D'ACIER INOXYDABLE, DESSIN ERGONOMIQUE ET EXCLUSIF, RÉSISTANT À CHALEUR. RENDEMENT MAXIMAL EN UTILISATION PROFESSIONNELLE.

HÉRCULES: FORME TRADITIONNELLE EN FER À REVÊTEMENT "ÉPOXY", RÉSISTANT À LA CHALEUR. HAUTEMENT RECOMMANDÉS POUR UNE UTILISATION INTENSIVE.

BAKÉLITE: FABRIQUÉES 100% BAKÉLITE, RÉSISTANTES À LA CHALEUR ET PLUS LÉGÈRES. IDÉALES POUR UNE UTILISATION DOMESTIQUE OU PEU FRÉQUENTE.

ANTI-ADHÉSIF :

POÊLES EN ALUMINIUM : REVÊTEMENT PROFESSIONNEL ANTI-ADHÉRANT MULTICOUCHE APPLIQUÉ SUR LES POÊLES DE 4MM D'ÉPAISSEUR ET TITANIUM SUR CELLES DE 5MM. DURABILITÉ ET RÉSISTANCE À L'ABRASION.

POÊLES EN ACIER INOXYDABLE ET MULTI-MÉTAL : EXCALIBUR EST UN REVÊTEMENT DE NOUVELLE GÉNÉRATION, BASÉ SUR UN ACIER INOXYDABLE RENFORCÉ. IL S'INTÈGRE DANS LE SUBSTRAT MÉTALLIQUE DONT IL FAIT PARTIE, CE QUI DONNE UNE COMBINAISON UNIQUE ENTRE DURETÉ DE L'ACIER ET CARACTÉRISTIQUES DE L'ANTI-ADHÉSIF. LE REVÊTEMENT EXCALIBUR RÉSISTE MÊME AUX USTENSILES LES PLUS DURS. (VOIR TABLEAU INFORMATIF).



DETALLE TRATAMIENTO ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING TREATMENT / DÉTAIL APPLICATION ANTI-ADHÉSIF



1 PARA DAR RUGOSIDAD A LA SUPERFICIE DE LA PIEZA SE CHORREA CON ELEMENTOS ABRASIVOS Y CON ELLO SE LOGRA UN BUEN ANCLAJE DEL EXCALIBUR.

1 THE SURFACE OF THE SUBSTRATE IS BLASTED WITH AN ABRASIVE TO ROUGHEN IT, SO OTHER ELEMENTS IN THE EXCALIBUR PROCESS ADHERE TO IT BETTER.

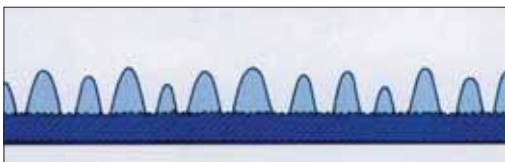
1 AFIN DE LA RENDRE RUGUEUSE, LA SURFACE DE LA PIÈCE EST SABLÉE AVEC UN ABRASIF; CECI PERMETTRA UNE EXCELENTE TENUE DU PROCÉDÉ EXCALIBUR.



2 LA PARTE MÁS IMPORTANTE DEL PROCESO: LA PULVERIZACIÓN Y DEPOSICIÓN DE LAS PARTÍCULAS FUNDIDAS DE UNA ALEACIÓN DE ACERO INOXIDABLE, PATENTADA POR WHITFORD.

2 THEN, THE MOST IMPORTANT PART: WHITE-HOT PARTICLES OF A SPECIAL STAINLESS STEEL (WHITFORD'S PATENTED ALLOY) ARE SPRAYED ONTO THE ROUGHENED SURFACE.

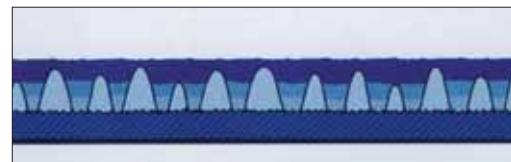
2 VIENT ENSUITE LE PLUS IMPORTANT: DES PARTICULES D'UN ACIER INOXYDABLE SPÉCIAL (PROTÉGÉ PAR BREVET PAR WHITFORD) SONT CHAUFFÉES À BLANC ET PULVÉRISÉES SUR LA PIÈCE.



3 LAS PARTÍCULAS SE ENFRÍAN, FORMANDO PARTE INTEGRAL DE LA SUPERFICIE CON "PICOS" Y "VALLES" QUE PERMITEN ALOJAR LAS CAPAS DE ANTIADHERENTE DE FORMA PERMANENTE.

3 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.

3 CES PARTICULES SE REFRROIDISSENT, FORMENT DES CRÊTES ET DES VALLÉES CONSTITUANT UNE EXCELLENTE BASE PERMANENTE D'ACCROCHAGE ET DE RENFORCEMENT DE L'ANTI-ADHÉSIF.



4 FINALMENTE SE APLICAN VARIAS CAPAS DE FLUOROPOLÍMEROS QUE RELLENAN LOS "VALLES" Y CUBREN LOS "PICOS", LOS CUALES PROTEGEN EL RECUBRIMIENTO ANTIADHERENTE.

4 SEVERAL COATS OF TOUGH FLUOROPOLYMERS FILL THE "VALLEYS" AND COVER THE "PEAKS", HELD PERMANENTLY IN PLACE BY THE SPECIAL STAINLESS STEEL "PEAKS".

4 DES COUCHES D'ANTI-ADHÉSIF TRÈS RÉSISTANT SONT APPLIQUÉES; ELLES REMPLISSENT LES VALLÉES, RECOUVRENT JUSTE LE HAUT DES CRÊTES QUI LES MAINTIENNENT FERMENT EN PLACE.








BASE ALUMINIO / ALUMINIUM BASE / CORPS EN ALUMINIUM

	EXPERT	HÉRCULES	ERGOS	HÉRCULES INDUCCIÓN	ERGOS INDUCCIÓN
REF / ITEM / CODE	127 	128 	120 	1289 	1209 
ESPESOR / THICKNESS / EPAISSEUR	4 mm	4 mm	4 mm	4 mm	4 mm
ANTIADHERENTE / COATING / REVÊTEMENT	NINGUNO / NONE / AUCUN	MULTICAPA / MULTI PLY / MULTI-COUCHE	MULTICAPA / MULTI PLY / MULTI-COUCHE	MULTICAPA / MULTI PLY / MULTI-COUCHE	MULTICAPA / MULTI PLY / MULTI-COUCHE
MANGO / HANDLE / QUEUE	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE	HIERRO + "EPOXY" / IRON + "EPOXY" / ACIER + "EPOXY"	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE	HIERRO + "EPOXY" / IRON + "EPOXY" / ACIER + "EPOXY"	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE
UTILIZACIÓN / USE / UTILISATION					
RECOMENDADA / RECOMMENDED / RECOMMANDÉE	IDEAL PARA SALTEAR. APTA PARA LOS MÁS EXPERTOS / IDEAL FOR "SAUTÉE". APT FOR EXPERTS / IDEAL POUR SAUTÉE. APTÉ POUR LES EXPERTS	COCCIÓN A FUEGO LENTO / SLOW BAKING / CUISSON À FEU LENT	COCCIÓN A FUEGO LENTO / SLOW BAKING / CUISSON À FEU LENT	COCCIÓN A FUEGO LENTO / SLOW BAKING / CUISSON À FEU LENT	COCCIÓN A FUEGO LENTO / SLOW BAKING / CUISSON À FEU LENT

BASE ACERO / STEEL BASE / CORPS EN ACIER

BASE ACERO INOXIDABLE /

	CARBON EXPERT	LYONNAISE	EXPERT	EXCALIBUR HÉRCULES
REF / ITEM / CODE	135 	1351 	213 	228 
ESPESOR / THICKNESS / EPAISSEUR	3 mm	1,5 mm	0,8 mm	0,8 mm
ANTIADHERENTE / COATING / REVÊTEMENT	NINGUNO / NONE / AUCUN	NINGUNO / NONE / AUCUN	NINGUNO / NONE / AUCUN	
MANGO / HANDLE / QUEUE	FLAT IRON	FLAT IRON	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE	HIERRO + "EPOXY" / IRON + "EPOXY" / ACIER + "EPOXY"
UTILIZACIÓN / USE / UTILISATION				
RECOMENDADA / RECOMMENDED / RECOMMANDÉE	SELLAR, FREIR, DORAR / SEALING, FRYING AND BROWNING / SEALING, FRYING AND BROWNING	SELLAR, FREIR, DORAR / SEALING, FRYING AND BROWNING / SEALING, FRYING AND BROWNING	IDEAL PARA SALTEAR. APTA PARA LOS MÁS EXPERTOS / IDEAL FOR "SAUTÉE". APT FOR EXPERTS / IDEAL POUR SAUTÉE. APTÉ POUR LES EXPERTS	COCCIÓN A FUEGO LENTO / SLOW BAKING / CUISSON À FEU LENT

ALUMINI CERAMIC	HÉRCULES HONDA	ERGOS TITANIUM	BLACK SERIES	APOLO
				
1208	148	140	149	460
4 mm	3,5 mm	5 mm	4 mm	2,5 mm
CERÁMICO / CERAMIC / CÉRAMIQUE	MULTICAPA / MULTI PLY / MULTI-COUCHE		SUPERTITANIUM	ROCCIA D'ORO
INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE	HIERRO "EPOXY" / IRON "EPOXY" / ACIER "EPOXY"	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE	BAQUELITA / BAKELITE / BAKÉLITE
				
ALTAS TEMPERATURAS / HIGH TEMPERATURES / HAUTES TEMPÉRATURES	MAYOR CAPACIDAD / GREATER CAPACITY / PLUS GRANDE CAPACITÉ	MÁXIMA RESISTENCIA A LA ABRASIÓN / MAXIMUM RESISTANCE TO THE ABRASION / RÉSISTANCE MAXIMALE A L'ABRASION	ROBUSTEZ Y BUEN DESGLIZAMIENTO / ROBUSTNESS AND GOOD SLIDING / ROBUSTESSE ET BON GLISSEMENT	UTILIZACIÓN LIGERA / SLIGHT USE / UTILISATION LÉGÈRE

ST/STEEL BODY / CORPS EN ACIER INOXYDABLE

EXCALIBUR ERGOS	INOX CERAMIC	MULTIMETAL EXPERT	MULTIMETAL EXCALIBUR	HERA
				
220	2208	250	251	130
0,8 mm	0,8 mm	3,5 mm	3,5 mm	0,8 mm
		NINGUNO / NONE / AUCUN		
INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE	BAQUELITA / BAKELITE / BAKÉLITE
				
COCCIÓN A FUEGO LENTO / SLOW BAKING / CUISSON À FEU LENT	ALTAS TEMPERATURAS / HIGH TEMPERATURES / HAUTES TEMPÉRATURES	HOMOGENEIDAD Y EFICACIA TÉRMICA. APTA PARA EXPERTOS / HOMOGENEITY AND THERMAL EFFECTIVENESS. APT FOR EXPERTS / HOMOGÉNÉITÉ ET EFFICACITÉ THERMIQUE. APTE PO UR LES EXPERTS	HOMOGENEIDAD Y EFICACIA TÉRMICA / HOMOGENEITY AND THERMAL EFFECTIVENESS / HOMOGÉNÉITÉ ET EFFICACITÉ THERMIQUE	UTILIZACIÓN LIGERA / SLIGHT USE / UTILISATION LÉGÈRE

1.2 SARTENES / FRY PANS / POÊLES

SARTENES ACERO / STEEL FRY PANS / POÊLES ACIER - F14



ESPAÑOL

FABRICADAS EN ACERO CON EXCELENTES PROPIEDAS TÉRMICAS Y ANTIADHERENTES NATURALES. APTAS PARA HORNOS.

ENGLISH

MADE OF CARBON STEEL WITH EXCELLENT THERMAL AND NATURAL NON-STICK PROPERTIES. FLASH OVEN BAKING POSSIBLE.

FRANÇAISE

FABRIQUÉES EN ACIER QUI OFFRENT D'EXCELLENTE PROPRIÉTÉS THERMIQUES ET ANTIADHÉSIVES.
ON PEUT LES UTILISER DIRECTEMENT AUX FOURS.

135 SARTÉN "CARBONO" 3 MM / CARBON STEEL FRY PAN 3 MM / POÊLE CARBON 3 MM



REF	Ø cm	H cm	U
135.020	20	3.8	1
135.024	24	4.5	1
135.028	28	4.5	1
135.032	32	5	1
135.036	36	5.5	1
135.040	40	5.5	1

1351 SARTÉN "LIONESA" 1,5 MM / "LYONNAISE" STEEL FRY PAN 1,5 MM / POÊLE "LYONNAISE" 1,5 MM



REF	Ø cm	H cm	U
135.120	20	4.5	1
135.124	24	5	1
135.128	28	5.5	1
135.132	32	6	1
135.136	36	6.5	1
135.140	40	7	1

SARTENES ACERO / STEEL FRY PANS / POÊLES ACIER - F14

1352 SARTÉN HONDA / SARTÉN HONDA /
SARTÉN HONDA

REF	Ø cm	H cm	U
135.230	30	7	1

1353 WOK / WOK /
WOK

REF	Ø cm	H cm	U
135.330	30	9,5	1

1354 SARTÉN PARA CRÊPES / SARTÉN PARA CRÊPES /
SARTÉN PARA CRÊPES

REF	Ø cm	H cm	U
135.424	24	2	1

1356 SARTÉN PARA BLINIS / BLINIS FRY PAN /
PÔELE À BLINIS

REF	Ø cm	H cm	U
135.610	12	2	1

1.2 SARTENES / FRY PANS / POÊLES

SARTENES ALUMINIO / ALUMINIUM FRY PANS / POÊLES ALUMINIUM - F14



ESPAÑOL

FABRICADAS EN ALUMINIO CON RECUBRIMIENTO ANTIADHERENTE, ADAPTADAS A TODO TIPO DE COCINAS EXCEPTO INDUCCIÓN.
NO APTAS PARA HORNOS.

ENGLISH

MADE OF ALUMINIUM WITH NON-STICK COATING, SUITABLE FOR ANY KIND OF STOVE EXCEPT INDUCTION AND OVEN.

FRANÇAISE

FABRIQUÉES EN ALUMINIUM AVEC REVÊTEMENT ANTI-ADHÉSIF, RECOMMANDÉES POUR TOUT TYPE DE FEUX, SAUF INDUCTION.
NE PAS UTILISER AUX FOURS.

120

SARTÉN ANTIADHERENTE "ERGOS" / NON-STICK FRY PAN "ERGOS" /
POÊLE ANTI-ADHÉSIVE "ERGOS"



REF	Ø cm	H cm	U
120.018	18	4	12
120.020	20	4	12
120.022	22	4,5	12
120.024	24	4,5	6
120.026	26	5	6
120.028	28	5	6
120.032	32	5,5	6
120.036	36	6	6
120.040	40	6,5	6



Fondo plano
Plain base
Fond plain

Fácil limpieza / Easy to clean / Facile à nettoyer

128

SARTÉN ANTIADHERENTE "HERCULES" / NON-STICK FRY PAN "HERCULES" /
POÊLE ANTI-ADHÉSIVE "HERCULES"



REF	Ø cm	H cm	U
128.018	18	4	12
128.020	20	4	12
128.022	22	4,5	12
128.024	24	4,5	6
128.026	26	5	6
128.028	28	5	6
128.032	32	5,5	6
128.036	36	6	6
128.040	40	6,5	6



Fondo plano
Plain base
Fond plain

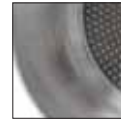
Fácil limpieza / Easy to clean / Facile à nettoyer



1208 SARTÉN ALUMINIO CON RECUBRIMIENTO ANTIADHERENTE CERÁMICO / ALUMINIUM FRY PAN WITH CERAMIC NON-STICK COATING / POÊLE ALUMINIUM À REVÊTEMENT ANTI-ADHÉSIF CÉRAMIQUE



REF	Ø cm	H cm	U
120.820	20	4	1
120.824	24	4,5	1
120.828	28	5	1
120.832	32	5,5	1



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

1209 SARTÉN ANTIADHERENTE FONDO INDUCCIÓN "ERGOS" / NON-STICK INDUCTION FRY PAN "ERGOS" / POÊLE ANTI-ADHÉSIVE FOND INDUCTION "ERGOS"



REF	Ø cm	H cm	U
120.920	20	4	1
120.924	24	4,5	1
120.928	28	5	1
120.932	32	5,5	1



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

1289 SARTÉN ANTIADHERENTE FONDO INDUCCIÓN "HERCULES" / NON-STICK INDUCTION FRY PAN "HERCULES" / POÊLE ANTI-ADHÉSIVE FOND INDUCTION "HERCULES"



REF	Ø cm	H cm	U
128.920	20	4	1
128.924	24	4,5	1
128.928	28	5	1
128.932	32	5,5	1



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

1.2 SARTENES / FRY PANS / POÊLES

SARTENES ALUMINIO / ALUMINIUM FRY PANS / POÊLES ALUMINIUM - F14

140

SARTÉN ANTIADHERENTE "ERGOS TITANIUM" / NON-STICK FRY PAN "ERGOS TITANIUM" / POÊLE ANTI-ADHÉSIVE "ERGOS TITANIUM"



REF	Ø cm	H cm	U
140.018	18	4	1
140.020	20	4	1
140.024	24	4,5	1
140.028	28	5	1
140.032	32	5,5	1
140.036	36	6	1
140.040	40	6,5	1



Fondo torneado
Ground base
Fond dressé



Antiadherente
Non-stick
Anti-adhésif

128

SARTÉN ANTIADHERENTE "HERCULES" MANGO COLORES / NON-STICK FRY PAN "HERCULES" COLOURED HANDLES / POÊLE ANTI-ADHÉSIF "HERCULES" QUEUE À COULEURS



REF	ROJO Red / Rouge	AMARILLO Yellow / Jaune	AZUL Blue / Bleu	VERDE Green / Vert	Ø cm	H cm	U
128	1	2	3	4	20	4	1
128	1	2	3	4	24	4,5	1
128	1	2	3	4	28	5	1
128	1	2	3	4	32	5,5	1
128	1	2	3	4	36	6	1
128	1	2	3	4	40	6,5	1

- Carnes rojas / Red meat / Viande rouge
- Carnes blancas y huevos / White meat and eggs / Viande blanche et oeufs
- Pescado / Fish / Poisson
- Verdura / Vegetables / Verdures

Ref: 128 + Color / Colour / Couleur + Ø

148

SARTÉN HONDA "HERCULES" ANTIADHERENTE / NON-STICK SAUTÉ PAN "HERCULES" / SAUTEUSE ÉVASÉE EN ANTI-ADHÉSIVE "HERCULES"



REF	Ø cm	H cm	U
148.020	20	6,5	1
148.024	24	7	1
148.028	28	7,5	1
148.032	32	8	1

125

SARTÉN RECTANGULAR PESCADO "ERGOS" ANTIADHERENTE / NON-STICK RECTANGULAR FRY PAN FOR FISH "ERGOS" / POÊLE RECTANGULAIRE À POISSON "ERGOS" ANTI-ADHÉSIVE



REF	cm	H cm	U
125.038	38 x 26	5	1

SARTENES ALUMINIO / ALUMINIUM FRY PANS / POÊLES ALUMINIUM - F14

127 SARTÉN "ERGOS" EXPERT / FRY PAN "ERGOS" EXPERT /
POÊLE "ERGOS" EXPERT

REF	Ø cm	H cm	U
127.020	20	4	1
127.024	24	4,5	1
127.028	28	5	1
127.032	32	5,5	1
127.036	36	6	1
127.040	40	6,5	1

124 PAELLERA ANTIADHERENTE / NON-STICK PAELLA PAN /
PLAT A PAELLA ANTI-ADHÉSIF

REF	Ø cm	H cm	U
124.020	20	4	1
124.024	24	4,5	1
124.028	28	5	1
124.032	32	5,5	1
124.036	36	6	1
124.040	40	6,5	1

Asas de acero inox / St/Steel handle / Anses en acier inox

131 SARTÉN PARA CRÊPES "HERCULES" ANTIADHERENTE / NON-STICK CRÊPE FRY PAN "HERCULES" /
POÊLE À CRÊPES "HERCULES" ANTI-ADHÉSIVE

REF	Ø cm	H cm	U
131.022	22	2,5	1
131.026	26	2,5	1

139 SARTÉN BLINIS ANTIADHERENTE / NON-STICK BLINIS FRY PAN /
POÊLE À BLINIS ANTI-ADHÉSIVE

REF	Ø cm	H cm	U
139.012	12	2	1

460 SARTÉN ANTIADHERENTE "APOLO". MANGO DE BAQUELITA / ALUMINIUM FRY PAN "APOLO".
NON-STICK COATING. BAKELITE HANDLE / POÊLE ANTI-ADHÉSIVE "APOLO" EN ALUMINIUM. QUEUE EN BAKÉLITE

REF	Ø cm	H cm	U
460.018	18	4	1
460.020	20	4	1
460.022	22	4	1
460.024	24	4	1
460.026	26	4,5	1
460.028	28	4,5	1
460.030	30	4,5	1
460.032	32	5	1

INOX CERAMIC

ANTIADHERENTE CERÁMICO /
CERAMIC NON-STICK COATING /
ANTI-ADHÉSIF CÉRAMIQUE



ESPAÑOL

FABRICADAS EN ACERO INOX 18/10 CON RECUBRIMIENTO CERÁMICO "FUSION".
ADAPTADAS A TODO TIPO DE COCINAS INCLUIDO INDUCCIÓN.

ENGLISH

MADE OF 18/10 ST/STEEL WITH NON-STICK CERAMIC "FUSION" COATING.
SUITABLE FOR ANY KIND OF STOVE INCLUDING INDUCTION.

FRANÇAISE

FABRIQUÉE EN ACIER INOX 18/10 AVEC REVÊTEMENT ANTI-ADHÉSIF CÉRAMIQUE "FUSION".
RECOMANDÉES POUR TOUT TYPE DE FEUX, INCLUS INDUCTION.

SARTENES ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL FRY PANS / POÊLES ACIER INOXYDABLE - F15

220SARTÉN ANTIADHERENTE EXCALIBUR "ERGOS" / NON-STICK FRY PAN EXCALIBUR "ERGOS" FRY PAN /
POÊLE ANTI-ADHÉSIVE EXCALIBUR "ERGOS"**CLASS**
INDUCTION

REF	Ø cm	H cm	U
220.018	18	3,5	1
220.020	20	3,8	1
220.022	22	4,2	1
220.024	24	4,6	1
220.026	26	5	1
220.028	28	5,5	1
220.032	32	6	1
220.036	36	6	1
220.040	40	6,5	1

Fondo sandwich
Sandwich bottom
Fond sandwich**228**SARTÉN ANTIADHERENTE EXCALIBUR "HERCULES" / NON-STICK EXCALIBUR "HERCULES" FRY PAN /
POÊLE ANTI-ADHÉSIVE EXCALIBUR "HERCULES"**CLASS**
INDUCTION

REF	Ø cm	H cm	U
228.020	20	3,8	1
228.024	24	4,6	1
228.028	28	5,5	1
228.032	32	6	1
228.036	36	6	1
228.040	40	6,5	1

Fondo sandwich
Sandwich bottom
Fond sandwich**2208**SARTÉN ANTIADHERENTE CERÁMICO / FRY PAN WITH CERAMIC NON-STICK COATING /
POÊLE REVÊTEMENT ANTI-ADHÉSIF CÉRAMIQUE**CLASS**
INDUCTION

REF	Ø cm	H cm	U
220.818	18	3,5	1
220.820	20	3,8	1
220.824	24	4,6	1
220.828	28	5,5	1
220.832	32	6	1
220.836	36	6	1
220.840	40	6,5	1

130SARTÉN ANTIADHERENTE "HERA" / NON-STICK FRY PAN "HERA" /
POÊLE ANTI-ADHÉSIVE "HERA"**CLASS**
INDUCTION

REF	Ø cm	H cm	U
130.020	20	3,8	1
130.024	24	4,6	1
130.028	28	5,5	1
130.032	32	6	1

Fondo sandwich
Sandwich bottom
Fond sandwich

213 SARTEN INOX "EXPERT" / ST/STEEL "EXPERT" FRY PAN / POÊLE INOXIDABLE "EXPERT"

CLASS
INDUCTION

Fondo sandwich
Sandwich bottom
Fond sandwich



REF	Ø cm	H cm	U
213.018	18	3,5	1
213.020	20	3,8	1
213.022	22	4,2	1
213.024	24	4,6	1
213.026	26	5	1
213.028	28	5,5	1
213.032	32	6	1
213.036	36	6	1
213.040	40	6,5	1

2397 WOK EXCALIBUR FONDO REDONDO / ROUND WOK EXCALIBUR / WOK EXCALIBUR AVEC FOND ROND



INDUC



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
239.736	36	10	6	1

2393 WOK FONDO REDONDO / ROUND BASE WOK / WOK À FOND ROND

INDUC



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
239.328	28	8	2,30	1
239.336	36	10	6	1

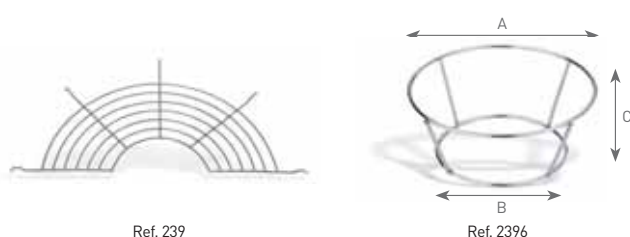
2392 WOK FONDO PLANO / FLAT BASE WOK / WOK À FOND PLAIN

INDUC



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
239.228	28	7	2,25	1
239.236	36	9	5,5	1

239 / 2396 REJILLA PARA WOK / GRID FOR WOK / GRILLE POUR WOK
SOPORTE PARA WOK / WOK STAND / SUPPORT POUR WOK



Ref. 239

Ref. 2396

REF	Ø cm	U
239.002	36	1

REF	A cm	B cm	C cm	U
239.600	24	17	10	1

SARTENES MULTIMETAL / 5-PLY FRY PANS / POÊLES MULTI-METAL - F16



ESPAÑOL

FABRICADAS EN MULTIMETAL (5 CAPAS). APORTA TODAS LAS VENTAJAS DEL ALUMINIO Y DEL ACERO INOXIDABLE EN UNA SOLA PIEZA. IDEAL PARA CUALQUIER TIPO DE COCINAS.

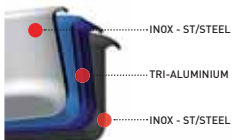
ENGLISH

MADE OF MULTIMETAL MATERIAL (5-PLY). IT RETAINS ALL THE ADVANTAGES OF ALUMINIUM AND ST/STEEL JUST IN ONE. PERFECT PERFORMANCE IN ANY KIND OF STOVES.

FRANÇAISE

FABRIQUÉES EN MULTI-MÉTAL (5 COUCHES). APPORTE TOUS LES AVANTAGES DE L'ALUMINIUM ET DE L'ACIER INOXYDABLE EN UNE SEULE. ARTICLE APTE SURT TOUT TYPE DE FEUX.

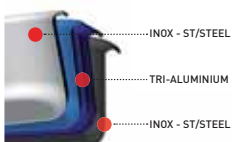
250 SARTÉN "EXPERT" / FRY PAN "EXPERT" / POÊLE "EXPERT"



REF	Ø cm	H cm	U
250.020	20	4	1
250.024	24	4,5	1
250.028	28	5	1
250.032	32	5,5	1



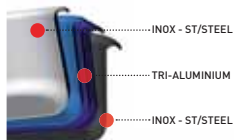
251 SARTÉN ANTIADHERENTE EXCALIBUR / NON-STICK FRY PAN EXCALIBUR / POÊLE ANTI-ADHÉSIVE EXCALIBUR



REF	Ø cm	H cm	U
251.020	20	4	1
251.024	24	4,5	1
251.028	28	5	1
251.032	32	5,5	1

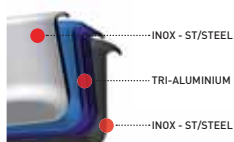


2390 WOK FONDO REDONDO / ROUND BASE WOK /
WOK À FOND ROND



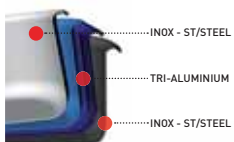
REF	Ø cm	H cm	Lts	U
239.028	28	7	2,25	1
239.036	36	10	6	1

2391 WOK FONDO PLANO / FLAT BASE WOK /
WOK À FOND PLAIN



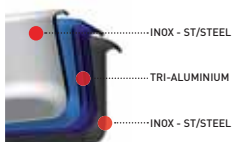
REF	Ø cm	H cm	Lts	U
239.128	28	7	2,25	1
239.136	36	9	5,5	1

2394 WOK FONDO REDONDO ANTIADHERENTE / NON-STICK ROUND BASE WOK /
WOK À FOND ROND ANTI-ADHÉSIF



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
239.428	28	7	2,25	1
239.436	36	10	6	1

2395 WOK FONDO PLANO ANTIADHERENTE / NON-STICK FLAT BASE WOK /
WOK À FOND PLAIN ANTI-ADHÉSIF



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
239.536	36	9	5,5	1

BLACK SERIES
SARTENES ALU FUNDICIÓN / CAST ALUMINIUM FRY PANS / POÊLES ALUMINIUM FONTÉ - F14

ESPAÑOL

GAMA DE ALUMINIO DE FUNDICIÓN DE GRAN RESISTENCIA A LA DEFORMACIÓN Y DURABILIDAD.
CON ANTIADHERENTE DE ALTA CALIDAD Y LIBRE DE PFOA

ENGLISH

RANGE OF CAST ALUMINIUM VERY RESISTANT TO DISTRIBUTION. HIGH QUALITY, DURABLE NON-STICK COATING PFOA FREE

FRANÇAISE

GAMME D'ALUMINIUM FONTÉ DE GRANDE RÉSTANCE À LA DÉFORMACION. ANTIADHÉSIVE DE HAUTE QUALITÉ SANS PFOA

1491 SARTÉN / FRY PAN /
POÊLE

REF	Ø cm	H cm	U
149.120	20	5	1
149.124	24	5	1
149.128	28	5	1
149.130	30	5	1

1492 SARTÉN HONDA / DEEP FRY PAN /
POÊLE HAUTE

REF	Ø cm	H cm	U
149.228	28	7,5	1

1493 WOK / WOK /
WOK

REF	Ø cm	H cm	U
149.330	30	9,5	1

BLACK SERIES

SARTENES ALU FUNDICIÓN / CAST ALUMINIUM FRY PANS / POÊLES ALUMINIUM FONTÉ - F14



1501 SARTÉN CRÊPES MANGO INOX / CRÊPE FRY PAN ST/STEEL HANDLE / POÊLE À CRÊPES MANCHE INOX



REF	Ø cm	H cm	U
150.128	28	1,5	1

150 SARTÉN CRÊPES MANGO BAQUELITA / CRÊPE FRY PAN BAKELITE HANDLE / POÊLE À CRÊPES MANCHE BAQUELITE



REF	Ø cm	H cm	U
150.028	28	2	1

Aluminio fundido antiadherente
Non-stick cast aluminium
Aluminium fonté anti-adhésif



1421 ASADO GRILL MANGO INOX / GRILL ST/STEEL HANDLE / GRILL MANCHE INOX



REF	cm	H cm	U
142.100	28 x 28	4	1

142 ASADOR GRILL MANGO MADERA / GRILL WOODEN HANDLE / GRILL QUEUE EN BOIS



REF	cm	H cm	U
142.000	29 x 29	4,3	1



Fondo torneado
Ground base
Fond dressé

Aluminio fundido antiadherente
Non-stick cast aluminium
Aluminium fonté anti-adhésif

SARTENES ALUMINIO FUNDICIÓN / CAST ALUMINIUM FRY PANS / POÊLES ALUMINIUM FONTÉ - F14

141 CAZUELA BAJA / SHALLOW CASSEROLE /
COCOTTEFondo torneado
Ground base
Fond dresséAluminio fundido antiadherente
Non-stick cast aluminium
Aluminium fonté anti-adhésif

GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	U
141.020 *	20	5,5	1
141.024	24	5,8	1
141.028	28	7,5	1
141.032	32	8	1
141.036	36	8,5	1
141.040	40	10	1

***MINI-SIZE**Ideal para presentación
Ideal for food presentation
Idéal pour présentation151 CAZUELA ALTA / DEEP CASSEROLE /
BRAISIÈREFondo torneado
Ground base
Fond dresséAluminio fundido antiadherente
Non-stick cast aluminium
Aluminium fonté anti-adhésif

GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	U
151.016 *	16	8	1
151.020	20	9	1
151.024	24	10	1
151.028	28	12	1
151.032	32	14	1

***MINI-SIZE**Ideal para presentación
Ideal for food presentation
Idéal pour présentation152 RUSTIDERA / ROAST PAN /
PLAQUE À RÔTIRFondo torneado
Ground base
Fond dresséAluminio fundido antiadherente
Non-stick cast aluminium
Aluminium fonté anti-adhésif

GAS VITRO ELECTR



REF	cm	H cm	U
152.025 *	25 x 20	6,5	1
152.030	30 x 22	7	1
152.035	35 x 25	7,5	1

***MINI-SIZE**Ideal para presentación
Ideal for food presentation
Idéal pour présentation153 PARRILLA PLANA CON ASAS / HOT-PLATE WITH HANDLES /
GRILL PLAT AVEC POIGNÉESFondo torneado
Ground base
Fond dresséAluminio fundido antiadherente
Non-stick cast aluminium
Aluminium fonté anti-adhésif

GAS VITRO ELECTR



REF	cm	H cm	U
153.034	34 x 26	2,5	1
153.050	50 x 30	2,5	1

PAELLERA VALENCIANA / SPANISH PAELLA PAN / PLAT À PAELLA - F19

994

PAELLERA VALENCIANA EN ACERO PULIDO / BLACK STEEL SPANISH PAELLA PAN /
PLAT À PAELLA EN TÔLE ACIER



REF	Ø cm	Raciones / Portions	U
994.020	20	1	1
994.022	22	1	1
994.024	24	1	1
994.026	26	2	1
994.030	30	4	1
994.032	32	5	1
994.034	34	6	1
994.036	36	7	1
994.038	38	8	1
994.040	40	9	1
994.042	42	10	1
994.046	46	12	1
994.050	50	14	1
994.055	55	16	1
994.065	65	22	1
994.080	80	40	1
994.090	90	50	1

995

PAELLERA ACERO ESMALTADO / ENAMELLED STEEL PAELLA PAN /
PLAT À PAELLA ACIER ÉMAILLÉ



*MINI-SIZE

Ideal para tapas
Recommended for snacks
Recommandé pour snacks



REF	Ø cm	Raciones / Portions	U
995.010 *	10	-	1
995.016 *	15	-	1
995.020	20	2	1
995.026	26	2	1
995.030	30	4	1
995.034	34	6	1
995.036	36	7	1
995.038	38	8	1
995.040	40	9	1
995.042	42	10	1
995.050	50	14	1
995.060	60	19	1

997

SARTÉN HONDA ESMALTADA CON ASAS / DEEP ENAMELLED FRY PAN WITH HANDLES /
POÊLE HAUTE AVEC ANSES



*MINI-SIZE

Ideal para tapas
Recommended for snacks
Recommandé pour snacks

REF	Ø cm	Lts	U
997.014 *	14	0,4	1
997.016 *	16	0,5	1
997.028	28	3,9	1
997.032	32	5,3	1
997.036	36	7,8	1
997.040	40	9,4	1

9971

SARTÉN HONDA ACERO PULIDO CON ASAS / DEEP STEEL FRY PAN WITH HANDLES /
POÊLE HAUTE ACIER AVEC ANSES



REF	Ø cm	Lts	U
997.120	20	1	1
997.128	28	3,9	1
997.132	32	5,3	1
997.136	36	7,8	1
997.140	40	9,4	1



PAELLERA VALENCIANA / SPANISH PAELLA PAN / PLAT À PAELLA - F19

998 PAELLERO ESMALTADO GAS / ENAMELLED GAS BURNER /
BRÛLEUR ÉMAILLÉ



REF	Ø cm	CIRCULOS / CIRCLES / CERCLES	Kw	U
998.035	35	2	9,4	1
998.050	50	2	14,1	1
998.070	70	3	24,1	1

Válido para gas butano y propano NO para gas ciudad
Valid only for gas butane and propane
Apte seulement pour gaz butane et propane

Ref. 998.035
Para paelleras de 20 a 50 cm Ø
For paella pans from Ø 20 to 50 cm
Pour plat à paella de 20 à 50 cm Ø

Ref. 998.050
Para paelleras de 36 a 70 cm Ø
For paella pans from Ø 36 to 70 cm
Pour plat à paella de 36 à 70 cm Ø

Ref. 998.070
Para paelleras de 36 a 90 cm Ø
For paella pans from Ø 36 to 90 cm
Pour plat à paella de 36 à 90 cm Ø

999 TRÍPODE PAELLERO / BASE FOR BURNER /
PIED POUR BRÛLEUR



REF	U
999.000	1

Plegable apto para paelleros de 2 y 3 círculos
Folding valid for 2 and 3 circles burners
Pliant apte pour brûleurs de 2 et 3 cercles

23006 PARRILLA PARA QUEMADOR / GRIDLE PLATE FOR BURNER /
PLAQUE GRILLE POUR BRÛLEUR



REF	Dim. cm	U
23006	41 x 41	1

Por un lado ranurado y por el otro liso
One side ribbed, other side smooth
Un côté rainuré et l'autre côté plat

23005 QUEMADOR GAS INDUSTRIAL / INDUSTRIAL GAS BURNER /
BRÛLEUR À GAZ INDUSTRIEL



REF	Cap. kw	U
23005	8,5	1

**ACCESORIOS DE COCINA /
KITCHEN ACCESSORIES /
ACCESSOIRES DE CUISINE**

UTENSILIOS DE COCINA / KITCHEN UTENSILS / USTENSILES DE CUISINE	82
ELEMENTOS DE MEDIDA / MEASURING UTENSILS / USTENSILES DE MESURE	109
PIZZERIA	112
PROTECCIÓN TÉRMICA / HEAT PROTECTION / PROTECTION TÉRMIQUE	114

UTENSILIOS DE COCINA / KITCHEN UTENSILS / USTENSILES DE CUISINE - F17

3011 CACILLO MONOBLOC / ONE PIECE LADLE / LOUCHE MONOBLOC



REF	Ø cm	L cm	Lts	U
301.165	6,5	31	0,07	12
301.108	8	32	0,12	12
301.109	9	33	0,20	12
301.110	10	37	0,25	6
301.112	12	42	0,50	6
301.114	14	43	0,75	6
301.116	16	45	1	6
301.118	18	48	1,5	6

3012 CACILLO MONOBLOC ECONÓMICO / ECONOMICAL ONE PIECE LADLE / LOUCHE MONOBLOC ECONOMIQUE



REF	Ø cm	L cm	Lts	U
301.206	6	27	0,07	10
301.208	8	31	0,12	10
301.210	10	33	0,25	10
301.212	12	36	0,50	10
301.214	14	39	0,75	10
301.216	16	43	1,20	10

392 CACILLO PARA SALSAS CON 2 PICOS LATERALES / ONE PIECE SAUCE LADLE WITH 2 SPOUTS / CUIILLÈRE À SAUCES MONOBLOC AVEC 2 BECS VERSEURS



REF	Ø cm	L cm	Lts	U
392.065	6,5	31	0,07	10



3032 CACILLO MONOBLOC MANGO CORTO / ONE PIECE LADLE SHORT HANDLE / LOUCHE MONOBLOC MANCHE COURT



REF	Ø cm	L cm	Lts	U
303.265	6,5	22	0,07	10

396 CACILLO MONOBLOC CON AGUJEROS / PERFORATED ONE PIECE LADLE / LOUCHE MONOBLOC PERFORÉE



REF	Ø cm	L cm	U
396.009	9	33	10
396.010	10	37	10
396.012	12	42	10

3021 ESPUMADERA MONOBLOC / ONE PIECE SKIMMER /
ÉCUMOIRE MONOBLOC



REF	Ø cm	L cm	U
302.108	8	29	10
302.110	10	32	10
302.112	12	35	10
302.114	14	37	10
302.116	16	44	5
302.118	18	44	5
302.120	20	47	5

3022 ESPUMADERA MONOBLOC ECONÓMICA / ECONOMICAL ONE PIECE SKIMMER /
ÉCUMOIRE MONOBLOC ECONOMIQUE



REF	Ø cm	L cm	U
302.210	10	33	10
302.212	12	36	10
302.214	14	39	10
302.216	16	42	10

3141 ESPÁTULA MONOBLOC SIN PERFORAR / ONE PIECE SPATULA /
SPATULE MONOBLOC



REF	cm	L cm	U
314.110	10	36	5
314.112	12	39	5

3142 ESPÁTULA MONOBLOC PERFORADA / ONE PIECE PERFORATED SPATULA /
SPATULE MONOBLOC PERFORÉE



REF	cm	L cm	U
314.210	10	36	5
314.212	12	39	5

3143 PALA PESCADO MONOBLOC / ONE PIECE FISH SPATULA /
PELLE À POISSON MONOBLOC



REF	cm	L cm	U
314.300	16 x 12	42	5

376 CUCHARA MONOBLOC PROFESIONAL / PROFESSIONAL ONE PIECE SPOON /
CUILLÈRE MONOBLOC PROFESSIONNELLE



REF	L cm	U
376.037	37	10

3761 CUCHARA HONDA MONOBLOC PROFESIONAL / PROFESSIONAL ONE PIECE DEEP SPOON /
CUILLÈRE MONOBLOC PROFESSIONNELLE



REF	L cm	U
376.137	37	10

377 CUCHARA PERFORADA MONOBLOC PROFESIONAL / PROFESSIONAL ONE PIECE PERFORATED SPOON /
CUILLÈRE PERFORÉE MONOBLOC PROFESSIONNELLE



REF	L cm	U
377.037	37	10

3771 CUCHARA HONDA MONOBLOC PROFESIONAL PERFORADA / PROFESSIONAL ONE PIECE PERFORATED DEEP SPOON /
CUILLÈRE FONDE MONOBLOC PROFESSIONNELLE PERFORÉE



REF	L cm	U
377.137	37	10

395 CUCHARA OBLICUA MONOBLOC / ONE PIECE CROSSWIRE SPOON /
CUILLÈRE OBLIQUE MONOBLOC



REF	L cm	U
395.038	38	10

3972 TENEDOR MONOBLOC / ONE PIECE MEAT FORK /
FOURCHETTE MONOBLOC



REF	L cm	U
397.247	47	10
2 púas / 2 prongs / 2 dents		

3973 TENEDOR MONOBLOC / ONE PIECE MEAT FORK /
FOURCHETTE MONOBLOC



REF	L cm	U
397.347	47	10
3 púas / 3 prongs / 3 dents		

316 BATIDOR (12 VARILLAS) / WHISK (12 WIRES) /
FOUET (12 FILS)



REF	L cm	U
316.025	25	12
316.030	30	12
316.035	35	12
316.040	40	12
316.045	45	12
316.050	50	12

Grueso varilla / Wire thickness / Epaisseur des fils: 1,3 mm

3161 BATIDOR (10 VARILLAS) / WHISK (10 WIRES) /
FOUET (10 FILS)



REF	L cm	U
316.125	25	12
316.130	30	12
316.135	35	12
316.140	40	12
316.145	45	12
316.150	50	12

Grueso varilla / Wire thickness / Epaisseur des fils: 1,8 mm

354 BATIDOR GRUESO (8 VARILLAS) / HEAVY WHISK (8 WIRES) /
FOUET ÉPAIS (8 FILS)



REF	L cm	U
354.025	25	12
354.030	30	12
354.035	35	12
354.040	40	12
354.045	45	12
354.050	50	12

Grueso varilla / Wire thickness / Epaisseur des fils: 2,4 mm

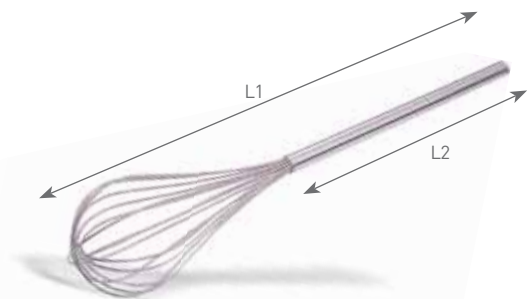
959 BATIDOR CON MANGO ABS ANTIDESLIZANTE (8 VARILLAS) / WHISK WITH ANTI-SLIP ABS HANDLE (8 WIRES) /
FOUET AVEC POIGNÉE ABS ANTI-CRISPATION (8 FILS)



REF	L cm	U
959.025	25	12
959.030	30	12
959.035	35	12
959.040	40	12
959.045	45	12
959.050	50	12

Grueso varilla / Wire thickness / Epaisseur des fils: 2 mm

393 BATIDOR GIGANTE / BIG WHISK /
FOUET À PURÉE



REF	L1 cm	L2 cm	U
393.080	80	45	1
393.100	100	65	1
393.125	125	90	1

Grueso varilla / Wire thickness / Epaisseur des fils: 3 mm

UTENSILIOS DE COCINA / KITCHEN UTENSILS / USTENSILES DE CUISINE - F17

315 ESPUMADERA DE ALAMBRE / MESH SKIMMER /
ÉCUMOIRE À FRITURE



REF	Ø cm	L cm	U
315.010	10	40	10
315.012	12	43	10
315.015	15	50	10
315.017	17	54	10
315.020	20	61,5	10

941 ARAÑA / WIRE SKIMMER /
ARAIGNÉE



REF	Ø cm	L cm	U
941.013	13	47,5	10
941.015	15	49,5	10
941.018	18	52,5	10
941.020	20	54,5	10
941.022	22	67	5
941.024	24	69	5
941.028	28	69	5

955 ESPUMADERA MALLA FINA / MESH SKIMMER /
ÉCUMOIRE MAILLÉE



REF	Ø cm	L cm	U
955.010	10	40	10
955.012	12	43	10
955.015	15	50	10
955.017	17	54	10
955.020	20	61	10

Detalle de la malla a escala real
Detail of the sieve at real scale
Détail de la maille à échelle réelle

3144 ESPUMADERA CUADRADA / SQUARE MESH SKIMMER /
ÉCUMOIRE À FRITURE CARRÉ



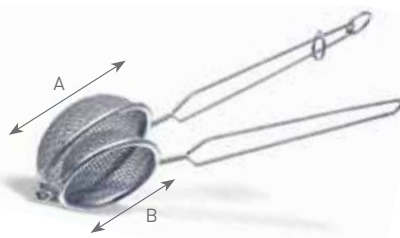
REF	cm	L cm	U
314.400	20 x 20	66	1

3145 ESPUMADERA PALA / CHIPS SHOVEL /
PELLE À FRITURE



REF	cm	L cm	U
314.500	20 x 20	60	1

394 MOLDE NIDO / BIRD NEST MOULD /
MOULE À NID



REF	Ø A cm	Ø B cm	U
394.008	10	8	1
394.012	12	10	1

323 TENEDOR / FORK /
FOURCHETTE



REF	L cm	U
323.050	50	5

33601 CACILLO / LADLE /
LOUCHE



-40°C +210°C



REF	L cm	Lts	U
33601	32	0,08	12
Inox + Nylon St/Steel + Nylon			

33602 ESPUMADERA / SKIMMER /
ÉCUMOIRE



-40°C +210°C



REF	L cm	Ø cm	U
33602	35	11,5	12
Inox + Nylon St/Steel + Nylon			

33603 CUCHARA DE SERVICIO / SERVING SPOON /
CUILLERE DE SERVICE



-40°C +210°C



REF	L cm	U
33603	34,5	12

33604 ESPÁTULA / TURNER /
SPATULE



-40°C +210°C



REF	L cm	U
33604	35,5	12
Inox + Nylon St/Steel + Nylon		

33605 BATIDOR / WHISK /
FOUET



-40°C +210°C



REF	L cm	U
33605	32	12
Inox + Nylon St/Steel + Nylon		

33606 PALA PASTELES / CAKE SERVER /
PELLE À GATEAU



REF	L cm	U
33606	38	12
Inox + Nylon St/Steel + Nylon		

33607 CUCHARA ESPAGUETI / SPAGHETTI SERVER /
CUILLÈRE À SPAGHETTI



-40°C +210°C



REF	L cm	U
33607	34,5	12
Inox + Nylon St/Steel + Nylon		

33608 ESPÁTULA PASTELERA / BAKER SPATULA /
PALETTE



-40°C +210°C



REF	L cm	U
33608	32,5	12
Inox + Nylon St/Steel + Nylon		

UTENSILIOS DE COCINA / KITCHEN UTENSILS / USTENSILES DE CUISINE - F17

33609 CACILLO SALSAS / SAUCE LADLE /
CUILLÈRE À SAUCES



-40°C +210°C



REF	L cm	Lts	U
33609	29	0,02	12
Inox + Nylon St/Steel + Nylon			

33610 ESPÁTULA WOK / WOK SPATULA /
SPATULE WOK



-40°C +210°C



REF	L cm	U
33610	35	12
Inox + Nylon St/Steel + Nylon		

33611 TENEDOR / MEAT FORK /
FOURCHETTE



-40°C +210°C



REF	L cm	U
33611	33,5	12
Inox + Nylon St/Steel + Nylon		

33612 PINCEL DE SILICONA / SILICONE BRUSH /
PINCEAU SILICONE



-40°C +210°C



REF	L cm	U
33612	29,5	12
Inox + Nylon St/Steel + Nylon		

33613 ESPÁTULA PESCADO / FISH TURNER /
PELLE À POISON



-40°C +210°C



REF	L cm	U
33613	35,5	12
Inox + Nylon St/Steel + Nylon		

33614 PINZA / TONG /
PINCE



-40°C +210°C



REF	L cm	U
33614	34,5	12
Inox + Nylon St/Steel + Nylon		

33620 RECIPIENTE UTENSILIOS / UTENSIL HOLDER /
PORTE USTENSILES



-40°C +210°C



REF	L cm	Ø cm	U
33620	19	13,5	12
Utensilios no incluidos Utensils not included Ustensiles non inclus			

34001 CACILLO / LADLE /
LOUCHE



REF	L cm	Lts	U
340.010	28,5	0,08	12
Nylon			

34002 ESPUMADERA / SKIMMER /
ECUMOIRE



REF	L cm	Ø cm	U
340.020	27	10,7	12
Nylon			

34003 CUCHARA DE SERVICIO / SERVING SPOON /
CUILLERE DE SERVICE



REF	L cm	U
340.030	27,5	12
Nylon		

34004 ESPÁTULA / TURNER /
SPATULE



REF	L cm	U
340.040	28,5	12
Nylon		

34005 ESPÁTULA WOK / WOK SPATULA /
SPATULE WOK



REF	L cm	U
340.050	27,5	12
Nylon		

UTENSILIOS DE COCINA / KITCHEN UTENSILS / USTENSILES DE CUISINE - F17

34006 ESPÁTULA PASTELERA / BAKER SPATULA /
PALETTE



REF	L cm	U
340.060	29	12
Nylon		

34007 CUCHARA ESPAGUETI / SPAGHETTI SERVER /
CUILLERE À SPAGHETTI



REF	L cm	U
340.070	29	12
Nylon		

34008 TENEDOR / MEAT FORK /
FOURCHETTE



REF	L cm	U
340.080	29,5	12
Nylon		

34009 PINZA / TONG /
PINCE



REF	L cm	U
340.090	30,5	12
Nylon		

2355 CO-COTTE SILICONA (COCINA AL VAPOR) / CO-COTTE SILICONE (STEAMMER) /
CO-COTTE SILICONE (CUITVAPEUR)



REF	mm	H mm	U
23550	230 x 100	53	1
23551	265 x 115	85	1
23552	335 x 145	100	1

37318 COLADOR EXTENSIBLE SILICONA / SILICONE COLANDER COLLAPSIBLE /
PASSOIR SILICONE PLIANT



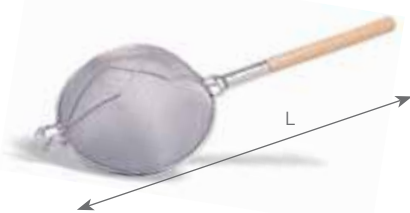
REF	Ø mm	H mm	U
37318	18	11	1

374 COLADOR DOBLE MALLA EN ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL DOUBLE MESH STRAINER /
PASSOIRE DOUBLE MAILLE EN ACIER INOX



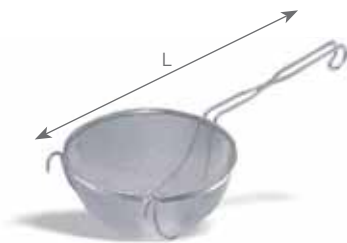
REF	Ø cm	L cm	U
374.013	13	30	1
374.015	15	32	1
374.018	18	34	1
374.020	20	38	1
374.026	26	58,5	1

375 COLADOR DOBLE MALLA EN ACERO INOXIDABLE. REFORZADO / ST/STEEL DOUBLE MESH STRAINER. REINFORCED /
PASSOIRE DOUBLE MAILLE EN ACIER INOX. RENFORCÉ



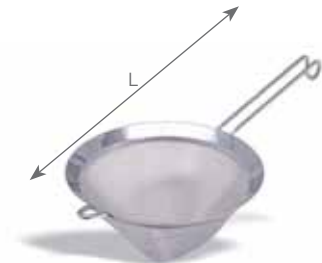
REF	Ø cm	L cm	U
375.030	30	79	1
375.035	35	86,5	1

324 COLADOR 1/2 BOLA REFORZADO EN ACERO INOX / ST/STEEL REINFORCED 1/2 BALL COLANDER /
PASSOIRE RONDE RENFORCÉ EN ACIER INOX



REF	Ø cm	L cm	U
324.013	13	36	12
324.016	16	40	12
324.019	19	42,5	12
324.022	22	49	12
324.025	25	55,5	12

348 COLADOR CÓNICO EN ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL CONICAL STRAINER /
PASSOIRE CONIQUE EN ACIER INOX



REF	Ø cm	L cm	U
348.008	8	22,5	1
348.010	10	24,5	1
348.012	12	31,5	1
348.015	15	35	1
348.018	18	40,5	1

325 COLADOR MEDIA BOLA EN ACERO INOX / ST/STEEL HEMISPHERICAL STRAINER /
PASSOIRE DEMI-SPHÉRIQUE EN ACIER INOX



REF	Ø cm	L cm	U
325.008	8	22,5	1
325.010	10	25,2	1
325.012	12	32,5	1
325.015	15	40,2	1
325.018	18	42,5	1
325.020	20	44,5	1

373 COLADOR BAYETA / COTTON STRAINER /
PASSE-BOUILLON



REF	Ø cm	U
373.020	20	6
373.024	24	6
373.028	28	6

Acero inoxidable y algodón
St/Steel and cotton
Acier inoxydable et cotton

303 COLADOR CHINO / CONICAL COLANDER / CHINOIS



REF	Ø cm	U
303.016	16	1
303.018	18	1
303.020	20	1
303.022	22	1
303.024	24	1
303.026	26	1

347 COLADOR CHINO CON MALLA / CONICAL COLANDER WITH WIRE GAUZE / CHINOIS À GAZE



REF	Ø cm	U
347.020	20	1
347.024	24	1

970 SOPORTE PARA CHINO O EMBUDO / STAND FOR CHINESE COLANDER OR FUNNEL / SUPPORT POUR CHINOIS OU ENTONNOIR



REF	Ø cm	U
970.000	28	1

Antiadherente
Non-stick
Anti-adhésif

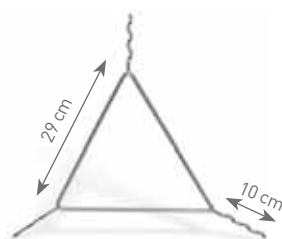
3031 MANO DE CHINO / CHINESE COLANDER PUSHER / POUSSOIR À CHINOIS



REF	L cm	U
303.100	26	1

Polietileno
Polyethylene
Polyéthylène

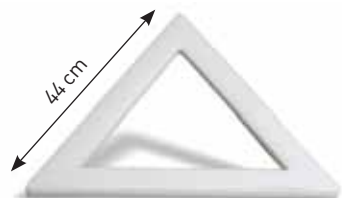
3032 TRIÁNGULO / TRIANGLE / TRIANGLE



REF	L cm	U
303.200	29	1

Triángulo equilátero
Equilateral triangle
Triangle équilatéral

952 TRIÁNGULO / TRIANGLE / TRIANGLE



REF	L cm	U
952.000	44	1

Triángulo equilátero
Equilateral triangle
Triangle équilatéral

Polietileno
Polyethylene
Polyéthylène

9602 ESPÁTULA "SANGRÍA" / "SANGRIA" SPATULA / SPATULE "SANGRIA"



REF	L cm	U
960.225	25	1
960.230	30	1
960.235	35	1
Polietileno Polyethylene Polyéthylène		

398 ESPÁTULA DE GOMA / RUBBER SPATULA / SPATULE DE GOMME



REF	L cm	U
398.024	23	1
398.035	33	1
398.042	41	1

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
 Manche anatomique. Gomme conforme au contact alimentaire. On peut la laver au lave-vaisselle. Moulage spécial pour prévenir la séparation de la gomme du manche

3981 ESPÁTULA SILICONA ALTA TEMPERATURA / HIGH HEAT SPATULA. BOWL SCRAPER / SPATULE HAUTE TEMPÉRATURE



REF	PALA / PEEL / PELLE CM	L cm	U
398.125	9 x 6	25	1
398.135	11 x 7	35	1
398.140	11 x 7	40	1
Resistente hasta 260 °C Heat resistance to 260 °C Résistante à 260 °C			

3982 CUCHARA SILICONA ALTA TEMPERATURA / HIGH HEAT SILICON SPOON / CUIILLÈRE SILICONE HAUTE TEMPÉRATURE



REF	PALA / PEEL / PELLE CM	L cm	U
398.225	9 x 6	25	1
398.235	11 x 7	35	1
398.240	11 x 7	40	1
Resistente hasta 260 °C Heat resistance to 260 °C Résistante à 260 °C			

940 REMO ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL MIXING PADDLE / SPATULE GÉANTE INOXYDABLE



REF	PALA / PEEL / PELLE CM	L cm	U
940.090	12 x 19	90	1
940.120	16 x 19,5	120	1

UTENSILIOS DE COCINA / KITCHEN UTENSILS / USTENSILES DE CUISINE - F17

942 / 943 APLASTADORA CARNE / MEAT BEATER /
APLATISSEUR À VIANDE



REF	Ø cm	Kg	L cm	U
942.000	9,5	0,750	28,5	1
943.000	9,5	0,750	28,5	1

905 APLASTACARNES INOX FORJADO / SOLID ST/STEEL MEAT BEATER /
APLATISSEUR INOX FORGÉ



REF	Ø cm	Kg	L cm	U
905.015	10	1,5	14	1

958 GANCHO ACERO INOXIDABLE 1P. / ST/STEEL HOOK 1P. /
CROCHET INOX 1P.



REF	L cm	U
958.010	10 x 4	1
958.012	12 x 5	1
958.014	14 x 6	1
958.016	16 x 6	1
958.018	18 x 6	1

*Precio caja 10 unidades
*Price 10 units box
*Prix colis 10 unités

944 ESCAMADOR / FISH SCALER /
ECAILLEUR



REF	L cm	U
944.000	23,5	1

953 CEPILLO MULTIUSOS / UTILITY BRUSH /
BROSSE DE NETTOYAGE



REF	cm	U
953.000	23,5 x 7,5	1

954 EMBUDO CON FILTRO EXTRAÍBLE / FUNNEL WITH REMOVABLE FILTER /
ENTONNOIR AVEC FILTRE EXTRACTIBLE

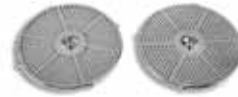


REF	Ø cm	U
954.013	13	1
954.015	15	1
954.020	20	1
954.025	25	1

313 PASAPURÉS / VEGETABLE SIEVE /
MOULIN À LÉGUMES



REF	Ø cm	U
313.025	25	1
313.030	30	1

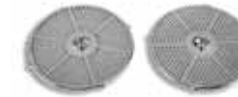


Con filtro de recambio
With spare filter
Avec filtre rechange

3131 MOULIN À LÉGUMES



REF	Ø cm	U
313.126	26	1
313.132	32	1



Con filtro de recambio
With spare filter
Avec filtre rechange

235 ESCURREPATATAS / FRENCH FRY DRIPPING TRAY /
EGOUTTOIR POMMES FRITES



REF	Ø cm	U
235.001	40	1

945 HARINERO / FLOUR BIN /
TAMIS À FARINE



REF	cm	U
945.037	37 x 26,5 x 18	1
945.050	50 x 26,5 x 18	1
945.051	50 x 33 x 18	1

9451 ESCURREFRITOS / FRY COLANDER /
PASSOIRE À FRITURE



REF	cm	U
945.140	40 x 30 x 8	1
945.150	50 x 40 x 8	1
945.160	60 x 40 x 8	1

UTENSILIOS DE COCINA / KITCHEN UTENSILS / USTENSILES DE CUISINE - F17

975 CORTADOR DE PATATAS FRITAS / FRENCH FRY CUTTER /
COUPE FRITES

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

Acero inox
Stainless steel
Acier inoxydable

Con cortadores de 36 y 64 agujeros
With 36 & 64 holes cutter
Avec coupeur de 36 et 64 trous



REF	U
975.000	1
RE 975.001	1
RE 975.002	1

975.000	1
RE 975.001	1
RE 975.002	1

RE 975.001

 Cuchilla de recambio de 36 agujeros
 Knife (spare part) 36 holes
 Couteau (pièce de rechange) 36 trous
 □ 10 x 10

RE 975.002

 Cuchilla de recambio de 64 agujeros
 Knife (spare part) 64 holes
 Couteau (pièce de rechange) 64 trous
 □ 8 x 8

610 CORTADOR Y DESCORAZONADOR MANZANAS / APPLE CUTTER & CORER /
VIDE ET COUPE POMMES



REF	Ø cm	U
610.000	8,5	1

610.000	8,5	1
---------	-----	---

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

390 CORTAHUEVOS GUITARRA DE ACERO INOX / ST/STEEL EGG SLICER /
COUPE-OEUF EN ACIER INOX



REF	cm	U
390.000	7,70 x 9,40	1

390.000	7,70 x 9,40	1
---------	-------------	---

3901 CORTAHUEVOS DOBLE USO / 2 WAY EGG CUTTER /
COUPE-OEUF 2 UTILISATIONS



REF	Ø cm	U
390.100	11,5 x 9,5 x 3,5	1

390.100	11,5 x 9,5 x 3,5	1
---------	------------------	---

938 PRENSA AJOS / GARLIC PRESS /
PRESSE-AIL



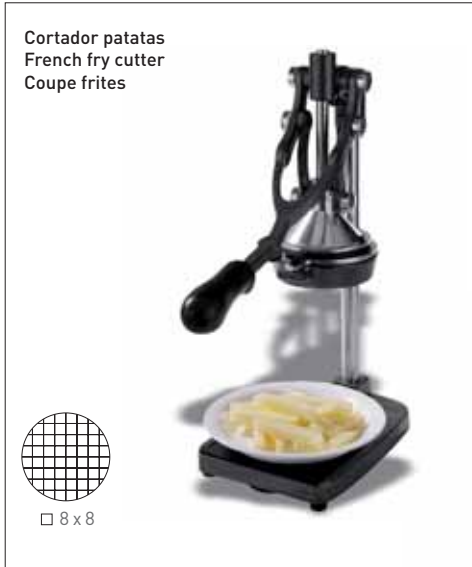
REF	U
938.000	1

938.000	1
---------	---

Aluminio fundición
 Cast aluminium
 Fonté d'aluminium

937

MÁQUINA MULTI-USOS / VERSATIL MACHINE /
MACHINE UNIVERSEL



REF	H cm	U
937.000	80	1
REF		U
RE937.001	Recambio cortador patatas / French fry cutter spare part / Coupe frites (pièce rechange)	1
RE937.002	Recambio cortador manzanas / Apple cutter spare part / Coupe pommes pièce rechange	1
RE937.003	Recambio exprimidor zumos / Juicer spare part / Press fruits pièce rechange	1



964

ABRELATAS INDUSTRIAL ACERO INOXIDABLE /
ST/STEEL CAN OPENER /
OUVRE-BOÎTES PROFESSIONNEL EN ACIER INOXYDABLE

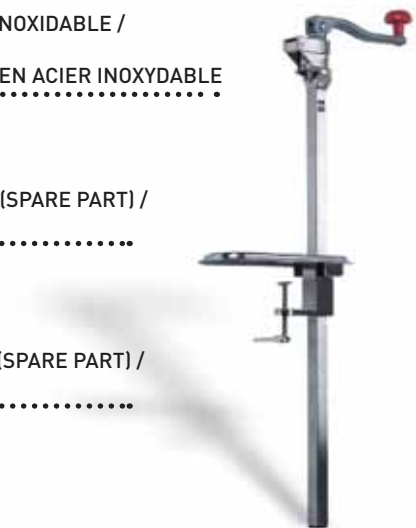
9641

CUCHILLA DE RECAMBIO / KNIFE (SPARE PART) /
COUPEAU (PIÈCE DE RECHANGE)

9642

RODILLO DE RECAMBIO / WHEEL (SPARE PART) /
ROULEAU (PIÈCE DE RECHANGE)

Altura má x ima de las latas: 55 cm
Ma x imum height of cans: 55 cm
Hauteur ma x imale des boîtes: 55 cm



REF	H cm	U
964.000	60	1
REF		U
RE 964.100		1
REF		U
RE 964.200		1

UTENSILIOS DE COCINA / KITCHEN UTENSILS / USTENSILES DE CUISINE - F17

946

ESPECIEROS / DREDGERS / SAUPOUDREUSES



REF	Ø cm	H cm	Ø mm	U
A 946.001	7	9,6	-	12
B 946.002	7	9,6	2	12
C 946.003	7	9,6	3	12
D 946.004	7	9,6	4	12

Especiero "A" con malla
Dredger "A" with mesh
Saupoudreuse "A" maillée

Con tapón de plástico
With plastic cover
Avec couvercle en plastique

951

LIBRADOR DE ACERO INOX / ST-STEEL SCOOP / PELLE À FARINE EN ACIER INOX

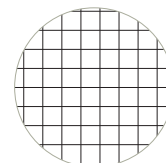


REF	L cm	Lts	U
951.010	10	0,1	5
951.015	15	0,4	5
951.019	19	1,0	5
951.024	24	1,7	5

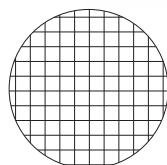
350

CEDAZOS EN ACERO INOX / ST/STEEL SIEVES / TAMIS EN ACIER INOX

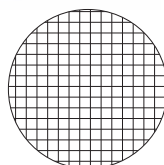
Detalle de las 7 mallas a escala real
Detail of the 7 sieves at real scale
Détail des 7 mailles à échelle réelle



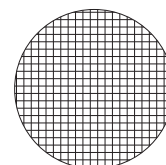
REF	Ø cm	Num	U
350.126	26	8	1
350.130	30	8	1
350.135	35	8	1
350.140	40	8	1



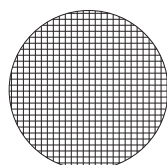
REF	Ø cm	Num	U
350.226	26	10	1
350.230	30	10	1
350.235	35	10	1
350.240	40	10	1



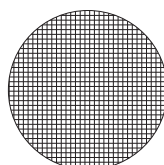
REF	Ø cm	Num	U
350.326	26	14	1
350.330	30	14	1
350.335	35	14	1
350.340	40	14	1



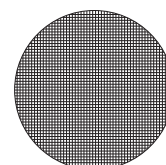
REF	Ø cm	Num	U
350.426	26	20	1
350.430	30	20	1
350.435	35	20	1
350.440	40	20	1



REF	Ø cm	Num	U
350.526	26	25	1
350.530	30	25	1
350.535	35	25	1
350.540	40	25	1



REF	Ø cm	Num	U
350.626	26	35	1
350.630	30	35	1
350.635	35	35	1
350.640	40	35	1



REF	Ø cm	Num	U
350.726	26	50	1
350.730	30	50	1
350.735	35	50	1
350.740	40	50	1

TABLAS DE CORTE / CUTTING BOARDS / PLANCHES À DÉCOUPER - F17



ESPAÑOL

PRESENTAMOS UNA NUEVA GAMA DE TABLAS DE CORTE CON MÁS DE 20 MODELOS DISTINTOS Y MÁS DE 100 REFERENCIAS, CONCEBIDAS PARA SATISFACER TODAS LAS NECESIDADES DEL MERCADO. OFRECEMOS TAMBIÉN LA POSIBILIDAD DE FABRICAR MEDIDAS Y GROSORES ESPECIALES SOBRE PEDIDO. LA NUEVA GAMA DE TABLAS DE CORTE SE PRESENTA EN DOS MODALIDADES; UNAS FABRICADAS EN POLIETILENO (PE) POR INYECCIÓN Y LA GAMA MÁS EXTENSA EN POLIETILENO 500 ALTA DENSIDAD (HD PE 500) POR TERMOCOMPRESIÓN

ENGLISH

WE INTRODUCE HERE WITH THE NEW RANGE OF CUTTING BOARD WITH MORE THAN 20 DIFFERENT PARTERNS AND MORE THAN 100 REFERENCES CONCEIVED TO FULFILL ALL THE MARKET NEEDS. WE ALSO OFFER THE POSSIBILITY TO PRODUCE SPECIAL SIZES AND THICKNESSES UPON REQUEST. THIS NEW RANGE OF CUTTING BOARDS IS PRESENTED IN TWO DIFFERENT MATERIALS, ONE MADE OF POLYETHYLENE (PE) USING THE INJECTION TECHNIQUE AND THE WIDEST RANGE ON HIGH DENSITY POLYETHYLENE 500 (HD PE 500) THROUGH THERMO COMPRESSION.

FRANÇAISE

NOUS PRÉSENTONS UNE NOUVELLE GAMME DE PLANCHES À DÉCOUPER AVEC PLUS DE 20 MODÈLES DIFFÉRENTS ET PLUS DE 100 RÉFÉRENCES, CONÇUES POUR SATISFAIRE TOUS LES BESOINS DU MARCHÉ. NOUS OFFRONS AUSSI LA POSSIBILITE DE FABRIQUER DES PLANQUES AVEC DES MESURES ET DES ÉPAISSEURS SPÉCIALES SUR COMMANDE. CETTE NOUVELLE GAMME DE PLANCHES À DÉCOUPER SE PRÉSENTENT EN DEUX MATERIAUX DIFFÉRENTS: CERTAINES SONT PRODUITES EN POLYÉTHYLÈNE (PE) PAR INJECTION ET LA MAJORITÉ DE LA GAMME EST PRODUITE EN POLYÉTHYLÈNE 500 DE HAUTE DENSITÉ (HD PE 500) PAR THERMO COMPRESSION.



PESCADO CRUDO
RAW FISH
POISSON CRU



PAN Y LACTEOS
BAKERY & DAIRY
PAIN ET PRODUITS LAITIERS



CARNE GUISADA
COOKED MEAT
VIANDE CUISINÉE



FRUTA & VEGETALES
FRUIT & VEGETABLES
FRUIT ET LÉGUMES



CARNE CRUDA
RAW MEAT
VIANDE CRU



CARNE CRUDA DE AVES
RAW PAULTRY & CHICKEN
VIANDE CRU ET VOLAILLES



> CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Las tablas de corte fabricadas en Polietileno 500 alta densidad, se caracterizan por un alto peso molecular (HMWPE) ofreciendo:

- Alta DURABILIDAD
- 25% más resistencia a la ABRASIÓN.
- Mayor temperatura de fusión: 135,4 °C.
- Temperatura de reblandecimiento 83 °C
- Mayor RIGIDEZ

* No presentan deformación durante el aclarado del ciclo de lavado en lavavajillas industriales (temp. máx. aprox. 80 °C)

Conforme a las normativas siguientes:
RD 1712/91 registro sanitario de alimentos
CE 1935/2004

> MAIN FEATURES

The cutting boards made of High Density Polypropylene 500 have higher molecular weight (HMWPE), offering the following properties:

- High DURABILITY
- 25% more resistance to ABRASION
- Higher Fusion temperature: 135,4 °C
- Softening temperature: 83 °C
- Extraordinary RIGIDNESS

* Do not present deformation during the rinsing process of industrial dishwasher cleaning cycle (max. temp. aprox. 80 °C).

Following the CE 1935/2004 regulation

> CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

Les planches à découper fabriquées en Polypropylène 500 haute densité ont un poids moléculaire (HMWPE) plus grand qui offre les suivantes propriétés:

- Longue DURÉE
- 25% plus résistant à l'ABRASION
- Température de fusion: 135,4 °C
- Température de ramolissement: 83 °C
- RIGIDITÉ maximale

* Ne présente pas de déformation lors du cycle lavage dans le lave-vaisselles industriel (Temp. max. aprox. 80 °C).

Conforme à la réglementation 1935/2004

TABLAS DE CORTE / CUTTING BOARDS / PLANCHES À DÉCOUPER - F17

9112



REF	Color	mm	H mm	U
911.201	■	400 x 300	20	1
911.202	■	600 x 400	20	1

Sin ranura
Without groove
Sans rigole

9113 GN 1/1



REF	Color	mm	H mm	U
911.301	■	530 x 325	20	1
911.302	■	530 x 325	20	1
911.303	■	530 x 325	20	1
911.304	■	530 x 325	20	1
911.305	■	530 x 325	20	1
911.306	■	530 x 325	20	1

Con ranura
With groove
Avec rigole

9118



300 x 200 x 20



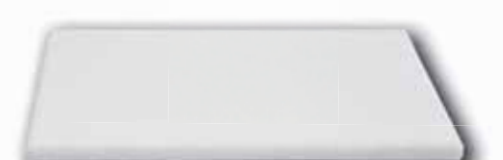
REF	Color	mm	H mm	U
911.801	■	300 x 200	20	1
911.802	■	300 x 200	20	1
911.803	■	300 x 200	20	1
911.804	■	300 x 200	20	1
911.805	■	300 x 200	20	1
911.806	■	300 x 200	20	1

Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone

9117 GN 1/2



320 x 265 x 20



REF	Color	mm	H mm	U
911.701	■	320 x 265	20	1
911.702	■	320 x 265	20	1
911.703	■	320 x 265	20	1
911.704	■	320 x 265	20	1
911.705	■	320 x 265	20	1
911.706	■	320 x 265	20	1

Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone

9120



400 x 200 x 20



REF	Color	mm	H mm	U
912.001	■	400 x 200	20	1
912.002	■	400 x 200	20	1
912.003	■	400 x 200	20	1
912.004	■	400 x 200	20	1
912.005	■	400 x 200	20	1
912.006	■	400 x 200	20	1

Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone

TABLAS DE CORTE / CUTTING BOARDS / PLANCHES À DÉCOUPER - F17

9114



400 x 300 x 20



REF	Color	mm	H mm	U
911.401	■	400 x 300	20	1
911.402	■	400 x 300	20	1
911.403	■	400 x 300	20	1
911.404	■	400 x 300	20	1
911.405	■	400 x 300	20	1
911.406	■	400 x 300	20	1

Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone

9119



500 x 300 x 20



REF	Color	mm	H mm	U
911.901	■	500 x 300	20	1
911.902	■	500 x 300	20	1
911.903	■	500 x 300	20	1
911.904	■	500 x 300	20	1
911.905	■	500 x 300	20	1
911.906	■	500 x 300	20	1

Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone

9115 GN 1/1



530 x 325 x 20



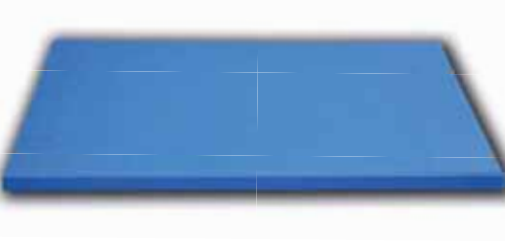
REF	Color	mm	H mm	U
911.501	■	530 x 325	20	1
911.502	■	530 x 325	20	1
911.503	■	530 x 325	20	1
911.504	■	530 x 325	20	1
911.505	■	530 x 325	20	1
911.506	■	530 x 325	20	1

Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone

9121



500 x 400 x 20



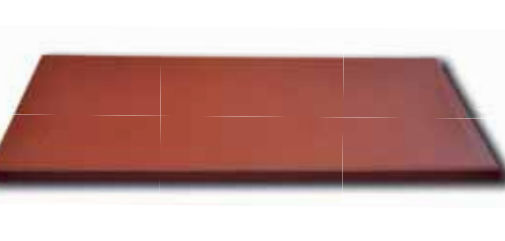
REF	Color	mm	H mm	U
912.101	■	500 x 400	20	1
912.102	■	500 x 400	20	1
912.103	■	500 x 400	20	1
912.104	■	500 x 400	20	1
912.105	■	500 x 400	20	1
912.106	■	500 x 400	20	1

Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone

9116



600 x 400 x 20



REF	Color	mm	H mm	U
911.601	■	600 x 400	20	1
911.602	■	600 x 400	20	1
911.603	■	600 x 400	20	1
911.604	■	600 x 400	20	1
911.605	■	600 x 400	20	1
911.606	■	600 x 400	20	1

Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone

TABLAS DE CORTE / CUTTING BOARDS / PLANCHES À DÉCOUPER - F17

9129



800 x 400 x 20



REF	Color	mm	H mm	U
912.901	■	800 x 400	20	1

Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone

9122



500 x 400 x 40



REF	Color	mm	H mm	U
912.201	■	500 x 400	40	1
912.202	■	500 x 400	40	1
912.203	■	500 x 400	40	1
912.204	■	500 x 400	40	1
912.205	■	500 x 400	40	1
912.206	■	500 x 400	40	1

Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone

9124



500 x 500 x 40



REF	Color	mm	H mm	U
912.401	■	500 x 500	40	1
912.402	■	500 x 500	40	1
912.403	■	500 x 500	40	1
912.404	■	500 x 500	40	1
912.405	■	500 x 500	40	1
912.406	■	500 x 500	40	1

Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone

9123



600 x 400 x 40



REF	Color	mm	H mm	U
912.301	■	600 x 400	40	1
912.302	■	600 x 400	40	1
912.303	■	600 x 400	40	1
912.304	■	600 x 400	40	1
912.305	■	600 x 400	40	1
912.306	■	600 x 400	40	1

Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone

TABLAS DE CORTE / CUTTING BOARDS / PLANCHES À DÉCOUPER - F17

9127



500 x 300 x 20



180°C



REF	Color	mm	H mm	U
912.701	■	500 x 300	20	1
912.702	■	500 x 300	20	1
912.703	■	500 x 300	20	1
912.704	■	500 x 300	20	1
912.705	■	500 x 300	20	1
912.706	■	500 x 300	20	1

Con topes giratorios (180°) sujeción mesa
With rotating stoppers (180°)
Avec des arrêts tournantes (180°)

Utilizable ambas caras
Both sides usable
Utilisable des deux côtés

9125



530 x 325 x 20



180°C



REF	Color	mm	H mm	U
912.501	■	530 x 325	20	1
912.502	■	530 x 325	20	1
912.503	■	530 x 325	20	1
912.504	■	530 x 325	20	1
912.505	■	530 x 325	20	1
912.506	■	530 x 325	20	1

Con topes giratorios (180°) sujeción mesa
With rotating stoppers (180°)
Avec des arrêts tournantes (180°)

Utilizable ambas caras
Both sides usable
Utilisable des deux côtés

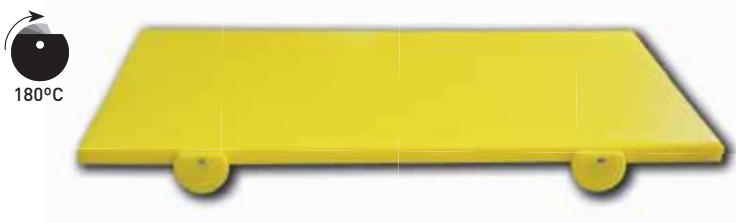
9126



600 x 400 x 20



180°C



REF	Color	mm	H mm	U
912.601	■	600 x 400	20	1
912.602	■	600 x 400	20	1
912.603	■	600 x 400	20	1
912.604	■	600 x 400	20	1
912.605	■	600 x 400	20	1
912.606	■	600 x 400	20	1

Con topes giratorios (180°) sujeción mesa
With rotating stoppers (180°)
Avec des arrêts tournantes (180°)

Utilizable ambas caras
Both sides usable
Utilisable des deux côtés

9128



800 x 400 x 20



180°C



REF	Color	mm	H mm	U
912.801	■	800 x 400	20	1
912.802	■	800 x 400	20	1
912.803	■	800 x 400	20	1
912.804	■	800 x 400	20	1
912.805	■	800 x 400	20	1
912.806	■	800 x 400	20	1

Con topes giratorios (180°) sujeción mesa
With rotating stoppers (180°)
Avec des arrêts tournantes (180°)

Utilizable ambas caras
Both sides usable
Utilisable des deux côtés

TABLAS DE CORTE / CUTTING BOARDS / PLANCHES À DÉCOUPER - F17

913



REF	Color	mm	H mm	U
913.401		530 x 325	20	1
913.301		600 x 400	20	1

Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone

9132



REF	Color	Ø cm	H mm	U
913.200		24	10	1
913.201		32	15	1
913.202		49	15	1

Sin ranura Sin pies
Without groove Without feet
Sans rigole Sans pieds

9135 Bar



REF	Color	mm	H mm	U
913.501		160 x 250	10	1
913.601		250 x 200	10	1
913.701		300 x 200	10	1
913.901		320 x 240	10	1

Sin pies
Without feet
Sans pieds

9130 MESA DE CORTE / CUTTING BOARD TABLE /
TABLE DE DÉCOUPE



REF	Color	mm	H mm	U
913.000		650 x 400	110	1

Con ranura
With groove
Avec rigole

No incluye contenedor Gastronorm
Delivered without the GN container
Livré sans le bac GN

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

901 RECOGEVERDURAS INOX / ST/STEEL VEGETABLE PICKER /
PELLE À LEGUMES INOX



REF	cm	U
901.014	14 x 10	1
901.018	18 x 12	1

GUÍA SELECCIÓN RALLADORES / GRATERS SELECTION GUIDE / GUIDE SÉLECTION RAPÊS

	DOBLE NAVAJA / RIBON / TRANCHANTS	TIRAS LARGAS / LARGE SHAVER / LARGE COUPE	FINO / FINE / FIN	MEDIO / MEDIUM / MOYEN	GRUESO / EXTRA COARSE / GROS GRAINS	DUAL / DUAL / DOUBLE
ZANAHORIA / CARROT / CAROTTE 	✓	✓				✓
CEBOLLA / ONION / OIGNON 	✓			✓		✓
AJO / GARLIC / AIL 			✓			
CHOCOLATE 	✓		✓	✓	✓	✓
CITRICOS / CITRUS / CITRON 		✓	✓	✓		
PATATA / POTATO / POMME DE TERRE 	✓	✓				
MANZANA / APLE / POMME 	✓	✓			✓	
QUESO DURO / HARD CHEESE / FROMAGE 	✓		✓	✓	✓	✓
QUESO BLANDO / SOFT CHEESE / FROMAGE 	✓				✓	
NUEZ / NUT / NOIX 			✓	✓		✓
PIMIENTO / PEPPER / POIVRON 			✓	✓		✓
TOMATE / TOMATO / TOMATO 				✓	✓	

328 RALLADOR 4 LADOS EN ACERO INOX 18% CR / 18% CR ST/STEEL 4-WAY GRATER /
RÂPE EN ACIER INOX 18% CR AVEC 4 CÔTÉS



REF	H cm	U
328.020	20	12
328.023	23	12

391 RALLADOR NUEZ MOSCADA DE ACERO INOX 18% CR / 18% CR ST/STEEL NUTMEG GRATER /
RÂPE À MUSCADE EN ACIER INOX 18% CR



REF	U
391.000	12

UTENSILIOS DE COCINA / KITCHEN UTENSILS / USTENSILES DE CUISINE - F17

3221 RALLADOR ACERO INOXIDABLE "SLIM" CON MANGO / ST-STEEL "SLIM" GRATER WITH HANDLE / RÂPE INOXYDABLE "SLIM" AVEC QUEUE

Ralladores de acero inoxidable. Mangos ergonómicos. Borde antideslizante
St/Steel graters. Ergonomic and soft touch handles. Non-slip rubber end
Râpes en acier inoxydable. Poignée ergonomique. Extrémité anti-dérapant

REF	cm	U
322.101	39,5 x 3,5	1
322.102	39,5 x 3,5	1
322.103	39,5 x 3,5	1
322.104	39,5 x 3,5	1



REF. 322.101
Dual
Dual
Double



REF. 322.103
Medio
Medium
Moyen



REF. 322.102
Doble navaja
Ribon
Tranchants



REF. 322.104
Fino
Fine
Fin

3222 RALLADOR ACERO INOXIDABLE "WIDE" CON MANGO / ST/STEEL "WIDE" GRATER WITH HANDLE / RÂPE INOXYDABLE "WIDE" AVEC QUEUE

Ralladores de acero inoxidable. Mangos ergonómicos. Borde antideslizante
St/Steel graters. Ergonomic and soft touch handles. Non-slip rubber end
Râpes en acier inoxydable. Poignée ergonomique. Extrémité anti-dérapant

REF	cm	U
322.201	31,5 x 7,3	1
322.202	31,5 x 7,3	1
322.203	31,5 x 7,3	1
322.204	31,5 x 7,3	1



REF. 322.201
Tiras largas
Large shaver
Large coupe



REF. 322.202
Doble navaja
Ribon
Tranchants



REF. 322.203
Grueso
E x tra coarse
Gros grains



REF. 322.204
Fino
Fine
Fin

32902 ABRIDOR DE BOTELLAS Y LATAS / BOTTLE AND CAN OPENER /
OUVRE BOUTEILLES ET BOÎTES



REF	L cm	U
32902	17	12

32903 RACIONADOR HELADO / ICE CREAM SCOOP /
CUILLÈRE À GLACE



REF	L cm	U
32903	19	12

32904 CUCHILLO PARA UNTAR / BUTTER SPREADER /
COUPEAU À BEURRE



REF	L cm	U
32904	21	12

32905 DESCORAZONADOR MANZANAS/ APPLE CORER /
VIDE-POMMES



REF	L cm	U
32905	20	12

32906 PALA PARA QUESOS / CHEESE SLICER /
COUPEAU À FROMAGE



REF	L cm	U
32906	21,5	12

32907 PALA PASTELES / CAKE SPATULA /
PELLE À GATEAU



REF	L cm	U
32907	27,5	12

32908 PELADOR PATATAS / POTATO PEELER /
EPLUCHEUR



REF	L cm	U
32908	19,5	12

UTENSILIOS DE COCINA / KITCHEN UTENSILS / USTENSILES DE CUISINE - F17

32909 PELADOR UNIVERSAL / UNIVERSAL PELLER /
EPLUCHEUR UNIVERSEL



REF	L cm	U
32909	17	12

32910 PLANTILLA CORTARODAJAS Y PINCHACARNES / ONION FORK /
FOURCHETTE À OIGNONS



REF	L cm	U
32910	21	12

32911 PRENSA AJOS / GARLIC PRESS /
PRESS-AIL



REF	L cm	U
32911	18,5	12

32912 RALLADOR / GRATER /
RÂPE



REF	L cm	U
32912	25	12

32913 CORTADOR BOLAS / FRUIT BALLER /
CUILLÈRE À POMMES



REF	L cm	U
32913	16	12

32920 SOPORTE PARA 12 GADGETS / RACK FOR 12 GADGETS /
SUPPORT POUR 12 GADGETS



REF	cm	H cm	U
32920	23,5 x 15	34,5	12



604 JARRA DE MEDIDAS / MEASURING JUG /
POT MESUREUR



REF	Lts	U
604.001	1	1
604.002	2	1

846 JARRA DE MEDIDAS EN POLIPROPILENO / POLYPROPYLENE MEASURING JUG /
POT MESUREUR EN POLYPROPYLÈNE



REF	Lts	U
846.025	0,25	1
846.050	0,5	1
846.100	1	1
846.200	2	1
846.300	3	1

603 CUBO CON BASE / BUCKET WITH BASE /
SEAU AVEC BASE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
603.012	31	28,5	12	1
603.015	32,5	32,5	15	1

ELEMENTOS DE MEDIDA / MEASURING UTENSILS / USTENSILES DE MESURE - F18

600 BALANZA MECÁNICA / MECHANICAL SCALE /
BALANCE AUTOMATIQUE



REF	kg	Grs	U
600.005	5	20	1

Cuerpo y bandeja de acero inox .
Bandeja superior plana con botón regulador.
Body and upper flat platform in
St/Steel with regulation button
Corps et plate-forme plane supérieure en inox.
Bouton de régulation

601 BALANZA MECÁNICA / MECHANICAL SCALE /
BALANCE AUTOMATIQUE



REF	Kg	Grs	U
601.010	10	50	1

Cuerpo y bandeja de acero inox .
Bandeja superior plana con botón regulador
Body and upper flat platform in
St/Steel with regulation button
Corps et plate-forme plane supérieure
en inox. Bouton de régulation

602 BALANZA MECÁNICA / MECHANICAL SCALE /
BALANCE AUTOMATIQUE



REF	Kg	Grs	U
602.015	15	50	1

Cuerpo y bandeja de acero inox .
Bandeja superior bombeada con botón regulador
Body and upper conical platform in
St/Steel with regulation button
Corps et plate-forme bombée supérieure
en inox. Bouton de régulation

609 BALANZA DIGITAL / ELECTRONIC SCALE /
BALANCE ELECTRONIQUE



REF	Kg	Grs	U
609.010	10	2	1

ELEMENTOS DE MEDIDA / MEASURING UTENSILS / USTENSILES DE MESURE - F18

9800 TERMÓMETRO NEVERA. ACABADO ESMALTADO / COLD STORAGE THERMOMETER. ENAMELED FINISH /
THERMOMÈTRE CONGELATEUR. EMAILLÉ



REF	L cm	Temp.	U
980.000	28	-30 °C / +50 °C	1

9802 TERMÓMETRO DE COCCIÓN CON PROTECCIÓN DE PLÁSTICO / COOKING THERMOMETER WITH PLASTIC PROTECTION /
THERMOMÈTRE À CUISSON AVEC GAINÉ PLASTIQUE



REF	L cm	Temp. max.	U
980.200	28	100 °C	1

9814 TERMÓMETRO DIGITAL / DIGITAL THERMOMETER /
THERMOMÈTRE DIGITAL



REF	mm	Display mm	Temp.	U
981.400	135 x 92 x 27	42 x 22	-20 °C / +200 °C	1

Con sonda de acero inoxidable.
Protección antisalpicaduras. Con pantalla iluminada.
La sonda esta sujeta al lateral del aparato.
With St/Steel probe. Splash-proof. Illuminated display.
Probe attached to side panel.
Avec sonde inox. Etanche aux éclaboussements.
Ecran illuminé. La sonde est attachée au côté lateral de l'appareil.

9815 TERMÓMETRO DIGITAL DE COCCIÓN CON TEMPORIZADOR / COOKING THERMOMETER WITH TIMER /
THERMOMÈTRE À CUISSON AVEC TEMPORISEUR



REF	L mm sonda + cable	Temp.	U
981.500	90	0 °C / +200 °C	1

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.

9816 TERMÓMETRO DE COCCIÓN CON PROTECCIÓN DE PLÁSTICO / COOKING THERMOMETER WITH PLASTIC PROTECTION /
THERMOMÈTRE À CUISSON AVEC GAINÉ PLASTIQUE



REF	L cm	Temp. max.	U
981.600	17	-10 °C / +200 °C	1

9804 TERMÓMETRO INFRAROJOS CON MIRA LASER / INFRARED THERMOMETER WITH LASER POINTER /
THERMOMÈTRE INFRA-ROUGE A VISÉE LASER



REF	Temp.	U
980.400	-50 °C / +550 °C	1

Pantalla LCD
LCD Display
Écran LCD

Ideal para medir la temperatura de la superficie de los alimentos, sin contacto.
Non-contact temperature measure food's surface.
Idéal pour la mesure de température de surface des aliments, sans contact.

PIZZERIA - F18

705 MOLDE PARA PIZZA ANTIADHERENTE / NON-STICK PIZZA MOULD / PIZZA ANTIADHÉSIF



REF	Ø cm	H cm	U
705.024	24	1,3	6
705.030	30	1,3	6
705.034	34	1,3	6

736 MOLDE PIZZA ANTIADHERENTE PERFORADO / PERFORATED NON-STICK PIZZA MOULD / MOULE À PIZZA ANTIADHÉSIF PERFORÉ



REF	Ø cm	H cm	U
736.030	30	1,3	6
736.034	34	1,3	6

929 BASE PIZZA ALUMINIO / ALUMINIUM PIZZA PAN / PLAQUE À PIZZA ALUMINIUM



REF	Ø cm	U
929.020	20	1
929.025	25	1
929.028	28	1
929.030	30	1
929.036	36	1
929.040	40	1

949 BASE REJILLA ANTIADHERENTE PARA PIZZA / NON-STICK ALUMINIUM PIZZA SCREEN / BASE ALUMINIUM ANTI-ADHÉSIVE PIZZA



REF	Ø cm	U
949.025	25,5	1
949.030	30,5	1
949.035	35,5	1
949.040	40	1

963 BASE REJILLA ALUMINIO PARA PIZZA / ALUMINIUM PIZZA SCREEN /
BASE MAILLÉE POUR PIZZA



REF	Ø cm	U
963.025	25	1
963.030	30,5	1
963.035	35,5	1
963.040	40	1

948 PALA PIZZA DE ALUMINIO / ALUMINIUM PIZZA PEEL /
PELLE À ENFOURNER EN ALUMINIUM



REF	L cm	PALA / PEEL / PELLE CM	U
948.066	66	31 x 35	1
948.090	90	31 x 35	1
948.132	132	31 x 35	1
948.163	163	31 x 35	1

977 SOPORTE PARA BASES PIZZA 15 NIVELES / PIZZA PAN RACK, 15 LEVELS /
SUPPORT POUR PLAQUES À PIZZA, 15 NIVEAUX



REF	cm	H cm	U
977.015	30,5 x 30,5	70	1

Recomendado para Ref. 929 hasta Ø36 cm
Suitable for item Code 929 up to Ø36 cm
Approprié pour Réf. 929 jusqu'au Ø36 cm

380 RULETA CORTAPIZZAS. MANGO ABS / PIZZA WHEEL. ABS HANDLE /
ROULETTE À PIZZA. MANCHE EN ABS



REF	Ø cm	L cm	U
380.000	10	23,5	1

PROTECCIÓN TÉRMICA / HEAT PROTECTION / PROTECTION THERMIQUE - F17

947 MANOPLA HORNO IGNÍFUGA / FIREPROOF OVEN MITT / GANT À FOUR IGNIFUGE



REF	L cm	U
947.033	33	1
947.038	38	1
947.043	43	1

Algodón ignífugo Temp. Max. 220 °C
 Fireproof cotton
 Cotton ignifuge

Ignífugo: Si la manopla toca directamente la llama, ésta no quemará hasta transcurridos 10 segundos, a partir de este tiempo la llama sí prenderá. Una vez fuera del contacto directo con la llama el fuego se extinguirá automáticamente.

Fire-proof: if the mitt touches fire by accident, it will not burn within 10 seconds, after then, it will be also on fire, but when you find it burns and get away from the flame, the fire on the mitt will go out automatically.

Ignifuge: si le gant est en contact direct avec la flamme, il ne brûlera pas pendant 10 secondes. Au delà de ces 10 secondes, il prendra feu. Une fois hors contact direct avec la flamme, le feu s'éteindra automatiquement.

9471 MANOPLAS IGNÍFUGAS CON REVESTIMIENTO SILICONA / OVEN MITT FLAME RETARDANT SILICON COATING / MOUFLES ISOLANTES AVEC REVÊTEMENT SILICONE



REF	L cm	U
947.101	33	1
947.102	38	1
947.103	43	1

* Se venden por pares Sold in pairs Vendues par paires Temp. Max. 230 °C

Exterior fabricadas en 100% algodón + revestimiento silicona por una cara
 Outer made of 100% cotton + silicon coating on one side
 Extérieur fabriquées en 100% cotton + revêtement en silicone par un coté

9472 GUANTES ANTI-FRÍO / COLD PROTECTION GLOVES / GANTS ANTI-FROID



REF	Talla / Size / Taille	U
947.201	S	1
947.202	M	1
947.203	L	1

* Se venden por pares Sold in pairs Vendues par paires

Fabricados de piel color gris conformes a las normas EN 388 y EN 407
 Made of leather compliant with the EN 388 and EN 407 standards
 Fabriqués en cuir et conformes au x norms EN 388 et EN 407

PROTECCIÓN TÉRMICA / HEAT PROTECTION / PROTECTION THERMIQUE - F17

9473 GUANTES PROTECCIÓN TÉRMICA / HEAT PROTECTION GLOVES /
GANTS PROTECTION THERMIQUE



REF	Talla / Size / Taille	U
947.301	S	1
947.302	M	1
947.303	L	1

* Se venden por pares
Sold in pairs
Vendues par paires

Fabricados con recubrimiento de nitrilo en el exterior y con forro interior de algodón y keviar jersey. Llevan un tratamiento Actifresh y Sanitized que los provee de protección contra los micro-organismos los cuales pueden causar malos olores y riesgo de infecciones.

Outer nitril coated. Inner made of cotton and keviar jersey. They enjoy of Actifresh and Sanitized treatment to fight against micro organisms which can cause bad scents and risk of infections.

Fabriqués avec un revêtement de nitrile à l'extérieur. Interieur de coton et keviar jersey avec un traitement Actifresh et Sanitized qui les fournit de protection contre les microorganismes lesquels peuvent causer de mauvais odeurs et risque d'infections.

9474 MANOPLA SILICONA / SILICONE OVEN MIT /
MOUFLE EN SILICONE



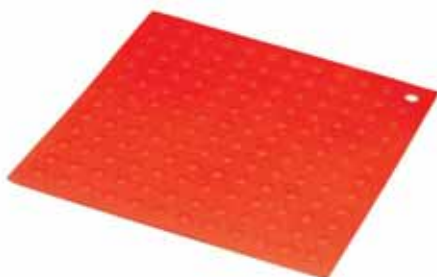
REF	L cm	U
947.400	30	1

9475 MANOPLA SILICONA / SILICONE MITTEN /
MOUFLETTE EN SILICONE



REF	cm	U
947.500	10,5 x 90	1

9476 PAÑO DE SILICONA / SILICONE POT-GRABBER /
TORCHON EN SILICONE



REF	cm	U
947.600	17,6 x 17,6	1



TRANSPORTE Y
ALMACENAMIENTO /
TRANSPORT
AND STORAGE /
TRANSPORT
ET STOCKAGE

2.1	CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME	118
2.2	CESTAS PARA VAJILLA / DISHWASHER RACKS / CASIERI À VAISSELLE	138
2.3	CARROS / TROLLEYS / CHARIOTS	152
2.4	ESTANTERÍAS / SHELVING / ÉTAGÈRES	178

**CUBETAS GASTRONORM /
GASTRONORM CONTAINERS /
BACS GASTRONORME**

INOX 18/10 / 18/10 ST/STEEL / INOX 18/10	126
INOX 18% CR / 18% CR ST/STEEL / INOX 18% CR	130
CON FONDO DIFUSOR / WITH SANDWICH BOTTOM / AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR	132
POLICARBONATO / POLYCARBONATE / POLYCARBONATE	134
POLIPROPILENO / POLYPROPYLENE / POLYPROPYLENE	136

CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME

ESPAÑOL

CONFORME A LA NORMA EN-631.2 PUJADAS OFRECE UNA DE LAS GAMAS DE CUBETAS GASTRONORM DE FABRICACIÓN PROPIA MÁS AMPLIA DEL MERCADO

ENGLISH

ACCORDING TO EN-631.2 PUJADAS OFFERS ONE OF THE MOST SPECIALIZED GASTRONORM CONTAINER RANGERS IN THE MARKET

FRANCAISE

SUIVANT LA NORME EN-631.2 PUJADAS PROPOSE UNE GAMME DE BACS GASTRONORME DES PLUS SPÉCIALISÉS SUR LE MARCHÉ

ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL / ACIER INOXYDABLE



BORDE REFORZADOS /
REINFORCED EDGES /
BORDS RENFORCE

18/10

GEOMETRÍA ADAPTADA: + LIMPIEZA + CAPACIDAD /
RADIUS SPECIALLY DESIGNED FOR: + CAPACITY + CLEANING /
GÉOMÉTRIE ADAPTÉE: + PROPRETÉ + CAPACITÉ

POLICARBONATO / POLICARBONATO / POLYCARBONATE

TEMPERATURA DE -40 °C HASTA + 130 °C /
TEMPÉRATURES FROM -40 °C TO + 130 °C /
TEMPÉRATURES DE -40 °C À + 130 °C



BORDE REFORZADO /
REINFORCED RIM /
BORD RENFORCE

MARCAJE MODELO CUBETA /
CONTAINER MODEL /
TYPE DE BAC

TEXTURA PARA EVITAR RALLADAS /
TEXTURING CORNERS TO AVOID SCRATCHING /
COINS GRANITÉS POUR ÉVITER RAYURES

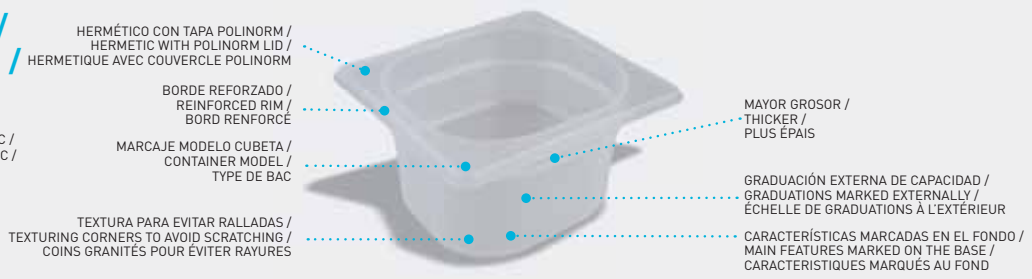
MAYOR GROSOR /
THICKER /
PLUS ÉPAIS

GRADUACIÓN EXTERNA DE CAPACIDAD /
GRADUATIONS MARKED EXTERNALLY /
ÉCHELLE DE GRADUATIONS À L'EXTÉRIEUR

CARACTERÍSTICAS MARCADAS EN EL FONDO /
MAIN FEATURES MARKED ON THE BASE /
CARACTERISTIQUES MARQUÉS AU FOND

POLIPROPILENO / POLYPROPYLENE / POLYPROPYLÈNE

TEMPERATURA DE -40 °C HASTA + 110 °C /
TEMPÉRATURES FROM -40 °C TO + 110 °C /
TEMPÉRATURES DE -40 °C À + 110 °C



HERMÉTICO CON TAPA POLINORM /
HERMETIC WITH POLINORM LID /
HERMETIQUE AVEC COUVERCLE POLINORM

BORDE REFORZADO /
REINFORCED RIM /
BORD RENFORCE

MARCAJE MODELO CUBETA /
CONTAINER MODEL /
TYPE DE BAC

TEXTURA PARA EVITAR RALLADAS /
TEXTURING CORNERS TO AVOID SCRATCHING /
COINS GRANITÉS POUR ÉVITER RAYURES

MAYOR GROSOR /
THICKER /
PLUS ÉPAIS

GRADUACIÓN EXTERNA DE CAPACIDAD /
GRADUATIONS MARKED EXTERNALLY /
ÉCHELLE DE GRADUATIONS À L'EXTÉRIEUR

CARACTERÍSTICAS MARCADAS EN EL FONDO /
MAIN FEATURES MARKED ON THE BASE /
CARACTERISTIQUES MARQUÉS AU FOND

APILABILIDAD / STACKABILITY / EMPILAGE

AHORRO DE ESPACIO: LAS ÚNICAS EN EL MERCADO QUE SE APILAN ENTRE SI /
SPACE OPTIMISATION: THE ONLY ONES STACKABLE AMONG THEM /
OPTIMISATION D'ESPACE: LES SEULES EMPILABLES ENTRE EUX



**TRANSPORTE /
TRANSPORT /
TRANSPORT**



GN INOX + TAPA INOX HERMÉTICA /
ST/STEEL GN + ST/STEEL HERMETIC LID /
BAC GN INOX + COUVERCLE ÉTANCHE INOX

TEMP. 120°C
HERMÉTICO
HERMETIC
ÉTANCHE



GN POLICARBONATO + TAPA POLINORM® /
POLYCARBONATE GN + POLINORM® LID /
POLYCARBONATE + COUVERCLE POLINORM®

TEMP. 100°C



GN POLIPROPILENO + TAPA POLINORM® /
POLYPROPYLENE + POLINORM® LID /
GN POLYPROPYLÈNE + COUVERCLE POLINORM®

TEMP. 90°C
HERMÉTICO
HERMETIC
ÉTANCHE

**ALMACENAJE /
STORAGE /
STOCKAGE**



GN POLICARBONATO + TAPA POLICARBONATO /
POLYCARBONATE GN + POLYCARBONATE LID /
GN POLYCARBONATE + COUVERCLE POLYCARBONATE



GN POLICARBONATO + TAPA POLINORM® /
POLYCARBONATE GN + POLINORM® LID /
POLYCARBONATE + COUVERCLE POLINORM®



GN POLIPROPILENO + TAPA POLINORM® /
POLYPROPYLENE + POLINORM® LID /
GN POLYPROPYLÈNE + COUVERCLE POLINORM®

**PRESENTACIÓN /
DISPLAY /
PRÉSENTATION**



GN INOX CON FONDO DIFUSOR + TAPA POLICARBONATO /
ST/STEEL GN WITH SANDWICH BASE + POLYCARBONATE LID /
GN INOX AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR + POLYCARBONATE



GN POLICARBONATO + TAPA POLICARBONATO /
POLYCARBONATE GN + POLYCARBONATE LID /
GN POLYCARBONATE + COUVERCLE POLYCARBONATE



GN POLICARBONATO + TAPA POLICARBONATO /
POLYCARBONATE GN + POLYCARBONATE LID /
GN POLYCARBONATE + COUVERCLE POLYCARBONATE



GN MELAMINA /
MELAMINE GN /
GN MELAMINE

VER PÁGINAS: 250-252 /
REFER TO PAGES: 250-252 /
VOIR PAGES: 250-252

2.1 CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME

SELECCIÓN CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS SELECTION / SELECTION BACS GASTRONORME

	 <p>INOX 18/10 / 18/10 ST/STEEL / INOX 18/10</p>	 <p>INOX 18% CR / 18% CR ST/STEEL / INOX 18% CR</p>	 <p>INOX 18/10 FONDO DIFUSOR / 18/10 ST/STEEL SANDWICH BOTTOM / INOX 18/10 FOND THERMO-DIFFUSEUR</p>
PRESENTACIÓN / APPEARANCE / PRÉSENTATION	●	●	■
RESISTENCIA / ROBUSNESS / ROBUSTESSE	●	●	●
ALMACENAMIENTO / STORAGE / STOCKAGE	●	●	■
BAÑO-MARIA / BAIN MARIE / BAIN-MARIE	●	●	●
TEMPERATURA MAX / TEMPERATURE MAX / TEMPÉRATURE MAX.	●	●	●
HORNO / OVEN / FOUR	●	●	●
MICROONDAS / MICRO-WAVE / MICRO-ONDES	▲	▲	▲
COCCIÓN / COOKING / CUISSON	■	■	●
INDUCCIÓN / INDUCTION / INDUCTION	▲	■	●
TRANSPORTE EN CALIENTE / WARM TRASPORTATION / TRANSPORTATION CHAUDE	●	●	●
TAPA POLINORM / POLINORM LID / COUVERCLE POLINORM	●	●	●

● RECOMENDADO / RECOMMENDED / RECOMMANDÉ

■ ACEPTABLE / SUITABLE / ACCEPTABLE

▲ NO RECOMENDADO / NOT RECOMMENDED / PAS RECOMMANDÉ

SELECCIÓN CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS SELECTION / SELECTION BACS GASTRONORME

ALUMINIO ANTIADHERENTE / NON-STICK ALUMINIUM / ALUMINIUM ANTI-ADHÉSIF	POLICARBONATO TRANSPARENTE-NEGRO / POLYCARBONATE CLEAR-BLACK / POLYCARBONATE TRANSPARENT-NOIR	POLIPROPILENO / POLYPROPYLENE / POLYPROPYLÈNE	MELAMINA* / MELAMINE* / MÉLAMINE*
■	■	■	●
■	●	■	●
▲	●	■	■
■	■	▲	■
●	130 °C	110 °C	120 °C
●	130 °C	▲	100 °C
▲	●	●	▲
●	▲	▲	▲
▲	▲	▲	▲
■	130 °C	▲	120 °C
▲	●	●	▲

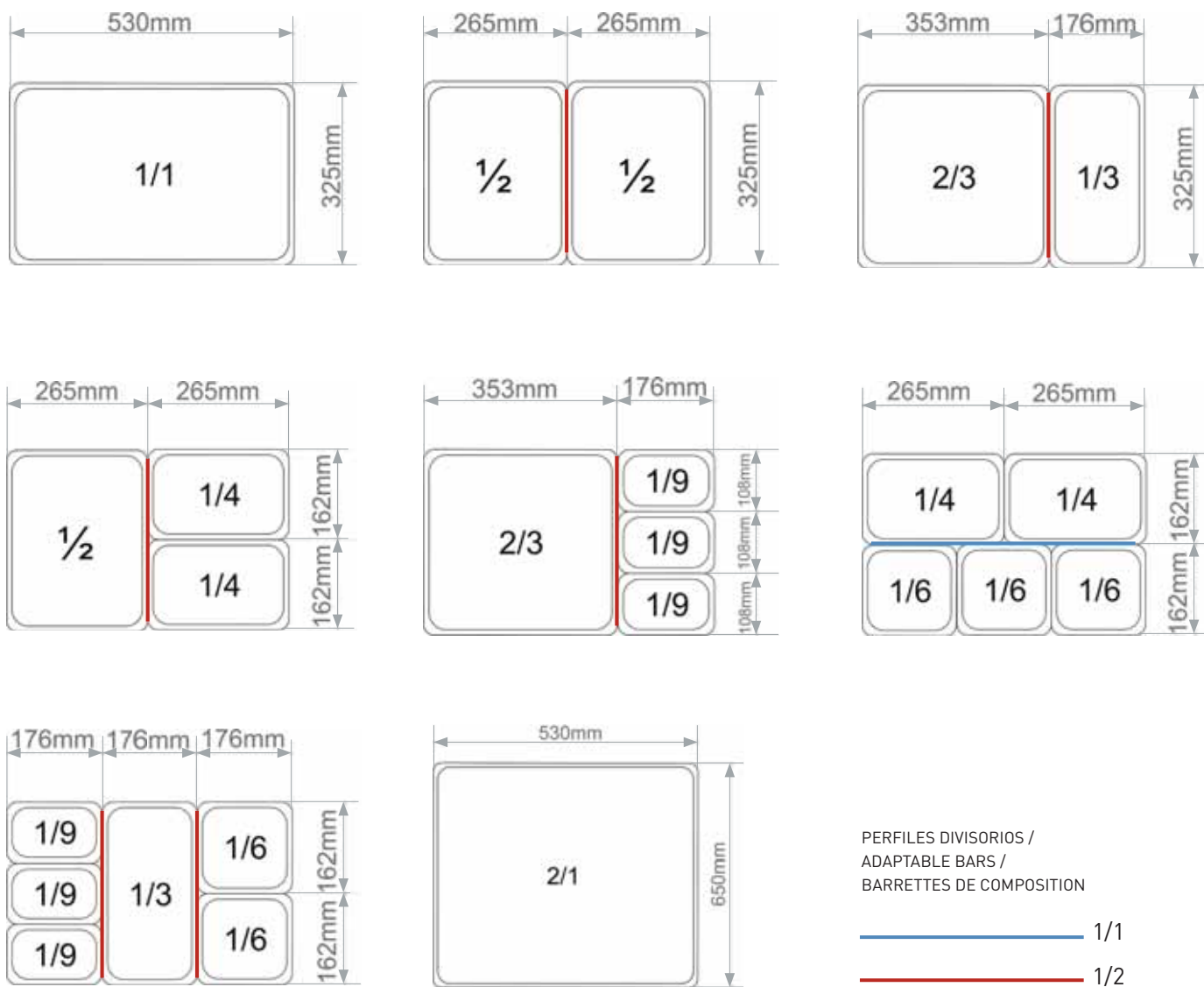
TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO /
 TRANSPORT & STORAGE /
 TRANSPORT ET STOCKAGE

* AMBIENTE HÚMEDO / HUMID ENVIRONMENT / ENVIRONNEMENT HUMIDE
 *VER EN PÁG. / REFERT TO PAGE / VOIR PAGE: 218

2.1 CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME

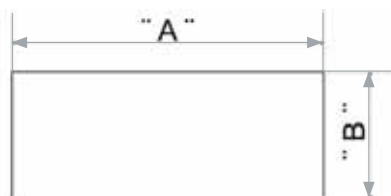
MEDIDAS Y COMBINACIONES / SIZES AND COMBINATIONS / MESURES ET COMBINAISONS

COMBINACIONES / COMBINATIONS / COMBINAISONS



MEDIDAS DE ENCASTE / FITTING MEASURES / MESURES D'EMBOÏTEMENT

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





ADAPTABLES A /
ADJUSTABLES TO /
ADAPTABLE À



GN INOXIDABLE /
ST/STEEL GN CONTAINERS /
GN INOXYDABLE

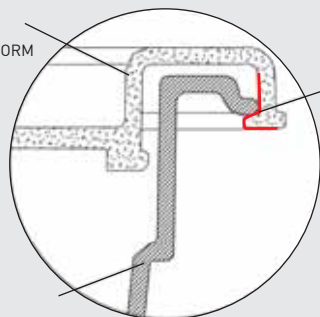
GN POLICARBONATO /
POLYCARBONATE GN CONTAINERS /
GN EN POLYCARBONATE

GN POLIPROPILENO /
POLYPROPYLENE GN CONTAINERS /
GN EN POLYPROPYLENE

ENCAJE EXTERIOR /
OUTER SIDE FITTING /
EMBOÏTEMENT EXTÉRIEUR

ENCAJE INTERIOR /
INNER SIDE FITTING /
EMBOÏTEMENT INTÉRIEUR

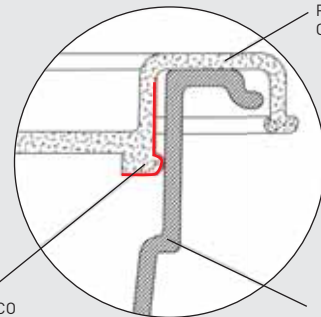
TAPA POLINORM /
POLINORM LID /
COUVERCLE POLINORM



CLIPS PARA CIERRE
CUBETA INOX Y PC /
FLAPS TO FIT WITH GN
INOX AND PC /
CLIPS POUR FERMER
BACS GN INOX ET PC

CUBETA INOX. POLICARBONATO /
INOX CONTAINER. POLYCARBONATE /
BAC INOX. POLYCARBONATE

TAPA POLINORM /
POLINORM LID /
COUVERCLE POLINORM



CIERRE HERMÉTICO
PARA CUBETAS DE PP /
HERMETICAL FOR PP LIDS /
HERMETIQUE POUR COUVERCLES PP

CUBETA POLIPROPILENO /
CONTAINER POLYPROPYLENE /
BAC POLYPROPYLENE

2.1 CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME

GASTRONORM INOX 18/10 / 18/10 ST/STEEL GASTRONORM / GASTRONORME INOX 18/10 - F60

2/1

650 x 530 mm

18/10



REF	H mm	Lts	U
210.201	20	6,2	1
210.401	40	11,5	1
210.651	65	18,8	1
211.001	100	28,9	1
211.501	150	43,1	1
212.001	200	52	1

1/1

530 x 325 mm

18/10



REF	H mm	Lts	U
110.201	20	2,8	1
110.401	40	5,1	1
110.551	55	7	1
110.651	65	8,3	1
111.001	100	14,2	1
111.501	150	20,2	1
112.001	200	26	1

2/3

353 x 325 mm

18/10



REF	H mm	Lts	U
230.201	20	1,7	1
230.401	40	3,1	1
230.651	65	5,6	1
231.001	100	8,8	1
231.501	150	13,2	1
232.001	200	18,3	1

1/2

325 x 265 mm

18/10

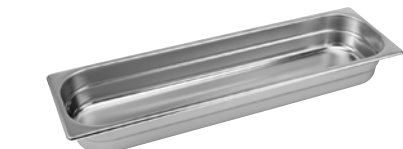


REF	H mm	Lts	U
120.201	20	1,2	1
120.401	40	2,2	1
120.651	65	4,1	1
121.001	100	6,1	1
121.501	150	9,1	1
122.001	200	12	1

2/4

530 x 165 mm

18/10



REF	H mm	Lts	U
240.401	40	1,8	1
240.651	65	4	1
241.001	100	6	1
241.501	150	10	1

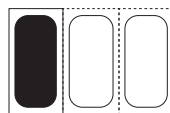


1/3

325 x 176 mm

18/10

* Cubeta GN especial para vitrinas mostrador snack.
* Special GN container for snack showcases.
* Bac GN spécial pour vitrines snack.

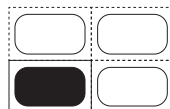


REF	H mm	Lts	U
130.201	20	0,8	1
130.401*	40	1,5	1
130.651	65	2,5	1
131.001	100	3,8	1
131.501	150	5,6	1
132.001	200	7,3	1

1/4

265 x 162 mm

18/10

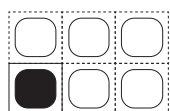


REF	H mm	Lts	U
140.201	20	0,5	1
140.651	65	1,7	1
141.001	100	2,8	1
141.501	150	4,1	1
142.001	200	5	1

1/6

176 x 162 mm

18/10

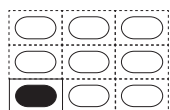


REF	H mm	Lts	U
160.651	65	1	1
161.001	100	1,6	1
161.501	150	2,2	1
162.001	200	2,9	1

1/9

176 x 108 mm

18/10



REF	H mm	Lts	U
190.651	65	0,6	1
191.001	100	0,8	1

FONDOS PERFORADOS PARA CUBETAS / PERFORATED BOTTOMS FOR CONTAINERS / EGOUTTOIRS POUR BACS



REF	Mod	U
215.000	2/1	1
115.000	1/1	1
235.000	2/3	1
125.000	1/2	1
135.000	1/3	1
145.000	1/4	1

PERFILES DIVISORIOS / ADAPTABLE BARS / BARRETTES DE COMPOSITION



REF	Mod	L cm	U
111.111	1/1	53	1
122.222	1/2	32,5	1

Para realizar cualquier composición con las cubetas gastronorm.
To arrange any composition with gastronorm containers.
Pour réaliser toute composition avec les bacs gastronorme.

ASAS MÓVILES / FALLING HANDLES / ANSES TOMBANTES

Añadir AM a la referencia de la cubeta elegida
Add AM to the GN container reference
Ajouter AM à la référence du bac GN
Apta para todas las medidas de cubetas



U
Precio cubeta / Container price / Prix bac 1

ASAS FIJAS / FIXED HANDLES / ANSES FIXES

Añadir AF a la referencia de la cubeta elegida
Add AF to the GN container reference
Ajouter AF à la référence du bac GN
Sólo para cubetas 1/2, 1/3, 1/4 y 1/6
Only for containers 1/2, 1/3, 1/4 and 1/6
Seulement pour bacs 1/2, 1/3, 1/4 et 1/6



U
Precio cubeta / Container price / Prix bac 1

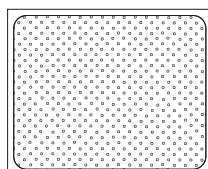
2.1 CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME

GASTRONORM INOX 18/10 / 18/10 ST/STEEL GASTRONORM / GASTRONORME INOX 18/10 - F60

2/1

650 x 530 mm

18/10



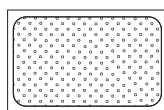
REF	H mm	U
210.202	20*	1
210.402	40*	1
210.652	65*	1
211.002	100**	1
211.502	150**	1
212.002	200**	1

* Fondo perforado ** Fondo y laterales perforados
 * Perforated bottom ** Perforated bottom and sides
 * Fond perforé ** Fonds et latéraux perforés

1/1

530 x 325 mm

18/10



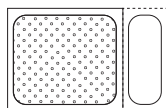
REF	H mm	U
110.202	20*	1
110.402	40*	1
110.552	55*	1
110.652	65*	1
111.002	100**	1
111.502	150**	1
112.002	200**	1

* Fondo perforado ** Fondo y laterales perforados
 * Perforated bottom ** Perforated bottom and sides
 * Fond perforé ** Fonds et latéraux perforés

2/3

353 x 325 mm

18/10



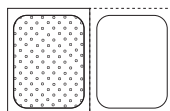
REF	H mm	U
230.202	20*	1
230.402	40*	1
230.652	65*	1
231.002	100**	1
231.502	150**	1
232.002	200**	1

* Fondo perforado ** Fondo y laterales perforados
 * Perforated bottom ** Perforated bottom and sides
 * Fond perforé ** Fonds et latéraux perforés

1/2

325 x 265 mm

18/10



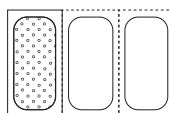
REF	H mm	U
120.652	65*	1
121.002	100**	1
121.502	150**	1
122.002	200**	1

** Fondo y laterales perforados
 ** Perforated bottom and sides
 ** Fonds et latéraux perforés

1/3

325 x 176 mm

18/10



REF	H mm	U
130.202	20*	1
130.402	40*	1
130.652	65*	1
131.002	100**	1
131.502	150**	1
132.002	200**	1

** Fondo y laterales perforados
 ** Perforated bottom and sides
 ** Fonds et latéraux perforés

GASTRONORM INOX 18/10 / 18/10 ST/STEEL GASTRONORM / GASTRONORME INOX 18/10 - F60

TAPA / LID /
COUVERCLE

18/10



REF	Mod	U
110.000	1/1	1
230.000	2/3	1
120.000	1/2	1
130.000	1/3	1
140.000	1/4	1
160.000	1/6	1
190.000	1/9	1

TAPA HERMÉTICA / HERMETIC LID /
COUVERCLE ÉTANCHE

18/10



Detalle silicona
Silicone joint
Joint silicone



REF	Mod	U
110.004	1/1	1
120.004	1/2	1
130.004	1/3	1
140.004	1/4	1
160.004	1/6	1

TAPA ORIFICIO ASAS / LID WITH SPLITS FOR HANDLES /
COUVERCLE AVEC ENCOCHE POUR ANSES

18/10



REF	Mod	U
110.001	1/1	1
230.001	2/3	1
120.001	1/2	1
130.001	1/3	1
140.001	1/4	1
160.001	1/6	1

TAPA ORIFICIO CACILLO / LID WITH SPLIT FOR LADLE /
COUVERCLE AVEC ENCOCHE POUR LOUCHE

18/10



REF	Mod	U
110.002	1/1	1
230.002	2/3	1
120.002	1/2	1
130.002	1/3	1
140.002	1/4	1
160.002	1/6	1

TAPA POLINORM® / POLINORM® LID /
COUVERCLE POLINORM®

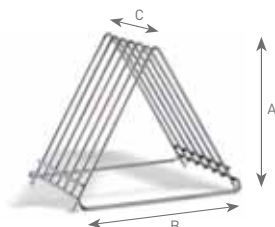
Ref. color tapa
Colour ref. lid
Ref. couleur couvercle



REF	Mod	U
1100P1	1/1	20
1200P1	1/2	10
1300P1	1/3	20
1400P1	1/4	20
1600P1	1/6	15
1900P1	1/9	20

Adaptable a /Adjustable to / Adaptable à:
Cubetas gastronorm inoxidable, policarbonato y polipropileno.
St/Steel, polycarbonate and polypropylene gastronorm containers.
Bacs gastronorme inoxydable, polycarbonate et polypropylène.

100003 SOPORTE PARA TAPAS GN / STAND FOR GN LIDS /
SUPPORT POUR COUVERCLES GN



Ideal para tablas de corte. Ver página 99-104
Perfect for cutting boards. Refer to page 99-104
Ideal pour plaques à découpe. Voir page 99-104

REF	A cm	B cm	C cm	U
100.003	27	31	27	1

Para 6 tapas
For 6 lids
Pour 6 couvercles

Distancia entre varillas 2,5 cm
Distance between wires 2,5 cm
Distance entre fils 2,5 cm

2.1 CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME

GASTRONORM INOX 18% CR / 18% CR ST/STEEL GASTRONORM / GASTRONORME INOX 18% CR - F60

1/1

530 x 325 mm

18% Cr



REF	H mm	Lts	U
1102X1	20	2,8	1
1104X1	40	5,1	1
1106X1	65	8,3	1
1110X1	100	14,2	1

1/2

325 x 265 mm

18% Cr



REF	H mm	Lts	U
1204X1	40	2,2	1
1206X1	65	4,1	1
1210X1	100	6,1	1

1/3

325 x 176 mm

18% Cr



REF	H mm	Lts	U
1304X1*	40	1,5	1
1306X1	65	2,5	1

*Cubeta GN especial para vitrinas mostrador snack.

* Special GN container for snack showcases.

* Bac GN spécial pour vitrines snack.

1/4

265 x 162 mm

18% Cr



REF	H mm	Lts	U
1406X1	65	1,7	1

TAPA / LID /
COUVERCLE

18% Cr



REF	Mod	U
1100X1	1/1	1
1200X1	1/2	1
1300X1	1/3	1
1400X1	1/4	1



100.002 PRESENTADOR 6 CUBETAS GN 1/6 INOX / ST/STEEL STAND 6 SLOTS GN 1/6
SUPPORT BACS POUR 6 GN 1/6 INOX



REF	U
100.002	1

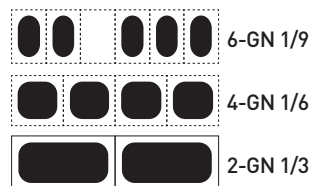
No incluye cubetas
Containers do not included
Bacs pas inclus

100004 PRESENTADOR CUBETAS GN / STAND FOR GN CONTAINERS /
SUPPORT POUR BACS GN



REF	U
100.004 Soporte solo / Only stand / Support seule	1

PERMITEN SOSTENER / IT CAN CONTAIN /
IL PEUT CONTENIR



En profundidades 65 y 100 mm
65 or 100 mm deep
En profondeurs 65 ou 100 mm

REF	CONJUNTO / SET / LOT	U
100.005	6 - GN 1/9 65 mm	1
100.006	6 - GN 1/9 100 mm	1
100.007	4 - GN 1/6 65 mm	1
100.008	4 - GN 1/6 100 mm	1
100.009	2 - GN 1/3 65 mm	1
100.010	2 - GN 1/3 100 mm	1

Adaptable a cubetas GN policarbonato y polipropileno
Adjustable to GN container in polycarbonate and polypropylene
Adapté à bacs GN en polycarbonate et polypropylène

ARTÍCULOS COMPLEMENTARIOS / COMPLEMENTARY ITEMS /
ARTICLES COMPLÉMENTAIRES

318 BANDEJA PASTELERÍA ACERO INOX /
ST/STEEL BAKING SHEET /
PLAQUE À PÂTISSERIE EN ACIER INOX



P. 347-348

3182 BANDEJA HONDA GASTRONORM ACERO INOX /
ST/STEEL DEEP GASTRONORM SHEET /
PLAQUE GASTRONORM FONDE EN ACIER INOX



P. 347-348

834 TAPA RECTANGULAR GASTRONORM EN POLICARBONATO /
GN POLYCARBONATE RECTANGULAR LID /
COUVERCLE RECTANGULAIRE GASTRONORME EN POLYCARBONAT



P. 347-348

835 CAMPANA GASTRONORM EN POLICARBONATO /
GN POLYCARBONATE DOME LID /
DÔME DE PROTECTION GASTRONORME EN POLYCARBONATE



P. 347-348

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO /
TRANSPORT & STORAGE /
TRANSPORT ET STOCKAGE



ESPAÑOL

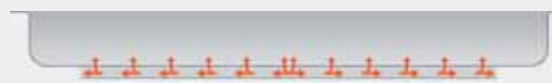
CUBETAS GN CON FONDO DIFUSOR: ÚNICAS, ADAPTADAS A LA COCCIÓN EN PLACAS DE INDUCCIÓN MEDIANTE FONDO SANDWICH (INOX-ALU-INOX).

ENGLISH

GN CONTAINERS WITH SANDWICH BASE, SUITABLE FOR COOKING DIRECTLY ON ANY KIND OF STOVES INCLUDING INDUCTION.

FRANCAISE

GN CONTAINERS WITH SANDWICH BASE, SUITABLE FOR COOKING DIRECTLY ON ANY KIND OF STOVES INCLUDING INDUCTION.



BANDEJA GN ESPECIAL HORNO / GN SPECIAL FOR OVENS / BAC GN SPÉCIAL FOUR - F60

CUBETA GN CON FONDO DIFUSOR / SANDWICH BOTTOM GN CONTAINER /
BAC GN AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR



REF	Mod	H cm	Lts	U
110.4F1	1/1	40	5,1	1
110.6F1	1/1	65	8,3	1
111.0F1	1/1	100	14,2	1
111.5F1	1/1	150	20,2	1
120.4F1	1/2	40	2,2	1
120.6F1	1/2	65	4,1	1
121.0F1	1/2	100	6,1	1
121.5F1	1/2	150	9,1	1

Otras medidas consultar
Other sizes
Other sizes upon request



Patente en tramite
Patent pending
En attente brevet

CUBETA GN CON FONDO DIFUSOR Y ASAS / SANDWICH BOTTOM GN CONTAINER WITH HANDLES /
BAC GN AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR ET ANSES



REF	Mod	H cm	Lts	U
111.0F2	1/1	100	14,2	1
111.5F2	1/1	150	20,2	1
121.0F2	1/2	100	6,1	1
121.5F2	1/2	150	9,1	1

1323 / 1324

BANDEJA GN ALUMINIO ANTIADHERENTE / NON-STICK ALUMINIUM GN PAN TRAY /
PLAQUE GN ALUMINIUM ANTI-ADHÉSIF



REF	Mod	H cm	Lts	U
132.340	1/1	40	4,6	1
132.355	1/1	55	6,6	1
132.365	1/1	65	7,9	1
132.440	1/2	40	2,3	1
132.455	1/2	55	3	1
132.465	1/2	65	3,7	1

Grosor = 3 mm
Thickness = 3 mm
Épaisseur = 3 mm

2.1 CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME

GASTRONORM POLICARBONATO / POLYCARBONATE GASTRONORM /
GASTRONORME POLYCARBONATE - F60



- 40 °C
 + 130 °C

ESPAÑOL

UTILIZACIÓN: ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS A GRANEL, INGREDIENTES VARIOS EN NEVERAS O CÁMARAS FRIGORÍFICAS.
IDEALES PARA PRESENTACIÓN EN BUFFETS FRÍOS.

ENGLISH

USE TO STORE BULK PRODUCTS AND INGREDIENTS IN COOLERS, FREEZERS OR PANTRY.
HIGHLY RECOMMENDED FOR TRANSPORTATION AND MICROWAVES COOKING.

FRANÇAISE

SERVENT AU STOCKAGE DES PRODUITS ET INGRÉDIENTS EN VRAC DANS LES UNITÉS RÉFRIGÉRÉES OU PLACARDS.
IDÉAL POUR LE TRANSPORT ET LA CUISSON EN MICRO-ONDES.

1/1

530 x 325 mm



REF	H mm	Lts	U
1106C1	65	8,7	15
1110C1	100	13,3	10
1115C1	150	19,6	10
1120C1	200	25,5	15

1/2

325 x 265 mm



REF	H mm	Lts	U
1206C1	65	4	15
1210C1	100	6	15
1215C1	150	8,7	15
1220C1	200	11,2	15

1/3

325 x 175 mm

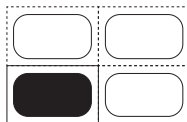


REF	H mm	Lts	U
1306C1	65	2,35	15
1310C1	100	3,5	15
1315C1	150	5	15
1320C1	200	6,35	15

GASTRONORM POLICARBONATO / POLYCARBONATE GASTRONORM / GASTRONORME POLYCARBONATE - F60

1/4

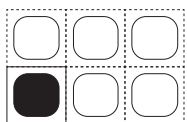
265 x 162 mm



REF	H mm	Lts	U
1406C1	65	1,65	15
1410C1	100	2,46	15
1415C1	150	3,47	15

1/6

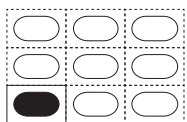
176 x 162 mm



REF	H mm	Lts	U
1606C1	65	0,95	20
1610C1	100	1,4	20
1615C1	150	1,95	15

1/9

176 x 108 mm



REF	H mm	Lts	U
1906C1	65	0,54	15
1910C1	100	0,77	15

TAPA POLICARBONATO / POLYCARBONATE LID / COUVERCLE POLYCARBONATE



REF	Mod	U
1100C1	1/1	20
1200C1	1/2	10
1300C1	1/3	20
1400C1	1/4	20
1600C1	1/6	15
1900C1	1/9	20

FONDO PERFORADO / PERFORATED BOTTOM / FOND PERFORÉ



REF	Mod	U
1150C1	1/1	15
1250C1	1/2	15
1350C1	1/3	20
1450C1	1/4	20
1650C1	1/6	15

TAPA POLINORM® / POLINORM® LID / COUVERCLE POLINORM®



REF	Mod	U
1100P1	1/1	20
1200P1	1/2	10
1300P1	1/3	20
1400P1	1/4	20
1600P1	1/6	15
1900P1	1/9	20

Adaptable a /Adjustable to / Adaptable à:
 Cubetas gastronorm inoxidable, policarbonato y polipropileno.
 St/Steel, polycarbonate and polypropylene gastronorm containers.
 Bacs gastronorme inoxydable, polycarbonate et polypropylène.



Ref. color tapa
 Colour ref. lid
 Ref. couleur couvercle

2.1 CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME

GASTRONORM POLIPROPILENO / POLYPROPYLENE GASTRONORM / GASTRONORME POLYPROPYLÈNE - F60



- 40 °C
 + 110 °C

ESPAÑOL

UTILIZACIÓN: ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS A GRANTEL, INGREDIENTES VARIOS EN NEVERAS O CÁMARAS FRIGORÍFICAS. IDEAL PARA TRANSPORTE Y COCCIÓN EN MICROONDAS.

ENGLISH

USE TO STORE BULK PRODUCTS AND INGREDIENTS IN COOLERS, FREEZERS OR PANTRY. HIGHLY RECOMMENDED FOR TRANSPORTATION AND MICRO-WAVES COOKING.

FRANÇAISE

SERVENT AU STOCKAGE DES PRODUITS ET INGRÉDIANTS EN VRAC DANS DES UNITÉS RÉFRIGÉRÉES. IDÉAL POUR LE TRANSPORT ET LA CUISSON EN MICRO-ONDES.

1/1

530 x 325 mm



REF	H mm	Lts	U
1106P1	65	8,7	15
1110P1	100	13,3	10
1115P1	150	19,6	10
1120P1	200	25,5	15

1/2

325 x 265 mm



REF	H mm	Lts	U
1206P1	65	4	15
1210P1	100	6	15
1215P1	150	8,7	15
1220P1	200	11,2	15

1/3

325 x 175 mm

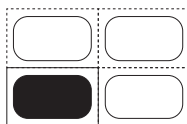


REF	H mm	Lts	U
1306P1	65	2,35	15
1310P1	100	3,5	15
1315P1	150	5	15
1320P1	200	6,35	15

GASTRONORM POLIPROPILENO / POLYPROPYLENE GASTRONORM / GASTRONORME POLYPROPYLÈNE - F60

1/4

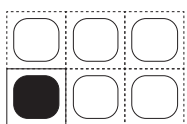
265 x 162 mm



REF	H mm	Lts	U
1406P1	65	1,65	15
1410P1	100	2,46	15
1415P1	150	3,47	15

1/6

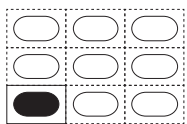
176 x 162 mm



REF	H mm	Lts	U
1606P1	65	0,95	20
1610P1	100	1,4	20
1615P1	150	1,95	15

1/9

176 x 108 mm



REF	H mm	Lts	U
1906P1	65	0,54	15
1910P1	100	0,77	15

TAPA POLICARBONATO / POLYCARBONATE LID / COUVERCLE POLYCARBONATE



REF	Mod	U
1100C1	1/1	20
1200C1	1/2	10
1300C1	1/3	20
1400C1	1/4	20
1600C1	1/6	15
1900C1	1/9	20

FONDO PERFORADO / PERFORATED BOTTOM / FOND PERFORÉ



REF	Mod	U
1150P1	1/1	15
1250P1	1/2	15
1350P1	1/3	20
1450P1	1/4	20
1650P1	1/6	15

TAPA POLINORM® / POLINORM® LID / COUVERCLE POLINORM®



REF	Mod	U
1100P1	1/1	20
1200P1	1/2	10
1300P1	1/3	20
1400P1	1/4	20
1600P1	1/6	15
1900P1	1/9	20

Adaptable a /Adjustable to / Adaptable à:
Cubetas gastronorm inoxidable, policarbonato y polipropileno.
St/Steel, polycarbonate and polypropylene gastronorm containers.
Bacs gastronorme inoxydable, polycarbonate et polypropylène.



Ref. color tapa
Colour ref. lid
Ref. couleur couvercle

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

CESTAS BASE Y SUPLEMENTOS / RACKS AND EXTENDERS / PANIERES BASE ET RÉHAUSSE	140
.....	
COMPLEMENTOS / COMPLEMENTS / COMPLÉMENTS	146
.....	

FLAP-RACK® by pujadas

**ABIERTA O CERRADA /
OPENED OR CLOSED /
OUVERT OU FERMÉ**

ESCOGER LO BUENO Y LO MEJOR A LA VEZ* /
GET THE BEST OF BOTH WORLDS* /
LE BON ET LE MEILLEUR À LA FOIS*

Sistema de montaje y
desmontaje fácil y seguro
System assembly and
disassembly easy and safe
Système de montage et
démontage facile et sûr

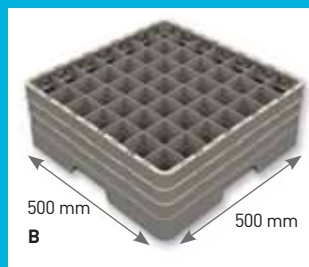
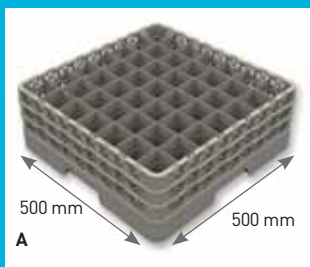
Apilables con otras cestas
del mercado
Stackable with other market
baskets
Empilable avec d'autres
paniers du marché

Refuerzo de doble pared
(anti-golpes)
Reinforced double-wall
(anti-shock)
Renforcé avec une double
paroi (anti-choc)

Fácil personalización
Easy customization
Personnalisation facile

A APERTURAS PARA MÁXIMA LIMPIEZA
OPENINGS FOR MAXIMUM CLEANING
OUVERTURES POUR UN NETTOYAGE OPTIMAL

B IDEALES PARA EL TRANSPORTE Y EL ALMACENAJE
IDEAL FOR TRANSPORTING AND STORING
IDÉAL POUR LE TRANSPORT ET LE STOCKAGE



LAS ÚNICAS CESTAS DE LAVADO Y TRANSPORTE ABIERTAS O CERRADAS. FABRICADO Y PATENTADO POR PUJADAS /
THE ONLY DISHWASHING RACKS OPENED OR CLOSED. PRODUCED AND PATENT PENDING BY PUJADAS /
LES SEULS CASIERS À VAISSELLE OUVERTS OU FERMÉS. FABRIQUÉ ET BREVETÉ PAR PUJADAS.

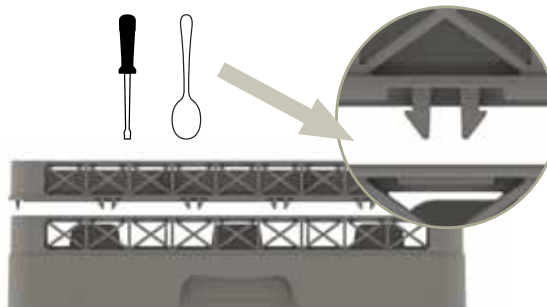
LAVADO: Mayor limpieza
WASHING: Higher cleaning
NETTOYAGE: Plus de propreté



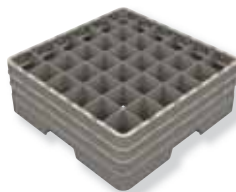
FLAP-RACK®: fácil montaje / desmontaje
FLAP-RACK®: easy to assembly / disassembly
FLAP-RACK®: facile à monter / démonter



TRANSPORTE: Mayor seguridad
TRANSPORT: Higher security
TRANSPORT: Plus de sécurité



ALMACENAJE: Mayor Higiene
STORING: Higher hygiene
STOCKAGE: Plus d'hygiène



* Copolímero altamente resistente a sustancias químicas y temperaturas de hasta 95 °C.
* Copolymer highly resistant to chemicals and temperatures up to 95 °C.
* Copolymère très résistant aux produits chimiques et aux températures jusqu'à 95 °C.

ESPAÑOL

SISTEMA PATENTADO QUE PERMITE CERRAR Y ABRIR LAS PAREDES DE LAS CESTAS Y EXTENSIONES FÁCILMENTE

ENGLISH

SYSTEM PATENTED ALLOWS THE WALLS ON BOTH BASES AND EXTENDERS TO BE CLOSED OR OPEN EASILY







FRANÇAISE

SYSTÈME BREVETÉ QUI PERMET D'OUVRIIR OU DE FERMER FACILEMENT LES PAROIS DES BASES ET DES EXTENSIONS



FLAP IDENTIFICADOR

Identificador de colores para cestas y extensiones completamente cerradas. Disponible en 6 colores. Posibilidad de marcar logo cliente. Ver pág. 150
 Colour identification for completely closed racks and extensions. Available in 6 colours. Personalisation available. Refert to page 150
 Identificateur de couleur pour casiers et extensions complètement fermés. Disponible en 6 couleurs. Personnalisation disponible. Voir page 150

- | | | | | | |
|--|--|--|---|--|--|
|  |  |  |  |  |  |
| F1 marrón
brown
marron | F2 burdeos
burgundy
bordeaux | F3 azul
blue
bleu | F4 amarillo
yellow
jaune | F5 verde
green
vert | F6 marrón oscuro
dark brown
marron foncé |



Logo o texto impreso
Printed logo or text
Logo ou texte imprimé



Logo o texto estampado
Hot stamped logo or text
Logo ou texte gravé

CLIP IDENTIFICADOR

Identificador de colores para cestas y extensiones abiertas. Disponible en 6 colores. Posibilidad de marcar logo cliente. Ver pág. 150
 Colour identification for open racks and extensions. Available in 6 colours. Personalisation available. Refert to page 150
 Identificateur couleur pour casiers et extensions ouverts. Disponible en 6 couleurs. Personnalisation disponible. Voir page 150

- | | | | | | |
|---|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |
| F1 marrón
brown
marron | F2 burdeos
burgundy
bordeaux | F3 azul
blue
bleu | F4 amarillo
yellow
jaune | F5 verde
green
vert | F6 marrón oscuro
dark brown
marron foncé |




Logo o texto impreso
Printed logo or text
Logo ou texte imprimé



Logo o texto estampado
Hot stamped logo or text
Logo ou texte gravé

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO /
TRANSPORT & STORAGE /
TRANSPORT ET STOCKAGE

ABIERTAS / OPENED / OUVERTS - F50

 Ø max. 151 mm



5090

BASE 9 COMPART.




5091

EXT. 9 COMPART.

REF U

5090 6
5091 12



 Ø max. 113 mm



5160

BASE 16 COMPART.




5161

EXT. 16 COMPART.

REF U

5160 6
5161 12



 Ø max. 89 mm



5250

BASE 25 COMPART.




5251

EXT. 25 COMPART.

REF U

5250 6
5251 12



 Ø max. 73 mm



5360

BASE 36 COMPART.




5361

EXT. 36 COMPART.

REF U

5360 6
5361 12



 Ø max. 63 mm



5490

BASE 49 COMPART.



5491


EXT. 49 COMPART.

REF U


5490 6
5491 12




MONTADAS ABIERTAS / OPENED ASSEMBLED / MONTÉS OUVERTS - F50


 Ø max. 151 mm
9 COMPART.




REF	 max. (mm)	H (mm)*
5090 E1	120	140
5090 E2	160	180
5090 E3	200	220
5090 E4	240	260
5090 E5	280	300


 Ø max. 113 mm
16 COMPART.




REF	 max. (mm)	H (mm)*
5160 E1	120	140
5160 E2	160	180
5160 E3	200	220
5160 E4	240	260
5160 E5	280	300


 Ø max. 89 mm
25 COMPART.




REF	 max. (mm)	H (mm)*
5250 E1	120	140
5250 E2	160	180
5250 E3	200	220
5250 E4	240	260
5250 E5	280	300


 Ø max. 73 mm
36 COMPART.



REF	 max. (mm)	H (mm)*
5360 E1	120	140
5360 E2	160	180
5360 E3	200	220
5360 E4	240	260
5360 E5	280	300

 Ø max. 63 mm
49 COMPART.




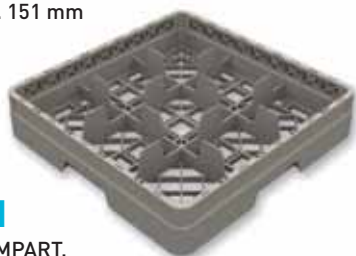
REF	 max. (mm)	H (mm)*
5490 E1	120	140
5490 E2	160	180
5490 E3	200	220
5490 E4	240	260
5490 E5	280	300

* Altura total del conjunto
* Total set height
* Hauteur totale lot

2.2 CESTAS PARA VAJILLA / DISHWASHER RACKS / CASIERS À VAISSELLE

CERRADAS / CLOSED / FERMÉS - F50

 Ø max. 151 mm



5090F1

BASE 9 COMPART.




5091F1

EXT. 9 COMPART.

REF U

5090 F1 6
5091 F1 12

 Ø max. 113 mm



5160F1

BASE 16 COMPART.



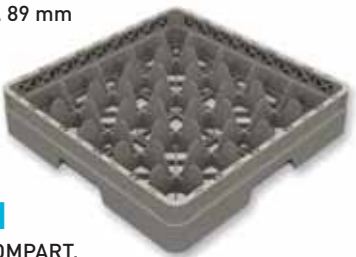
5161F1

EXT. 16 COMPART.

REF U

5160 F1 6
5161 F1 12

 Ø max. 89 mm



5250F1

BASE 25 COMPART.



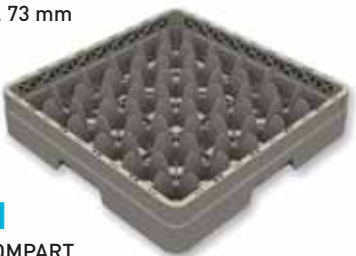
5251F1

EXT. 25 COMPART.

REF U

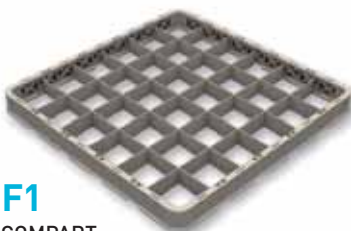
5250 F1 6
5251 F1 12

 Ø max. 73 mm



5360F1

BASE 36 COMPART.



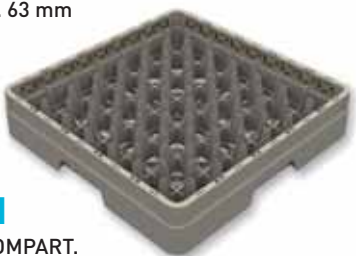
5361F1

EXT. 36 COMPART.

REF U

5360 F1 6
5361 F1 12

 Ø max. 63 mm



5490F1

BASE 49 COMPART.



5491F1

EXT. 49 COMPART.

REF U

5490 F1 6
5491 F1 12

Indicar el código de color al final de la referencia.
Indicate the colour code at the end of the item reference.
Indiquer le code de couleur a la fin de la référence.



F1



F2



F3



F4




F5





F6

MONTADAS CERRADAS / CLOSED ASSEMBLED / MONTÉS FERMÉS - F50


 Ø max. 151 mm
9 COMPART.




REF	 max. (mm)	H (mm)*
5090 E1F1	120	140
5090 E2F1	160	180
5090 E3F1	200	220
5090 E4F1	240	260
5090 E5F1	280	300


 Ø max. 113 mm
16 COMPART.




REF	 max. (mm)	H (mm)*
5160 E1F1	120	140
5160 E2F1	160	180
5160 E3F1	200	220
5160 E4F1	240	260
5160 E5F1	280	300


 Ø max. 89 mm
25 COMPART.




REF	 max. (mm)	H (mm)*
5250 E1F1	120	140
5250 E2F1	160	180
5250 E3F1	200	220
5250 E4F1	240	260
5250 E5F1	280	300


 Ø max. 73 mm
36 COMPART.



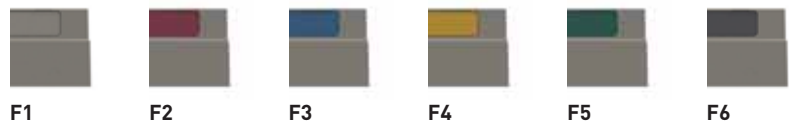
REF	 max. (mm)	H (mm)*
5360 E1F1	120	140
5360 E2F1	160	180
5360 E3F1	200	220
5360 E4F1	240	260
5360 E5F1	280	300

 Ø max. 63 mm
49 COMPART.



REF	 max. (mm)	H (mm)*
5490 E1F1	120	140
5490 E2F1	160	180
5490 E3F1	200	220
5490 E4F1	240	260
5490 E5F1	280	300

* Altura total del conjunto
* Total set height
* Hauteur totale lot



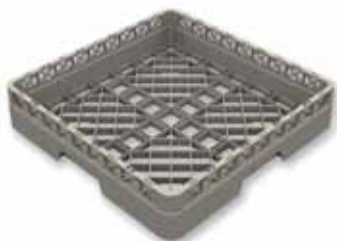
Indicar el código de color al final de la referencia.
Indicate the colour code at the end of the item reference.
Indiquer le code de couleur a la fin de la référence.

2.2 CESTAS PARA VAJILLA / DISHWASHER RACKS / CASIERS À VAISSELLE

ABIERTAS / OPENED / OUVERTS - F50

CESTA UNIVERSAL / OPEN RACK /
PANIER UNIVERSEL

5002



5001



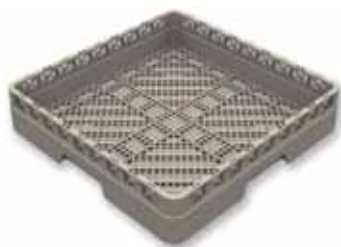
REF	U
5002	6
5001	12



Extensión abierta
Open extender
Rehausse sans compartiments

5000

CESTA PARA CUBIERTOS / FLATWARE RACK /
PANIER A COUVERTS



REF	U
5000	6



5003

CESTA PARA PLATOS Y BANDEJAS / PLATES AND TRAYS RACK
PANIER POUR ASSIETTES ET PLATEAUX



REF	U
5003	6



5010

TAPA PARA CESTAS / RACK LID /
COUVERCLE POUR PANIER



REF	U
5010	6

MEDIA CESTA PARA CUBIERTOS / FLATWARE BASKET /
DEMI-PANIER POUR COUVERTS

5018

CON ASA
WITH HANDLE
AVEC ANSE

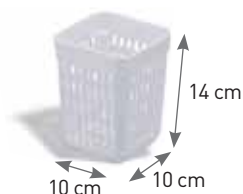


5019

SIN ASA
WITHOUT HANDLE
SANS ANSE

5004

CESTILLO PARA CUBIERTOS
FLATWARE BASKET
PETIT PANIER POUR COUVERTS



REF	U
5018	6
5019	6
5004	6

ESPAÑOL

CESTAS ESPECIALES PARA PLATOS: IDEALES PARA EL LAVADO, ALMACENAJE 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.

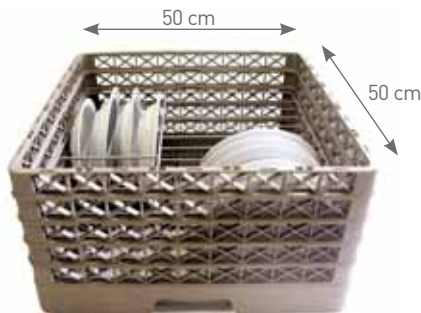
ENGLISH

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

FRANCAISE

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

DOS MODALIDADES / TWO TYPES / DEUX MODÈLES

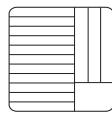


Limpieza y secado rápido.
Faster wash and rinse.
Proprété et séchage plus rapide.

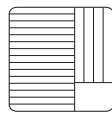


Almacenaje y transporte más seguro e higiénico.
More safety and hygienic storing and transporting.
Stockage et transport plus sûr et hygiénique.

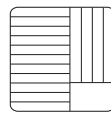
NUEVE FORMATOS DE REJILLA / NINE DIFFERENT GRIDS / NEUF GRILLES DIFFÉRENTES



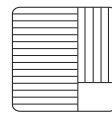
1412-6



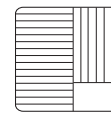
1912-6



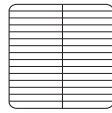
1510-5



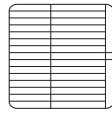
2011-5



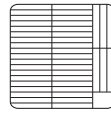
2110-5



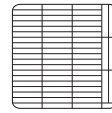
3008-4



3208-3



4407-3



6305-2

Mayor protección, resistencia y durabilidad.
Extra protection, strength and durability.
Plus grande protection, résistance et durabilité.

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.

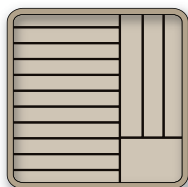
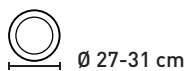
HOW TO CHOSE THE APPROPRIATE PLATE CRATE:
MEASURE THE PLATE DIAMETER AND HEIGHT. YOU HAVE THEN TO CHOSE BETWEEN THE 9 DIFFERENT GRIDS ACCORDING TO THE MEASURES YOU GET PREVIOUSLY.


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.



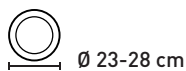
CESTAS PARA PLATOS / PLATE RACKS / CASIERS ASSIETTES - F50


1412-6



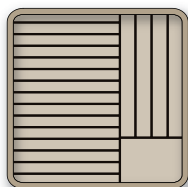
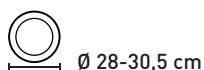
REF	 max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS CAPACITY PLATES CAPACITÉ ASSIETTES	U
1412-6	3,5	14	1
1412-6 F1*	3,5	14	1


1510-5



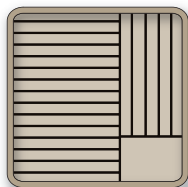
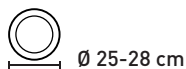
REF	 max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS CAPACITY PLATES CAPACITÉ ASSIETTES	U
1510-5	3,5	15	1
1510-5 F1*	3,5	15	1


1912-6



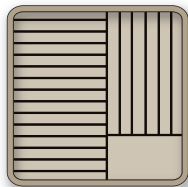
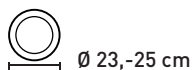
REF	 max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS CAPACITY PLATES CAPACITÉ ASSIETTES	U
1912-6	2,5	19	1
1912-6 F1*	2,5	19	1


2011-5



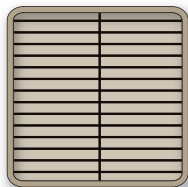
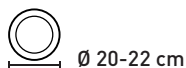
REF	 max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS CAPACITY PLATES CAPACITÉ ASSIETTES	U
2011-5	2,5	20	1
2011-5 F1*	2,5	20	1


2110-5



REF	 max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS CAPACITY PLATES CAPACITÉ ASSIETTES	U
2110-5	2,5	21	1
2110-5 F1*	2,5	21	1

3008-4



REF	 max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS CAPACITY PLATES CAPACITÉ ASSIETTES	U
3008-4	2,5	30	1
3008-4 F1*	2,5	30	1

- * Cestas cerradas
- * Closed racks
- * Paniers fermés

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.



F1



F2



F3



F4



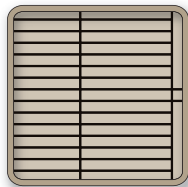
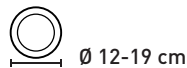
F5




F6

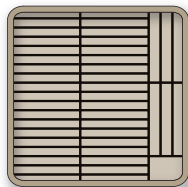
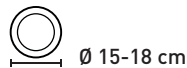
CESTAS PARA PLATOS / PLATE RACKS / CASIERS ASSIETTES - F50


3208-3



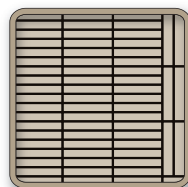
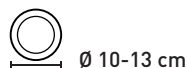
REF	 I max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS CAPACITY PLATES CAPACITÉ ASSIETTES	U
3208-3	2,5	32	1
3208-3 F1*	2,5	32	1


4407-3



REF	 I max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS CAPACITY PLATES CAPACITÉ ASSIETTES	U
4407-3	2,5	44	1
4407-3 F1*	2,5	44	1

6305-2



REF	 I max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS CAPACITY PLATES CAPACITÉ ASSIETTES	U
6305-2	2,5	63	1
6305-2 F1*	2,5	63	1

5050 CESTA PARA BANDEJAS ISOTÉRMICAS / ISOTHERMAL TRAY RACK / PANIER POUR PLATEAUX ISOTHERMES



REF	DISTANCIA ENTRE COMPART. (mm) DISTANCE BETWEEN COMPART. (mm) DISTANCE ENTRE COMPART. (mm)	U
5050	75	1

5030 CESTA PARA GRANDES BANDEJAS / OPEN TRAY RACK / PANIER POUR GRANDS PLATEAUX



REF	U
5030	12

* Cestas cerradas
* Closed racks
* Paniers fermés



F1



F2



F3



F4



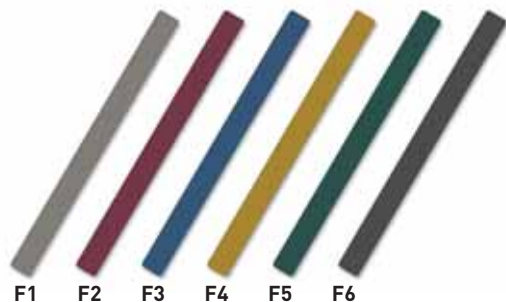
F5



F6

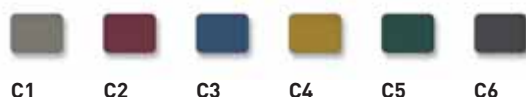
Indicar el código de color al final de la referencia.
Indicate the colour code at the end of the item reference.
Indiquer le code de couleur à la fin de la référence.

501F



REF	COLOR / COLOUR / COLEUR	U
501F1	Marrón / Brown / Marron	24
501F2	Burdeos / Burgundy / Bordeaux	24
501F3	Azul / Blue / Bleu	24
501F4	Amarillo / Yellow / Jaune	24
501F5	Verde / Green / Vert	24
501F6	Marrón oscuro / Dark brown / Marrón foncé	24

500C CLIP IDENTIFICACIÓN / CLIP TAGS / CLIP D'IDENTIFICATION



REF	COLOR / COLOUR / COLEUR	U
500C1	Marrón / Brown / Marron	24
500C2	Burdeos / Burgundy / Bordeaux	24
500C3	Azul / Blue / Bleu	24
500C4	Amarillo / Yellow / Jaune	24
500C5	Verde / Green / Vert	24
500C6	Marrón oscuro / Dark brown / Marrón foncé	24

Flap Logo - Clip Logo PERSONALIZACIÓN / PERSONALISATION / PERSONNALISATION

PERSONALIZACIÓN SEGÚN DISEÑO DEL CLIENTE. CÓMO HACER EL PEDIDO:

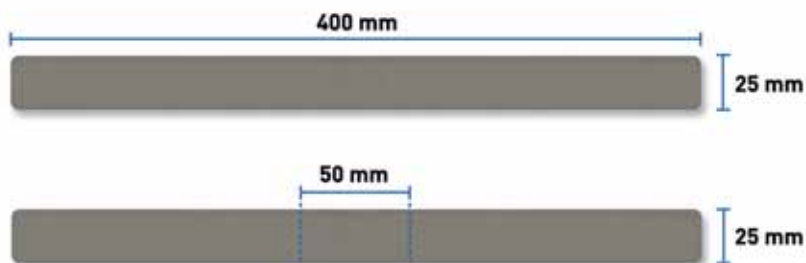
- 1.- Enviar diseño definitivo en formato digital (.jpeg, .tiff, .eps) a flaprack@pujadas.es indicando referencia Flap/Clip y cantidad a marcar. Mínimo 200 unidades para impresión y 1.000 unidades para estampado.
- 2.- Pujadas confeccionará una muestra y presupuesto (según diseño y cantidad indicada) que se enviará al cliente para su aprobación. Coste útiles de impresión y envío muestras: 120 € (impresión); para estampado, consultar.

PERSONALISATION ACCORDING TO CUSTOMER'S DESIGN. HOW TO ORDER:

- 1.- The final artwork has to be sent in digital format (.jpeg, .tiff, .eps) to flaprack@pujadas.es indicating Flap/Clip reference and quantity. Minimum order 200 units for printing and 1.000 for stamping.
- 2.- Pujadas is going to make a sample and quotation (according to customer's design and quantity) which will be sent to the customer for final approval. Tooling and printing cost for samples: 120 € (printing); for stamping, please consult.

PERSONALISATION SELON LES BESOINS DES CLIENTS. COMMENT FAIRE LA COMMANDE:

- 1.- Envoyer le dessin définitif en format digital (.jpeg, .tiff, .eps) a flaprack@pujadas.es indiquant la référence du Flap/Cip et la quantité. Commande minimale 200 unités pour impression et 1.000 unités pour la gravure.
- 2.- Pujadas réalisera un échantillon et devis (suivant le design et quantité indiquée) qui s'enverra au client pour confirmation. Coût des outils et d'envoi de l'échantillon: 120 € (impression); veuillez consulter pour la gravure.



Superficie de impresión.
Printing area.
Surface d'impression.

Superficie de estampación.
Hot stamping area.
Surface de gravure.

GUÍA DE SELECCIÓN PARA BASES Y EXTENSIONES /
 REFERENCE GUIDE FOR BASES AND EXTENSIONS /
 GUIDE DE SELECTION /
 POUR BASES ET EXTENSIONS

DIÁMETRO

Coloque el vaso o la copa (boca abajo) sobre el diagrama de círculos. El círculo que se ajuste al diámetro máximo de la copa (base, cuerpo o parte superior) le determinará el número de compartimentos necesarios.

DIAMETER

Place glass upside down over the circle chart. Whatever circle the largest diameter of the glass (base, body or upper part) fits within will determine the number of compartments.

DIAMÈTRE

Placer le verre à l'envers au-dessus du diagramme des cercles. Le cercle qui s'ajuste au mieux au plus grand diamètre du verre (base, corps ou partie supérieure) déterminera le nombre de compartiments nécessaires.

ALTURA

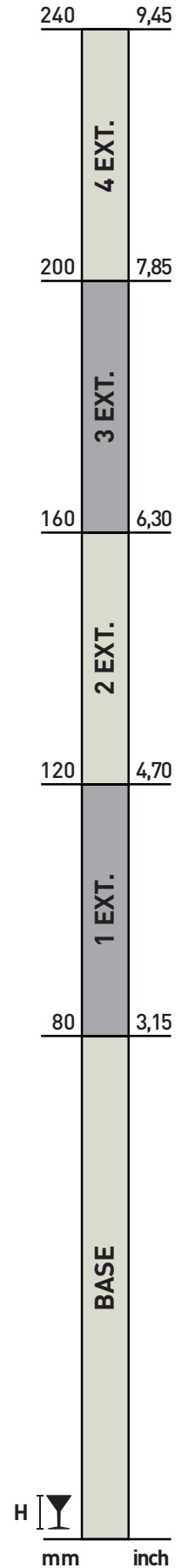
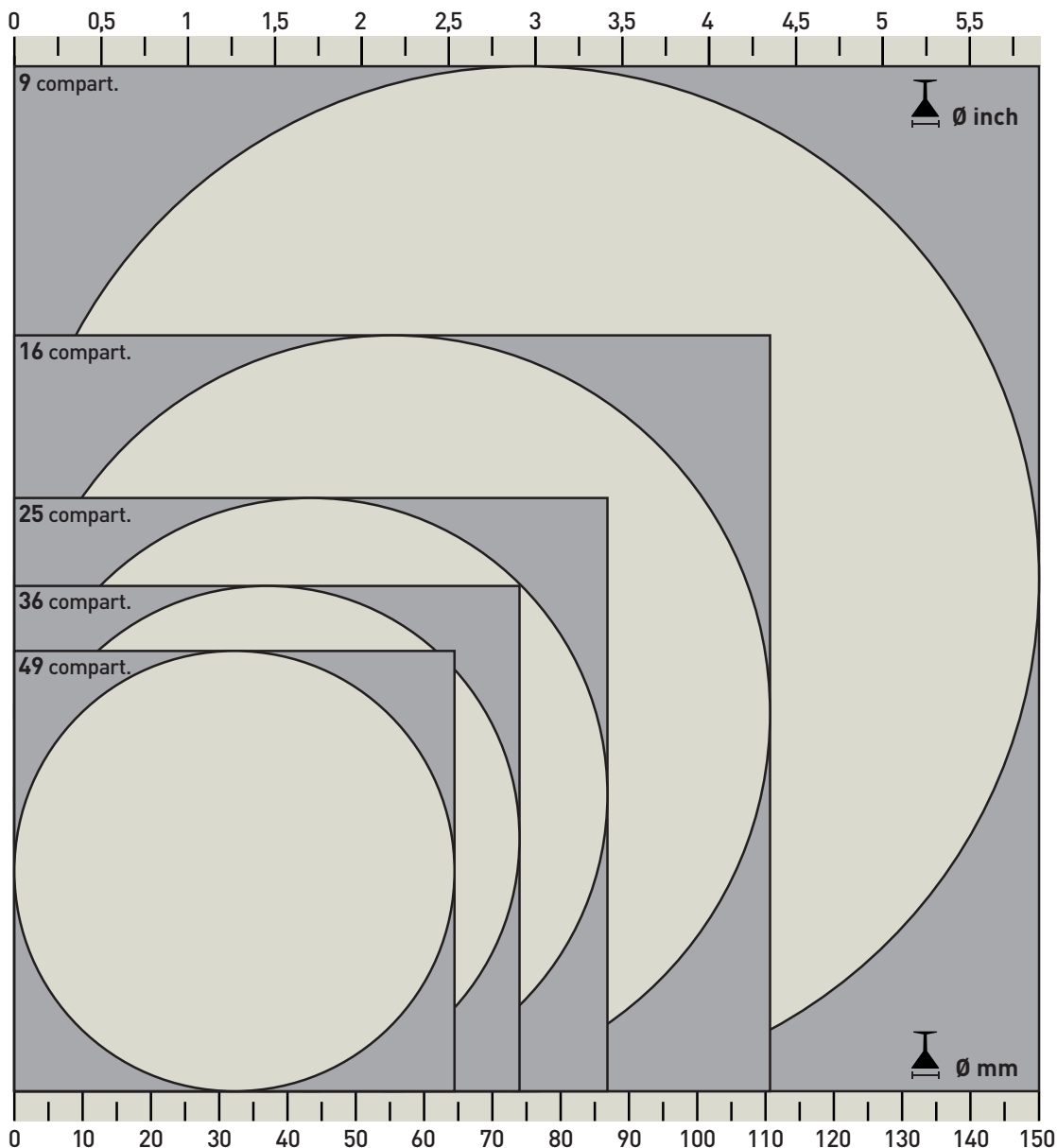
Utilice la guía vertical para determinar el número apropiado de extensiones que precisa. En el caso de que la altura del vaso o copa esté entre dos extensiones, siempre escoger la inmediatamente superior.

HEIGHT

Use the vertical guide to determine the height and the appropriate number of extenders. If the height of glass is between two extensions, please choose always the immediately superior one.

HAUTEUR

Utiliser le guide vertical pour déterminer la hauteur et le nombre de rehaussements nécessaires. Dans le cas où la hauteur du verre soit entre deux rehaussements, veuillez impérativement choisir la rehaussement supérieure.



TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO /
 TRANSPORT & STORAGE /
 TRANSPORT ET STOCKAGE

CARROS /
TROLLEYS /
CHARIOTS

CARROS DE SERVICIO ALUMINIO / ALUMINIUM SERVING TROLLEYS / CHARIOT DE SERVICE EN ALUMINIUM	154
CARROS DE SERVICIO ACERO INOX. / ST/STEEL SERVING TROLLEYS / CHARIOTS DE SERVICE EN ACIER INOXYDABLE	156
CARROS GUÍAS EN ACERO INOX. / ST/STEEL RAIL TROLLEYS / CHARIOTS À GLISSIÈRES EN ACIER INOXYDABLE	160
CARROS ESPECIALES / SPECIAL TROLLEYS / CHARIOTS SPÉCIAUX	168
CARROS DE SERVICIO EN MADERA / WOODEN SERVING TROLLEYS / CHARIOTS DE SERVICE EN BOIS	174

2.3 CARROS / TROLLEYS / CHARIOTS

CARROS MULTI-FUNCIÓN / MULTI-FUNCTION TROLLEY / CHARIOT MULTI-FONCTION - F70

ESPAÑOL

ESTRUCTURA TUBO CUADRADO EN ALUMINIO ANODIZADO ANTICORROSIÓN. PARRILLAS DE POLIETILENO APTO PARA USO ALIMENTARIO. MEDIDAS DE ESTANTES ADAPTABLES A CUBETAS GASTRONORM 1/1 Y CESTAS FLAP-RACK® (500X500 mm). CARGA MÁXIMA: TOTAL 150 KG Y CON UN MÁXIMO DE 75 KG POR ESTANTE.

ENGLISH

ANODISED ALUMINIUM SQUARE FRAME RUST-RESISTANT. POLYETHYLENE RACKS FOODSTUFF APPROVED. RACKS ADJUSTABLE TO 1/1 GN CONTAINERS AND FLAP-RACK® (500X500 mm). MAXIMUM LOAD: 150 KG AND MAX. PER LEVEL 75 KG.

FRANÇAISE

STRUCTURE TUBE CARRÉ EN ALUMINIUM ANODISÉ SPÉCIAL ANTI-CORROSION. CLAYETTES EN POLYÉTHYLÈNE ALIMENTAIRE ADAPTABLES À DES BACS GN 1/1 ET À CASIERS À VAISSELLE FLAP-RACK® (500X500 mm) CHARGE MAXIMALE: TOTAL 150 KG ET 75 KG PAR NIVEAU.

8090 CARRO SERVICIO ALUMINIO / ALUMINIUM SERVING TROLLEY / CHARIOT EN ALUMINIUM

REF	U
80900	1
80901	1
80902	1

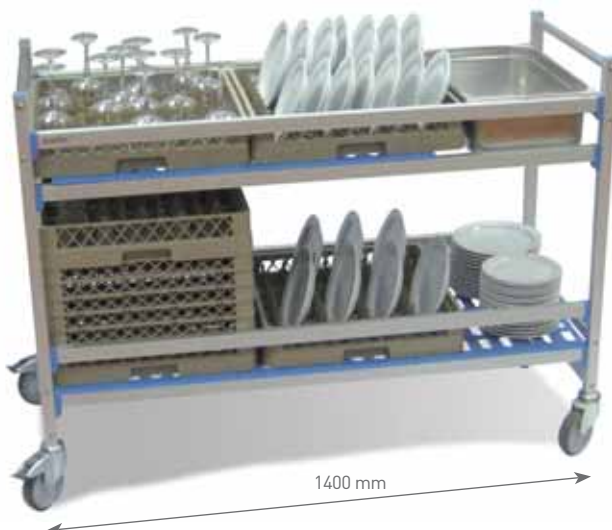


Ref. 80900



Ref. 80901

Se pueden adaptar 3 cubetas gastronorm 1/1 o bien 2 cestas para vajilla (500 x 500 mm)
It can be adjusted 3 1/1 GN containers or 2 dishwashing racks (500 x 500 mm)
On peut y adapter 3 bacs GN 1/1 ou 2 casiers à vaisselle (500 x 500 mm)



Ref. 80902

Se pueden adaptar 2 cestas para vajilla (500 x 500 mm) + 1 cubeta GN 1/1
It can be adjusted 2 dishwashing racks (500 x 500 mm) + one 1/1 GN container
On peut y adapter 2 casiers à vaisselle (500 x 500 mm) + 1 bac GN 1/1

CARROS MULTI-FUNCIÓN / MULTI-FUNCTION TROLLEY / CHARIOT MULTI-FONCTION - F70

6411 CARRO DE SERVICIO / TROLLEY / CHARIOT DE SERVICE



REF U

641.100 1

Carga máxima 120 kgs
Maximum weight load 120 kgs
Charge maximale 120 kgs

Soportes de aluminio
Aluminium supports
Supports en aluminium

642 CONTENEDOR PARA CUBIERTOS / SILVERWARE CONTAINER / CONTAINER POUR COUVERTS



REF Dim cm Lts U

642.000 32 x 19,5 x 16,5 9 1

643 CONTENEDOR PARA DESPERDICIOS / REFUSE CONTAINER / CONTENEUR POUR RESTES



REF Dim cm Lts U

643.000 33,5 x 23 x 56 80 1

640 CONJUNTO CARRO / SET TROLLEY / ENSEMBLE CHARIOT



REF U

640.000 1

2.3 CARROS / TROLLEYS / CHARIOTS

CARRO SERVICIO ACERO INOX / ST/STEEL SERVING TROLLEY / CHARIOT SERVICE EN ACIER INOX - F70

ESPAÑOL

ESTRUCTURA TUBULAR EN ACERO INOXIDABLE DE 1,5 mm ESPESOR.
ESTANTES INSONORIZADOS Y SOLDADOS A LA ESTRUCTURA TUBULAR (VERSIÓN CARROS MONTADOS).
RUEDAS GIRATORIAS INSONORAS DE ACERO Ø 125 mm. DOS DE ELLAS CON FRENO.
CARGA MÁXIMA: TOTAL 250 KG CON UN MÁXIMO DE 80 KG POR ESTANTE.

ENGLISH

1,5 mm THICK ST/STEEL TUBULAR FRAME.
SOUNDPROOF MOULDED SHELVES WELDED ON FRAME. (ONLY FOR ASSEMBLED TROLLEYS).
SOUNDPROOF REVOLVING CASTORS Ø 125 mm. TWO OF THEM WITH BRAKES.
MAXIMUM LOAD: 250 KG AND MAX. PER LEVEL 80 KG.

FRANCAISE

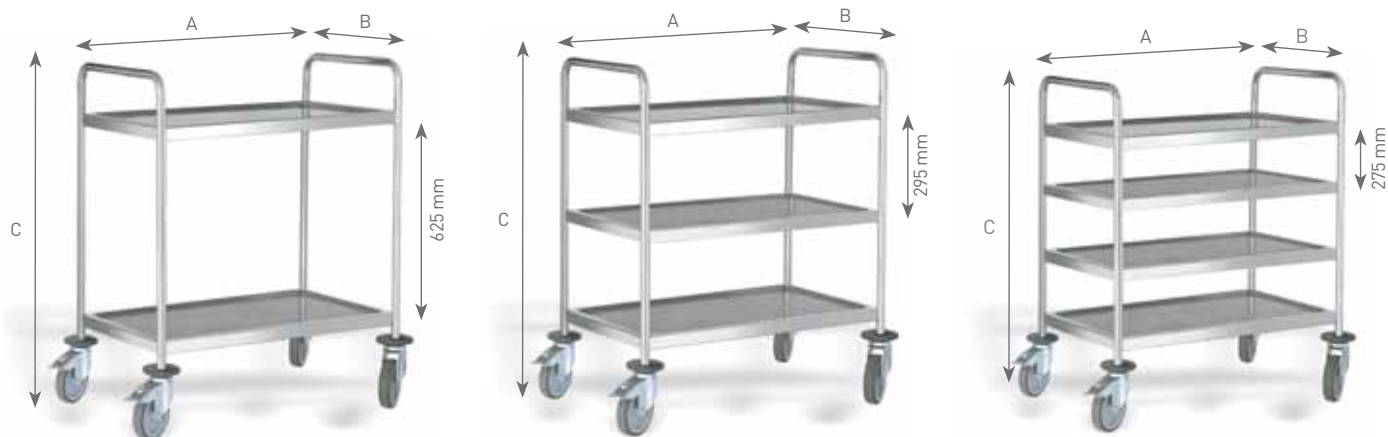
STRUCTURE TUBULAIRE EN ACIER INOXYDABLE 1,5 mm ÉPAISSEUR.
PLATEAUX INSONORISÉS SOUDÉS AU QUADRE. (VERSION CHARIOTS MONTÉS).
ROUES GIRATOIRES INSONORISÉES DE Ø 125 mm. DEUX AVEC FREINS.
CHARGE MAXIMALE: TOTAL 250 KG ET 80 KG PAR NIVEAU.

CARRO SERVICIO ACERO INOX / ST/STEEL SERVING TROLLEY / CHARIOT SERVICE EN ACIER INOX

REF	ESTANTES / LEVELS / NIVEAUX	DIM. ESTANTE / SHELF DIMENTION / DIM. NIVEAU	A x B x C mm	U
80240	2	800 x 500	880 x 580 x 1015	1
80250	2	900 x 500	980 x 580 x 1015	1
80260*	2	1000 x 600	1080 x 680 x 1015	1
80270	3	800 x 500	880 x 580 x 1015	1
80280	3	900 x 500	980 x 580 x 1015	1
80290*	3	1000 x 600	1080 x 680 x 1015	1
80300	4	800 x 500	880 x 580 x 1300	1
80310	4	900 x 500	980 x 580 x 1300	1
80320*	4	1000 x 600	1080 x 680 x 1300	1

*Estantes de chapa de mayor espesor / Thicker shelves / Plateaux plus épais

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio
Available also on polyamide wheels. Please ask for price
Disponible aussi avec roues polyamide. Consulter prix



CARROS DE SERVICIO DESMONTABLES / DISASSEMBLED SERVING TROLLEYS / CHARIOTS DE SERVICE DÉMONTABLES - F70

ESPAÑOL

SE ENTREGAN DESMONTADOS. MUY ROBUSTOS Y SÓLIDOS UNA VEZ MONTADOS. CARGA MÁXIMA POR BANDEJA DE 80 KG Y TOTAL MÁXIMO POR CARRO 250 KG. EL TIEMPO MEDIO DE MONTAJE ES DE 10 MINUTOS.

ENGLISH

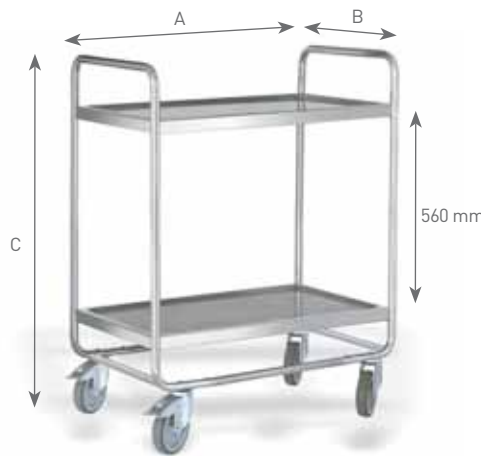
DELIVERED DISASSEMBLED. VERY STRONG AND RESISTANT ONCE ASSEMBLED. MAXIMUM LOAD PER SHELF IS 80 KG AND MAXIMUM PER TROLLEY IS 250 KG. APPROXIMATE TIME OF ASSEMBLY IS ABOUT 10 MINUTES.

FRANÇAISE

LIVRÉ DÉMONTÉ. TRÈS ROBUSTES ET SOLIDES UNE FOIS MONTÉS. LA CHARGE MAX. PAR PLATEAU EST 80 KG ET PAR CHARIOT 250 KG. TEMPS MOYEN DE MONTAGE 10 MIN.

CARRO DESMONTABLE / DISASSEMBLED TROLLEY / CHARIOT DÉMONTABLE

REF	ESTANTES / LEVELS / NIVEAUX	DIM. ESTANTE / SHELF DIMENTION / DIM. NIVEAU	A x B x C mm	U
80330	2	800 x 500	810 x 545 x 1040	1
80340	2	900 x 500	910 x 545 x 1040	1
80350	3	800 x 500	810 x 545 x 1040	1
80360	3	900 x 500	910 x 545 x 1040	1

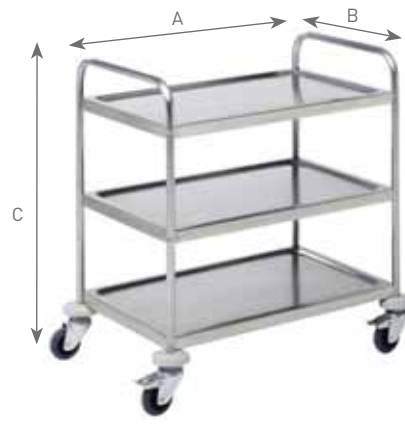


CARRO DESMONTABLE LIGERO / LIGHT DISASSEMBLED TROLLEY / CHARIOT DÉMONTABLE LÉGÈRE



REF	ESTANTES / LEVELS / NIVEAUX	DIM. ESTANTE / SHELF DIMENTION / DIM. NIVEAU	A x B x C mm	U
80960	2	830 x 510	930 x 610 x 935	1
80961	3	830 x 510	930 x 610 x 935	1

Ruedas acero Ø 100 mm.
 Dos con freno
 Wheels Ø 100 mm.
 Two with brakes
 Roues Ø 100 mm.
 Deux avec freins



2.3 CARROS / TROLLEYS / CHARIOTS

CARROS DE SERVICIO SOLDADOS / WELDED SERVING TROLLEYS / CHARIOTS DE SERVICE SOUDÉS - F70

8094 CARRO SERVICIO CON BARANDILLA / SERVING TROLLEY WITH GUARD-RAIL SHELF / CHARIOT SERVICE AVEC PLATEAU GALERIE

REF	ESTANTES / LEVELS / NIVEAUX	ESTANTE TIPO / SHELF TYPE / ETAGÈRE TYPE	U
80940	2	800 x 500	1
80941	3	800 x 500	1

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio
Available also on polyamide wheels. Please ask for price
Disponible aussi avec roues polyamide. Consulter prix



8068 CARRO DESEMBARACE INOX / ST/STEEL CLEARING TROLLEY / CHARIOT DE DÉBARASSAGE EN INOX

REF	ESTANTE TIPO / SHELF TYPE / ETAGÈRE TYPE	U
80680	1000 x 600	1

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio
Available also on polyamide wheels. Please ask for price
Disponible aussi avec roues polyamide. Consulter prix

No incluye cubeta Gastronorm
Without Gastronorm container
Sans bac Gastronorme



CARROS DE SERVICIO DESMONTABLES / ACCESSORIES FOR SERVING TROLLEYS /
ACCESSOIRES POUR CHARIOT DE SERVICE - F70

8037 SOPORTE PARA RECIPIENTE GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINER HOLDER /
SUPPORT POUR BAC GASTRONORM

REF		U
80370	No incluye las cubetas gastronorm / GN containers not included / Sans Bacs GN	1
80371	Incluye 1 cubeta 1/3 200 mm / Including 1 GN container 1/3 200 mm / 1 bac GN 1/3 200 mm compris	1
80372	Incluye 2 cubetas 1/6 200 mm / Including 2 GN containers 1/6 200 mm / 2 bacs GN 1/6 200 mm compris	1

Ref. 80371



Ref. 80372



80403 CONJUNTO SOPORTE PARA BOLSAS DE BASURA GRAN TAMAÑO / SUPPORT SET FOR RUBBISH BAGS /
SUPPORT POUR SACS À POUBELLE



REF		U
80403		1

8041 / 8042 SOPORTE CON 4 CESTILLOS PARA CUBIERTOS / SUPPORT FOR 4 FLATWARE BASKETS /
SUPPORT POUR 4 PETITS PANIERS À COUVERTS



REF		U
80410	Soporte + 4 cestillos Support + 4 flatware baskets Support + 4 paniers	1
80420	Soporte sin cestillos Support without baskets Support sans paniers	1

Adaptables a todos nuestros carros de servicio
Adaptable to all our serving trolleys
Adaptable à tous nos chariots de service



Modelo patentado
Patented model
Modèl breveté

ESPAÑOL

ACERO INOXIDABLE. ESTRUCTURA DE TUBO CUADRADO DE 25 X 25 mm. MUY ROBUSTOS. RUEDAS GIRATORIAS INSONORAS DE Ø 125 mm, DOS DE ELLAS CON FRENO. PARACHOQUES DE MATERIAL NO MARCANTE EN LAS RUEDAS. GUÍAS EN FORMA DE "U" ANTIVUELCO. TODAS LAS GUÍAS INCORPORAN UN TOPE ANTIDESLIZAMIENTO PARA EVITAR DESPLAZAMIENTOS DE LOS RECIPIENTES DURANTE EL TRANSPORTE. LA CARGA MÁXIMA POR NIVEL ES DE 20 KG Y LA TOTAL POR CARRO 250 KG. FACILIDAD DE LIMPIEZA, SIN RINCONES DE DIFÍCIL ACCESO.

ENGLISH

STAINLESS STEEL. SQUARED TUBE 25 X 25 mm. VERY STRONG. SOUNDPROOF REVOLVING CASTORS Ø 125 mm, TWO OF THEM WITH BRAKE. BUMPERS. "U" SHAPED RAILS IN ORDER TO AVOID OVERTURNING OF BAGS. ALL THE RAILS HAVE A RETAINING SHAPE AT THE ENDS IN ORDER TO AVOID MOVEMENTS OF TRAYS DURING THE TRANSPORT. MAXIMUM LOAD PER RAIL IS 20 KG AND 250 KG TOTAL PER TROLLEY. EASY TO CLEAN.

FRANCAISE

ACIER INOXYDABLE. STRUCTURE AVEC TUBE CARRÉ 25 X 25 mm. TRÈS SOLIDE. ROUES DE Ø 125 mm, 2 AVEC FREINS. PARE-CHOC DE MATERIEL QUE NE MARQUE PAS. GLISSIÈRES AVEC FORME "U" POUR EVITER CHUTE DES BACS. TOUTES LES GLISSIÈRES ONT UN ARRÊT ANTIGLISSEMENT POUR EVITER DÉPLACEMENTS PENDANT LE TRANSPORT. LA CHARGE MAX. PAR GLISSIÈRE EST 20 KG ET PAR CHARIOT 250 KG. FACILE À NETTOYER.

CARROS CON GUÍAS / RAIL TROLLEYS / CHARIOT À GLISSIÈRES - F70

8043 CARRO 17 GUIAS GN 1/1 / 17 RAILS TROLLEY FOR 1/1 GN PANS /
CHARIOT 17 GLISSIÈRES POUR 1/1 GN BACS



REF U

80430 1

Entrada 325 mm
Entrance 325 mm
Entrée 325 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio
Available also on polyamide wheels. Please ask for price
Disponible aussi avec roues polyamide. Consulter prix

8067 CARRO DOBLE 17 X 2 GUIAS 1/1 / DOUBLE RAIL TROLLEY 17 X 2 FOR 1/1 GN PANS /
CHARIOT DOUBLE 17 X 2 GLISSIÈRES POUR BACS GN 1/1



REF U

80670 1

Entrada 325 mm
Entrance 325 mm
Entrée 325 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio
Available also on polyamide wheels. Please ask for price
Disponible aussi avec roues polyamide. Consulter prix

8080 CARRO BASCULANTE 17 GUIAS GN 1/1 / SWINGING TROLLEY 17 RAILS FOR 1/1 GN PANS
CHARIOT BASCULANTE 17 GLISSIÈRES



REF U

80800 1

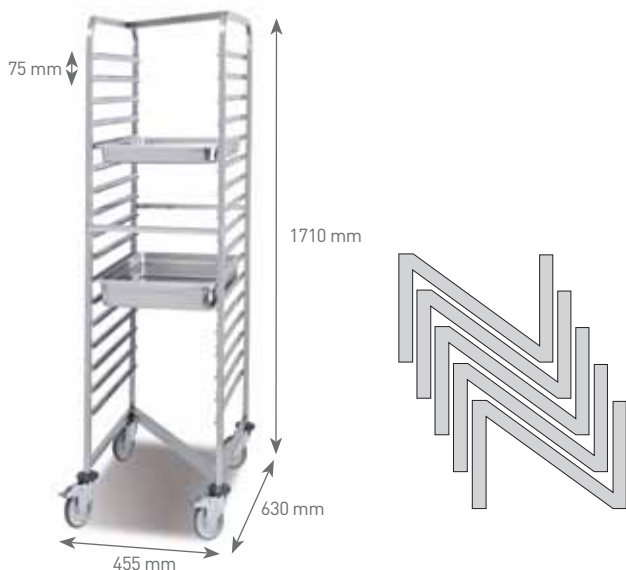
Entrada 325 mm
Entrance 325 mm
Entrée 325 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio
Available also on polyamide wheels. Please ask for price
Disponible aussi avec roues polyamide. Consulter prix

Modelo patentado
Patented model
Modèl breveté

CARROS CON GUÍAS / RAIL TROLLEYS / CHARIOT À GLISSIÈRES - F70

8052 CARRO ENCASTABLE 17 GUÍAS GN 1/1 / STACKABLE TROLLEY (17 RAILS) FOR 1/1 GN PANS /
 CHARIOT EMBOÏTABLE 17 GLISSIÈRES POUR 1/1 GN BACS



REF	U
80520	1
Entrada 325 mm Entrance 325 mm Entrée 325 mm	

8047 CARRO DESMONTABLE 17 GUÍAS GN 1/1 / DISASSEMBLED TROLLEY 17 RAILS FOR 1/1 GN PANS /
 CHARIOT DÉMONTABLE 17 GLISSIÈRES POUR GN 1/1 BACS



REF	U
80470	1
Entrada 325 mm Entrance 325 mm Entrée 325 mm	

8097 CARRO DESMONTABLE LIGERO 15 GUÍAS GN 1/1 / LIGHT DISASSEMBLED TROLLEY 15 RAILS FOR 1/1 GN PANS /
 CHARIOT DÉMONTABLE LÉGÈRE 15 GLISSIÈRES POUR GN 1/1



REF	U
80970	1
Entrada 325 mm Entrance 325 mm Entrée 325 mm	
Ruedas acero Ø 120 mm. Dos con freno Wheels Ø 120 mm. Two with brakes Roues Ø 120 mm. Deux avec freins	

CARROS CON GUÍAS / RAIL TROLLEYS / CHARIOT À GLISSIÈRES - F70

8044 CARRO 17 GUÍAS GN 2/1 / 17 RAILS TROLLEY FOR 2/1 GN PANS /
 CHARIOT 17 GLISSIÈRES POUR 2/1 GN BACS



REF	U
-----	---

80440 1

Entrada 530 mm
 Entrance 530 mm
 Entrée 530 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio
 Available also on polyamide wheels. Please ask for price
 Disponible aussi avec roues polyamide. Consulter prix

8048 CARRO DESMONTABLE 17 GUÍAS GN 2/1 / DISASSEMBLED TROLLEY 17 RAILS FOR 2/1 GN PANS /
 CHARIOT DÉMONTABLE 17 GLISSIÈRES POUR GN 2/1 BACS



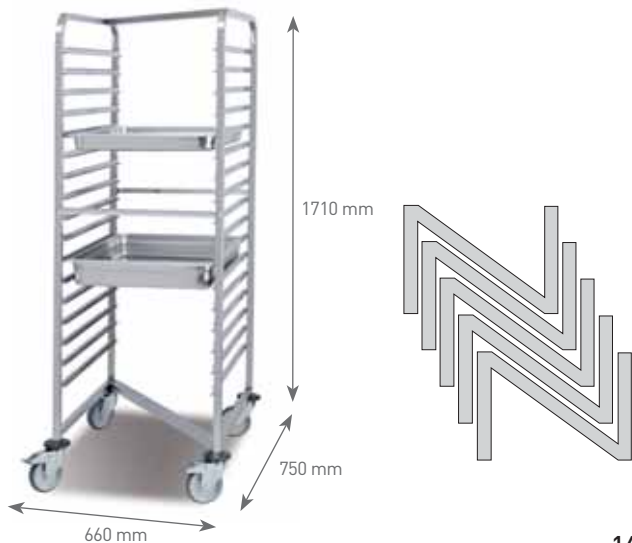
REF	U
-----	---

80480 1

Entrada 530 mm
 Entrance 530 mm
 Entrée 530 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio
 Available also on polyamide wheels. Please ask for price
 Disponible aussi avec roues polyamide. Consulter prix

8051 CARRO ENCASTABLE 17 GUÍAS GN 2/1 / STACKABLE TROLLEY (17 RAILS) FOR 2/1 GN PANS /
 CHARIOT EMBOÏTABLE 17 GLISSIÈRES POUR 2/1 GN BACS



REF	U
-----	---

80510 1

Entrada 530 mm
 Entrance 530 mm
 Entrée 530 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio
 Available also on polyamide wheels. Please ask for price
 Disponible aussi avec roues polyamide. Consulter prix

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO /
 TRANSPORT & STORAGE /
 TRANSPORT ET STOCKAGE

CARROS CON GUÍAS / RAIL TROLLEYS / CHARIOT À GLISSIÈRES - F70

8081 CARRO DESCONGELACIÓN / DEFROST RAIL TROLLEY / CHARIOT À DÉGIVRAGE



REF	Mod	A x B x C mm	U
80810	GN 2/1	665 x 755 x 1720	1
80813	GN 1/1	455 x 635 x 1720	1

Modelo patentado
Patented model
Modèl breveté

Ahorro de espacio en el proceso de descongelado de los alimentos
Space saver while foodstuff defrost.
Economie d'espace dans le processus de dégivrage des aliments.

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio
Available also on polyamide wheels. Please ask for price
Disponible aussi avec roues polyamide. Consulter prix



80811 CUBETA ESPECIAL GN PARA CARRO DESCONGELACIÓN / SPECIAL GN CONTAINER FOR DEFROST TROLLEY / BAC GN SPÉCIAL POUR CHARIOT DÉGIVRAGE



REF	Mod	Dim mm	H mm	Lts	U
80811	GN 2/1	650 x 530	100	28,9	1
80814	GN 1/1	530 x 325	100	14,2	1

Cubeta con desagüe
Container with drainer hole
Bac avec dégorgeement

215 / 115 FONDO PERFORADO PARA CUBETA / PERFORATED BOTTOM / EGOUTTOIR POUR BAC



REF	Mod	U
215.000 ¹	GN 2/1	1
115.000 ²	GN 1/1	1

¹ Recomendado para ref. 80811
Recommended for item code 80811
Recommandé pour réf. 80811

² Recomendado para ref. 80814
Recommended for item code 80814
Recommandé pour réf. 80814

CARROS CON GUÍAS / RAIL TROLLEYS / CHARIOT À GLISSIÈRES - F70

8084 / 8085 / 8046 CARRO PASTELERÍA / PASTRY TROLLEY / CHARIOT PÂTISSERIE



REF	MEDIDA GUÍAS / SIZE OF RAILS / DIMENSIONS GLISSIÈRES mm	Nº GUÍAS / NR. OF LEVELS / NUM. NIVEAUX	DISTANCIA ENTRE GUÍAS / DISTANCE BETWEEN LEVELS / ESPACE ENTRE NIVEAUX mm	U
80840	600 x 400	15	85	1
80850	600 x 400	20	70	1
80460	600 x 400	30	45	1

Entrada 400 mm
Entrance 400 mm
Entrée 400 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio
Available also on polyamide wheels. Please ask for price
Disponible aussi avec roues polyamide. Consulter prix

8087 / 8088 / 8050 CARRO DESMONTABLE BANDEJAS PASTELERÍA / DISASSEMBLED RAIL TROLLEY FOR BAKERY / CHARIOTS DÉMONTABLE POUR PLAQUES À PÂTISSERIE



REF	MEDIDA GUÍAS / SIZE OF RAILS / DIMENSIONS GLISSIÈRES mm	Nº GUÍAS / NR. OF LEVELS / NUM. NIVEAUX	DISTANCIA ENTRE GUÍAS / DISTANCE BETWEEN LEVELS / ESPACE ENTRE NIVEAUX mm	U
80870	600 x 400	15	85	1
80880	600 x 400	20	70	1
80500	600 x 400	30	45	1

Entrada 400 mm
Entrance 400 mm
Entrée 400 mm

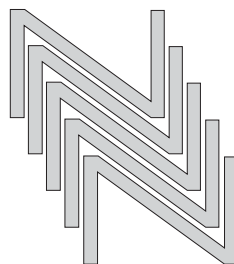
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio
Available also on polyamide wheels. Please ask for price
Disponible aussi avec roues polyamide. Consulter prix

8053 CARRO ENCASTABLE PASTELERÍA 15 GUÍAS / STACKABLE PASTRY TROLLEYS 15 RAILS / CHARIOT EMBOÏTABLE PÂTISSERIE 15 GLISSIÈRES



REF	U
80530	1

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio
Available also on polyamide wheels. Please ask for price
Disponible aussi avec roues polyamide. Consulter prix



2.3 CARROS / TROLLEYS / CHARIOTS

CARROS MULTI-FUNCIÓN / MULTI-FUNCTION TROLLEY / CHARIOT MULTI-FONCTION - F70

ESPAÑOL

CARRO DE ACERO INOXIDABLE ESPECIALMENTE DISEÑADO PARA HORNOS DE PASTERÍA Y PANIFICACIÓN.
GUÍAS EN FORMA DE "L" CON TOPE ANTIDESLIZAMIENTO DE 90° PARA EVITAR DESPLAZAMIENTOS DE LAS BANDEJAS DURANTE SU TRANSPORTE.

ENGLISH

ST/STEEL TROLLEY SPECIALLY DESIGNED FOR PASTRY AND BAKERY OVENS.
90° "L" SHAPED RAILS TO AVOID MOVEMENTS OF TRAYS DURING TRANSPORTATION.

FRANÇAISE

CHARIOT EN ACIER INOX SPÉCIALMENT DÉSIGNÉ POUR FOURS DE PÂTISSERIE ET BOULANGERIE.
GLISSIÈRES EN FORME "L" 90° POUR ÉVITER DÉPLACEMENTS PENDANT LE TRANSPORT.



Ruedas giratorias de Ø 100 mm resistentes a altas temperaturas
Revolving castors Ø 100 mm heat resistant
Rues de Ø 100 mm résistantes à hautes températures

- 30 °C
 + 280 °C

8089

CARRO GUÍAS PARA HORNO 17 GUÍAS / OVEN RAIL TROLLEY 17 RAILS /
CHARIOT À GLISSIÈRES POUR FOUR 17 GLISSIÈRES

REF	MEDIDA GUÍAS / SIZE OF RAILS / DIMENSIONS GLISSIÈRES mm	U
80890	600 x 800	1
80891*	600 x 800	1

* Carro sin tejadillo acero inox
* Trolley without St/Steel roof
* Chariot sans toit en acier inox



CARROS CON GUÍAS / RAIL TROLLEYS / CHARIOT À GLISSIÈRES - F70



8095 CARRO SELF-SERVICE 12 GUÍAS / SELF-SERVICE TROLLEY 12 RAILS / CHARIOT SELF-SERVICE 12 GLISSIÈRES



REF U

80950	1
80951*	1
SC80957 Plafón lateral / Side Panel / Panneau latéral	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

* Con dos paneles laterales composite-aluminio
* With two side panels made of aluminium+composite
* Avec deux panneaux laterales composite+aluminium

8091 CARRO DOBLE PARA BANDEJAS FAST-FOOD 12 GUÍAS / DOUBLE FAST-FOOD TRAY TROLLEY 12 RAILS / CHARIOT DOUBLE POUR PLATEAUX FAST-FOOD 12 GLISSIÈRES



REF MEDIDA GUÍAS /
SIZE OF RAILS /
DIMENSIONS GLISSIÈRES
mm U

80910	480 x 800	1
-------	-----------	---

Entrada 480 mm
Entrance 480 mm
Entrée 480 mm

Ideal para bandejas 480 x 370 mm
Suitable for trays 480 x 370 mm
Idéal pour plateaux 480 x 370 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio
Available also on polyamide wheels. Please ask for price
Disponible aussi avec roues polyamide. Consulter prix

8049 / 8086 CARRO DESMONTABLE BANDEJAS HIPERMERCADO / DISASSEMBLED RAIL TROLLEY FOR HIPERMARKET / CHARIOTS DÉMONTABLE À GLISSIÈRES POUR PLAQUES HIPERMARCHÉ



REF MEDIDA GUÍAS /
SIZE OF RAILS /
DIMENSIONS GLISSIÈRES
mm N° GUÍAS /
NR. OF LEVELS /
NUM. NIVEAUX DISTANCIA ENTRE GUÍAS /
DISTANCE BETWEEN LEVELS /
ESPACE ENTRE NIVEAUX
mm U

80490	585 x 410	15	85	1
80860	585 x 410	20	70	1

Entrada 410 mm
Entrance 410 mm
Entrée 410 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Precio consultar
Available also on polyamide wheels. Please ask for price
Disponible aussi avec roues polyamide. Consulter prix

ESPAÑOL

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 ASEGURAR LA ENTREGA DE LOS PLATOS POR ENCIMA DE LOS 65 °C.

ENGLISH

NEW RANGE OF HEATED TROLLEYS FOR BANQUETS AND OTHER CATERING EVENTS, A RANGE THAT ENABLES YOU TO TAKE THE KITCHEN TO CUSTOMER, GUARANTEERING MAXIMUM QUALITY AND THE DELIVERY OF DISHES AT TEMPERATURES ABOVE 65 °C.

FRANÇAISE

NOUVELLE GAMME DE CHARIOTS CHAUDS POUR BANQUETS ET SERVICE TRAITEUR (CATERING), QUI VOUS PERMETTRONS DE RAPPROCHER LA CUISINE DU LIEU OÙ SE TROUVE LE CLIENT, EN GARANTISSANT LA QUALITE MAXIMALE ET LA LIVRAISON DES PLATS AU-DESSUS DE 65 °C.

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

Circulación uniforme y constante del aire gracias a un sistema único que imposibilita el contacto de las cubetas con el fondo o las paredes.

The circulation of air is even and constant thanks to a unique system that makes it impossible for the containers to touch the cabinet base or sides.

La circulation d'air chaud est uniforme et constante grâce à un système unique qui empêche que les bacs touchent le fond ou les parois.



1

AISLAMIENTO EN LANA DE ROCA / ROCKWOOL INSULATION / ISULATION EN LAINE DE ROCHE

+ DURADERO

Aislamiento térmico en lana de roca evitando la deformación con el calor y ampliando la vida útil del armario.

+ AHORRO ENERGÉTICO

Gracias al extraordinario sistema de aislamiento, se consigue el grado de temperatura deseado, con mayor rapidez y permite conservar el calor durante un periodo de tiempo más prolongado.

+ HIGIÉNICO

Con el sistema de guías monobloc (sin soldaduras) la limpieza interior es mayor, más fácil y rápida.

+LONG LASTING

Thermal insulation provided by rockwool preventing deformation through heat and lengthening the useful life of the cabinet.

+ENERGY SAVING

Thanks to the extraordinary thermal insulation system, the desired temperature is achieved more quickly and the heat is conserved for longer periods.

+HYGIENE

With the exclusive system of monoblock guides (without welds) cleanliness inside is grater, easier and faster.

+DURABLE

Isolation thermique en laine de roche pour éviter la déformation par la chaleur et augmenter la vie utile du placard.

+HYGIÉNIQUE

Dû au système exclusif de guides 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, on obtient plus rapidement le degré de température souhaité et cela permet de conserver la chaleur pendant une plus longue période de temps.

2

**CAPACIDAD / CAPACITY /
CAPACITÉ**

Guías monobloc (sin soldaduras) para rejillas acero inoxidable y cubetas Gastronorm 2/1 y 1/1. Para platos hasta diámetro 31 cm.
Monoblock guides for St/Steel trays and Gastronorm containers 2/1 and 1/1. For dishes up to 31 cm diameter.
Guides monobloc pour grilles acier inoxydable et bacs Gastronorm 2/1 et 1/1. Pour des plats jusqu'à 31 cm diamètre.

**FÁCIL MANEJO / EASY HANDLING /
MANIPULATION AISÉE**

Asas posteriores
Ruedas pivotantes & 360°. Dos con freno

Back side handles
Rotating wheels 360°. Front wheels with brakes

Anses
Roues pivotantes 360°. Rous avant avec freins

3

**BLOQUE CALÓRICO / HEAT BLOCK /
BLOC CHAUFFANT**

Extraíble sin necesidad de herramientas
Termostato regulador temperatura 0 °C a 100 °C
Recipiente humidificador integrado

Extractable without the need of tools
Thermostat for regulation of temperature
0 °C to 100 °C

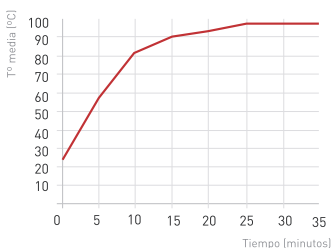
Amovible sans besoin d'outils
Thermostat de réglage de température de
0 °C à 100 °C

810

Ref. 81000



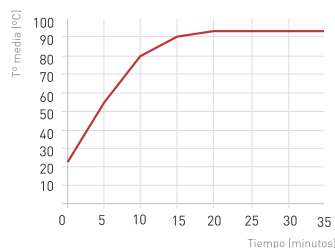
· Medidas Guías	GN 2/1
· Capacidad	10 G/N 2/1 20 GN 1/1
· Potencia	3000W / 230 V II
· Precio:	2685,00



Ref. 81010



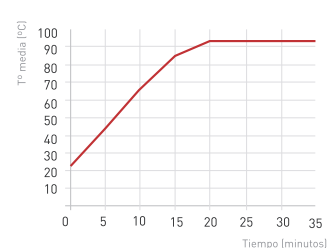
· Medidas Guías	GN 2/1
· Capacidad	20 G/N 2/1 40 GN 1/1
· Potencia	3000W / 230 V II
· Precio:	3480,00



Ref. 81020



· Medidas Guías	GN 2/1
· Capacidad	40 G/N 2/1 80 GN 1/1
· Potencia	4000W / 230 V II
· Precio:	4995,00



CARROS ESPECIALES / SPECIAL TROLLEYS / CHARIOTS SPECIAUX - F70

925 CARRO TRANSPORTE BANDEJAS / TRAY TRANSPORT TROLLEYS / CHARIOT TRANSPORT PLATEAUX



REF	MEDIDA GUÍAS / SIZE OF RAILS / DIMENSIONS GLISSIÈRES	Nº GUÍAS / NR. OF LEVELS / NUM. NIVEAUX	U
925.001	550 x 375	10	1
925.002	550 x 375	20	1

8039 CARRO PORTA CUBETAS GN / GN TRANSPORT TROLLEY / CHARIOT TRANSPORT BAC GN



REF	U
-----	---

80390	1
-------	---

No incluye cubetas GN
Without GN containers
Sans bacs GN

Disponibile también con ruedas poliamida. Consultar precio
Available also on polyamide wheels. Please ask for price
Disponibile aussi avec roues polyamide. Consulter prix

8038 CARRO PORTA CUBETA GN 2/1 / 2/1 GN TRANSPORT TROLLEY / CHARIOT TRANSPORT BAC GN 2/1



REF	U
-----	---

80380	1
-------	---

No incluye cubetas GN
Without GN containers
Sans bacs GN

Disponibile también con ruedas poliamida. Consultar precio
Available also on polyamide wheels. Please ask for price
Disponibile aussi avec roues polyamide. Consulter prix

Ref. 8039 / 8038
CARRO TRANSPORTE PARA CUBETAS GN
TRANSPORT TROLLEY FOR GN CONTAINERS
CHARIOTS DE TRANSPORT POUR BACS GN

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 l'stockage et transport des préparations culinaires et sauces en grosse quantité.

CARROS ESPECIALES / SPECIAL TROLLEYS / CHARIOTS SPECIAUX - F70

8074 CARRO PORTACUBIERTOS GN 1/3 Y PORTA BANDEJAS / TROLLEY CUTLERY DISPENSER GN 1/3 / CHARIOT PORTE-RAMASSE COUVERTS GN 1/3



REF U

80740 1

No incluye cubetas GN
Without GN containers
Sans bacs GN

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio
Available also on polyamide wheels. Please ask for price
Disponible aussi avec roues polyamide. Consulter prix

8057 CARRO PARA CARGAS PESADAS / TROLLEY FOR HEAVY LOADS / CHARIOT À CHARGES LOURDES



REF U

80570 1

Carga máxima: 350 kg
Charge maximale: 350 kg
Maximum load: 350 kg

8054 CARRO TRANSPORTE BANDEJAS 7 GUÍAS / TRAY TRANSPORT TROLLEY 7 RAILS / CHARIOT TRANSPORT PLATEAUX 7 GLISSIÈRES

REF	MEDIDA GUÍAS / SIZE OF RAILS / DIMENSIONS GLISSIÈRES	AxBxC mm	DISTANCIA ENTRE GUÍAS / DISTANCE BETWEEN LEVELS / ESPACE ENTRE NIVEAUX mm	U
80540	GN 1/1	455 x 635 x 900	75	1
80550	GN 2/1	660 x 750 x 900	75	1
80560	Pastelería / Pastry / Pâtisserie (600 x 400 mm)	525 x 700 x 900	85	1
80780	GN 1/1 Doble	810 x 635 x 900	75	1

Ref. 80540



Ref. 80780



Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio
Available also on polyamide wheels. Please ask for price
Disponible aussi avec roues polyamide. Consulter prix

8061 / 8062 / 8063 FUNDAS DESECHABLES DE POLIETILENO PARA CARROS (ROLLO DE 100 UNIDADES) / DISPOSABLE COVERS FOR TROLLEYS (PACK 100 PIECES) / HOUSSES JETABLES POUR CHARIOTS (ROULEAU DE 100 UNITÉES)



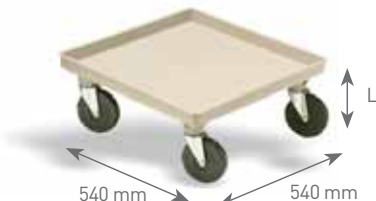
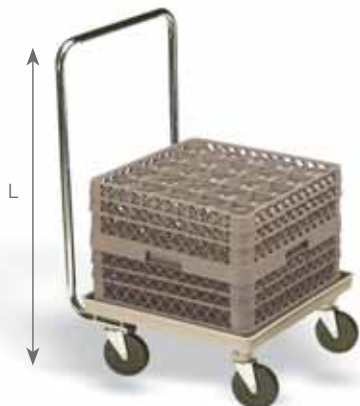
REF		U
80610	para carro 1/1 / for trolley 1/1 / pour chariot 1/1	1
80620	para carro 2/1 / for trolley 2/1 / pour chariot 2/1	1
80630	para carro pastelería 600 x 400 / for pastry trolley 600 x 400 / pour chariot pâtisserie 600 x 400	1
80640	dispensador / dispenser / distributeur	1

Polietileno de densidad media Para carros altos
Medium density polyethylene For high trolleys
Poliéthylène de densité moyenne Pour chariots hauts

CARROS ESPECIALES / SPECIAL TROLLEYS / CHARIOTS SPECIAUX - F70

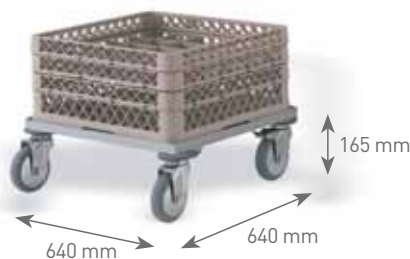
5015 / 5017 CARRO DE PLÁSTICO PARA CESTAS / PLASTIC TROLLEY FOR DISHWASHER RACKS / CHARIOT POUR LES PANIERS EN PLASTIQUE

REF		L mm	U
5015	sin asa / without handle / sans anse	230	1
5017	con asa / with handle / avec anse	980	1



8058 / 8059 CARRO INOX PARA CESTAS / ST/STEEL TROLLEY FOR RACKS / CHARIOT INOX POUR PANIERS

REF		U
80580	con asa / with handle / avec anse	1
80590	sin asa / without handle / sans anse	1



8075 / 8076 / 8077 CARRO PARA CESTAS VAJILLAS / DISHWASHER RACK TROLLEY / CHARIOT CASIERS À VAISSELLE

REF	MEDIDA GUÍAS / SIZE OF RAILS / DIMENSIONS GLISSIÈRES	Nº GUÍAS / NR. OF LEVELS / NUM. NIVEAUX	A x B x C mm	U
80750	500 x 500	5	640 x 633 x 1160	1
80760	500 x 500	9	640 x 633 x 1710	1
80770	500 x 500(doble/double)	9	1185 x 633 x 1710	1



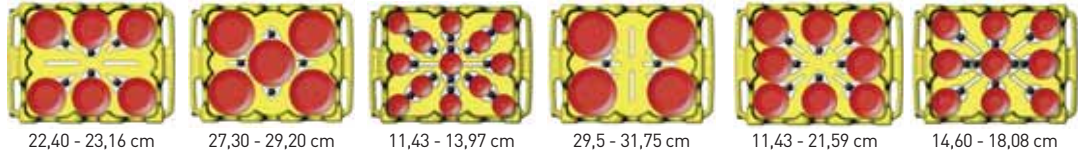
CARROS ESPECIALES / SPECIAL TROLLEYS / CHARIOTS SPECIAUX - F70

8082 CARRO AJUSTABLE PARA PLATOS / ADJUSTABLE DISH CADDY /
CHARIOT AJUSTABLE POUR ASSIETTES



COMBINACIONES /
COMBINATIONS /
COMBINATIONS

Tamaño platos
Size plates
Taille plaques



REF U

80820 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.

Ajuste único y fácil por la parte superior.
Unique and easy adjustment from the top.
Unique et facile régulation supérieure.

8092 CARRO AJUSTABLE PARA PLATOS CUADRADOS Y REDONDOS / ADJUSTABLE CADDY FOR SQUARE & ROUND DISHES /
CHARIOT AJUSTABLE POUR ASSIETTES CARRÉES ET RONDES



Diseño exclusivo apilable.
Unique, stackable design.
Design exclusive empilable.



REF U

80920 1

Se sirve con 5 columnas separadoras una de ellas en forma de cruz más una funda protectora.
Delivered with 5 post 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.

80821 COLUMNA SEPARADORA CARRO PLATOS / POST FOR DISH TROLLEY /
COLONNE SÉPARATION CHARIOT ASSIETTES



REF U

80821 1

Compatible ref: 8082 y 8092
Compatible ref: 8082 & 8092
Compatible réf: 8082 et 8092

80822 / 80922 FUNDA PROTECTORA DE VINILO PARA CARRO PLATOS / VINYL COVER FOR DISH TROLLEY /
HOUSSE PROTECTION DE VYNIL POUR CHARIOT ASSIETTES



REF U

80822¹ 1
80922² 1

¹ Funda para ref. 8082 / Cover for item 8082 / Housse pour réf. 8082
² Funda para ref. 8092 / Cover for item 8092 / Housse pour réf. 8092



ESPAÑOL

CARROS DE MADERA REFORZADOS, CON RUEDAS GIRATORIAS E INSONORIZADAS DE Ø 100 mm, DOS DE ELLAS CON FRENO. SE SUMINISTRAN DESMONTADOS. EL TIEMPO APROX. DE MONTAJE ES DE 3 A 5 MINUTOS.

ENGLISH

REINFORCED WOODEN TROLLEYS WITH SOUNDPROVED AND REVOLVING CASTORS Ø 100 mm, TWO OF THEM WITH BRAKES. DELIVERED FLATPACKED. BETWEEN 3 TO 5 MINUTES ASSEMBLY.

FRANÇAISE

CHARIOTS EN BOIS AVEC DES ROUES INSONORES ET PIVOTANTES DE Ø 100 mm, DEUX AVEC FREINS. LIVRÉS DÉMONTÉS. SEULEMENT ENTRE 3 ET 5 MINUTES DE MONTAGE.

CARROS SERVICIO DE MADERA / WOODEN SERVING TROLLEYS / CHARIOTS DE SERVICE EN BOIS - F70

TREND CARRO MADERA-ALUMINIO 2 ESTANTERÍAS / WOODEN-ALUMINIUM TROLLEY 2 SHELVES / CHARIOT EN BOIS-ALUMINIUM 2 PLATEAUX



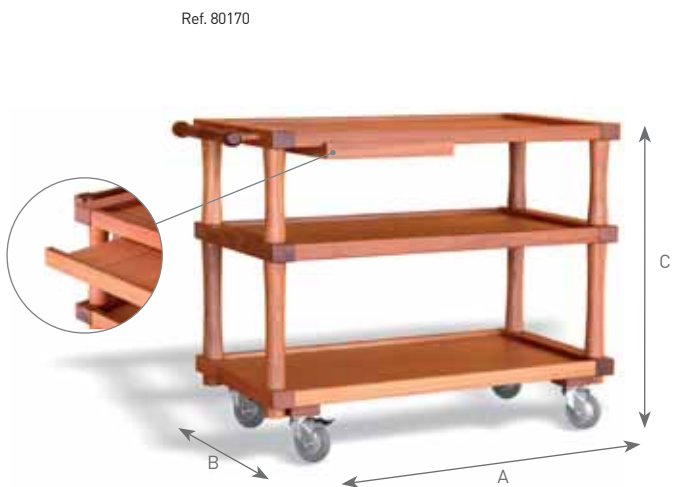
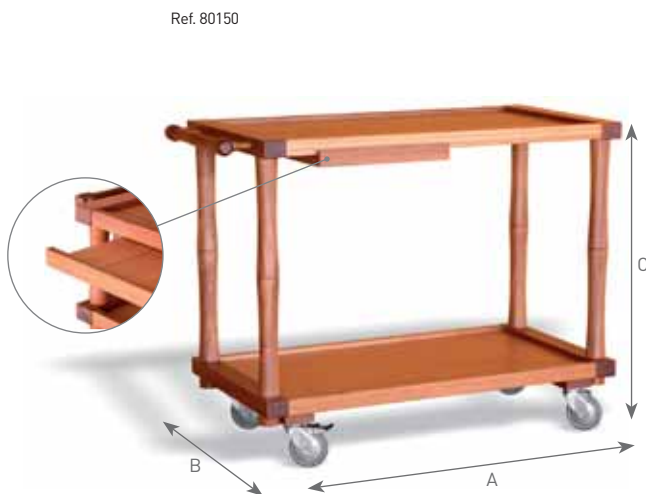
REF	COLOUR	U
80210	Blanco / White / Blanc	1
80220	Negro / Black / Noir	1



FAMA CARRO MADERA / WOODEN TROLLEY / CHARIOT EN BOIS

Incluye soporte para plato
Plate holder is included
Avec support pour assiette

REF	ESTANTES / LEVELS / NIVEAUX	A x B x C mm	U
80150	2	950 x 550 x 850	1
80160	2	1050 x 550 x 850	1
80170	3	950 x 550 x 850	1
80180	3	1050 x 550 x 850	1



TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO /
TRANSPORT & STORAGE /
TRANSPORT ET STOCKAGE

LUX

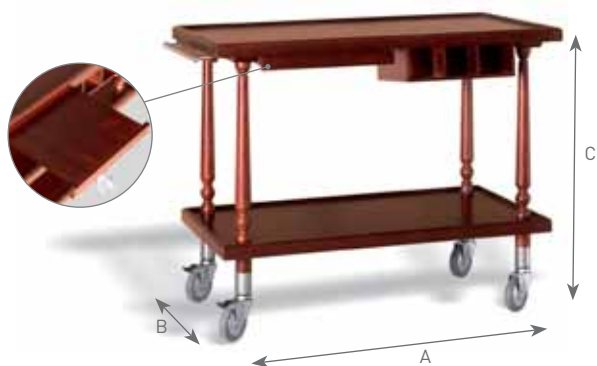
CARRO MADERA COLOR CAOBA / MAHOGANY WOODEN TROLLEY / CHARIOT EN BOIS COULEUR ACAJOU

Ref. 80121:
Con soporte para platos /
With plate holder /
Support pour assiettes

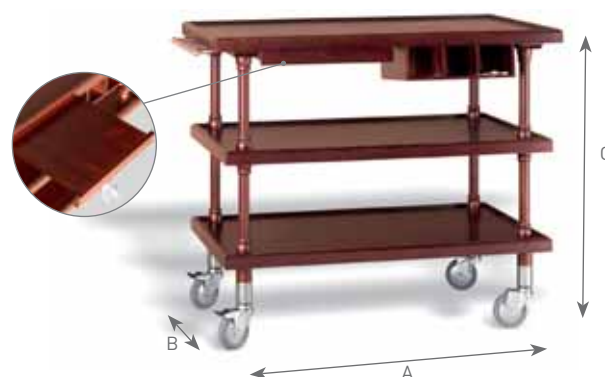
Ref. 80131 / 80141:
Con soporte para platos + cubertero /
With plate holder & cutlery holder /
Support pour assiettes + compartiment pour couverts

REF	ESTANTES / LEVELS / NIVEAUX	A x B x C mm	U
80121	2	850 x 550 x 850	1
80131	2	1020 x 580 x 850	1
80141	3	1020 x 580 x 850	1

Ref. 80121



Ref. 80141



ACCESORIOS / ACCESSORIES / ACCESSOIRES

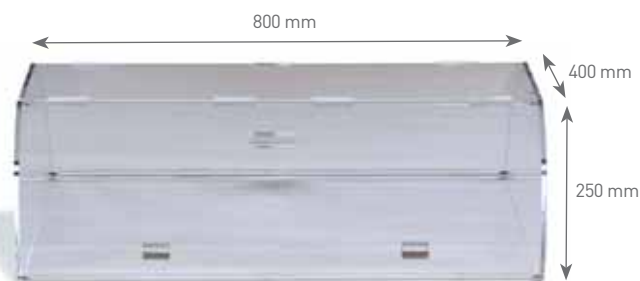
8019 / 8020

CAMPANAS POSTRE CARROS / DESSERT COVERS FOR TROLLEY / COUVERCLE À DESSERTS POUR CHARIOTS

Adaptable a los modelos LUX, FAMA y TREND
Suitable to LUX, FAMA and TREND models
Adaptables aux modèles LUX, FAMA et TREND

Acrílico
Acrylic
Acrylique

REF	U
80190	1
80200	1



CARROS SERVICIO DE MADERA / WOODEN SERVING TROLLEYS / CHARIOTS DE SERVICE EN BOIS - F70

GUERIDÓN GUERIDÓN O CARRO AUXILIAR MADERA / WOODEN GUERIDON TROLLEY / CHARIOT GUÉRIDON EN BOIS



REF	COLOUR	U
80101	Caoba	1



Caoba
Mahogany
Acajou

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO /
TRANSPORT & STORAGE /
TRANSPORT ET STOCKAGE

Estantes fabricados con rechapado en madera de haya. Columnas y soportes de ruedas en madera maciza de haya. Ruedas giratorias insonoras de Ø 100 mm. Se suministran desmontados. El tiempo aproximado de montaje es de 2 a 3 minutos.

Shelves of beechwood plywood. Solid beechwood bars and wheels support. Soundless and revolving castors Ø 100 mm. Delivered unassembled. Approximate time of assembly is about 2 to 3 minutes.

Étagères contreplaquées avec bois d'hêtre. Barres et support pour roues en bois massif d'hêtre. Roues insonores et pivotantes de Ø 100 mm. Livrés démontés. Le temps moyen de montage est environ 3 minutes.

GUERIDÓN GUERIDÓN O CARRO AUXILIAR MELAMINA / MELAMINE GUERIDON TROLLEY / CHARIOT GUÉRIDON MELAMINE



REF	U
80110	1

Estantes fabricados con melamina. Columnas y soportes de ruedas en madera maciza de haya. Ruedas giratorias insonoras de Ø 100 mm. Se suministran desmontados. El tiempo aproximado de montaje es de 2 a 3 minutos.

Shelves of melamine. Solid beechwood bars and wheels support. Soundless and revolving castors Ø 100 mm. Delivered unassembled. Approximate time of assembly is about 2 to 3 minutes.

Étagères en agglomérée mélamine. Barres et support pour roues en bois massif d'hêtre. Roues insonores et pivotantes de Ø 100 mm. Livrés démontés. Le temps moyen de montage est environ 3 minutes.

ESTANTERÍAS /
SHELVING /
ÉTAGÈRES

COMPONENTES ESTANTERÍA / SHELVING PARTS / COMPONENTS ÉTAGÈRES	184
KIT ESTANTERÍA / SHELVING KITS / KITS ÉTAGÈRES	188

2.4 ESTANTERÍAS / SHELVING / ÉTAGÈRES

ESTANTERÍAS MODULARES DE ALUMINIO Y POLIETILENO / ALUMINIUM AND POLYETHYLENE MODULAR SHELVING / ÉTAGÈRES MODULABLES EN ALUMINIUM ET POLYETHYLÈNE

ESPAÑOL

ANTICORROSION - ESTANTERÍAS INOXIDABLES FABRICADAS CON ESTRUCTURA DE ALUMINIO ANODIZADO ESPECIAL QUE LAS HACE RESISTENTES AL FRÍO Y AL CALOR, LLEGANDO A SOPORTAR DESDE -30 °C HASTA +75 °C. ESTANTES/PARRILLAS DE POLIETILENO APTO PARA USO ALIMENTARIO.

ENGLISH

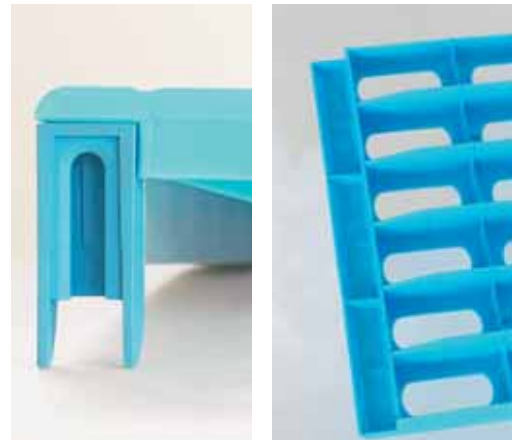
ANTICORROSIVE - RUST-RESISTANT SHELVING. MANUFACTURED WITH SPECIAL ANODISED ALUMINIUM FRAME PROVIDING COLD AND HEAT RESISTANCE FROM -30 °C TO +75 °C. POLYETHYLENE RACK/SHELVES, SUITABLE FOR FOODSTUFFS USE.

FRANÇAISE

ANTI-CORROSION - ÉTAGÈRES INOXYDABLES, FABRIQUÉES AVEC UNE STRUCTURE EN ALUMINIUM ANODISÉ SPÉCIAL QUI LES FAIT RÉSISTANTES À LA CHALEUR ET AU FROID, DU -30 °C JUSQU'ÀUX +75 °C. CLAYETTES EN POLYETHYLÈNE ALIMENTAIRE.



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



ROBUSTEZ Y RESISTENCIA

MUY ROBUSTAS Y RESISTENTES CON UNA CAPACIDAD DE CARGA POR ESTANTE DE 120 KG Y TOTAL POR CONJUNTO ESTANTERÍA DE 300 KG.

ESTANTES/PARRILLAS CON UN DISEÑO ESPECIAL QUE DA GRAN ROBUSTEZ A LA MISMA Y HACE QUE EL APOYO SOBRE LA ESTANTERÍA SEA MUY FIRME Y RESISTENTE.

ROBUSTNESS AND RESISTANCE

VERY STRONG AND RESISTANT WITH A LOAD CAPACITY PER SHELF OF 120 KG AND 300 KG TOTAL SHELVING.

RACK/SHELVES WITH A SPECIAL DESIGN PROVIDING ROBUSTNESS TO ITSELF AND PROVIDING ALSO A VERY STRONG AND RESISTANT SUPPORT ON THE FRAME.

ROBUSTESSE ET RESISTANCE

TRÈS ROBUSTES ET RÉSISTANTES, AVEC UNE CHARGE MAXIMALE DE 120 KG PAR NIVEAU ET 300 KG DE CHARGE TOTALE.

CLAYETTES AVEC UN DESSIN QUI DONNE UNE GRANDE ROBUSTESSE ET UN APPUI TRÈS FERME ET SOLIDE SUR LA STRUCTURE.

ESTANTERÍAS MODULARES DE ALUMINIO Y POLIETILENO /
ALUMINIUM AND POLYETHYLENE MODULAR SHELVING /
ÉTAGÈRES MODULABLES EN ALUMINIUM ET POLYETHYLÈNE

ESPAÑOL

COMPATIBILIDAD CON GASTRONORM

MEDIDAS ADAPTADAS A LA NORMA GASTRONORM. HAY DOS FONDOS DISPONIBLES, GASTRONORM 1/1 Y 2/3, QUE PERMITEN COLOCAR INDISTINTAMENTE TANTO LOS ESTANTES/PARILLAS DE POLIETILENO O DIRECTAMENTE CUBETAS GASTRONORM 1/1 Ó 2/3 SEAN DE ACERO INOXIDABLE O DE POLICARBONATO (COMPATIBLES CON LA MAYORÍA DE CUBETAS GASTRONORM DEL MERCADO).

ENGLISH

GASTRONORM COMPATIBILITY

ADAPTED TO GASTRONORM SIZES. TWO AVAILABLE DEPTHS, 1/1 AND 2/3 GASTRONORM SIZES. IT IS POSSIBLE TO PUT EQUALLY THE RACK/SHELVES OR DIRECTLY THE 1/1 AND 2/3 GASTRONORM CONTAINERS, ST/STEEL OR POLYCARBONATE (COMPATIBLE WITH MOST OF GASTRONORM PANS OF THE MARKET).

FRANÇAISE

COMPATIBILITÉ AVEC GASTRONORME

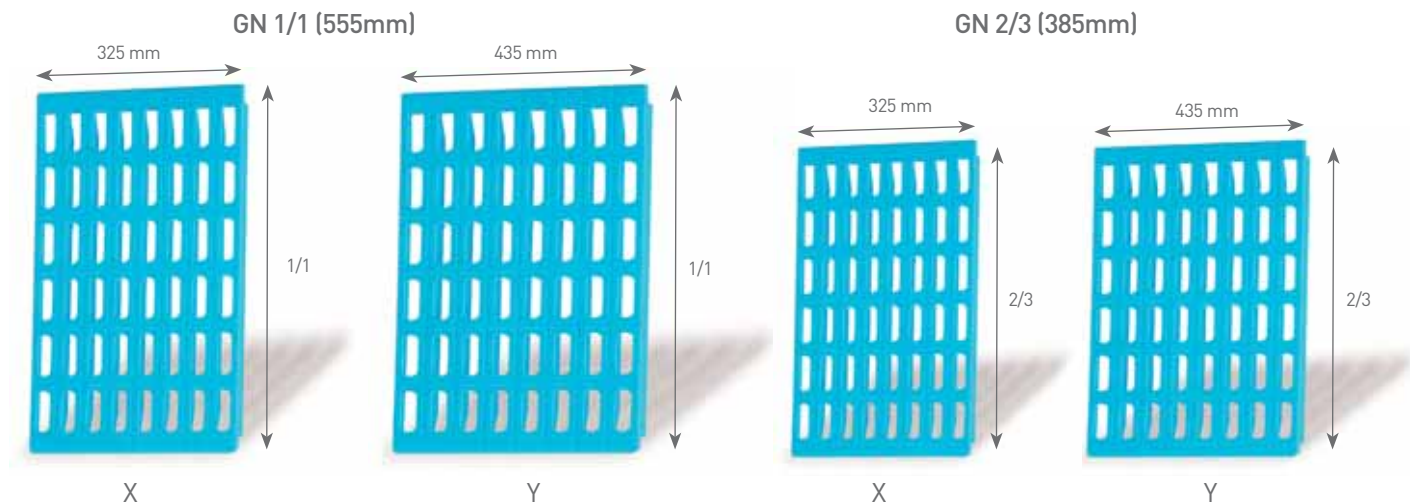
ÉTAGÈRES ADAPTÉES AUX DIMENSIONS GASTRONORME. DEUX PROFONDEURS DISPONIBLES, GASTRONORME 1/1 ET 2/3. ON PEUT PARFAITEMENT Y POSER INDISTINCTEMENT LES CLAYETTES OU DIRECTEMENT LES BACS GASTRONORME 1/1 OU 2/3 SOIT EN INOX OU EN POLYCARBONATE (COMPATIBLES AVEC LA PLUPART DES BACS DU MARCHÉ).



2.4 ESTANTERÍAS / SHELVING / ÉTAGÈRES

ALUMINIO Y POLIETILENO / ALUMINIUM AND POLYETHYLENE / ALUMINIUM ET POLYETHYLÈNE - F80

PARRILLAS / RACK SHELVES / CLAYETTES



Apto para lavavajillas
Dishwasher safe
Apte pour lave-vaisselle

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)

PIEZA SOPORTE TRAVESAÑOS / SUPPORT FOR GROSSBARS / CROCHET SUPPORT POUR LARGERONS

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.



PIES REGULABLES / LEVELING FEET / PIEDS RÉGULATEURS

Pies regulables con rosca oculta para suelos con desniveles. Con la posibilidad de adaptar ruedas de Ø 125 mm.

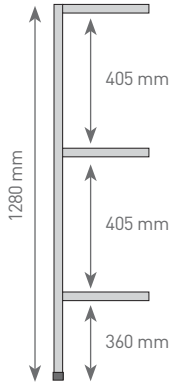
Levelling feet with hidden thread, for gradient floors. It is also possible to adapt Ø 125 mm wheels.

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

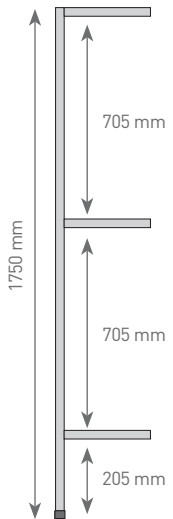


ALTURAS ESTÁNDAR DE LOS NIVELES / STANDARD HEIGHTS OF LEVELS /
HAUTEUR STANDARD DES NIVEAUX

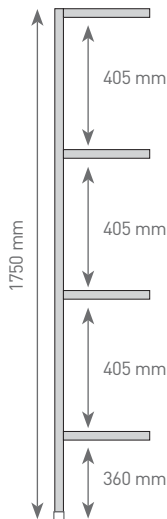
Altura 1280 mm / 3 niveles
Height 1280 mm / 3 levels
Hauteur 1280 mm / 3 niveaux



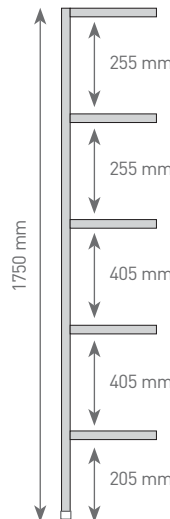
Altura 1750 mm / 3 niveles
Height 1750 mm / 3 levels
Hauteur 1750 mm / 3 niveaux



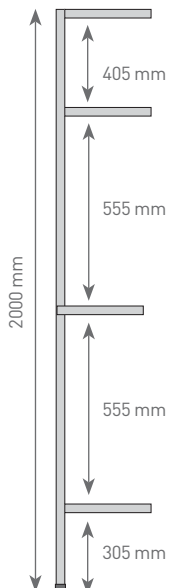
Altura 1750 mm / 4 niveles
Height 1750 mm / 4 levels
Hauteur 1750 mm / 4 niveaux



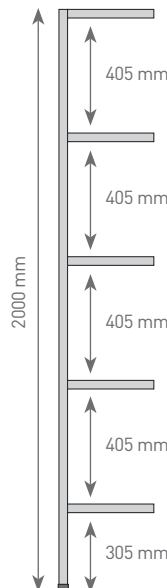
Altura 1750 mm / 5 niveles
Height 1750 mm / 5 levels
Hauteur 1750 mm / 5 niveaux



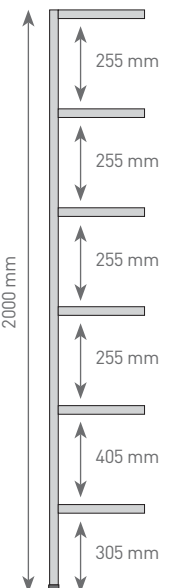
Altura 2000 mm / 4 niveles
Height 2000 mm / 4 levels
Hauteur 2000 mm / 4 niveaux



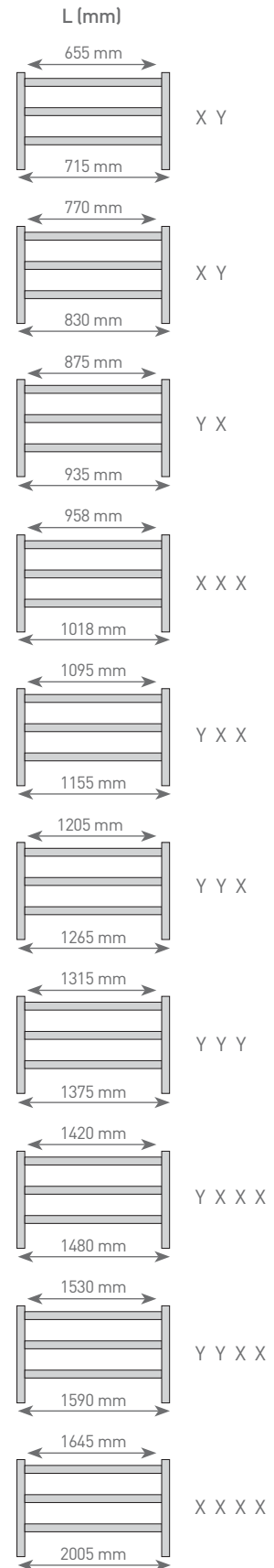
Altura 2000 mm / 5 niveles
Height 2000 mm / 5 levels
Hauteur 2000 mm / 5 niveaux



Altura 2000 mm / 6 niveles
Height 2000 mm / 6 levels
Hauteur 2000 mm / 6 niveaux



Combinaciones /
Combinations /
Combinaisons



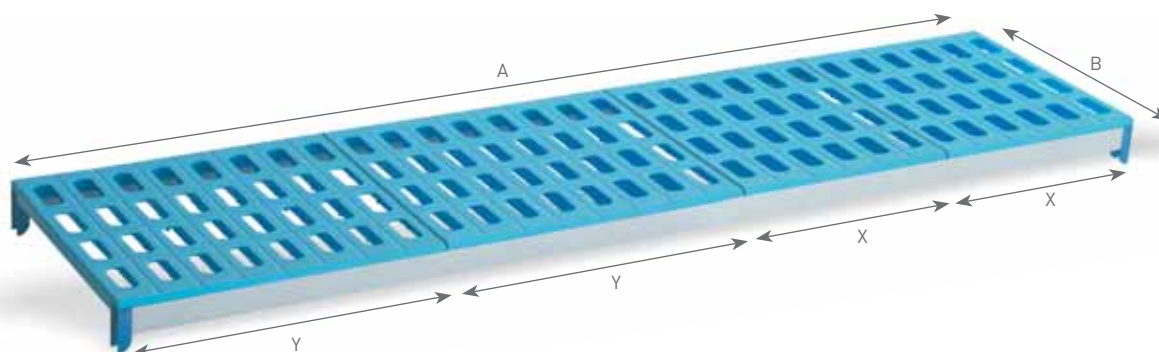
2.4 ESTANTERÍAS / SHELVING / ÉTAGÈRES

ESTANTES (PARRILLAS + TRAVESAÑOS) / SHELVES (RACK/SHELVES + CROSSBARS) / NIVEAU COMPLET (CLAYETTES + LONGERONS) - F80

	REF	COMBINACIÓN / COMBINATION / COMBINAISON	A	B
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	7575	X + X	655	385
	7576	X + Y	770	385
	7577	Y + Y	875	385
	7578	X + X + X	985	385
	7579	Y + X + X	1095	385
	7580	Y + Y + X	1205	385
	7581	Y + Y + Y	1315	385
	7582	Y + X + X + X	1420	385
	7583	Y + Y + X + X	1530	385
	7584	Y + Y + Y + X	1645	385

X significa una parrilla de ancho 325 mm / X is a rack 325 mm width /
X est une clayette de 325 mm de largeur

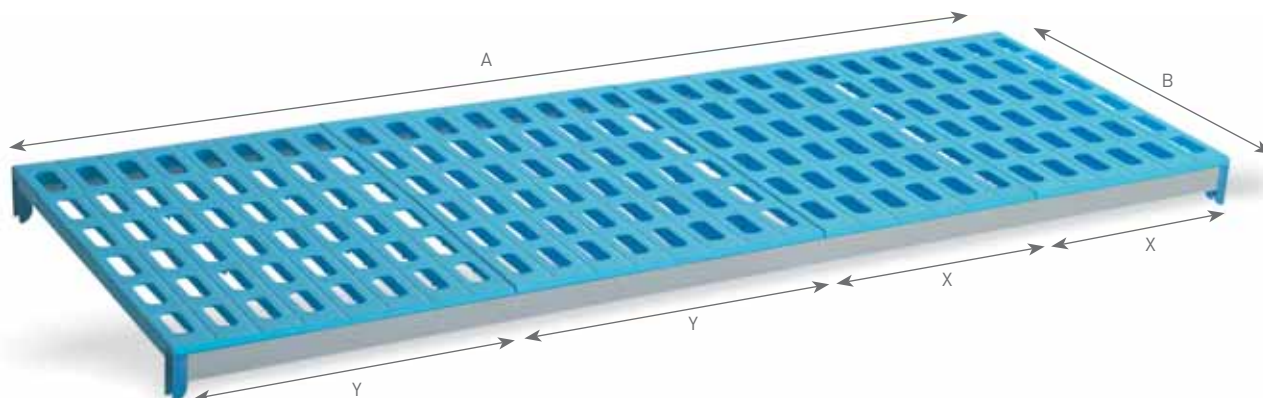
Y significa una parrilla de ancho 435 mm / Y is a rack 435 mm width /
Y est une clayette de 435 mm de largeur



	REF	COMBINACIÓN / COMBINATION / COMBINAISON	A	B
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	7565	X + X	655	555
	7566	X + Y	770	555
	7567	Y + Y	875	555
	7568	X + X + X	985	555
	7569	Y + X + X	1095	555
	7570	Y + Y + X	1205	555
	7571	Y + Y + Y	1315	555
	7572	Y + X + X + X	1420	555
	7573	Y + Y + X + X	1530	555
	7574	Y + Y + Y + X	1645	555

X significa una parrilla de ancho 325 mm / X is a rack 325 mm width /
X est une clayette de 325 mm de largeur

Y significa una parrilla de ancho 435 mm / Y is a rack 435 mm width /
Y est une clayette de 435 mm de largeur



ESTANTES (PARRILLAS + TRAVESAÑOS) / SHELVES (RACK/SHELVES + CROSSBARS) / NIVEAU COMPLET (CLAYETTES + LONGERONS) - F80

SOPORTES LATERALES / LATERAL SUPPORTS / SUPPORT LATÉRAUX



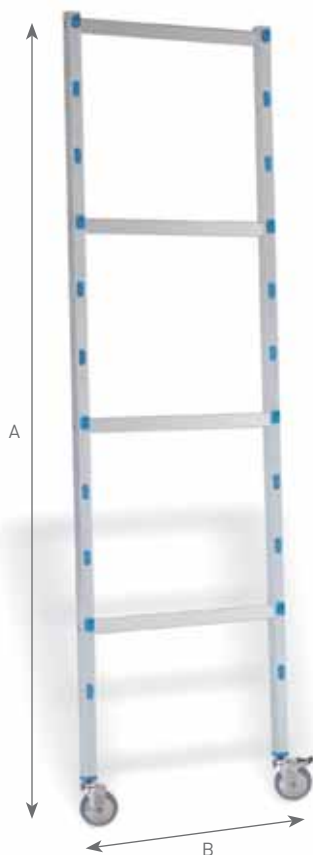
REF	A mm	B mm	NIVELES / LEVELS / NIVEAUX	U
7585	1750	555	3	1
7586	1750	555	4	1
7587	1750	555	5	1
7646	2000	555	4	1
7588	2000	555	5	1
7589	2000	555	6	1
7590	1280	555	3	1
7591	1750	385	3	1
7592	1750	385	4	1
7593	1750	385	5	1
7647	2000	385	4	1
7594	2000	385	5	1
7595	2000	385	6	1
7596	1280	385	3	1

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

SOPORTES LATERALES CON RUEDAS / LATERAL SUPPORT WITH WHEELS / SUPPORTS LATÉRAUX AVEC ROUES



REF	A mm*	B mm	NIVELES / LEVELS / NIVEAUX	U
7597	1880	555	3	1
7598	1880	555	4	1
7599	1880	555	5	1
7600	1880	385	3	1
7601	1880	385	4	1
7602	1880	385	5	1

Para montar estanterías móviles con ruedas.
To assembly mobile shelving with wheels.
Pour monter étagères mobiles avec roues.

* Altura con rueda incluida
* Height including wheel
* Hauteur avec la roue

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.

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.

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO /
TRANSPORT & STORAGE /
TRANSPORT ET STOCKAGE

2.4 ESTANTERÍAS / SHELVING / ÉTAGÈRES

COMPONENTES / COMPONENTS / COMPOSANTS - F80

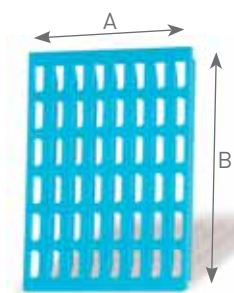
TRAVESAÑOS / CROSSBARS / LONGERONS

REF	L mm	U
7632	655	1
7633	770	1
7634	875	1
7635	985	1
7636	1095	1
7637	1205	1
7638	1315	1
7639	1420	1
7640	1530	1
7641	1645	1



PARRILLAS / RACK-SHELVES / CLAYETTES

REF	TIPO / TYPE	A mm	B mm	U
7628	Y	435	555	Para GN 1/1 - For 1/1 GN - Pour GN 1/1
7629	X	325	555	Para GN 1/1 - For 1/1 GN - Pour GN 1/1
7630	Y	435	385	Para GN 2/3 - For 2/3 GN - Pour GN 2/3
7631	X	325	385	Para GN 2/3 - For 2/3 GN - Pour GN 2/3



GANCHOS PARA FORMAR ÁNGULOS / HOOKS TO FORM ANGLES / CROCHETS POUR FAIRE LES ANGLES

REF	U
7642	1



Permiten el montaje de los ángulos por lo que se ahorran soportes laterales y se aprovecha al máximo el espacio.
With these hooks it is possible to form angles so you will not need lateral supports and will save the maximum space as possible.
Pour le montage des angles avec un maximum profit de place.

PIEZA SOPORTE PARA TRAVESAÑOS / SUPPORT FOR CROSSBARS / SUPPORT POUR LARGERONS

REF	U
7643	1



Esta pieza es necesaria para ampliar el número de niveles estándares en las referencias del catálogo.
This piece is necessary to increase the number of standard levels from the catalogue's references.
Cette pièce est nécessaire pour augmenter le nombre de niveaux standards des références du catalogue.

BARRAS PARA COLGAR / BARS TO HANG / BARRES POUR PENDRE

REF	L mm	U
7619	655	1
7620	770	1
7621	875	1
7622	985	1
7623	1095	1
7624	1205	1
7625	1315	1
7626	1420	1
7627	1530	1



Acero inoxidable 18/10
18/10 St/Steel
Acier inoxydable 18/10

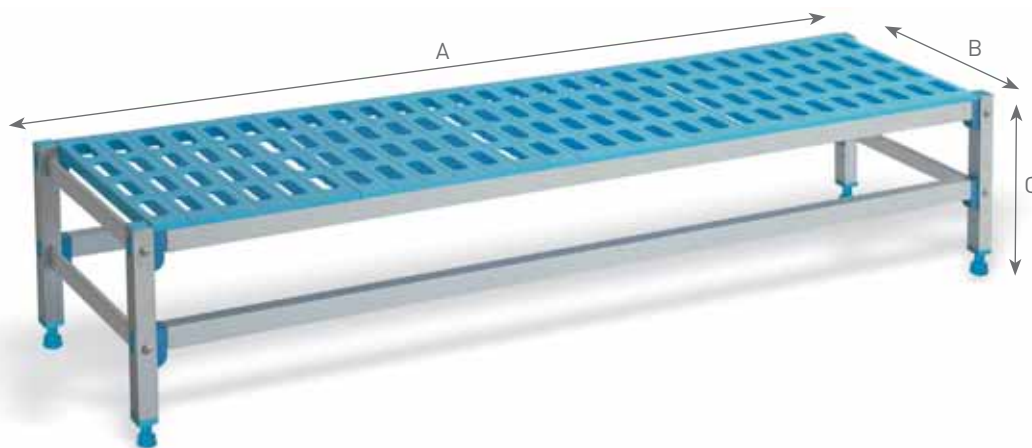
BANCADAS / BENCH / BANCS

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 régulateurs pour sols inégaux.

REF	A mm	B mm	C mm	U
7603	715	555	280	1
7604	830	555	280	1
7605	965	555	280	1
7606	1045	555	280	1
7607	1155	555	280	1
7608	1265	555	280	1
7609	1375	555	280	1
7610	1480	555	280	1
7611	715	385	280	1
7612	830	385	280	1
7613	965	385	280	1
7614	1045	385	280	1
7615	1155	385	280	1
7616	1260	385	280	1
7617	1375	385	280	1
7618	1480	385	280	1



CONJUNTO COMPLETO CON RUEDAS / COMPLET KITS WITH WHEELS / KIT PRÉPARÉS AVEC ROUES



REF	A mm	B mm	C mm	TIPO / TYPE	NIVELES / LEVELS / NIVEAUX	U
7143R	935	555	1880	GN 1/1	3	1
7002R	935	385	1880	GN 2/3	3	1
7145R	1145	555	1880	GN 1/1	3	1
7004R	1145	385	1880	GN 2/3	3	1
7146R	1265	555	1880	GN 1/1	3	1
7005R	1265	385	1880	GN 2/3	3	1
7147R	1375	555	1880	GN 1/1	3	1
7006R	1375	385	1880	GN 2/3	3	1

Con barras de refuerzo posterior.
With back reinforment bars.
Avec barres renforcement postérieur.

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO /
TRANSPORT & STORAGE /
TRANSPORT ET STOCKAGE

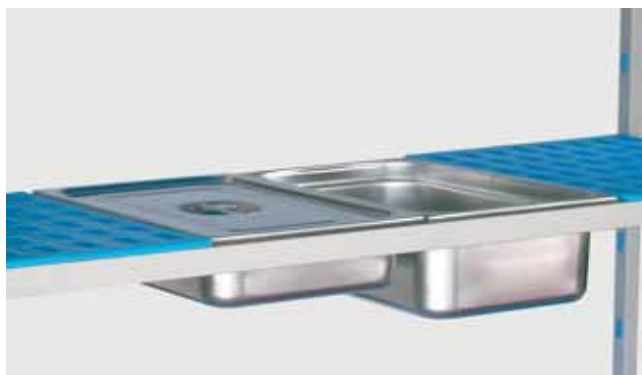
2.4 ESTANTERÍAS / SHELVING / ÉTAGÈRES

ESTANTERÍA COMPLETA / FULL SHELF / ÉTAGÈRE PLEINE - F80

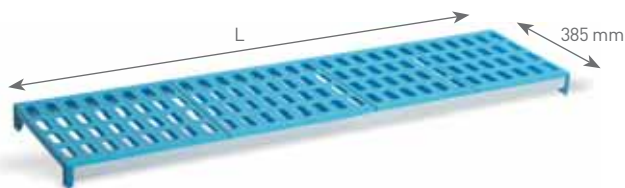
3 NIVELES /
LEVELS /
NIVEAUX

KITS COMPLETOS / COMPLETE KITS /
KITS PRÉPARÉS

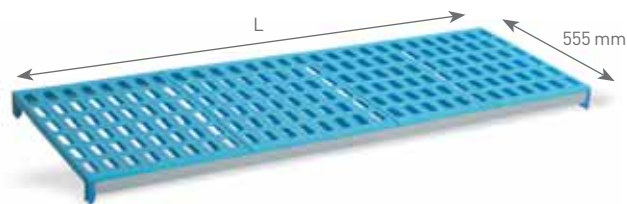
Distintas combinaciones /
Different combinations /
Diferentes combinaisons



Compatible con cubetas 2/3 /
Compatible with 2/3 containers /
Compatible avec bacs 2/3



Compatible con cubetas 1/1 /
Compatible with 1/1 containers /
Compatible avec bacs 1/1



REF	L mm
7000	715
7001	830
7002	935
7003	1045
7004	1155
7005	1265
7006	1375
7007	1480
7008	1590
7009	1705
7010	1840
7011	1950
7012	2060
7013	2170
7014	2280
7015	2388
7016	2496
7017	2608
7018	2720
7019	2825
7020	2930
7021	3040
7022	3150
7023	3265

REF	L mm
7024	3380
7025	3513
7026	3621
7027	3729
7028	3841
7029	3953
7030	4065
7031	4170
7032	4275
7033	4380
7034	4490
7035	4600
7036	4710
7037	4825
7038	4940
7039	5055
7040	5186
7041	5298
7042	5410
7043	5515
7044	5620
7045	5725
7046	5830

REF	L mm
7141	715
7142	830
7143	935
7144	1045
7145	1155
7146	1263
7147	1375
7148	1480
7149	1590
7150	1705
7151	1840
7152	1950
7153	2060
7154	2170
7155	2280
7156	2388
7157	2496
7158	2608
7159	2720
7160	2825
7161	2930
7162	3040
7163	3150
7164	3265

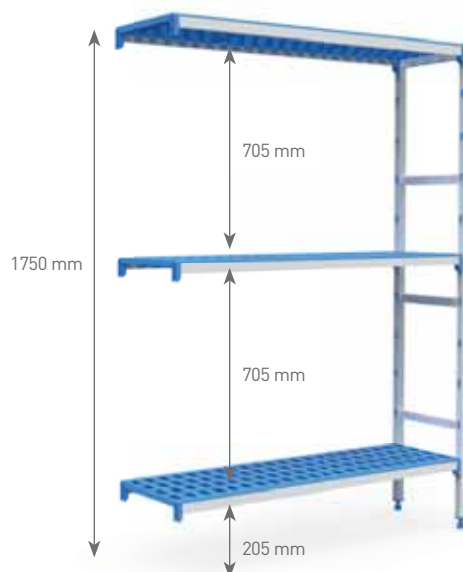
REF	L mm
7165	3380
7166	3513
7167	3621
7168	3729
7169	3841
7170	3953
7171	4065
7172	4170
7173	4275
7174	4380
7175	4490
7176	4600
7177	4710
7178	4825
7179	4940
7180	5055
7181	5186
7182	5298
7183	5410
7184	5515
7185	5620
7186	5725
7187	5830

ESTANTERÍA ANGULAR / SHELVING FOR ANGLE / ÉTAGÈRES ANGULAIRES - F80

3 NIVELES / LEVELS / NIVEAUX

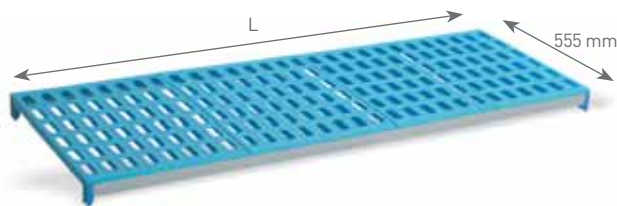
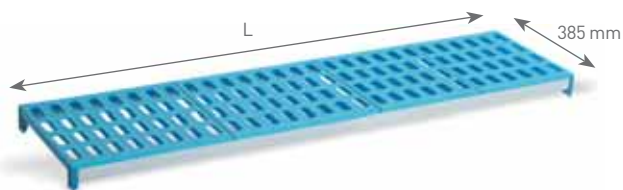
ESTANTERÍAS ANGULARES / SHELVINGS FOR ANGLE / ÉTAGÈRES ANGULAIRES

Distintas combinaciones /
Diferent combinations /
Diferentes combinaisons



Compatible con cubetas 2/3 /
Compatible with 2/3 containers /
Compatible avec bacs 2/3

Compatible con cubetas 1/1 /
Compatible with 1/1 containers /
Compatible avec bacs 1/1



REF	L mm
7282	685
7283	800
7284	905
7285	1015
7286	1125
7287	1233
7288	1345
7289	1450
7290	1560
7291	1675
7292	1810
7293	1920
7294	2030
7295	2140
7296	2250
7297	2358
7298	2466
7299	2578
7300	2690
7301	2795
7302	2900
7303	3010
7304	3120
7305	3235

REF	L mm
7306	3350
7307	3483
7308	3591
7309	3699
7310	3811
7311	3923
7312	4035
7313	4140
7314	4245
7315	4350
7316	4460
7317	4570
7318	4680
7319	4795
7320	4910
7321	5025
7322	5156
7323	5268
7324	5380
7325	5485
7326	5590
7327	5695
7328	5800

REF	L mm
7423	685
7424	800
7425	905
7426	1015
7427	1125
7428	1233
7429	1345
7430	1450
7431	1560
7432	1675
7433	1810
7434	1920
7435	2030
7436	2140
7437	2250
7438	2358
7439	2466
7440	2578
7441	2690
7442	2795
7443	2900
7444	3010
7445	3120
7446	3235

REF	L mm
7447	3350
7448	3483
7449	3591
7450	3699
7451	3811
7452	3923
7453	4035
7454	4140
7455	4245
7456	4350
7457	4460
7458	4570
7459	4680
7460	4795
7461	4910
7462	5025
7463	5156
7464	5268
7465	5380
7466	5485
7467	5590
7468	5695
7469	5800

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO /
TRANSPORT & STORAGE /
TRANSPORT ET STOCKAGE

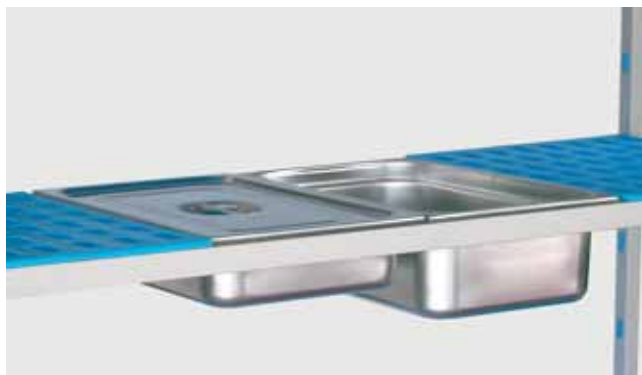
2.4 ESTANTERÍAS / SHELVING / ÉTAGÈRES

ESTANTERÍA COMPLETA / FULL SHELF / ÉTAGÈRE PLEINE - F80

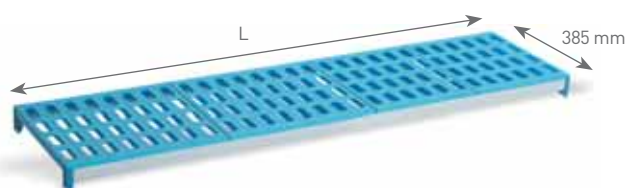
4 NIVELES /
LEVELS /
NIVEAUX

KITS COMPLETOS / COMPLETE KITS /
KITS PRÉPARÉS

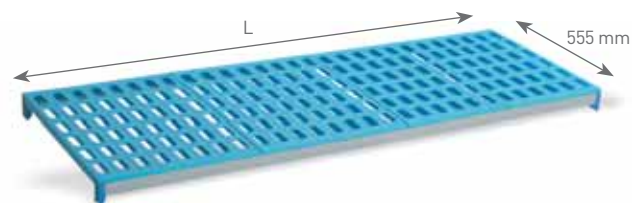
Distintas combinaciones /
Diferent combinations /
Diférentes combinaisons



Compatible con cubetas 2/3 /
Compatible with 2/3 containers /
Compatible avec bacs 2/3



Compatible con cubetas 1/1 /
Compatible with 1/1 containers /
Compatible avec bacs 1/1



REF	L mm	REF	L mm
7047	715	7071	3380
7048	830	7072	3513
7049	935	7073	3621
7050	1045	7074	3729
7051	1155	7075	3841
7052	1263	7076	3953
7053	1375	7077	4065
7054	1480	7078	4170
7055	1590	7079	4275
7056	1705	7080	4380
7057	1840	7081	4490
7058	1950	7082	4600
7059	2060	7083	4710
7060	2170	7084	4825
7061	2280	7085	4940
7062	2388	7086	5055
7063	2496	7087	5186
7064	2608	7088	5298
7065	2720	7089	5410
7066	2825	7090	5515
7067	2930	7091	5620
7068	3040	7092	5725
7069	3150	7093	5830
7070	3265		

REF	L mm	REF	L mm
7188	715	7212	3380
7189	830	7213	3513
7190	935	7214	3621
7191	1045	7215	3729
7192	1155	7216	3841
7193	1263	7217	3953
7194	1375	7218	4065
7195	1480	7219	4170
7196	1590	7220	4275
7197	1705	7221	4380
7198	1840	7222	4490
7199	1950	7223	4600
7200	2060	7224	4710
7201	2170	7225	4825
7202	2280	7226	4940
7203	2388	7227	5055
7204	2496	7228	5186
7205	2608	7229	5298
7206	2720	7230	5410
7207	2825	7231	5515
7208	2930	7232	5620
7209	3040	7233	5725
7210	3150	7234	5830
7211	3265		

ESTANTERÍA ANGULAR / SHELVING FOR ANGLE / ÉTAGÈRES ANGULAIRES - F80

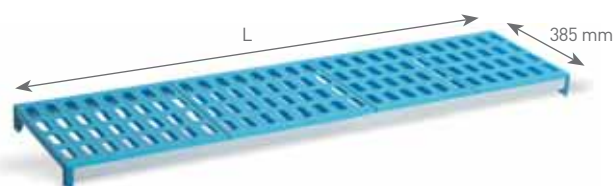
4 NIVELES /
LEVELS /
NIVEAUX

ESTANTERÍAS ANGULARES / SHELVINGS FOR ANGLE /
ÉTAGÈRES ANGULAIRES

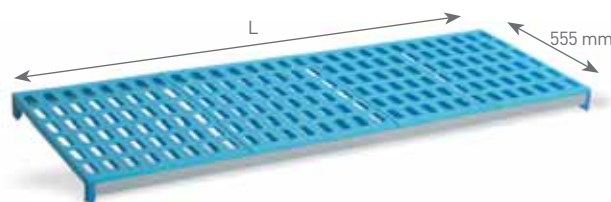
Distintas combinaciones /
Diferent combinations /
Diferentes combinaisons



Compatible con cubetas 2/3 /
Compatible with 2/3 containers /
Compatible avec bacs 2/3



Compatible con cubetas 1/1 /
Compatible with 1/1 containers /
Compatible avec bacs 1/1



REF	L mm
7329	685
7330	800
7331	905
7332	1015
7333	1125
7334	1233
7335	1345
7336	1450
7337	1560
7338	1675
7339	1810
7340	1920
7341	2030
7342	2140
7343	2250
7344	2358
7345	2466
7346	2578
7347	2690
7348	2795
7349	2900
7350	3010
7351	3120
7352	3235

REF	L mm
7353	3350
7354	3483
7355	3591
7356	3699
7357	3811
7358	3923
7359	4035
7360	4140
7361	4245
7362	4350
7363	4460
7364	4570
7365	4680
7366	4795
7367	4910
7368	5025
7369	5156
7370	5268
7371	5380
7372	5485
7373	5590
7374	5695
7375	5800

REF	L mm
7470	685
7471	800
7472	905
7473	1015
7474	1125
7475	1233
7476	1345
7477	1450
7478	1560
7479	1675
7480	1810
7481	1920
7482	2030
7483	2140
7484	2250
7485	2358
7486	2466
7487	2578
7488	2690
7489	2795
7490	2900
7491	3010
7492	3120
7493	3235

REF	L mm
7494	3350
7495	3483
7496	3591
7497	3699
7498	3811
7499	3923
7500	4035
7501	4140
7502	4245
7503	4350
7504	4460
7505	4570
7506	4680
7507	4795
7508	4910
7509	5025
7510	5156
7511	5268
7512	5380
7513	5485
7514	5590
7515	5695
7516	5800

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO /
TRANSPORT & STORAGE /
TRANSPORT ET STOCKAGE

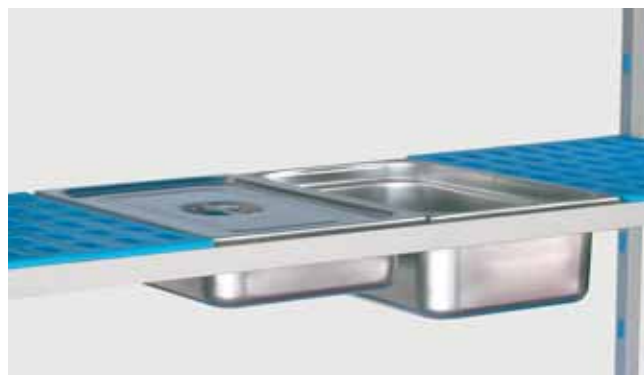
2.4 ESTANTERÍAS / SHELVING / ÉTAGÈRES

ESTANTERÍA COMPLETA / FULL SHELF / ÉTAGÈRE PLEINE - F80

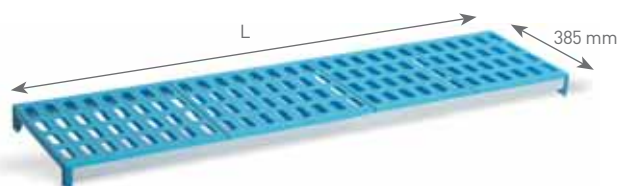
5 NIVELES /
LEVELS /
NIVEAUX

KITS COMPLETOS / COMPLETE KITS /
KITS PRÉPARÉS

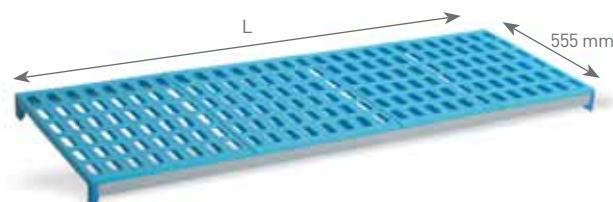
Distintas combinaciones /
Different combinations /
Diferentes combinaisons



Compatible con cubetas 2/3 /
Compatible with 2/3 containers /
Compatible avec bacs 2/3



Compatible con cubetas 1/1 /
Compatible with 1/1 containers /
Compatible avec bacs 1/1



REF	L mm	REF	L mm
7094	715	7118	3380
7095	830	7119	3513
7096	935	7120	3621
7097	1045	7121	3729
7098	1155	7122	3841
7099	1263	7123	3953
7100	1375	7124	4065
7101	1480	7125	4170
7102	1590	7126	4275
7103	1705	7127	4380
7104	1840	7128	4490
7105	1950	7129	4600
7106	2060	7130	4710
7107	2170	7131	4825
7108	2280	7132	4940
7109	2388	7133	5055
7110	2496	7134	5186
7111	2608	7135	5298
7112	2720	7136	5410
7113	2825	7137	5515
7114	2930	7138	5620
7115	3040	7139	5725
7116	3150	7140	5830
7117	3265		

REF	L mm	REF	L mm
7235	715	7259	3380
7236	830	7260	3513
7237	935	7261	3621
7238	1045	7262	3729
7239	1155	7263	3841
7240	1263	7264	3953
7241	1375	7265	4065
7242	1480	7266	4170
7243	1590	7267	4275
7244	1705	7268	4380
7245	1840	7269	4490
7246	1950	7270	4600
7247	2060	7271	4710
7248	2170	7272	4825
7249	2280	7273	4940
7250	2388	7274	5055
7251	2496	7275	5186
7252	2608	7276	5298
7253	2720	7277	5410
7254	2825	7278	5515
7255	2930	7279	5620
7256	3040	7280	5725
7257	3150	7281	5830
7258	3265		

ESTANTERÍA ANGULAR / SHELVING FOR ANGLE / ÉTAGÈRES ANGULAIRES - F80

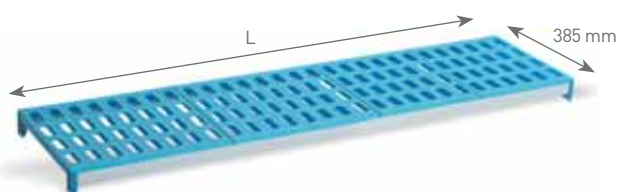
5 NIVELES /
LEVELS /
NIVEAUX

ESTANTERÍAS ANGULARES / SHELVINGS FOR ANGLE /
ÉTAGÈRES ANGULAIRES

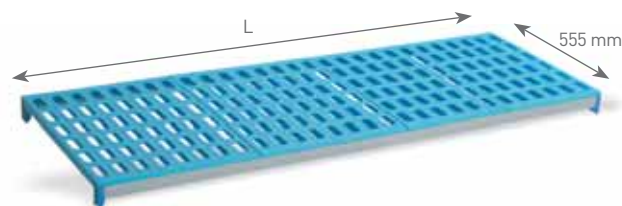
Distintas combinaciones /
Diferent combinations /
Diferentes combinaisons



Compatible con cubetas 2/3 /
Compatible with 2/3 containers /
Compatible avec bacs 2/3



Compatible con cubetas 1/1 /
Compatible with 1/1 containers /
Compatible avec bacs 1/1



REF	L mm
7376	685
7377	800
7378	905
7379	1015
7380	1125
7381	1233
7382	1345
7383	1450
7384	1560
7385	1675
7386	1810
7387	1920
7388	2030
7389	2140
7390	2250
7391	2358
7392	2466
7393	2578
7394	2690
7395	2795
7396	2900
7397	3010
7398	3120
7399	3235

REF	L mm
7400	3350
7401	3483
7402	3591
7403	3699
7404	3811
7405	3923
7406	4035
7407	4140
7408	4245
7409	4350
7410	4460
7411	4570
7412	4680
7413	4795
7414	4910
7415	5025
7416	5156
7417	5268
7418	5380
7419	5485
7420	5590
7421	5695
7422	5800

REF	L mm
7517	685
7518	800
7519	905
7520	1015
7521	1125
7522	1233
7523	1345
7524	1450
7525	1560
7526	1675
7527	1810
7528	1920
7529	2030
7530	2140
7531	2250
7532	2358
7533	2466
7534	2578
7535	2690
7536	2795
7537	2900
7538	3010
7539	3120
7540	3235

REF	L mm
7541	3350
7542	3483
7543	3591
7544	3699
7545	3811
7546	3923
7547	4035
7548	4140
7549	4245
7550	4350
7551	4460
7552	4570
7553	4680
7554	4795
7555	4910
7556	5025
7557	5156
7558	5268
7559	5380
7560	5485
7561	5590
7562	5695
7563	5800

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO /
TRANSPORT & STORAGE /
TRANSPORT ET STOCKAGE



**MAQUINARIA /
MACHINERY /
MACHINES**

3.1 MAQUINARIA PARA PREPARACIÓN ALIMENTOS /
FOOD-PROCESSING MACHINERY /
MACHINES PRÉPARATION ALIMENTS 196

3.2 MAQUINARIA BUFFET /
MACHINERY FOR BUFFET /
MACHINES POUR BUFFET 213

3.3 MAQUINARIA BAR /
BAR MACHIRENY /
MACHINES POUR BAR 220



Los procesadores de alimentos Waring Comercial son la combinación perfecta de potencia, performance y fiabilidad. Con altas capacidades de hasta 3.35 litros y robustos motores, estas potentes herramientas ofrecen un rendimiento óptimo. Rebane, ralle, triture o corte en Juliana, ya sea directamente en el bol o usando un sistema para procesado continuo. Los procesadores Waring Comercial satisfacen las necesidades de cualquier cocina profesional y le ayudarán con todas sus tareas de preparación de alimentos, grandes y pequeñas.

Les robots multifonctions Waring Commercial sont la combinaison parfaite de puissance, de performance et de fiabilité. D'une haute capacité (jusqu'à 3.35 L) et équipées de moteurs haute performance, ces puissantes machines offrent des résultats optimaux. Coupez en rondelles, râpez ou coupez en Julienne directement dans le bol ou avec le bol à débit continu. Ces appareils puissants et efficaces sont conçus pour satisfaire les besoins des professionnels de la restauration.

Waring Commercial Food Processors boast power, performance and reliability. The line offers up to 3.35 liters of processing capacity and high-performance motors. Slice, shred, grate, julienne and more inbatch bowls or through the continuous feed chutes. From a simple puréeto daily high-volume processing, this food processor line can accommodate the needs of any commercial kitchen.

PROCESADORES DE ALIMENTOS / ROBOTS MULTIFONCTIONS / FOOD PROCESSORS - F26



WFP14SCE

PROCESADOR DE ALIMENTOS CON BOL DE 3.35 L, BOL PARA PROCESADO CONTINUO Y CIERRE HERMÉTICO LIQUILOCK / ROBOT MULTIFONCTION AVEC BOL DE 3.35 L, BOL À DÉBIT CONTINU ET SYSTÈME D'ÉTANCHÉITÉ LIQUILOCK / 3.35-LITER COMMERCIAL BATCH BOWL - CONTINUOUS FEED FOOD PROCESSOR WITH LIQUILOCK SEAL SYSTEM

REF	U
WFP14SCE	1

Cierre hermético LiquiLock
 Robusto motor de 1 HP/745W
 Botones de ENCENDIDO y PULSO/APAGADO, fáciles de usar
 Boca de alimentación y empujador extragrandes
 Bol para procesamiento continuo de policarbonato
 Tapa para procesamiento continuo de policarbonato
 Disco eyector
 ¡Procese directamente en el bol o usando el bol para procesamiento continuo!
 230V CA, 50 Hz, 2.6 A
 Homologado CE y RoHS

Système d'étanchéité LiquiLock
 Moteur haute performance de 1 HP/745W
 Touches MARCHÉ et PULSE/ARRÊT faciles à utiliser
 Gros entonnoir et gros poussoir
 Bol à débit continu en polycarbonate
 Couverture pour débit continu en polycarbonate
 Disque éjecteur
 Coupez directement dans le bol ou avec le bol à débit continu !
 230V C.A., 50 Hz, 2,6 A
 Homologué CE et RoHS

LiquiLock Seal System
 High-performance 1 HP motor/745W
 Easy ON and PULSE/OFF control paddles
 Extra-large feed tube and food pusher
 Polycarbonate continuous-feed chute with handles for large volume processing
 Polycarbonate feed chute cover
 Slinger component of feed chute
 Process in the bowl! Process in the chute!
 230 VAC, 50 Hz, 2.6 amps
 CE, RoHS

- *Incluye en el precio 1 Disco rebanador de 2 mm
 1 Disco rebanador de 4 mm
 1 Cuchilla hermética
- *Prix inclus: 1 Disque à trancher 2 mm
 1 Disque à trancher 4 mm
 1 Lame hermétique
- *Price includes: 1 Slicing disc 2 mm
 1 Slicing disc 4 mm
 1 Sealed, serrated S-blade



Bol hermético
 Bol hermétique
 Sealed Batch Bowl

Lique sopas, salsas, adobos y mucho más, sin derrame.
 Mixez soupes, sauces, marinades et plus encore, sans fuites.
 Process soups, sauces, marinades and more without leaks.



Cuchilla hermética con sistema de bloqueo
 Lame hermétique avec système de blocage
 Sealed & Locked S-Blade

Permanece en posición al vaciar el bol, para mayor comodidad y seguridad.
 Reste en place lorsqu'on vide le bol, pour un maximum de sûreté.
 Blade locks in place for easier, safer pouring.

Accesorios adicionales / Accessoires additionnelles / Additional discs



Disco rebanador ajustable
 Disque à trancher réglable
 Adjustable Slicing Disc

REF	U
WFP14S10	1



Disco batidor hermético
 Disque à fouetter hermétique
 Sealed Whipping Disc

REF	U
WFP14S11	1



Disco triturador / rallador reversible
 Disque à émincer réversible
 Reversible Shredding Disc

REF	U
WFP14S12	1



Cuchilla hermética
 Lame hermétique
 Sealed, serrated S-blade

REF	U
WFP14S1	1



WFP7E

PROCESADOR DE ALIMENTOS DE 1.7 L /
ROBOT DE CUISINE PROFESSIONNEL DE 1,7 L /
1.7-LITER COMMERCIAL FOOD PROCESSOR

REF	U
WFP7E	1

Motor de servicio pesado de 3/4 HP/560W
Bol transparente irrompible
Control de ENCENDIDO/APAGADO/PULSO fácil de usar
Cuchilla tipo "S" de acero inoxidable para picar, moler, mezclar y hacer purés (WFP7K1), disco rebanador 2 mm (WFP116), disco rallador fino (WFP113) y adaptador amovible (WFP7K2)
Juego de empujadores con sistema de seguridad
230V CA, 50 Hz, 410 vatios, 1.8 A
Homologado CE y RoHS

Moteur haute performance de 3/4 HP/560W
Bol transparent incassable
Touche MARCHE/ARRÊT/PULSE facile à utiliser
Couteau en acier inoxydable pour hacher, broyer, mélanger et réduire en purée (WFP7K1), disque à trancher 2 mm (WFP116), disque à râper fin (WFP113) et adaptateur amovible (WFP7K2)
Petit et gros poussoirs avec mécanisme de sécurité
230V C.A., 50 Hz, 410 watts, 1.8 A
Homologué CE et RoHS

Heavy-duty 3/4 HP high performance motor/560W
Clear-view unbreakable workbowl
Easy ON/OFF/PULSE control
Stainless steel serrated S-blade to chop, grind, mix, and purée (WFP7K1), 2 mm slicing disc (WFP116), fine grating disc (WFP113), and detachable disc stem (WFP7K2)
Small and large pushers with safety interlock sleeve
230 VAC, 50 Hz, 410 W, 1.8 amps
CE, RoHS



WCG75E

PICADORA - MOLEDORA PRO PREP /
HACHOIR - BROYEUR PRO PREP /
PRO PREP CHOPPER GRINDER

REF	U
WCG75E	1

Capacidad de 700 ml
Dos juegos de bol y cuchilla: uno para picar y otro para moler
Potente motor de inducción de dos polos, de 3/4 HP/560W
230V CA, 50 Hz, 0.9 A
Homologado RoHS

Capacité de 700 ml
Deux bols/couteaux : un pour moudre et un pour émincer !
Puissant moteur 2 pôles à induction de 3/4 HP/560W
230V C.A., 50 Hz, 0,9 A
Homologué RoHS



700 ml capacity
Two separate bowl and blade assemblies:
one for grinding — one for chopping!
Powerful high-speed 2-pole 3/4 HP induction motor/560W
230 VAC, 50 Hz, 0.9 amps
RoHS

BRAZOS TRITURADORES / MIXEURS / IMMERSION BLENDERS - F26



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!

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 !

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!



BRAZOS TRITURADORES / MIXEURS / IMMERSION BLENDERS - F26



**WSB50E / WSB55E /
WSB60E / WSB65E / WSB70E**

**BRAZO TRITURADOR DE SERVICIO PESADO BIG STIX /
MIXEUR À USAGE INTENSIF BIG STIX /
HEAVY-DUTY BIG STIX**

Motor de 650 wátios con velocidad variable hasta 18 000 RPM
Acoplamientos (bloque-motor y varilla) reemplazables por el usuario
Cuchilla multifunción de acero inoxidable
Varilla de acero inoxidable sellada, extraíble y apta para lavavajillas
Bloque-motor universal
230V CA, 50Hz, 2.8 A, 650W
Homologado CE y RoHS
Modelo de 60 Hz también disponible

Moteur de 650 W à vitesse variable jusqu'à 18.000 tr/mn
Accouplements (bloc-moteur et pied) faciles à changer
Lame tout usage en acier inoxydable
Pied hermétique en acier inoxydable, amovible et compatible lave-vaisselle
Bloc-moteur universel
230V C.A., 50Hz, 2,8 A, 650W
Homologué CE et RoH

650 W variable speed motor – 18,000 RPM on HIGH
User-replaceable couplings on power pack and shaft
All-purpose stainless steel blade
Completely sealed stainless steel shaft is easily removable and dishwasher safe
Universal power packs fit all shafts and whisk attachment
230 VAC, 50Hz, 2.8 amps, 650W
CE, RoHS
CAC104

Acoplamientos de repuesto para bloque-motor, varillas y accesorio batidor Big Stix
Accouplements de rechange pour bloc-moteur, pied et batteurs Big Stix
Coupling replacement kit, complete with replacement couplings for Big Stix powerpack, shafts and whisk attachment



WSBPPE

Bloque motor
Bloc-moteur
Power Pack

REF U

WSBPPE 1



WSBBC

Abrazadera
Pince
Bowl Clamp

REF U

WSBBC 1

REF	VARILLA EXTRAÍBLE / PIED AMOVIBLE / REMOVABLE SHAFT	CAPACIDAD / CAPACITÉ / CAPACITY	U
WSB50E (50 Hz)	30.5 cm	40 L	1
WSB55E (50 Hz)	35.5 cm	60 L	1
WSB60E (50 Hz)	40.5 cm	100 L	1
WSB65E (50 Hz)	45.5 cm	140 L	1
WSB70E (50 Hz)	53.5 cm	200 L	1



WSBPPWE

BATIDOR DE SERVICIO PESADO BIG STIK /
MIXEUR À USAGE INTENSIF BIG STIK AVEC BATTEURS /
HEAVY-DUTY BIG STIK WITH WHISK ATTACHMENT

REF	U
WSBPPWE	1

Motor de 650 vatios con velocidad variable hasta 1600 RPM
Acoplamientos (bloque-motor y accesorio batidor) reemplazables por el usuario
Caja de engranaje de fundición, para mejor desempeño
Batidores de acero inoxidable de 25.5 cm
Homologado CE y RoHS
1 peak HP

Moteur de 650 W à vitesse variable jusqu'à 1.600 tr/mn
Accouplements (bloc-moteur et batteurs) faciles à changer
Engrenage en acier moulé, pour des performances optimales
Batteurs en acier inoxydable de 25,5 cm
Homologué CE et RoHS
1 peak HP

650 W variable speed motor – 1,600 RPM on HIGH with whisk
User-replaceable couplings on powerpack and whisk attachment
Die-cast gears for optimal performance
25.5-cm stainless steel whipping paddles
CE, RoHS
230 VAC, 50Hz, 2.8 amps, 650W
1 peak HP



WSB2W

Accesorio batidor
Batteurs
Whisk Attachment


REF	U
WSB2W	1



WSB01

Gancho colgador
Crochet de suspension
Wall Hook

REF	U
WSB01	1


 Disponible sobre pedido
 Available upon request
 Disponible sur commande

MAQUINARIA / MACHINERY / MACHINES

BRAZOS TRITURADORES / MIXEURS / IMMERSION BLENDERS - F26



WSB33E

BRAZO TRITURADOR DE SERVICIO LIGERO QUIK STIK / MIXEUR QUICK STIK À USAGE LÉGER / LIGHT-DUTY QUIK STIK

REF	U
WSB33E	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, 175W
Homologado CE y RoHS

Moteur hautement efficace à deux vitesses
Pied fixe de 17,75 cm
Capacité de 11,5 litres
120V, 50 Hz, 0,4A, 175W
Homologué CE et RoHS

2-speed high-efficiency motor
17.75 cm fixed shaft
11.5-liter capacity
230 volts, 50 Hz, 0.4 amps, 175W
CE, RoHS



WSB40E

BRAZO TRITURADOR DE SERVICIO MEDIANO QUIK STIK PLUS / MIXEUR QUICK STIK PLUS À USAGE MOYEN / MEDIUM-DUTY QUIK STIK PLUS

REF	U
WSB40E	1

Motor de servicio pesado de 1/2 HP, con 2 velocidades/370W
Varilla fija de 25.5 cm
Capacidad de 23 litros
230V, 50 Hz, 1.5 A
Homologado CE y RoHS

Puissant moteur de 1/2 HP, à deux vitesses/370W
Pied fixe de 25,5 cm
Capacité de 23 litres
120V, 50 Hz, 1,5A
Homologué CE et RoHS

1/2 HP, 2-speed heavy-duty motor/370W
25.5 cm fixed shaft
23-liter capacity
230 volts, 50 Hz, 1.5 amps
CE, RoHS



WSB25E

BRAZO TRITURADOR INALÁMBRICO QUIK STIK XPRESS / PIED MIXEUR SANS FIL QUIK STIK XPRESS / QUIK STIK XPRESS CORDLESS IMMERSION BLENDER

REF	U
WSB25E	1

Dos velocidades (hasta 13 000 RPM a velocidad alta)
Batería NiMH recargable de 9.6V
Autonomía de 60 minutos
Cargador de carga rápida, montable en la pared
Varilla fija de 25.5 cm y cuchilla de acero inoxidable
Capacidad de 23 litros
Homologado CE y RoHS

2 vitesses, jusqu'à 13.000 tr/mn
Batterie NiMH rechargeable de 9,6V Jusqu'à 60 minutes d'autonomie sur une charge complète
Chargeur mural ultra rapide
Pied fixe de 25,5 cm et lame en acier inoxydable
Capacité de 23 litres
Homologué CE et RoHS

2-speed operation, 13,000 RPM on HIGH
9.6 volt NiMH rechargeable battery pack
Up to 60-minute run time on single charge
High-speed wall-mountable recharging station
Stainless steel 25.5 cm fixed shaft and blade
23-liter capacity
CE, RoHS



WSB25XBPE2

BATERÍA RECARGABLE / BATTERIE / BATTERY PACK

REF	U
WSB25XBPE2	1

Batería NiMH recargable de 9.6V
Batterie NiMH rechargeable de 9,6V
9.6 volt NiMH rechargeable battery



Disponible sobre pedido
Available upon request
Disponible sur commande

BATIDORAS DE VASO / BOLS MIXEURS / FOOD BLENDERS - F26



Desde 1937, Waring Commercial domina el mercado de las batidoras de vaso profesionales, gracias a sus potentes batidoras de alto rendimiento. Equipadas con motores de servicio pesado de hasta 2800W, estas rápidas e inigualables herramientas son capaces de licuar cualquier combinación de alimentos, rápidamente y sin esfuerzo. Sus vasos de policarbonato, cristal o acero inoxidable con capacidad de 1 a 4 litros han sido diseñados para satisfacer las exigencias de cualquier cocina comercial. ¡Estas potentes batidoras son herramientas básicas, con habilidades excepcionales!

Depuis 1937, les puissants bols mixeurs à usage intensif Waring Commercial dominent le marché des bols mixeurs professionnels. Équipés de moteurs haute performance jusqu'à 2800W, ces puissants appareils sont capables de mixer n'importe quels ingrédients, rapidement et sans effort. Leurs bols en polycarbonate, verre ou acier inoxydable de 1 à 4 L ont été conçus pour répondre aux exigences de toutes les cuisines commerciales. Des outils de base...un talent hors du commun !

Since 1937, the Waring Commercial Blender has led the industry in power and performance. With unequalled speed and efficiency, the heavy-duty motors use up to 2800W to power through any combination of ingredients in no time. Capacities range from 1 to 4 liters with polycarbonate, glass, and stainless containers designed to meet the demands of every commercial kitchen. It's the basic tool with exceptional abilities!



BATIDORAS DE VASO / BOLS MIXEURS / FOOD BLENDERS - F26



24CB9EC/CB15VE

BATIDORA DE VASO 4 LITROS /
BOL MIXEUR 4 LITRES /
4-LITER FOOD BLENDER

Motor de servicio pesado de 3¾ HP/2800W
Jarra de acero inoxidable con asas y tapa de caucho
Nuevo cojinete amortiguador de una pieza, apto para lavavajillas
230V CA, 50 Hz, homologado CE
CB15VE — Perillas de control con velocidad variable
(modelo no mostrado)

Moteur haute performance de 3¾ HP/2800W
Bol en acier inoxydable avec anses et couvercle caoutchouté
Nouveau coussin amortisseur d'une pièce, compatible lave-vaisselle
230V C.A., 50 Hz, homologué CE
CB15VE — Vitesse variable (non illustré)

Heavy-duty 3¾ HP motor/2800W
Stainless steel container with two handles and rubberized lid
New dishwasher-safe one-piece jar pad for easy cleaning
230 VAC, 50 Hz, CE
CB15VE — Variable speed controls (not shown)

REF	U
24CB9EC	1



También disponible:
Tapa para líquidos calientes
Également disponible :
Couvercle pour liquides chauds
Hot Blending
Lid Available

CBL10

REF	U
CB15VE	1

Disponible sobre pedido
 Available upon request
 Disponible sur commande

BATIDORAS DE VASO PARA ALIMENTOS & CÓCTELES / BLENDERS ET BLENDERS DE BAR / FOOD & BAR BLENDERS - F26



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, policarbonato 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!

Les blenders Waring Commercial sont les outils de base par excellence pour n'importe quel bar ou restaurant. Disponibles en plusieurs tailles et styles (acier inoxydable, polycarbonate, 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. Pilez de la glace et préparez des boissons en quelques secondes grâce aux puissants bols mixeurs 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, polycarbonate, 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!



BATIDORAS DE VASO PARA ALIMENTOS & CÓCTELES / BLENDERS ET BLENDERS DE BAR / FOOD & BAR BLENDERS - F26



MARGARITA BATIDORAS DE VASO "ELITE" / BLENDERS "ELITE" / ELITE SERIES BLENDERS

Jarra apilable transparente de 1.4 L resistente, de servicio pesado y de calidad profesional. Diseño único, para máxima eficacia y rendimiento.

Bol transparent empilable de 1,4 L résistant, à usage intensif et de qualité commerciale. Spécialement conçu pour maximiser l'efficacité et le rendement.

1.4L clear-view stackable jar – commercial grade, heavy-duty and break-resistant. Uniquely shaped for maximum efficiency and performance.

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.

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.

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.

Base resistente y compacta con potente motor de 2 HP/1490 vatios y cojinete amortiguador removible para facilitar la limpieza.

Boîtier résistant et compact avec puissant moteur de 2 HP/1490W et coussin amortisseur amovible pour faciliter le nettoyage.

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.



Tapa para alimentos/líquidos calientes de vinilo con tapón extraíble.

Couvercle en vinyle pour aliments/liquides chauds avec bouchon doseur amovible.

Vinyl lid for hot food/beverage blending and removable center cap that locks into place or can be removed to feed ingredients while blending.

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.

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 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.

MMB145CE / MMB150CE / MMB160CE

BATIDORA DE VASO MARGARITA MADNESS® ELITE / BLENDERS MARGARITA MADNESS® ELITE / MARGARITA MADNESS® ELITE SERIES BLENDERS

Robusto motor de 2 HP/1490W, con dos velocidades
¡Capaz de preparar 3 Margaritas de 455 ml en 8 segundos o menos!

MMB145CE – Controles mecánicos clásicos
MMB150CE – Controles electrónicos fáciles de limpiar
MMB160CE – Controles electrónicos con temporizador de cuenta regresiva de 60 segundos

Jarra apilable de copoliéster sin bisfenol A (BPA) de 1.4 L
Duradero acoplamiento de eje de acero inoxidable, reemplazable por el usuario
Controles de ALTO/BAJO/APAGADO y PULSO
Garantía limitada de un año
Homologado CE y RoHS

Moteur haute performance de 2 HP/1490W, à deux vitesses
Permet de préparer 3 Margaritas de 455 ml en 8 secondes ou moins !

MMB145CE – interrupteur à bascule
MMB150CE – contrôle électronique facile à nettoyer
MMB160CE – contrôle électronique avec minuteur de 60 secondes

Bol en copolyester sans BPA de 1,4 L, empilable
Coupleur en acier inoxydable, résistant et facilement remplaçable par l'utilisateur
Commandes HAUT/BAS/ARRÊT et PULSE
Garantie limitée d'un an
Homologué CE et RoHS

High-performance 2 HP/1490W, 2-speed motor
Three 16-oz. margaritas in 8 seconds or less!

MMB145CE – classic toggle switch design
MMB150CE – easy-to-clean electronic keypad
MMB160CE – electronic keypad with 60-second countdown timer

1.4L stackable BPA-free copolyester container
Durable stainless steel user-replaceable drive coupling
HI/LO/STOP and PULSE controls
Limited One Year Warranty
CE, RoHS



REF	U
MMB145CE	1
MMB150CE	1
MMB160CE	1

BATIDORAS DE VASO PARA ALIMENTOS & CÓCTELES / BLENDERS ET BLENDERS DE BAR / FOOD & BAR BLENDERS - F26

REF	Lts	U
BB180PE	1,4	1
BB180SE	1,0	1



BB180PE/BB180SE



BATIDORAS DE VASO COMERCIALES NUBLEND / BLENDERS COMMERCIAUX NUBLEND / NUBLEND COMMERCIAL BLENDERS

Potente motor de ¾ HP/560W, capaz de alcanzar 20 500 RPM; 2.2 A
 ¡Pica hielo en segundos!
 BB180PE — Jarra de copoliéster sin bisfenol A (BPA) de 1.4 L
 BB180SE — Jarra de acero inoxidable de 1 L
 Controles mecánicos: ALTO/BAJO/APAGADO y PULSO
 230V CA, 50/60 Hz, homologado CE y RoHS

Puissant moteur de ¾ HP/560W, capable d'atteindre 20.500 tr/mn ; 2,2 A
 Broie la glace en un instant !
 BB180PE – Bol en copolyester sans PBA de 1,4 L
 BB180SE — Bol en acier inoxydable de 1 L
 Interrupteurs à bascule HAUT/BAS/ARRÊT et PULSE
 230V C.A., 50/60 Hz, homologué CE et RoHS

Powerful ¾ HP/560W motor, 20,500 RPM on HIGH, 2.2 amps
 Crushes ice in seconds!
 BB180PE — 1.4-liter BPA-free copolyester container
 BB180SE — 1-liter stainless steel container
 HIGH/LOW/OFF, and PULSE toggle switches
 230 VAC, 50/60 Hz, CE, RoHS

REF	Lts	U
BB185PE	1,3	1
BB185SE	1,0	1



BB185PE/BB185SE

BATIDORAS DE VASO COMERCIALES NUBLEND / BLENDERS COMMERCIAUX NUBLEND / NUBLEND COMMERCIAL BLENDERS

Potente motor de ¾ HP/560W, capaz de alcanzar 20 500 RPM; 2.2 A
 Pica hielo en segundos!
BB185PE— Jarra de copoliéster sin bisfenol A (BPA) de 1.4 L
BB185SE — Jarra de acero inoxidable de 1 L
 Controles electrónicos: ALTO, BAJO, APAGADO y PULSO
 230V CA, 50/60 Hz, no homologado CE
 Homologado RoHS

Puissant moteur de ¾ HP/560W, capable d'atteindre 20.500 tr/mn ; 2,2 A
 Broie la glace en un instant !
 BB185PE — Bol en copolyester sans PBA de 1,4 L
 BB185SE — Bol en acier inoxydable de 1 L
 Contrôle électronique avec boutons HAUT, BAS, ARRÊT et PULSE
 230V C.A., 50/60 Hz, non homologué CE
 Homologué RoHS

Powerful ¾ HP/560W motor, 20,500 RPM on HIGH, 2.2 amps
 Crushes ice in seconds!
 BB185PE — 1.4-liter BPA-free copolyester container
 BB185SEL — 1-liter stainless steel container
 HIGH, LOW, OFF, and PULSE electronic controls
 230 VAC, 50/60 Hz, Non-CE
 RoHS



Disponible sobre pedido
 Available upon request
 Disponible sur commande

BATIDORAS DE VASO DE ALTA POTENCIA / BLENDERS À HAUTE PUISSANCE / HI-POWERBLENDERS - F26



N

WARING
COMMERCIAL
X TREME

Con potencia máxima de hasta 3½ HP/2600W, las batidoras de vaso de alta potencia de la serie Xtreme de Waring Commercial dan una potente ventaja a cualquier negocio. Logran impecables resultados y ofrecen mayor versatilidad, gracias a características únicas como temporizador integrado y velocidad variable hasta 30 000+ RPM. Con duraderas jarras de acero inoxidable o copoliéster sin bisfenol A (BPA) y controles electrónicos o mecánicos fáciles de usar, son perfectas para todas sus tareas de preparación de bebidas y alimentos.

Les blenders de la gamme Xtreme, équipés de moteurs de 3½ HP/2600W, sont un atout de taille pour les professionnels de la restauration. Dotés de caractéristiques uniques (moteurs à vitesse variable de 30.000+ tr/mn, minuteur sur certains modèles), ces puissants appareils permettent de toujours obtenir des résultats optimaux. Équipés de bols en copolyester sans PBA ou en acier inoxydable et de contrôle électronique ou interrupteurs à bascule, ils sont parfaits pour toutes les tâches de préparation d'aliments et de boissons.

Waring Commercial heavy-duty 3½ peak HP/2600W Blenders give every commercial environment a high-powered advantage. With 30,000+ RPM and models with built-in timers and variable speeds, these high-performance blenders produce flawless results every time. The durable BPA-free copolyester or stainless steel containers with simple touchpads or toggles are perfect for anything from food prep to smoothies!

ROBUSTO MOTOR DE 3½ HP/2600W
VELOCIDAD SUPERIOR A 30 000 RPM
COJINETE AMORTIGUADOR DE UNA PIEZA,
EXTRAIBLE Y APTO PARA LAVAVAJILLAS

MOTEUR HAUTE PERFORMANCE DE 3½
HP/2600W VITESSE SUPÉRIEURE À 30 000 TR/
MN COUSSIN AMORTISSEUR D'UNE PIÈCE,
AMOVIBLE ET COMPATIBLE LAVE-VAISSELLE

HEAVY-DUTY 3.5 PEAK/2600W HP MOTOR
BLADE SPEED OF OVER 30,000 RPM
ONE-PIECE DISHWASHER-SAFE
REMOVABLE JAR PAD



BATIDORAS DE VASO DE ALTA POTENCIA / BLENDERS À HAUTE PUISSANCE / HI-POWERBLENDERS - F26

Robot motor de 3 1/2 HP/2600W - Velocidad superior a 30.000 RPM - Cojinete amortiguado de una sola pieza extraíble y apto para lavavajillas
 Motor haute performance de 3 1/2 HP/2600W - Vitesse supérieur à 30.000 tr/mn - Coussin amortisseur d'une pièce, amovible et compatible lave-vaisselle
 Heavy-duty 3.5 peak/2600 HP motor - Blade speed of over 30.000 RPM- One-piece dishwasher-sefe removable jar pad.



MX1000XTXEE / MX1000XTPEE

REF	Lts	U
MX1000XTXEE	2,0	1
MX1000XTPEE	1,5	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



MX1050XTXSEE / MX1050XTPSEE

REF	Lts	U
MX1050XTXEE	2,0	1
MX1050XTPEE	1,5	1

Controles electrónicos fáciles de limpiar con funciones de ENCENDIDO/APAGADO, ALTO, BAJO, PAUSA y PULSO

Contrôle électronique facile à nettoyer avec boutons MARCHÉ/ARRÊT, HAUT, BAS, PAUSE et PULSE

Easy-to-clean electronic membrane keypad with simple ON/OFF, HIGH, LOW, STOP and PULSE controls



MX1100XTXEE / MX1100XTPEE

REF	Lts	U
MX1100XTXEE	1,5	1
MX1100XTXSEE*	1	1
MX1100XTPEE		1
MX1100XTPSEE*		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



MX1300XTXEE / MX1300XTPEE / MX1500XTXSEE / MX1500XTPSEE

REF	Lts	U
MX1300XTXEE	2,0	1
MX1300XTPEE	1,5	1
MX1500XTXSEE	2,0	1
MX1500XTPSEE	1,5	1

Quatre boutons préprogrammés reprogrammables pour la préparation des boissons

Écran numérique avec rétro-éclairage

Compteur qui affiche le total du jour et le grand total

Vitesse variable

Double fonction PULSE avec vitesse programmable

Les appareils de la série MX1500 incluent un 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

MX1500 Series includes Sound Enclosure

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
Serie MX1500 con recinto de insonorización




Disponible sobre pedido
 Available upon request
 Disponible sur commande

BATIDORAS DE VASO DE ALTA POTENCIA / BLENDERS À HAUTE PUISSANCE / HI-POWERBLENDERS - F26



JARRAS Y RECINTOS DE INSONORIZACIÓN DISPONIBLES / BOLS ET SYSTÈMES D'INSONORISATION DISPONIBLES / ALL UNITS AVAILABLE WITH THE FOLLOWING JARS AND SOUND ENCLOSURES


 Disponible sobre pedido
 Available upon request
 Disponible sur commande



CAC931
Jarra de copoliéster sin bisfenol A (BPA) de 1.4 L

Bol en copolyester sans BPA de 1,4 L

48-oz. BPA-free copolyester jar

REF	U
CAC931	1



CAC901
Jarra de acero inoxidable de 2 L

Bol en acier inoxydable de 2 L

64-oz. stainless steel jar

REF	U
CAC901	1

BATIDORA DE VASO DE ALTA POTENCIA CON VELOCIDAD VARIABLE / BLENDER HAUTE PUISSANCE À VITESSE VARIABLE / HI-POWER VARIABLE SPEED BLENDER

La batidora de vaso MX1200XTXEE es ideal para la preparación de alimentos. Equipada con un potente motor de 3½ HP/2600W, nuestra "agresiva" cuchilla The Raptor™ y una jarra de copoliéster sin bisfenol A (BPA) de 2 L de diseño único, esta batidora de vaso con velocidad variable es capaz de llevar a cabo cualquier tarea de preparación, desde amasar masa de pan, montar claras, licuar sopas y batidos y mucho más.

Le blender MX1200XTXEE est parfait pour la préparation culinaire. Équipé d'un puissant moteur de 3½ HP/2600W, de notre couteau "agressif" tout usage The Raptor™ et d'un bol en copolyester sans BPA de 2 L, ce blender à vitesse variable est capable de tout préparer, de la pâte à pain aux blancs d'œufs en neige, soupes, milk-shakes et plus encore !

MX1200XTXEE is perfect for food preparation. With 3.5 peak/2600W input HP, paired with The Raptor™ – a highly aggressive, all-purpose 64-oz. BPA-free copolyester jar with unique blade and jar design – this variable speed blender will do anything from bread doughs to whipped egg whites, soups, smoothies and everything in between!

MX1200XTXEE

REF	Lts	U
MX1200XTXEE	2,0	1

Motor de servicio pesado de 3.5 HP
Velocidad variable desde 1500 hasta 20 000 RPM
Cojinete amortiguador de una pieza, extraíble y apto para lavavajillas
Garantía limitada de tres años (motor) y dos años (materiales y mano de obra)

Moteur haute performance de 3½ HP (puissance d'entrée maximale)
Vitesse variable de 1 500 à 20 000 tr/mn
Cousin amortisseur d'une pièce, amovible et compatible lave-vaisselle
Garantie limitée de 3 ans (moteur) et deux ans (pièces et main d'œuvre)

Heavy-duty 3.5 peak input HP motor
Adjustable speed control from 1,500 to 20,000 RPM
One-piece dishwasher-safe removable jar pad
Limited Three Year Motor and Two Year Parts and Labor Warranty



SE1000

Compatible con todas las batidoras de vaso Waring® Commercial Xtreme de 2 L

Compatible avec tous les blenders de 2 L de la gamme Waring®

Commercial Xtreme. Retrofits all blenders in Waring® Commercial Xtreme Series – 64-oz. containers

REF	U
SE1000	1



SE500

Compatible con todas las batidoras de vaso Waring® Commercial Xtreme de 1.4 L

Compatible avec tous les blenders 1,4 L de la gamme Waring® Commercial Xtreme.

Retrofits all blenders in Waring® Commercial Xtreme Series – 48-oz. containers

REF	U
SE500	1

BATIDORAS DE VASO DE ALTA POTENCIA / BLENDERS À HAUTE PUISSANCE / HI-POWERBLENDERS - F26



UNA BATIDORA DE VASO PARA CADA NECESIDAD / UN BLENDER POUR TOUS LES BESOINS / A BLENDER FOR EVERY NEED



Batidoras de vaso para cócteles
Blenders de bar
Bar Blenders



Batidoras de vaso profesionales
Blenders professionnels
NuBlend
NuBlend Commercial Blenders



Margarita
Madness



XTREME
Batidoras de vaso de servicio
pesado Blenders haute
puissance
Heavy Duty Blenders



Batidoras de vaso de 4 L
Blenders de 4 L
4-Liter Food Blenders

BEBIDAS POR DÍA / BOISSONS - JOUR / DRINKS PER DAY

1 - 24

25 - 49

50 - 74

75 +

100 +

USO Y SERVICIO / UTILISATION / USAGE AND APPLICATION TYPE

Preparación de bebidas
Servicio ligero a mediano

Préparation de boissons
Usage léger à moyen

Light to Medium
Beverage Prep

Preparación de
alimentos y bebidas
Servicio ligero a mediano

Préparation de boissons
Usage moyen à intensif

Light to Medium Food
and Beverage Prep

Preparación de
alimentos y bebidas
Servicio mediano a pesado

Préparation de boissons et
préparation culinaire
Usage moyen à intensif

Medium to Heavy Food and
Beverage Prep

Preparación de
bebidas y alimentos
Servicio pesado

Préparation de boissons et
préparation culinaire Usage
intensif

Heavy Food and
Beverage Prep

Preparación de alimentos
Servicio pesado

Préparation culinaire Usage
intensif

Heavy Food Prep

IDEAL PARA / TYPES DE COMMERCE / GREAT FOR USE IN

Bares

Bars

Bars

Bares, restaurantes
pequeños y heladerías

Bars, petits restaurants,
commerces de jus de fruits frais

Bars, Small Restaurants,
Smoothie Shops

Bares, restaurantes
y heladerías

Bars, restaurants, commerces
de jus de fruits frais

Bars, Restaurants,
Smoothie Shops

Heladerías, cafeterías,
restaurantes, bares,
establecimientos de cuidado de
la salud, escuelas, instituciones

Bars/Commerces de jus de
fruit, salons de thé, restaurants,
centres de remise en forme,
établissements scolaires ou
médicaux, institutions

Smoothie Shops, Coffee Shops,
Restaurants, Bars, Healthcare,
Schools, Institutions

Restaurantes grandes,
establecimientos de cuidado de
la salud, escuelas, instituciones

Restaurants, brasseries,
établissements scolaires ou
médicaux, institutions

Large Restaurants, Healthcare,
Schools, Institutions

APLICACIONES RECOMENDADAS / IDÉAL POUR LA PRÉPARATION DE... / RECOMMENDED APPLICATIONS

Bebidas heladas, batidos de
fruta, margaritas y mucho más

Milkshakes, boissons glacées,
cocktails, Margaritas, etc.

Frozen Drinks, Smoothies,
Margaritas and More

Cócteles helados, batidos de
helado, salsas frías y calientes,
aderezos y más

Boissons glacées, milkshakes,
cocktails, sauces, etc.

Frozen Cocktails, Ice Cream
Drinks, Dips, Salsas, Sauces
and More

Margaritas, daiquiris,
granitas, salsas, sopas y más

Margaritas, Daiquiris,
Granitas, sauces, soupes, etc.

Margaritas, Daiquiris,
Granitas, Sauces, Soups and
More

Batidos de fruta, bebidas de café
helado, cócteles helados, salsas,
aderezos, sopas, postres, aliños
y mucho más

Smoothies, café glacé, cocktails
glacés, sauce, crèmes, soupes,
desserts, vinaigrettes, etc.

Fruit Smoothies, Iced
Coffee Drinks, Frozen Cocktails,
Salsas, Sauces, Soups, Desserts,
Dressings and More

Aliños, salsas, aderezos,
sopas y más

Vinaigrettes, sauces, crèmes,
soupes, etc.

Dressings, Salsas, Sauces,
Soups and More

COCINAS / BURNERS / BRÛLEURS - F26



3212 COCINA MOSTRADOR GAS / COUNTERTIP GAS BURNER /
BRÛLEUR À GAZ COMPTOIR

REF	QUEMADORES/ BURNERS/ BRÛLEURS	GAS / GAZ	kW	U
321.201	1	Natural / Naturel	7,5	1
321.202	2	Natural / Naturel	15	1
321.211	1	Propano / Propane	7,5	1
321.212	2	Propano / Propane	15	1



6800 QUEMADOR GAS INDUSTRIAL / INDUSTRIAL GAS BURNER /
BRÛLEUR GAZ INDUSTRIELLE

REF	QUEMADORES/ BURNERS/ BRÛLEURS	GAS / GAZ	kW	U
680.011	1	Natural / Naturel	11	1



23005 QUEMADOR GAS INDUSTRIAL / INDUSTRIAL GAS BURNER /
BRÛLEUR GAZ INDUSTRIELLE

REF	Cap. Kw	U
23005*	8,5	1



Consultar precio en pág. 79
Refer to page 79 for price
Consultez page 79 pour prix

MAQUINARIA BUFFET / MACHINERY FOR BUFFET / MACHINES POUR BUFFET - F25

15096 FUENTE FONDUE CHOCOLATE / CHOCOLATE FOUNTAIN /
FONTAINE À CHOCOLAT



REF	Cap	Ø cm	H cm	W	U
15096	700	21	38	250	1
N 15097	1200	23	45	250	1



Cuerpo y partes de acero inoxidable. Incorpora un regulador de temperatura y un regulador de velocidad. Muy fácil de desmontar y limpiar. Pie regulador para apoyo estable.

St/Steel body and parts. Temperature and speed control. Easy to clean. Adjustable foot for a stable standing.

Corps et parts en acier inoxydable. Contrôle de température et vitesse. Très facile à nettoyer. Pied de régulation pour un appui stable.

50 Hz / 230 V

15010 / 15011 BAÑO MARÍA MÁX. 40 °C / CHOCOLATE WARMER MAX. 40 °C /
CHAUFFE-CHOCOLAT MAX. 40 °C

REF	Units	V	W	U
15010	1	230	165	1
15011	2	230	330	1



Especial chocolate
Special chocolate
Spécial chocolat

Atractivos y compactos diseños en acero inoxidable. Con cubas de acero inoxidable y potes de baño maría de 4,5 litros. Calentamiento regulado mediante termostato y piloto luminoso para cada baño maría independiente. Alcanzan una temperatura máxima de sólo 40 °C por lo que es ideal para fundir y/o calentar chocolate.

Compact and attractive design in St/Steel, with St/Steel water pans and bain-marie pots of 4,5 Lts. Separate heating regulation for each pot by thermostat and pilot light. Reaching maximum temperature of only 40 °C. As such these appliances can be used for melting and/or heating chocolate.

Mise en forme compacte et attractive en acier inox, avec bacs et bain-maries en inox (capacité 4,5 lit.). Chauffage réglé avec un thermostat par chaque bain-marie et voyant à témoin lumineux. Température maximale 40 °C et ainsi en état de servir comme appareil pour fondre et/ou chauffer du chocolat.

MAQUINARIA BUFFET / MACHINERY FOR BUFFET / MACHINES POUR BUFFET - F25

BAÑO MARÍA 1/1 GASTRONORM / BAIN-MARIE 1/1 GASTRONORM / BAIN-MARIE 1/1 GASTRONORME

Termostato / Thermostat / Thermostat :
Temp. Max 90 °C



REF	Tipo / Type	V	W	U
15014	A	230	1200	1
15015	B	230	1200	1
15016	C	230	1200	1
15017	D	230	1200	1
15018	E	230	1200	1
15019	F	230	1200	1
15060	G	230	1200	1



Baño maría 1/1 Gastronorm de doble pared de acero inoxidable, sin soldadura y fácil limpieza. Para recipiente gastronorm de una profundidad de hasta 150 mm. Termostato regulable, luz piloto y resistencia interior encastada.

Bain-marie 1/1 Gastronorm. Double walled St/Steel. Deep drawn, easy-clean, seamless waterpan. For GN pans max. depth 150 mm. Adjustable thermostat, indicator light and built-in elements.

Bain-marie 1/1 Gastronorm inox à double paroi. Cuve emboutée, sans soudure et aisément nettoyable. Pour bacs gastronormes profondeur jusqu'à 150 mm. Thermostat réglable, témoin lumineux et résistance encastrée.

BAÑO MARÍA 1/1 GASTRONORM CON GRIFO DESAGÜE / BAIN-MARIE 1/1 GASTRONORM WITH DRAINAGE TAP / BAIN-MARIE 1/1 GASTRONORME AVEC ROBINET DE VIDANGE

Termostato / Thermostat / Thermostat :
Temp. Max 90 °C



REF	Tipo / Type	V	W	U
15020	A	230	1200	1
15021	B	230	1200	1
15022	C	230	1200	1
15023	D	230	1200	1
15024	E	230	1200	1
15025	F	230	1200	1
15061	G	230	1200	1



Baño maría 1/1 Gastronorm de doble pared de acero inoxidable, sin soldadura y fácil limpieza. Para recipiente gastronorm de una profundidad de hasta 150 mm. Termostato regulable, luz piloto y resistencia interior encastada.

Bain-marie 1/1 Gastronorm. Double walled St/Steel. Deep drawn, easy-clean, seamless waterpan. For GN pans max. depth 150 mm. Adjustable thermostat, indicator light and built-in elements.

Bain-marie 1/1 Gastronorm inox à double paroi. Cuve emboutée, sans soudure et aisément nettoyable. Pour bacs gastronormes profondeur jusqu'à 150 mm. Thermostat réglable, témoin lumineux et résistance encastrée.

A	B	C	D	E	F	G
Sin cubetas Without bags Sans bacs		GN 1/1 150 mm - 20,2 Lts GN 1/2 150 mm - 9,70 Lts GN 1/3 150 mm - 5,80 Lts		GN 1/4 150 mm - 4,10 Lts GN 1/6 150 mm - 2,40 Lts		

Las tapas para las cubetas Gastronorm no están incluidas pero pueden suministrarse (con o sin agujero para cacillo).

Lips for Gastronorm containers are not included but they can be supplied (with or without groove for spoon).

Les couvercles pour les bacs Gastronorm ne sont pas inclus mais nous pouvons les fournir (avec ou sans encoche pour louche).

MAQUINARIA BUFFET / MACHINERY FOR BUFFET / MACHINES POUR BUFFET - F25

962 CALENTADOR DE PLATOS O BANDEJAS / HOT TRAY WARMER / RÉCHAUD



REF	QUEMADORES / BURNERS / BRÛLEURS	mm	U
962.002	2	370 x 175 x 70	1
962.003	3	480 x 175 x 70	1

Inox con placa base de aluminio
St/Steel with aluminium cover plate
Inox avec plaque couvercle en aluminium

2 ó 3 quemadores
2 or 3 burners
2 ou 3 brûleurs

15073 / 15074 PLACA CALIENTE / HEATING PLATE / PLAQUE CHAUFFANTE



REF	mm	V	W	U
15073	600 x 400	230	600	1
15074	530 x 325 (gastronom 1/1)	230	600	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 témoin de control.



15072 PLACA DE INDUCCIÓN / INDUCTION COOKER / PLAQUE À INDUCTION



REF	Ø	V	W	U
15072	25	230	3500	1

Carcasa de acero inoxidable.
Mando digital de tiempo de 0-180 minutos.
Temperatura de 60-240 °C. Potencia de 500-3500 W.

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

Habillage en inox. Minuterie digitale de 0-180.
Température de 60-240 °C. Puissance: 500-3500 W.



15077 PLACA INDUCCIÓN PEQUEÑA / SMALL INDUCTION COOKER / PLAQUE INDUCTION PETITE



REF	Ø	V	W	U
15077	20	230	1800	1

Carcasa de plástico.
Control de tiempo, temperatura y potencia.

Plastic casing.
Digital regulation of time, temperature and power.

Habillage plastique.
Control temps, température et puissance.



MAQUINARIA /
MACHINERY /
MACHINES

15026 / 15027 / 15028 CALENTADOR DE PLATOS / HOT CUPBOARDS /
CHAUFFE-ASSIETTES

REF	CAPACIDAD PLATOS / CAPACITY PLATES / CAPACITÉ ASSIETTES	V	W	U
15026	30	230	400	1
15027	60	230	750	1
15028	120	230	1250	1



Ref. 15027



Ref. 15026



Ref. 15028



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 l'interrupteur avec voyant de contrôle, étagères ajustables et amovibles. Porte avec charnières très fortes. Diametre max. assiettes 32 cm.

MAQUINARIA BUFFET / MACHINERY FOR BUFFET / MACHINES POUR BUFFET - F25

15040 / 15041 TOSTADORA / TOASTER / TOASTEUR



REF	RANURAS / SLOTS / FENTES	V	W	U
15040	4	230	2000	1
10541	6	230	3000	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.10541) con temporizador.

All St/Steel construction. With energy-saving switch to decide how many slices to toast, 2 or 4 (ref.15040) / 3 or 6 (ref.10541).

Habillage en acier inox. Avec commutateur économe. On peut décider 2 ou 4 (ref.15040) / 3 ou 6 (ref.10541) toastes.

15042 / 15043 TOSTADORA CONTINUA / CONVEYOR TOASTER / TOASTEUR CONVOYEUR

REF	TIPO / TYPE	A	B	C	Cap. Max	V	W	U
15042	200	37	39	39	500	230	1940	1
15043	300	47	39	39	700	230	2640	1



Fabricada en acero inoxidable. 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).

All St/Steel construction. 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.

Habillage en acier inox. La couleur des toasts se laisse déterminer par la vitesse de la bande de transportation ainsi que par les résistances contrôlées indépendamment. Les appareils sont isolés entièrement et n'émettent qu'une chaleur minimale à la température ambiante. L'interrupteur marche-arrêt avec extra possibilité standby. La Largeur de la bande de transportation permet 2 rangées de toastes, type 200 et 3 rangées, 300 type.

15038 TOSTADORA / SANDWICH TOASTER /
TOASTEUR

REF	V	W	U
15038	230	1700	1



Acero inoxidable 18/10. Las resistencias se pueden controlar por separado. Con temporizador y bandeja limpieza recoge migas. 4 tubos de cuarzo.

18/10 St/Steel. Heating elements separately controllable. With timer, drip tray and 4 quartz heating elements.

Inox 18/10. Les résistances se laissent régler séparément. Avec minuterie, tiroir de propreté et 4 tubes quartz.

Se entregan con 3 pinzas para sandwich /
Delivered with 3 sandwich tongs /
Livrées avec 3 pinces à sandwich

15039 TOSTADORA / SANDWICH TOASTER /
TOASTEUR

REF	V	W	U
15039	230	3000	1



2 niveles. Acero inoxidable 18/10. Las resistencias funcionan por separado. Con temporizador, bandeja recoge migas. 6 tubos de cuarzo.

2 levels. 18/10 St/Steel. Heating elements separately controllable. With timer, drip tray and 6 quartz heating elements.

2 niveaux. Inox 18/10. Les résistances se laissent régler séparément. Avec minuterie, tiroir de propreté et 6 tubes quartz.

Se entregan con 6 pinzas para sandwich /
Delivered with 6 sandwich tongs /
Livrées avec 6 pinces à sandwich

MAQUINARIA BUFFET / MACHINERY FOR BUFFET / MACHINES POUR BUFFET - F25

15029 / 15030 LÁMPARA MANTENEDORA DE COMIDA CALIENTE / HEAT SHADE WITH LAMP /
 ABAT-JOUR POUR LAMPE CHAUFFANTE INFRA-ROUGE



REF	Ø cm	COLOR / COLOUR / COULEUR	V	U
-----	------	--------------------------------	---	---

15029	23	aluminio / aluminium	230	1
15030	23	cobre / copper / cuivre	230	1

Cable extensible
 Rise&fall cable
 Cable à ressort

Se entrega con lámpara roja
 Delivered with red lamp
 Livraison avec lampe rouge

CE

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. Versión con cable de mecanismo extensible (máx. 180 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 lamp. Cable with rise and fall mechanism (max. 180 cm).

Aluminium ou cuivre. Avec l'interrupteur. Mise en service rapide. Fournit une chaleur pénétrante sans coaguler la surface de sauces, etc. Simple à installer. Livraison avec lampe. Avec cable dispositif à ressort extensible (max. 180 cm).

15031 / 15032 LÁMPARA MANTENEDORA DE COMIDA CALIENTE / HEAT SHADE WITH LAMP /
 ABAT-JOUR POUR LAMPE CHAUFFANTE INFRA-ROUGE



REF	Ø cm	COLOR / COLOUR / COULEUR	V	U
-----	------	--------------------------------	---	---

15031	23	aluminio / aluminium	230	1
15032	23	cobre / copper / cuivre	230	1

Cable fijo
 Fixed cable
 Cable fixe

Se entrega con lámpara
 Delivered with lamp
 Livraison avec lampe

CE

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. Versión con cable fijo.

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 lamp. Cable fixe.

Aluminium ou cuivre. Avec l'interrupteur. Mise en service rapide. Fournit une chaleur pénétrante sans coaguler la surface de sauces, etc. Simple à installer. Livraison avec lampe. Avec cable fixe.

15033 / 15034 RECAMBIO LÁMPARAS / LAMP ONLY /
 LAMPE SEULE



REF	COLOR / COLOUR / COULEUR	V	U
-----	--------------------------------	---	---

15033	rojo / red / rouge	175	1
15034	blanco / white / blanc	175	1

CE

15070 FREIDORA 5 LTS / 5 LTS FRYER /
FRITEUSE 5 LTS



REF	Lts	V	W
15070	5	230	2000

Freidoras fabricadas en acero inoxidable 18/10 y equipadas con un termostato EGO, un termostato de seguridad y luces piloto indicadoras zona fría. Las cubas llevan asas entrantes móviles. Las unidades de calentamiento se quitan y ponen fácilmente para facilitar la limpieza.

The deep fat fryers are made of 18/10 St/Steel and equipped with EGO thermostat, thermal cut-out, indicator lights, cold zone and have a removable inner pan with recessed handles. The heating unit is easily removable and thus facilitating maintenance and cleaning.

Les friteuses sont construites en acier inoxydable 18/10 et équipées d'un thermostat EGO, un thermostat de sécurité, voyants lumineux et une zone froide. Les cuves, avec anses pliées, sont amovibles. Les blocs de chauffage se laissent éloigner aisément pour être nettoyés.

15071 FREIDORA 5+5 LTS / 5+5 LTS FRYER /
FRITEUSE 5+5 LTS



REF	Lts	V	W
15071	5+5	2 x 230	2 x 2000

Freidoras fabricadas en acero inoxidable 18/10 y equipadas con un termostato EGO, un termostato de seguridad y luces piloto indicadoras zona fría. Las cubas llevan asas entrantes móviles. Las unidades de calentamiento se quitan y ponen fácilmente para facilitar la limpieza.

The deep fat fryers are made of 18/10 St/Steel and equipped with EGO thermostat, thermal cut-out, indicator lights, cold zone and have a removable inner pan with recessed handles. The heating unit is easily removable and thus facilitating maintenance and cleaning.

Les friteuses sont construites en acier inoxydable 18/10 et équipées d'un thermostat EGO, un thermostat de sécurité, voyants lumineux et une zone froide. Les cuves, avec anses pliées, sont amovibles. Les blocs de chauffage se laissent éloigner aisément pour être nettoyés.

15000 FREIDORA 8 LTS / 8 LTS FRYER /
FRITEUSE 8 LTS



REF	Lts	V	W
15000	8	230	3250

Freidoras fabricadas en acero inoxidable 18/10 y equipadas con un termostato EGO, un termostato de seguridad y luces piloto indicadoras zona fría. Las cubas llevan asas entrantes móviles. Las unidades de calentamiento se quitan y ponen fácilmente para facilitar la limpieza.

The deep fat fryers are made of 18/10 St/Steel and equipped with EGO thermostat, thermal cut-out, indicator lights, cold zone and have a removable inner pan with recessed handles. The heating unit is easily removable and thus facilitating maintenance and cleaning.

Les friteuses sont construites en acier inoxydable 18/10 et équipées d'un thermostat EGO, un thermostat de sécurité, voyants lumineux et une zone froide. Les cuves, avec anses pliables, sont amovibles. Les blocs de chauffage se laissent éloigner aisément pour être nettoyés.

15001 FREIDORA 8+8 LTS / 8+8 LTS FRYER /
FRITEUSE 8+8 LTS



REF	Lts	V	W
15001	8+8	2 x 230	2 x 3250

Freidoras fabricadas en acero inoxidable 18/10 y equipadas con un termostato EGO, un termostato de seguridad y luces piloto indicadoras zona fría. Las cubas llevan asas entrantes móviles. Las unidades de calentamiento se quitan y ponen fácilmente para facilitar la limpieza.

The deep fat fryers are made of 18/10 St/Steel and equipped with EGO thermostat, thermal cut-out, indicator lights, cold zone and have a removable inner pan with recessed handles. The heating unit is easily removable and thus facilitating maintenance and cleaning.

Les friteuses sont construites en acier inoxydable 18/10 et équipées d'un thermostat EGO, un thermostat de sécurité, voyants lumineux et une zone froide. Les cuves, avec anses pliables, sont amovibles. Les blocs de chauffage se laissent éloigner aisément pour être nettoyés.

15002 FREIDORA 8 LTS CON GRIFO DE VACIADO / 8 LTS FRYER WITH DRAINAGE TAP /
FRITEUSE 8 LTS AVEC ROBINET VIDANGE

REF	Lts	V	W
15002	8	230	3250



Freidoras fabricadas en acero inoxidable 18/10 y equipadas con un termostato EGO, un termostato de seguridad y luces piloto indicadoras zona fría. Las unidades de calentamiento se quitan y ponen fácilmente para facilitar la limpieza.

The deep fat fryers are made of 18/10 St/Steel and equipped with EGO thermostat, thermal cut-out, indicator lights, cold zone. The heating unit is easily removable and thus facilitating maintenance and cleaning.

Les friteuses sont construites en acier inoxydable 18/10 et équipées d'un thermostat EGO, un thermostat de sécurité, voyants lumineux et une zone froide. Les blocs de chauffage se laissent éloigner aisément pour être nettoyés.

15003 FREIDORA 8+8 CON GRIFO DE VACIADO / 8+8 LTS FRYER WITH DRAINAGE TAP /
FRITEUSE 8+8 LTS AVEC ROBINET VIDANGE

REF	Lts	V	W
15003	8+8	2 x 230	2 x 3250



Freidoras fabricadas en acero inoxidable 18/10 y equipadas con un termostato EGO, un termostato de seguridad, luces piloto indicadoras zona fría. Las unidades de calentamiento se quitan y ponen fácilmente para facilitar la limpieza.

The deep fat fryers are made of 18/10 St/Steel and equipped with EGO thermostat, thermal cut-out, indicator lights, cold zone. The heating unit is easily removable and thus facilitating maintenance and cleaning.

Les friteuses sont construites en acier inoxydable 18/10 et équipées d'un thermostat EGO, un thermostat de sécurité, voyants lumineux et une zone froide. Les blocs de chauffage se laissent éloigner aisément pour être nettoyés.

15083 / 15084 PLANCHA ELÉCTRICA LISA / ELECTRIC GRIDDLE PLAIN /
PLAQUE ÉLECTRIQUE UNIE



REF	DIMENSIONES PLANCHA MM / DIMENSIONS GRIDDLE MM / DIM.SUPERFICE TRAVAIL MM	V	W
15083	250 x 330	230	1500
15084	400 x 400	230	3000



Construcción en acero inoxidable. Con borde antialpicaduras alto. Máximo aprovechamiento de la superficie de la plancha. Termostato de la superficie con dos pilotos de control y bandeja recoge grasas incorporada.

St/Steel casing. High anti-splash upstand, two indicators lights, thermostat and build-in fat dripping tray.

Habillage: acier inoxydable. Avec bords anti-éclaboussement. Profit maximum de la surface. Thermostat, deux térmoinos de control et plateaux ramasse-grasse.

15085 / 15086 PLANCHA ELÉCTRICA ½ LISA - ½ RANURADA / ELECTRIC GRIDDLE ½ PLAIN - ½ GROOVED /
PLAQUE ÉLECTRIQUE ½ UNIE - ½ RAINURÉE



REF	DIMENSIONES PLANCHA MM / DIMENSIONS GRIDDLE MM / DIM.SUPERFICE TRAVAIL MM	V	W
15085	250 x 330	230	1500
15086	400 x 400	230	3000



Construcción en acero inoxidable. Con borde antialpicaduras alto. Máximo aprovechamiento de la superficie de la plancha. Termostato de la superficie con dos pilotos de control y bandeja recoge grasas incorporada.

St/Steel casing. High anti-splash upstand, two indicators lights, thermostat and build-in fat dripping tray.

Habillage: acier inoxydable. Avec bords anti-éclaboussement. Profit maximum de la surface. Thermostat, deux térmoinos de control et plateaux ramasse-grasse.

15004 GRILL DE CONTACTO "SOLO COMPACT" / CONTACT GRILL / GRILL DE CONTACT



REF	V	W
15004	230	1800



Grill de contacto de doble plancha. Estructura de acero inoxidable 18/10. Planchas de fundición, con ranuras arriba y abajo. Tiempo de precalentamiento muy breve. Bandeja y recoge jugos. Borde antisalpicaduras, termostato y luces piloto.

Contact grill. Casing of 18/10 St/Steel. Cast iron griddle plates, both plates with parallel grooves. Short warming-up time, large drip tray, a high turned-up spatter rim, thermostat and indicator lights.

Grill de contact à double plaques. Habillage: acier inox 18/10. Plaque en fonte. Avec rainures en bas et en haut, un temps de préchauffage très bref, un tiroir de propreté et ramasse-jus grande, une bordure anti projections haute, thermostat et témoins lumineux.



Incluido en el precio
Included on the price
Inclus dans le prix

15005 / 15006 GRILL DE CONTACTO "SOLO GRANDE" / CONTACT GRILL / GRILL DE CONTACT



REF	V	W
15005*	230	2200
15006	230	2200



Grill de contacto de doble plancha. Estructura de acero inoxidable 18/10. Planchas de fundición, con ranuras arriba y abajo*. Tiempo de precalentamiento muy breve. Bandeja y recoge jugos. Borde antisalpicaduras, termostato y luces piloto.

Contact grill. Casing of 18/10 St/Steel. Cast iron griddle plates, both plates with parallel grooves*. Short warming-up time, large drip tray, a high turned-up spatter rim, thermostat and indicator lights.

Grill de contact à double plaques. Habillage: acier inox 18/10. Plaque en fonte. Avec rainures en bas et en haut*, un temps de préchauffage très bref, un tiroir de propreté et ramasse-jus grande, une bordure anti projections haute, thermostat et témoins lumineux.



Incluido en el precio
Included on the price
Inclus dans le prix

15007 / 15008 GRILL DE CONTACTO "DUETTO COMPACT" / CONTACT GRILL / GRILL DE CONTACT

REF	V	W
15007	230	3600
15008*	230	3600



Grill de contacto de doble plancha. Estructura de acero inoxidable 18/10. Planchas de fundición, con ranuras arriba y abajo*. Tiempo de precalentamiento muy breve. Bandeja y recoge jugos. Borde antisalpicaduras, termostato y luces piloto.

Contact grill. Casing of 18/10 St/Steel. Cast iron griddle plates, both plates with parallel grooves*. Short warming-up time, large drip tray, a high turned-up spatter rim, thermostat and indicator lights.

Grill de contact à double plaques. Habillage: acier inox 18/10. Plaque en fonte. Avec rainures en bas et en haut*, un temps de préchauffage très bref, un tiroir de propreté et ramasse-jus grande, une bordure anti projections haute, thermostat et témoins lumineux.



Incluido en el precio
Included on the price
Inclus dans le prix

15009 GRILL DE CONTACTO "DUETTO GRANDE" / CONTACT GRILL / GRILL DE CONTACT

REF	V	W
15009	2x230	2x2200



Grill de contacto de doble plancha. Estructura de acero inoxidable 18/10. Planchas de fundición, con ranuras arriba y abajo. Tiempo de precalentamiento muy breve. Bandeja y recoge jugos. Borde antisalpicaduras, termostato y luces piloto.

Contact grill. Casing of 18/10 St/Steel. Cast iron griddle plates, both plates with parallel grooves. Short warming-up time, large drip tray, a high turned-up spatter rim, thermostat and indicator lights.

Grill de contact à double plaques. Habillage: acier inox 18/10. Plaque en fonte. Avec rainures en bas et en haut, un temps de préchauffage très bref, un tiroir de propreté et ramasse-jus grande, une bordure anti projections haute, thermostat et témoins lumineux.



Incluido en el precio
Included on the price
Inclus dans le prix

MAQUINARIA / MACHINERY / MACHINES

15036 SALAMANDRA CON PARTE SUPERIOR REGULABLE / SALAMANDER WITH ADJUSTABLE TOP /
SALAMANDRE AVEC REGULATION DU PLAFOND

REF	Grill cm	V	W
15036	44 x 33	230	3000



Fabricada en acero inoxidable 18/10. La posición del grill puede variar al milímetro para gratinar una gran diversidad de platos. La radiación calorífica de las resistencias da un efecto gratinado uniforme. Con bandeja limpieza y grill cromado móvil. Está provisto de un regulador de temperatura.

Casing of 18/10 St/Steel. Grill position continuously adjustable by means of the smoothly running hood. The heat radiated downwards realizes a annique grilling-process. Equipped with dripping tray and a heavy chrome-plated, extrable grid. With adjustable temperature switch.

Habillage: Acier inox 18/10. La position du plafond peut varier au millimètre près pour gratiner et glacer une grande diversité de mets. La radiation calorifique des résistances, réfléchie par l'intérieur du plafond, donne un effet de grillage sans pareil. Avec tiroir de propreté et grille chromée amovible. Il est pourvus du régulateur de temperature.

15044 MÁQUINA PARA COCER PASTA CON GRIFO DE DESAGÜE / PASTA COOKER WITH DRAINAGE TAP /
CUISEUR À PÂTES AVEC ROBINET VIDANGE

REF	Lts	V	W
15044	25	230	3250



Con 3 cestas de malla fina:
1 de 145 x 280 x 175 (H) mm y 2 de 145 x 145 x 175 (H) mm.
With 3 fine mesh baskets,
1-145 x 280 x 175 (H) mm and 2-145 x 145 x 175 (H) mm
Avec 3 corbeilles à mailles fines.
1-145 x 280 x 175 (H) mm et 2-145 x 145 x 175 (H) mm



WW180E / WW200E

GOFRERA DOBLE PROFESIONAL /
GAUFRIER DOUBLE À USAGE INTENSIF /
HEAVY-DUTY SINGLE - DOUBLE BELGIAN
WAFFLE MAKERS /

REF	Cap. max	V	W	U
WW180E	25 u/h	230	1200	1
WW200E	50 u/h	230	1400	1

Moldes con triple capa antiadherente, para retirar fácilmente los gofres y limpiar rápidamente el aparato
230V CA, 50 Hz
Homologado CE y RoHS
WW180CE - 1200W
WW200CE - 1400W

Plaques à triple revêtement antiadhésif, pour faciliter l'entretien
230V C.A., 50 Hz
Homologué CE et RoHS
WW180CE - 1200W
WW200CE - 1400W

Triple-coated nonstick plates allow for easy removal of waffle and quick cleanup
230 VAC, 50 Hz
CE, RoHS
WW180CE - 1200W
WW200CE - 1400W

MAQUINARIA /
MACHINERY /
MACHINES

15075 / 15076 CRËPERA - CRËPERA DOBLE / CRËPE MAKER - DOUBLE CRËPE MAKER / CRËPIÈRE - CRËPIÈRE DOUBLE

REF	Dim. cm	V	W
15075	45 x 49	230	3000
15076	86 x 49	230	6000

Ref. 15075



Acero inox con planchas de hierro fundido teflonadas de Ø 40 cm, termostato 0 °C-300 °C, indicador temperatura, cajón y espátula

St/Steel with cast iron teflon coated plates Ø 40 cm with thermostat 0 °C-300 °C, indicator light, drawer/warming tray and batter spreader

Acier inox avec plaques en fonte avec revêtement en téflon Ø 40 cm, avec thermostat 0 °C-300 °C, témoin de controle, tiroir/plaque chauffante et étaleur de pâte

Ref. 15076



ESPAÑOL

ENFRIADORES DE BOTELLAS DE VINO COLOR NEGRO EXTERIOR, CON PUERTA DE DOBLE CRISTAL AHUMADO. INCLUYER TERMOSTATO, AUTO DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICO, ILUMINACIÓN INTERIOR SUAVE Y PATAS NIVELADORAS. VENTILADOR DE REFRIGERACIÓN.

ENGLISH

BLACK COLOURED EXTERIOR CABINE FOR WINE BOTTLES WITH DOUBLE GLASSED (SHADED) DOOR, ADJUSTABLE THERMOSTAT FOR FULL TEMPERATURE CONTROL, AUTO DEFROST, SOFT INTERIOR LIGHTING, LEVELING FEET, FAN ASSISTED REFRIGERATION.

FRANÇAISE

ARMOIRE DE CLIMATISATION À VIN EN COULEUR NOIS EXTÉRIEUR, PORTE AVEC DOUBLE VITRAGE, THERMOSTAT RÉGLABLE POUR CONTRÔL TEMPÉRATURE. DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE. ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR ET PIEDS RÉGLABLES AVEC VENTILATION POUR CIRCULATION.



480

ARMARIO REFRIGERACIÓN BOTELLAS / CLIMATISATION CABINET FOR WINE BOTTLES /
ARMOIRE DE CLIMATISATION À VIN



Ref. 480118

REF	Cap.	L	cm	V	W	U
480.118	18	52	49 x 35 x 66	230	70	1
480.028	28	80	52 x 45 x 73	230	130	1
480.018*	18	52	49 x 35 x 66	230	130	1
480.040*	40	110	53 x 54 x 88	230	160	1

* Zona dual de temperatura
Dual temperature zone
Zone de température double



Ref. 480018



Ref. 480040

688

MICROONDAS PROFESIONAL "MAGNETRON" / "MAGNETRON" PROFESSIONAL MICRO-WAVES /
FOUR À MICRO-ONDES PROFESSIONNEL "MAGNETRON"



REF	Lts	Kg	DIM (cm)	V	W	U
688.010	30	35	65 x 49 x 41	230	2800	1



Horno microondas de acero inoxidable con 10 programas distintos. Tres velocidades y descongelación. Fuente cerámica + bandeja intermedia de 39x37 cm.

Microwave oven made of all St/Steel. 10 program options and defrost system. With ceramic plate and tray of 39x37 cm.

Four à micro-ondes tout en inox avec fonctions touches, 10 possibilités de programmation, 3 puissances en décongélation, font céramique + plaque intermédiaire 39x37 cm, contenu 30 litres.

OUTPUT 1800 W

15080

MICROONDAS COMBI / COMBI MICRO-WAVE /
FOUR À MICRO-ONDES



REF	Lts	DIM (cm)	V	Max W	U
15080	25	51 x 441 x 31	230	2400	1



OUTPUT 1600 W

15035 HORNO MULTIFUNCIONAL DE CONVECCIÓN / CONVECTION OVEN /
FOUR À AIR PULSE



REF	REJILLA / GRILL / GRILLE	V	W
15035	43 x 32	230	2670

4 rejillas incluidas
4 grids included
4 grilles inclus



Este horno de convección se distingue por un atractivo diseño y una fácil utilización. El exterior es de acero inoxidable y el interior esmaltado con iluminación. Temporizador, pilotos luminosos, termostato, termostato de seguridad y doble vidrio anti-quemaduras.

Convection oven is distinguished by an attractive design and easy operation. St/Steel outside, enameled oven inside with light, timer, indicator lights, thermostat, thermal cut-out and double glass.

Four à air pulsé se distingue par une mise en forme belle et un service aisé. Le corps est tout acier inoxydable. Avec intérieur émaillé et illuminé. Avec minuterie, voyants lumineux, thermostat, thermostat de sécurité et avec vitre double.

WC0500E HORNO DE CONVECCIÓN CON CAPACIDAD DE 42.5 L / FOUR À CONVECTION COMMERCIAL DE 42 L /
HALF-SIZE CONVECTION OVEN



REF	REJILLA / GRILL / GRILLE	V	W
WC0500E	46 x 33	220-240	1700



Funciones de "horneado por convección", "asado", "horneado", y "gratinado"

Interior de acero inoxidable y exterior de acero inoxidable cepillado
Capacidad de 42.5 litros – acomoda 4 placas de hornear de 46 x 33 cm
Incluye una bandeja de acero inoxidable y tres rejillas de metal niquelado

220–240V C.A., 50 Hz, 1700 watts, 7,4 A

Homologué CE et RoHS

Convection bake, roast, bake, and broil functions

46 cm – fits 4 half size sheet pans

Includes stainless steel baking sheet/drip pan and three nickel-plated baking racks

220–240 VAC, 50 Hz, 1700 W, 7.4 amps

CE, RoHS

220–240V CA, 50 Hz, 1700 vatios, 7.4 A

Homologado CE y RoHS

5 fonctions : Cuisson au four, cuisson au four à convection, rôtisserie à la broche, grill

Capacité de 42 L (peut accommoder jusqu'à 4 tôles de 46 x 23 cm)

Inclut un plat de cuisson en acier inoxydable et trois grilles en acier chromé

N

Waring Commercial ofrece productos especializados innovadores, para ayudar a su negocio a responder a las siempre cambiantes tendencias de consumo. Un gran surtido de productos especializados están disponibles, desde potentes hornos de convección hasta gofreras de alto rendimiento y cómodas placas de cocción. Incluso ofrecemos un molinillo de especias profesional y una divertida máquina para hacer palomitas de maíz. Cada producto es único y le permitirá ofrecer a sus clientes precisamente lo que piden.

Waring Commercial continues to offer new and innovative specialty items to help your business respond to ever-changing consumer trends. Turn up the heat with high-powered convection ovens, high-performance waffle makers, and convenient extra burners. Spice things up with the new commercial spice grinder while your guests are entertained with the commercial popcorn maker. Each unique product provides commercial businesses with more capabilities to keep customers coming back!

Waring Commercial offre une sélection variée de produits spécialisés novateurs, pour aider votre commerce à répondre aux besoins toujours changeants de votre clientèle. Puissants fours à convection, gaufriers haute performance, plaques de cuisson pratiques, et plus encore... Notre collection d'appareils spécialisés inclut même un moulin à épices professionnel et une machine à popcorn qui fera bien des heureux. Chaque appareil est unique et vous permettra d'offrir à vos clients exactement ce qu'ils réclament !



WSG30EMOLINILLO DE ESPECIAS PROFESIONAL / MOULIN À ÉPICES PROFESSIONNEL /
PROFESSIONAL ELECTRIC SPICE GRINDER

REF	V	W	U
WSG30E	230	175	

Motor de alto rendimiento de calidad profesional capaz de alcanzar 19 000 RPM
Acción de pulso para un control preciso la consistencia de las especias
Incluye tres recipientes de acero inoxidable con tapas, aptos para lavavajillas
230V CA, 50 Hz, 175 vatios, 0.76 A
Homologado CE y RoHS

High-performance commercial-grade motor – 19,000 RPM
PULSE actuation to easily manage consistency of grind
Includes 3 fully removable and dishwasher-safe stainless steel grinding bowls with convenient storage lids
230 VAC, 50 Hz, 175 W, 0.76 amps, .4HP
CE, RoHS

Moteur commercial haute performance capable d'atteindre 19.000 tr/mn
Action intermittente, pour davantage de contrôle
Inclut trois récipients en acier inoxydable avec couvercles, compatibles lave-vaisselle
230V C.A., 50 Hz, 175 watts, 0,76 A
Homologué CE et RoHS

WKS800EAFILADOR DE CUCHILLOS COMERCIAL / AIGUISEUR ÉLECTRIQUE COMMERCIAL /
COMMERCIAL KNIFE SHARPENER

REF	V	W	U
WKS800E	230	25	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
230V CA, 50/60 Hz, 25 vatios, 0.1 A
Homologado CE y RoHS

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
230 VAC, 50/60 Hz, 25 W, 0.1 amps
CE, RoHS

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
230V C.A., 50/60 Hz, 25 watts, 0,1 A
Homologué CE et RoHS

IC20CE TRITURADOR DE HIELO PROFESIONAL / BROYEUR À GLACE PROFESSIONAL /
PROFESSIONEL ICE CRUSHER



REF	V	W	U
IC20CE	230	120	1

Portátil y compacto
Admite sólo cubitos inferiores a 45 g
Altura ajustable para servir hielo en jarras de 1 ó 1.4 L,
u otros recipientes
Bol de 2.4 L y embudo incluidos
230V CA, 50 Hz, 120 vatios, 0.5 A
Homologado CE y RoHS

Portable and compact
Special height adjustment dispenses into 1-liter or 1.4-liter bar
blender containers as well as a variety of other container sizes
Only admit ice cubes smaller than 45g
2.4-liter bowl and funnel included
230 VAC, 50 Hz, 120 W, 0.5 amps
CE, RoHS

Portatif et compact
Pour glaçons de moins de 45g
Hauteur réglable pour accommoder des cruches de 1 à 1,4 L et
des récipients de taille variée
Inclut un entonnoir et un bol de 2,4 L
230V C.A., 50 Hz, 120 watts, 0,5 A
Homologué CE et RoHS

IC70E TRITURADOR DE HIELO PROFESIONAL / BROYEUR À GLACE PROFESSIONAL /
PROFESSIONEL ICE CRUSHER



REF	V	W	U
IC70E	240	240	1

Motor de ½ HP, con dos velocidades
Función START&STOP automática
Capacidad para 2.8 litros de hielo triturado
Admite sólo cubitos inferiores a 45 g
240V CA, 50 Hz, 1.5 A, 240W
Homologado CE y RoHS

½ HP motor
Automatic START&STOP operation
Container holds up to 2.8 liters of crushed ice
Only admit ice cubes smaller than 45g
240 VAC, 50 Hz, 1.5 amps, 240W
CE, RoHS

Moteur de ½ HP
Function START&STOP automatique
Bac à glace d'une capacité de 2,8 L
Pour glaçons de moins de 45g
230V C.A., 50 Hz, 1,5 A, 240W
Homologué CE et RoHS

3.3 MAQUINARIA / MACHINERY / MACHINES

RECAMBIOS DISPONIBLES / SPARE PARTS AVAILABLE / PIÈCES DE RECHANGE DISPONIBLES

REF.

15000 / 15001 / 15002 / 15003 / 15070 / 15071 FREIDORAS 5 LTS Y 8 LTS / 5 & 8 LTS FRYER / FRITEUSE 5 ET 8 LTS	
RE15000	CESTA MALLA FREIDORA 8 LTS / FRYER MESH BASKET 8 LTS / PANIER À MAILLES POUR FRITEUSE 8 LTS (REF. 15000 - 15001 - 15002 - 15003)
RE150001	RESISTENCIA PARA FREIDORA 8 LTS / FRYER ELEMENT 8 LTS / RÉSISTANCE POUR FRITEUSE 8 LTS (RÉF. 15000 - 15001 - 15002 - 15003)
RE1500010	CABEZAL FREIDORA 8 LTS. COMPLETO PARA / COMPLETE FRYER HEAD 8 LTS / TÊTE DE FRITEUSE 8 LTS COMPLÈTE POUR (RÉF. 15000 + 15001)
RE150003	TERMOSTATO DE SEGURIDAD FREIDORA / FRYER SECURITY THERMOSTAT / THERMOSTAT DE SÉCURITÉ FRITEUSE
RE150004	TERMOSTATO DE SEGURIDAD FREIDORA / FRYER SECURITY THERMOSTAT / THERMOSTAT DE SÉCURITÉ FRITEUSE
RE150005	MANDO TERMOSTATO FREIDORA / FRYER THERMOSTAT KNOB / COMMANDE THERMOSTAT FRITEUSE
RE150006	INTERRUPTOR DE CONTACTO FREIDORA / FRYER CONTACT SWITCH / INTERRUPTEUR DE CONTACT FRITEUSE
RE150007	CABEZAL FREIDORA 8 LTS. COMPLETO PARA / COMPLETE FRYER HEAD 8 LTS. FOR / TÊTE FRITEUSE 8 LTS COMPLÈTE POUR (RÉF.15002 + 15003)
RE150008	INTERRUPTOR ENCENDIDO/APAGADO FREIDORA / ON / OFF SWITCH FRYER / INTERRUPTEUR ALLUMAGE/EXTINCTION FRITEUSE (RÉF. 15002 + 15003)
RE150009	LUZ PILOTO VERDE / POWER INDICATOR GREEN/ VOYANT VERT
RE1500091	LUZ PILOTO NARANJA / POWER INDICATOR ORANGE / VOYANT ORANGE
RE150022	GRIFO VACIADO FREIDORA / FRYER DRAINAGE TAP / ROBINET VIDANGE FRITEUSE (15002 + 15003)
RE15070	CESTA MALLA PARA FREIDORA 5 LTS / MESH BASKET FOR FRYER 5 LTS / PANIER MAILLE POUR FRITEUSE 5 LTS (15070 + 15071)
RE150701	RESISTENCIA PARA FREIDORA 5 LTS / ELEMENT FOR FRYER 5 LTS / RÉSISTANCE POUR FRITEUSE 5 LTS (15070 + 15071)
RE150702	CABEZAL PARA FREIDORA 5 LTS / HEAD FOR FRYER 5 LTS / TÊTE POUR FRITEUSE 5 LTS (15070 + 15071)
15004 / 15005 / 15006 / 15007 / 15008 / 15009 GRILL DE CONTACTO / CONTACT GRILL / GRILL DE CONTACT	
RE150041	INTERRUPTOR GRILLS DE CONTACTO / CONTACT GRILL SWITCH / INTERRUPTEUR GRILLS DE CONTACT
RE150042	TERMOSTATO GRILLS + BAÑOS MARIA / GRILL + BAIN MARIE THERMOSTAT / THERMOSTAT GRILLS + BAIN MARIE
RE150043	TERMOSTATO SEGURIDAD GRILLS DE CONTACTO / CONTACT GRILL SECURITY THERMOSTAT / THERMOSTAT SÉCURITÉ GRILLS DE CONTACT
RE150044	MUELLES GRILLS DE CONTACTO / CONTACT GRILL SPRING / RESSORTS GRILLS DE CONTACT
RE150045	RESISTENCIA SUPERIOR GRILL / UPPER GRILL ELEMENT / RÉSISTANCE SUPÉRIEURE GRILL 15004
RE150046	RESISTENCIA INFERIOR GRILL / LOWER GRILL ELEMENT / RÉSISTANCE INFÉRIEURE GRILL 15004
RE150051	RESISTENCIA SUPERIOR GRILL / UPPER GRILL ELEMENT / RÉSISTANCE SUPÉRIEURE GRILL 15005 + 15006
RE150052	RESISTENCIA INFERIOR GRILL / LOWER GRILL ELEMENT / RÉSISTANCE INFÉRIEURE GRILL 15005 + 15006
15010 / 15011 BAÑO MARIA MÁX. 40°C / CHOCOLATE WARMER MAX. 40°C / CHAUFFE-CHOCOLAT MAX. 40°C	
RE150101	TERMOSTATO CALENTADOR DE CHOCOLOTE / CHOCOLATE HEATER THERMOSTAT / THERMOSTAT CHAUFFE-CHOCOLAT
RE150102	RESISTENCIA CALENTADOR DE CHOCOLOTE / CHOCOLATE HEATER ELEMENT / RÉSISTANCE CHAUFFE-CHOCOLAT
15014 / 15015 / 15016 / 15017 / 15018 / 15019 / 15060 BAÑO MARIA 1/1 GN / BAIN-MARIE 1/1 GN / BAIN-MARIE 1/1 GN	
RE150141	RESISTENCIA PARA BAÑO MARIA GN / ELEMENT FOR BAIN MARIE / RÉSISTANCE POUR BAIN MARIE GN
RE150143	TERMOSTATO SEGURIDAD PARA BAÑO MARIA GN / SECURITY THERMOSTAT FOR BAIN MARIE / THERMOSTAT SÉCURITÉ POUR BAIN MARIE GN
15020 / 15021 / 15022 / 15023 / 15024 / 15025 / 15061 BAÑO MARIA 1/1 GN C/GRIFO DESAGÜE / BAIN-MARIE 1/1 GN WITH DRAINAGE TAP / BAIN-MARIE 1/1 GN AVEC ROBINET DE VIDANGE	
RE150201	GRIFO BAÑO MARIA GN / BAIN-MARIE TAP / ROBINET BAIN MARIE GN
15026 CALENTADOR DE PLATOS C/ CAPACIDAD PARA 30 U. / HOT CUPBOARD. CAPACITY 30 U. / CHAUFFE-ASSIETTES. CAPACITÉ 30 U.	
RE150260	SOPORTE PIE PARA CALENTADOR DE PLATOS / SUPPORT FOOT FOR 30 PLATE HEATER / SUPPORT PIED POUR CHAUFFE-PLAT
RE150261	ESTANTE CALENTADOR 30 PLATOS / 30 PLATE HEATER SHELF / ÉTAGÈRE CHAUFFE-PLAT 30 PLATS
RE150262	RESISTENCIA CALENTADOR 30 PLATOS / 30 PLATE HEATER ELEMENT / RÉSISTANCE CHAUFFE-PLAT 30 PLATS
	CALENTADOR DE PLATOS C/ CAPACIDAD PARA 60 U. / HOT CUPBOARD. CAPACITY 60 U. / CHAUFFE-ASSIETTES. CAPACITÉ 60 U.
RE150271	ESTANTE CALENTADOR 60 PLATOS / 60 PLATE HEATER SHELF / ÉTAGÈRE CHAUFFE-PLAT 60 PLATS
RE150272	RESISTENCIA CALENTADOR 60 PLATOS / 60 PLATE HEATER ELEMENT / RÉSISTANCE CHAUFFE-PLAT 60 PLATS
15028 CALENTADOR DE PLATOS C/ CAPACIDAD PARA 120 U. / HOT CUPBOARD. CAPACITY 120 U. / CHAUFFE-ASSIETTES. CAPACITÉ 120 U.	
RE150281	ESTANTE CALENTADOR 120 PLATOS / 120 PLATE HEATER SHELF / ÉTAGÈRE CHAUFFE-PLAT 120 PLATS
RE150282	RESISTENCIA CALENTADOR 120 PLATOS / 120 PLATE HEATER ELEMENT / RÉSISTANCE CHAUFFE-PLAT 120 PLATS
15035 HORNO MULTIFUNCIONAL DE CONVECCIÓN / CONVECTION OVEN / FOUR À AIR PULSE	
RE15035	REJILLA PARA HORNO / GRID FOR OVEN / GRILLE POUR FOUR
RE1503510	MANDO TEMPORIZADOR PARA HORNO / OVEN TIMER KNOB / COMMANDE TEMPORISATEUR POUR FOUR
RE1503511	CRISTAL EXTERIOR PARA HORNO / GLASS EXTERIOR FOR OVEN / VITRE EXTÉRIEURE POUR FOUR
RE1503512	TIRADOR PARA HORNO / OVEN HANDLE / POIGNÉE POUR FOUR
RE1503513	CRISTAL INTERIOR PARA HORNO / GLASS EXTERIOR FOR OVEN / VITRE INTÉRIEURE POUR FOUR

RECAMBIOS DISPONIBLES / SPARE PARTS AVAILABLE / PIÈCES DE RECHANGE DISPONIBLES

REF.

RE150352	BANDEJA PARA HORNO / OVEN TRAY / PLATEAU POUR FOUR 43,5 * 31,5
RE150353	GOMA PARA HORNO / RUBBER FOR OVEN / CAOUTCHOUC POUR FOUR
RE150354	TERMOSTATO PARA HORNO / OVEN THERMOSTAT / THERMOSTAT POUR FOUR
RE150355	TERMOSTATO SEGURIDAD PARA HORNO / OVEN SECURITY THERMOSTAT / THERMOSTAT SÉCURITÉ POUR FOUR
RE150356	BISAGRA PARA HORNO / OVEN HINGE / CHARNIÈRE POUR FOUR
RE150357	RESISTENCIA PARA HORNO / OVEN ELEMENT / RÉSISTANCE POUR FOUR
RE150358	VENTILADOR -MOTOR PARA HORNO / FAN - MOTOR FOR OVEN / VENTILATEUR - MOTEUR POUR FOUR
RE150359	TEMPORIZADOR PARA HORNO / OVEN TIMER / TEMPORISATEUR POUR FOUR
15036	SALAMANDRA C/ PARTE SUPERIOR REGULABLE / SALAMANDER WITH ADJUSTABLE TOP / SALAMANDER AVEC REGULATION DU PLAFOND
RE150361	RESISTENCIA SALAMANDRA / SALAMANDER ELEMENT / RÉSISTANCE SALAMANDRE
RE150362	BANDEJA GOTEO SALAMANDRA / SALAMANDER DRIP PLATE / PLATEAU ÉGOUTTAGE SALAMANDRE
15038	TOSTADORA C/ 3 PINZAS PARA SANDWICH / SANDWICH TOASTER. DELIVERED WITH 3 SANDWICH TONGS / TOASTEUR À SANDWICH. LIVRÉ AVEC 3 PINCES À SANDWICH
RE150381	RESISTENCIA PARA TOSTADORA 15038 / TOASTER ELEMENT 15038 / RÉSISTANCE POUR TOASTER 15038
RE150382	TERMOSTATO TOSTADORA 15038 + 15039 / TOASTER THERMOSTAT 15038 + 15039 / THERMOSTAT TOASTER 15038 + 15039
RE150383	MANDO TEMPORIZADOR TOSTADORA 15038 + 15039 / TOASTER TIMER KNOB 15038 + 15039 / COMMANDE TEMPORISATEUR TOASTER 15038 + 15039
RE150384	MANDO TERMOSTATO TOSTADORA 15038 + 15039 / TOASTER THERMOSTAT KNOB 15038 + 15039 / COMMANDE THERMOSTAT TOASTER 15038 + 15039
RE150385	TEMPORIZADOR TOSTADORA 15038 + 15039 / TOASTER TIMER 15038 + 15039 / TEMPORISATEUR TOASTER 15038 + 15039
15039	TOSTADORA C/ 6 PINZAS PARA SANDWICH / SANDWICH TOASTER. DELIVERED WITH 6 SANDWICH TONGS / TOASTEUR À SANDWICH. LIVRÉ AVEC 6 PINCES À SANDWICH
RE15039	PINZA SANDWICH PARA TOSTADORA 15038 - 15039 / TOASTER SANDWICH TONG 15038 - 15039 / PINCE À SANDWICH POUR TOASTEUR 15038 - 15039
RE150391	RESISTENCIA PARA TOSTADORA 15039 / TOASTER ELEMENT 15039 / RÉSISTANCE POUR TOASTER 15039
15040 / 15041	TOSTADORA 4 RANURAS/6 RANURAS / TOASTER / TOASTEUR
RE150400	PIES PARA TOSTADORA 15040 + 15041 / TOASTER FEET 15039 / PIEDS POUR TOASTER 15040 + 15041
RE150401	RESISTENCIA 500w PARA TOSTADORA 15040 / 500W ELEMENT FOR TOASTER 15040 / RÉSISTANCE 500w POUR TOASTER 15040
RE150402	RESISTENCIA 370w PARA TOSTADORA 15040 / 370W ELEMENT FOR TOASTER 15040 / RÉSISTANCE 370w POUR TOASTER 15040
RE150403	TEMPORIZADOR PARA TOSTADORA 15040 + 15041 / TIMER FOR TOASTER 15040 + 15041 / TEMPORISATEUR POUR TOASTEUR 15040 + 15041
RE150404	INTERRUPTOR PARA TOSTADORA 15040 + 15041 / SWITCH FOR TOASTER 15040 + 15041 / INTERRUPTEUR POUR TOASTER 15040 + 15041
RE150405	MANDO TEMPORIZADOR TOSTADORA 15040 + 15041 / TOASTER TIMER KNOB 15040 + 15041 / COMMANDE TEMPORISATEUR TOASTER 15040 + 15041
RE150411	RESISTENCIA 500w PARA TOSTADORA 15041 / 500W ELEMENT FOR TOASTER 15041 / RÉSISTANCE 500w POUR TOASTER 15041
RE150412	RESISTENCIA 370w PARA TOSTADORA 15041 / 370W ELEMENT FOR TOASTER 15041 / RÉSISTANCE 370w POUR TOASTER 15041
15042 / 15043	TOSTADORA CONTINUA / CONVEYOR TOASTER / TOASTEUR CONVEYEUR
RE150421	RESISTENCIA SUPERIOR TOSTADORA 15042 / UPPER TOASTER ELEMENT 15042 / RÉSISTANCE SUPERIOR TOASTER 15042
RE150422	RESISTENCIA INFERIOR TOSTADORA 15042 / LOWER TOASTER ELEMENT 15042 / RÉSISTANCE INFÉRIEURE TOASTER 15042
RE150423	MOTOR PARA TOSTADORA 15042 / MOTOR FOR TOASTER 15042 / MOTEUR POUR TOASTER 15042
RE150424	VENTILADOR PARA TOSTADORA 15042 + 15043 / FAN FOR TOASTER 15042 + 15043 / VENTILATEUR POUR TOASTER 15042 + 15043
RE150425	SELECTION SWITCH PARA TOSTADORA 15042 + 15043 / TOASTER SELECTION SWITCH / SÉLECTION INTERRUPTEUR POUR TOASTER 15042 + 15043
RE150426	REGULADOR VELOCIDAD TOSTADORA 15042 + 15043 / ADJUSTABLE TOASTER SPEED 15042 + 15043 / RÉGULATEUR VITESSE TOASTER 15042 + 15043
RE150431	RESISTENCIA SUPERIOR 1.4w TOSTADORA 15043 / UPPER TOASTER ELEMENT 1.4W 15043 / RÉSISTANCE SUPÉRIEURE 1.4w TOASTER 15043
RE150432	RESISTENCIA INFERIOR 1.2w TOSTADORA 15043 / LOWER TOASTER ELEMENT 1.2W 15043 / RÉSISTANCE INFÉRIEURE 1.2w TOASTER 15043
RE150433	MOTOR PARA TOSTADORA 15043 / MOTOR FOR TOASTER 15043 / MOTEUR POUR TOASTER 15043
15044	MÁQUINA DE COCER PASTA / PASTA COOKER / CUISER À PÂTE
RE150441	CESTA MALLA GRANDE CON ASAS PARA MAQUINA COCER PASTA / BIG MESH BASKET WITH HANDLES FOR PASTA COOKER / PANIER GRANDE MAILLE À ANSES POUR MACHINE À CUIRE PÂTES
RE150442	CESTA MALLA PEQUEÑA CON MANGO PARA MAQUINA COCER PASTA / SMALL MESH BASKET WITH HANDLE FOR PASTA COOKER / PANIER PETITE MAILLE À MANCHE POUR MACHINE À CUIRE PÂTES
RE150443	TERMOSTATO MAQUINA COCER PASTA / PASTA COOKER THERMOSTAT / THERMOSTAT MACHINE À CUIRE PÂTES
RE150444	GRIFO DESAGUE MAQUINA COCER PASTA / PASTA COOKER DRAINAGE TAP / ROBINET ÉCOULEMENT MACHINE À CUIRE PÂTES
15072	PLACA DE INDUCCIÓN / INDUCTION COOKER / PLAQUE À INDUCTION
RE15072	CRISTAL + MARCO PLACA INDUCCION / GLASS + FRAME INDUCTION PLATE / VITRE + CADRE PLAQUE INDUCTION
RE150725	MANDO DE FUNCIONAMIENTO PLACA INDUCCION / OPERATIONS CONTROL INDUCTION PLATE / COMMANDE DE FONCTIONNEMENT PLAQUE INDUCTION
RE150740	PIE PARA PLACA CALIENTE / HOT PLATE BASE / PIED POUR PLAQUE CHAUDE



**SERVICIO DE MESA
Y BUFFET /
TABLE AND
BUFFET SERVICE /
SERVICE DE TABLE
ET BUFFET**

4.1	SERVICIO Y PRESENTACIÓN	238
4.2	MELAMINA / MELAMINE / MÉLAMINE	248
4.3	CHAFING DISHES	269
4.4	SERVICIO DE MESA / TABLE TOP / SERVICE DE TABLE	273
4.5	CHAMPAÑERA Y COMPLEMENTOS DE VINO / WINE BUCKETS AND ACCESSORIES / SEAUX À CHAMPAGNE ET COMPLÉMENTS	279
4.6	PORTAMENÚS / MENU HOLDERS / PORTE-MENUS	291
4.7	COLECTIVIDADES / INSTITUTIONS / COLLECTIVITÉS	294
4.8	SEÑALIZACIÓN / SIGNS / SIGNALISATION	301

BUFFET CLASSIC - F21

361 CACILLO MONOBLOC / ONE PIECE LADLE / LOUCHE MONOBLOC



Mango anatómico
Anatomical handle
Anse anatomique

Monobloc
One piece
Monobloc

REF	Ø cm	L cm	U
361.000	9	30	1

362 ESPUMADERA MONOBLOC / ONE PIECE SKIMMER / ÉCUMOIRE MONOBLOC



REF	Ø cm	L cm	U
362.000	11	33,5	1

363 ESPÁTULA MONOBLOC / ONE PIECE TURNER / SPATULE MONOBLOC



REF	L cm	U
363.000	32	1

364 CUCHARA DE SERVICIO MONOBLOC / ONE PIECE SERVING SPOON / CUILLÈRE DE SERVICE MONOBLOC



REF	L cm	U
364.000	31	1

365 TENEDOR MONOBLOC / ONE PIECE FORK / FOURCHETTE MONOBLOC



REF	L cm	U
365.000	32	1

360 JUEGO DE COCINA 5 PIEZAS CON SOPORTE DE PARED / 5 PIECES KITCHEN TOOL SET WITH 5-HOOK RACK / 5 PIÈCES DE CUISINE AVEC PENDERIE MURALE



REF	U
360.000	1

366 CACILLO SALSAS MONOBLOC / ONE PIECE SAUCE LADLE /
CUILLÈRE À SAUCES MONOBLOC



REF	Ø cm	L cm	U
366.000	7	28	1

367 CUCHARA ENSALADA MONOBLOC / ONE PIECE SALAD SPOON /
CUILLÈRE À SALADE MONOBLOC



REF	L cm	U
367.000	30	1

368 CUCHILLO COCINA / CARVING KNIFE /
COUTEAU DE CUISINE



REF	L cm	U
368.000	28,5	1

369 PALA PASTELES / CAKE SERVER /
PELLE À GÂTEAU



REF	L cm	U
369.000	22	1

370 CUCHILLO PASTELERÍA / CAKE KNIFE /
COUTEAU À PÂTISSERIE



REF	L cm	U
370.000	29,5	1

371 SOPORTE DE PARED CON 5 GANCHOS / 5-HOOK RACK /
SUPPORT AVEC 5 CROCHETS



REF	L cm	U
371.000	33	1

BUFFET ERGO - F21

3611 CACILLO MONOBLOC / ONE PIECE LADLE / LOUCHE MONOBLOC



Mango anatómico
Anatomical handle
Anse anatomique

Monobloc
One piece
Monobloc

REF	Ø cm	L cm	U
361.100	9	32	1

Pulido brillante
Mirror polishing
Polissage brillant

3621 ESPUMADERA MONOBLOC / ONE PIECE SKIMMER / ÉCUMOIRE MONOBLOC



REF	Ø cm	L cm	U
362.100	11	35	1

Pulido brillante
Mirror polishing
Polissage brillant

3631 ESPÁTULA MONOBLOC / ONE PIECE TURNER / SPATULE MONOBLOC



REF	L cm	U
363.100	37	1

Pulido brillante
Mirror polishing
Polissage brillant

3641 CUCHARA DE SERVICIO MONOBLOC / ONE PIECE SERVING SPOON / CUIILLÈRE DE SERVICE MONOBLOC



REF	L cm	U
364.100	34,5	1

Pulido brillante
Mirror polishing
Polissage brillant

3651 TENEDOR MONOBLOC / ONE PIECE FORK / FOURCHETTE MONOBLOC



REF	L cm	U
365.100	37	1

Pulido brillante
Mirror polishing
Polissage brillant

3661 CACILLO SALSAS MONOBLOC / ONE PIECE SAUCE LADLE /
CUILLÈRE À SAUCES MONOBLOC



REF	Ø cm	L cm	U
366.100	7	36	1

3671 CUCHARA PARA SPAGHETTI / SPAGHETTI SERVER /
CUILLÈRE À SPAGHETTI



REF	L cm	U
367.100	35	1

368 CUCHILLO COCINA / CARVING KNIFE /
COUPEAU DE CUISINE



REF	L cm	U
368.000	28,5	1

3691 PALA PASTELES / CAKE SERVER /
PELLE À GÂTEAU



REF	L cm	U
369.100	31	1

370 CUCHILLO PASTELERÍA / CAKE KNIFE /
COUPEAU À PÂTISSERIE



REF	L cm	U
370.000	29,5	1

346 SOPORTE DE PARED 5 PIEZAS ACERO INOX / 5-HOOK RACK ST/STEEL /
SUPPORT 5 CROCHETS ACIER INOX



REF	L cm	U
346.000	36	1

BUFFET COMET - F21

341 CACILLO MONOBLOC. ACERO INOX 18% CR. / ONE PIECE LADLE. 18% CR. ST/STEEL /
LOUCHE MONOBLOC. INOX 18% CR.



REF	Ø cm	L cm	U
-----	------	------	---

341.000	9	28	1
---------	---	----	---

Pulido satinado mate
Mat satiny polishing
Poli satiné mat

342 ESPUMADERA MONOBLOC. INOX 18% CR. / ONE PIECE SKIMMER. 18% CR. ST/STEEL /
ÉCUMOIRE MONOBLOC. INOX 18% CR.



REF	Ø cm	L cm	U
-----	------	------	---

342.000	11	33	1
---------	----	----	---

Pulido satinado mate
Mat satiny polishing
Poli satiné mat

343 ESPÁTULA MONOBLOC. INOX 18% CR. / ONE PIECE TURNER. 18% CR. ST/STEEL /
SPATULE MONOBLOC. INOX 18% CR.



REF	L cm	U
-----	------	---

343.000	33	1
---------	----	---

Pulido satinado mate
Mat satiny polishing
Poli satiné mat

344 TENEDOR MONOBLOC. INOX 18% CR. / ONE PIECE FORK. 18% CR. ST/STEEL /
FOURCHETTE MONOBLOC. INOX 18% CR.



REF	L cm	U
-----	------	---

344.000	30	1
---------	----	---

Pulido satinado mate
Mat satiny polishing
Poli satiné mat

345 CUCHARA MONOBLOC. INOX 18% CR. / ONE PIECE SPOON. 18% CR. ST/STEEL /
CUILLÈRE MONOBLOC. INOX 18% CR.



REF	L cm	U
-----	------	---

345.000	34	1
---------	----	---

Pulido satinado mate
Mat satiny polishing
Poli satiné mat

346 SOPORTE DE PARED. ACERO INOX 18/10 / 5-HOOK RACK 18/10 ST/STEEL /
SUPPORT 5 CROCHETS. ACIER INOX 18/10



REF	L cm	U
-----	------	---

346.000	36	1
---------	----	---

Pulido satinado mate
Mat satiny polishing
Poli satiné mat

3612 CACILLO MONOBLOC. ACERO INOX 18% CR. / ONE PIECE LADLE. 18% CR. ST/STEEL /
LOUCHE MONOBLOC. ACIER INOX 18% CR.



REF	Ø cm	L cm	U
361.200	10	37	1

3662 MINI-CACILLO SALSAS MONOBLOC. ACERO INOX 18% CR. / ONE PIECE MINI SAUCE LADLE. 18% CR. ST/STEEL /
MINI LOUCHE À SAUCES MONOBLOC. ACIER INOX 18% CR.



REF	Ø cm	L cm	U
366.200	7,5	27	1

3622 ESPUMADERA MONOBLOC. ACERO INOX 18% CR. / ONE PIECE SKIMMER. 18% CR. ST/STEEL /
ÉCUMOIRE MONOBLOC. ACIER INOX 18% CR.



REF	Ø cm	L cm	U
362.200	11	37	1

3632 ESPÁTULA MONOBLOC. ACERO INOX 18% CR. / ONE PIECE TURNER. 18% CR. ST/STEEL /
SPATULE MONOBLOC. ACIER INOX 18% CR.



REF	L cm	U
363.200	37	1
363.201*	37	1

*Perforada / Perforated / Perforée

3652 TENEDOR MONOBLOC. ACERO INOX 18% CR. / ONE PIECE FORK. 18% CR. ST/STEEL /
FOURCHETTE MONOBLOC. ACIER INOX 18% CR.



REF	L cm	U
365.200	35	1

3642 CUCHARA MONOBLOC. ACERO INOX 18% CR. / ONE PIECE SPOON. 18% CR. ST/STEEL /
CUIILLÈRE MONOBLOC. ACIER INOX 18% CR.



REF	L cm	U
364.200	35	1
364.201*	35	1

*Perforada / Perforated / Perforée

3672 CUCHARA SPAGHETTI. ACERO INOX 18% CR. / SPAGHETTI SERVER. 18% CR. ST/STEEL /
CUIILLÈRE À SPAGHETTI. ACIER INOX 18% CR.



REF	L cm	U
367.200	35	1

PINZAS / TONGS / PINCES - F21

358 INOX PINZA BUFFET / UTILITY TONG / PINCE BUFFET



REF	L cm	U
358.024	24	12
358.029	29,5	12
358.040	40	12

358 COLOR PINZA BUFFET INOX MANGO COLOR / ST/STEEL UTILITY TONG COLOURED HANDLE / PINCE BUFFET INOX MANCHE COULEUR



REF	L cm	BLANCO / WHITE / BLANC	ROJO / RED / ROUGE	AZUL / BLUE / BLEU	AMARILLO / YELLOW / JAUNE	VERDE / GREEN / VERT	MARRÓN / BROWN / MARRON	NEGRO / BLACK / NOIR	U
358	24	1	2	3	4	5	6	7	1
358	30	1	2	3	4	5	6	7	1
358	40	1	2	3	4	5	6	7	1

Ref : 358 + L + Color / Colour / Couleur

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.
Fabriquées en acier inoxydable monobloc.
Manche avec revêtement PVC pour une meilleure préhension et isolation.

358 POLICARBONATO PINZA BUFFET POLICARBONATO COLOR / COLOURED POLYCARBONATE UTILITY TONG / PINCE BUFFET POLYCARBONATE COULEUR



REF	L cm	TRANSPARENTE / CLEAR / TRANSPARENT	BLANCO / WHITE / BLANC	ROJO / RED / ROUGE	NEGRO / BLACK / NOIR	U
358	23	0	1	2	7	1

Ref : 358 + L + Color / Colour / Couleur

388 PINZA HIELO / ICE TONG /
PINCE À GLACE



REF	L cm	U
388.014	14	12
388.018	18,5	12

351 PINZA SPAGHETTI / SPAGHETTI TONG /
PINCE À SPAGHETTI



REF	L cm	U
351.000	19	12

3511 PINZA SPAGHETTI REFORZADA / REINFORCED SPAGHETTI TONG /
PINCE À SPAGHETTI REINFORCÉE



REF	L cm	U
351.100	19	12

607 PINZA FUENTE HORNO / ROAST PAN TONG /
PINCE À PLAQUE À RÔTIR



REF	L cm	U
607.000	19	1

616 EXPRIME LIMONES / LEMON SQUEEZER /
PRESSE CITRON



REF	L cm	U
616.000	17	1

389 PINZA PARA MARISCOS EN ALUMINIO / ALUMINIUM LOBSTER CRACKER /
CASSE-PATTES EN ALUMINIUM



REF	L cm	U
389.000	14	1

615 CASCANUECES / NUT CRACKER /
CASSE-NOIX



REF	L cm	U
615.000	16,5	1

902 PINZA CHARCUTERÍA / BUTCHER'S TONG /
PINCE À CHARCUTERIE



REF	cm	U
902.000	10,5 x 5	1

PINZAS / TONGS / PINCES - F21

618 PINZA HAMBURGUESA / BURGER TONG /
PINCE À "BURGER"



REF	L cm	U
618.000	24	1

605 PINZA PARA PASTA / PASTA TONG /
PINCE À PÂTE



REF	L cm	U
605.000	24	1

606 PINZA PARA PAN / BREAD TONG /
PINCE À PAIN



REF	L cm	U
606.000	25	12

359 PINZA DE SERVICIO / SERVING TONG /
PINCE DE SERVICE



REF	L cm	U
359.000	24	1

353 PINZA ENSALADA / SALAD TONG /
PINCE À SALADE



REF	L cm	U
353.000	26,5	1

352 PINZA REPOSTERÍA / CAKE TONG /
PINCE À GÂTEAU



REF	L cm	U
352.000	18	1

617 PINZA ANILLAS / TONG WITH RING /
PINCE À ANNEAUX



REF	L cm	U
617.014	14	1
617.017	17	1

317 FUENTE OVAL BORDE VUELTO / OVAL SERVING DISH WITH ROLLED EDGE /
PLAT OVALE À BORDS RONDS

Pulido satinado
Satin polished
Polissage satiné



REF	cm	U
317.025	25 x 17,2	1
317.030	30 x 20,2	1
317.035	35 x 23,3	1
317.040	40 x 26,7	1
317.045	45 x 29,2	1
317.050	50 x 31,2	1

3174 FUENTE OVAL BORDE VUELTO ECÓNOMICA / ECONOMICAL OVAL SERVING DISH WITH ROLLED EDGE /
PLAT OVALE À BORDS RONDS ÉCONOMIQUE

Pulido brillante
Bright polished
Polissage brillant



REF	cm	U
317.425	25 x 17,5	1
317.430	30 x 21	1
317.435	35 x 24	1
317.440	40 x 26,5	1
317.445	45 x 29,5	1
317.450	50 x 34	1

3172 FUENTE OVAL BORDE VUELTO / OVAL SERVING DISH WITH ROLLED EDGE /
PLAT OVALE À BORDS RONDS

Pulido brillante
Bright polished
Polissage brillant



REF	cm	H cm	U
317.260	60 x 38,5	3	1
317.280	80 x 40,5	3,5	1

3171 FUENTE DE PESCADO BORDE VUELTO / FISH TRAY WITH ROLLED EDGE /
PLAT À POISSON À BORDS RONDS

Pulido brillante
Bright polished
Polissage brillant



REF	cm	H cm	U
317.170	70 x 31,5	3	1

1325 BANDEJA GN 2/1 CON ASAS / TRAY GN 2/1 WITH HANDLES /
PLATEAU GN 2/1 AVEC ANSES



REF	cm	H cm	U
132.521	63 x 53	2	1

907 SOPERA INOX CON BASE / ST/STEEL SOUP TUREEN WITH STAND /
SOUPIÈRE INOX SUR PIED



REF	Ø cm	Lts	U
907.024	24	2,5	1
907.026	26	3,5	1

MELAMINA /
MELAMINE /
MÉLAMINE

MELAMINA Y PRESENTACIÓN / MELAMINE & PRESENTATION / MÉLAMINE ET PRÉSENTATION

ESPAÑOL

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.

ENGLISH

MELAMINE IS A SYNTHETIC RESIN WHICH BECOMES HARDEN AND FORMED AFTER HEATING. IT IS HIGHLY RECOMMENDED FOR TABLE & BUFFET SERVICE FOR ITS PROPERTIES.

FRANCAISE

LA MÉLAMINE ETS UNE RÉSINE SYNTHÉTIQUE QUI SE DURCIT ET PREND APRÈS UN PROCESSUS SPÉCIAL DE RÉCHAUFFEMENT. TRÈS UTILISÉE DANS LE SERVICE DE TABLE ET BUFFET PAR SES PROPERTIES.



CARACTERÍSTICAS / MAIN FEATURES / PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

CONTACTO CON ALIMENTOS: CERTIFICADO POR SGS
CONDICIONES DE TRABAJO: ENTRE -20°C Y +70°C

FOOD CONTACT APPROVED: CERTIFIED BY SGS
WITHSTANDS TEMPERATURES: -20°C & +70°C

CONTACT AVEC ALIMENTS: CERTIFIÉ PAR SGS
TEMPÉRATURES ENTRE: -20°C ET +70°C

PROPIEDADES / PROPERTIES / PROPRIÉTÉS

RESISTENTE AL CALOR
RESISTENTE A LA CORROSIÓN
NO TÓXICO
INODORO
LIGERO E INDEFORMABLE
POCO CONDUCTOR DEL CALOR

HEAT RESISTANT
CORROSION RESISTANT
NON-TOXIC
NON-ODOROUS
LIGHT WEIGHT AND FREE FORM DEFORMATION
LOW HEAT CONDUCTIVITY

RÉSISTANTE À LA CHALEUR
RÉSISTANTE À LA CORROSION
NON-TOXIQUE
INODORE
LÉGÈRE ET INDÉFORMABLE
BAISSE CONDUCTIVITÉ DE LA CHALEUR

USOS / USES / USAGES

NO RECOMENDADA / NOT RECOMMENDED / NON RECOMMANDÉE

MICROONDAS
HORNO
DIRECTO AL FUEGO
ACEITE Y PRODUCTOS QUÍMICOS

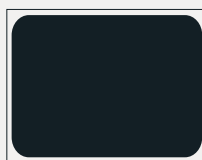
MICROWAVE
OVEN
DIRECT FLAME
OIL AND CHEMICAL PRODUCTS

MICRO-ONDES
FOUR
DIRECTE AU FEU
HUILE OU PRODUITS CHIMIQUES

GN MELAMINA / MELAMINE GN / MÉLAMINE GN - F23

GN 1/1

530 x 325 mm



REF	H mm	U
22052	20	1
22054	40	1
22006	65	1

**GN 1/1
DOUBLE**

530 x 325 mm



REF	H mm	U
22089	65	1

GN 2/3

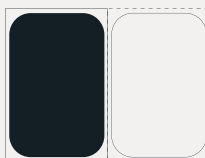
353 x 325 mm



REF	H mm	U
22048	65	1

GN 1/2

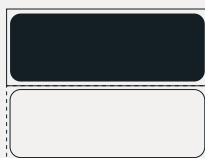
325 x 265 mm



REF	H mm	U
22040	20	1
22042	40	1
22007	65	1
22083	100	1

GN 2/4

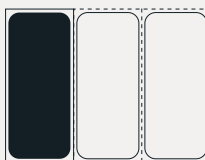
530 x 162 mm



REF	H mm	U
22087	20	1
22050	65	1

GN 1/3

325 x 175 mm



REF	H mm	U
22008	65	1
22079	100	1

GN 1/4

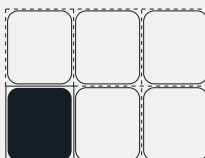
265 x 162 mm



REF	H mm	U
22044	65	1

GN 1/6

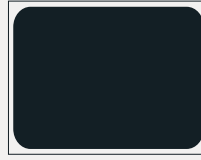
176 x 162 mm



REF	H mm	U
22046	65	1
22081	100	1

GN 1/1

530 x 325 mm



REF	H mm	U
22051	20	1
22053	40	1
22009	65	1

GN 2/3

353 x 325 mm



REF	H mm	U
22047	65	1

GN 1/2

325 x 265 mm



REF	H mm	U
22039	20	1
22041	40	1
22010	65	1
22084	100	1

GN 2/4

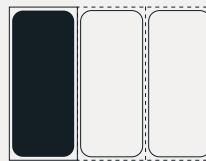
530 x 162 mm



REF	H mm	U
22049	65	1

GN 1/3

325 x 175 mm



REF	H mm	U
22011	65	1
22080	100	1

GN 1/4

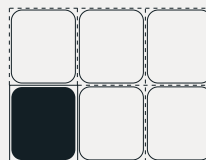
265 x 162 mm



REF	H mm	U
22043	65	1

GN 1/6

176 x 162 mm



REF	H mm	U
22045	65	1
22082	100	1

GN MELAMINA / MELAMINE GN / MÉLAMINE GN - F23

GN 1/1

530 x 325 mm



ROJO / RED / ROUGE			AMARILLO / YELLOW / JAUNE		
REF	H mm	U	REF	H mm	U
22055	20	1	22058	20	1
22056	40	1	22059	40	1
22057	65	1	22060	65	1

VERDE / GREEN / VERT			AZUL / BLUE / BLEU		
REF	H mm	U	REF	H mm	U
22061	20	1	22064	20	1
22062	40	1	22065	40	1
22063	65	1	22066	65	1

GN 1/2

325 x 265 mm



ROJO / RED / ROUGE			AMARILLO / YELLOW / JAUNE		
REF	H mm	U	REF	H mm	U
22067	20	1	22070	20	1
22068	40	1	22071	40	1
22069	65	1	22072	65	1

VERDE / GREEN / VERT			AZUL / BLUE / BLEU		
REF	H mm	U	REF	H mm	U
22073	20	1	22076	20	1
22074	40	1	22077	40	1
22075	65	1	22078	65	1

22152

GN CURVADO /
CURVED GN PAN /
GN COURBÉ



REF	Size	H mm	U
22152	535 x 265 (GN 1/1)	65	1
22153	330 x 265 (GN 1/2)	65	1

REF. PI-Q

22159

STAND GN CURVADO /
GN CURVED SYSTEM STAND /
PRÉSENTOIR GN COURBÉ



EL PRECIO NO
INCLUYE CUBETAS /
PRICE DOES NOT
INCLUDE CONTAINERS /
LES BACS NE SONT PAS
INCLUS DANS LE PRIX

REF	Size	H mm	U
22159	580 x 525	325	1

22154

EXPOSITOR GN /
GN STAND /
PRÉSENTOIR GN



REF. 22154



REF. 22155



REF. 22156



REF. 22157



REF	Size	H mm	U
22154	565 x 525 (GN 1/1)	325	1



REF	Size	H mm	U
22155	360 x 525 (GN 1/2)	325	1



REF	Size	H mm	U
22156	360 x 525 (GN 1/3)	325	1



REF	Size	H mm	U
22157	360 x 525 (GN 1/6)	325	1

Cubetas no incluidas /
Containers not included /
Bacs pas inclus

22123

EXPOSITOR 3 PISOS CON 3 BANDEJAS /
3 TIER SQUARED STAND WITH 3 PLATES /
PRÉSENTOIRE 3 NIVEAUX AVEC
3 PLATEAUX



REF	Lmm	H mm	U
22123	740	257	1

22158

EXPOSITOR 4 VASIJAS /
4 CROCKS SYSTEM STAND /
PRÉSENTOIR 4 CRUCHES



REF	Size	H mm	U
22158	580 x 528	325	1

Cubetas no incluidas /
Containers not included /
Bacs pas inclus

FUENTES MELAMINA / MELAMINE TRAYS / PLATEAUX MÉLAMINE - F23

2200

FUENTE CUADRADA /
SQUARED TRAY /
PLATEAU CARRÉ



REF	A mm	H mm	U
22001	335	55	1
22000	373	28	1

2201

FUENTE RECTANGULAR /
OBLONG PLATE /
PLATEAU RECTANGULAIRE



REF	A mm	B mm	H mm	U
22012	358	205	38	1
22013	443	221	44	1
22014	495	272	56	1
22015	557	322	52	1
22016	710	405	53	1

2209

FUENTE RECTANGULAR
HONDA /
CLASSIC DEEP DISH /
RAVIER CARRÉ



REF	L mm	A mm	H mm	U
22091	250	150	65	1
22092	305	220	25	1

22164

FUENTE RECTANGULAR /
RECTANGULAR SERVING DISH /
RAVIER



REF	Size mm	H mm	U
22164	250 x 150	70	1
22165	350 x 250	70	1
22166	450 x 300	70	1

22090

PLATO REDONDO DE
PRESENTACIÓN /
ROUND PLATTER PRESENTATION /
PLATEAU ROND PRÉSENTATION



REF	Ømm	Hmm	U
22090	310	20	1

BANDEJAS MELAMINA / MELAMINE TRAYS / PLATEAUX MÉLAMINE - F23

2215

BANDEJA GASTRONORM /
GASTRONORM TRAY /
PLATEAU GASTRONORME



REF	mm	H mm	U
22150	530 x 325	20	1
22151	325 x 265	20	1

22002

BANDEJA EXHIBICIÓN CUADRADA /
SQUARED DISPLAY PLATE /
PLATEAU CARRÉ PRÉSENTATION



REF	mm	H mm	U
220021	305	35	1
22002	355	40	1
220023	405	45	1

22003

BANDEJA EXHIBICIÓN /
DISPLAY PLATE /
PLATEAU PRÉSENTATION



REF	mm	H mm	U
220031	310	40	1
22003	350	40	1
220033	420	50	1

2208

BANDEJA EXHIBICIÓN
RECTANGULAR /
RECTANGULAR DISPLAY TRAY /
PLATEAU RECTANGULAIRE



REF	mm	H mm	U
22085	390 x 150	15	1
22086	500 x 180	18	1

22170

BANDEJA FORMA HOJA /
LEAF PLATE /
PLATEAU FORME FEUILLE



REF	mm	H mm	U
22170	505 x 240	70	1

BANDEJAS MELAMINA / MELAMINE TRAYS / PLATEAUX MÉLAMINE- F23

22103

BANDEJA 5 COMPARTIMENTOS /
5-COMPARTMENT BOWL /
BOL 5-COMPARTIMENTS



REF	Ø mm	H mm	U
22103	38	6,5	1

2202

FUENTE OVAL
CON BORDE DECORADO /
OVAL TRAY /
PLATEAU OVALE



REF	A mm	B mm	H mm	U
22027	415	295	45	1
22028	470	335	50	1
22029	535	375	55	1

22023

FUENTE OVAL HONDA /
OBLONG PLATE /
PLATEAU OVALE



REF	A mm	B mm	H mm	U
22023	500	360	67	1

22024

FUENTE REDONDA
CON BORDE DECORADO /
DECORATED EDGE TRAY /
PLATEAU ROND BORD DÉCORÉ



REF	Ø mm	H mm	U
22024	350	40	1
22025	400	43	1
22026	450	52	1

22022

FUENTE REDONDA /
ROUND BOWL /
BOL ROND



REF	Ø mm	H mm	U
22022	360	70	1

22177

BOL REDONDO BAJO /
LOW ROUND BOWL /
BOL ROND BAS



REF	Ø mm	H mm	U
22177	365	75	1

BOLS MELAMINA / MELAMINE BOWLS / BOLS MÉLAMINE - F23

22019

BOL REDONDO /
ROUND BOWL /
BOL ROND



REF	Ø mm	H mm	U
22019	200	90	1
22020	280	125	1
22021	380	170	1

2210

BOL REDONDO /
ROUND BOWL /
BOL ROND



REF	Ø mm	H mm	U
22100	160	90	1
22101	260	100	1
22102	360	130	1

22004

BOL CUADRADO /
DEEP SQUARED BOWL /
BOL CARRÉ



REF	A mm	H mm	U
22004	250	88	1
22005	375	90	1

222

BOL CUADRADO HONDO /
DEEP SQUARED BOWL /
BOL CARRÉ



REF	mm	H mm	U
22200	90 x 90	55	1
22201	130 x 130	70	1
22202	180 x 180	85	1
22203	240 x 240	100	1
22204	300 x 300	115	1
22211	70 x 70	42	1

2220

BOL CUADRADO HONDO DOS COLORES /
TWO TONES DEEP SQUARED BOWL /
BOL CARRÉ DEUX COULEURS

REF	mm	H mm	ROJO / RED / ROUGE	AZUL / BLUE / BLEU	AMARILLO / YELLOW / JAUNE	VERDE / GREEN / VERT	NEGRO / BLACK / NOIR	U
22200	90 x 90	55	R	A	AM	V	N	1
22202	180 x 180	85	R	A	AM	V	N	1
22203	240 x 240	100	R	A	AM	V	N	1



REF + Código color
REF + Color code
REF + Code couleur

BOLS MELAMINA / MELAMINE BOWLS / BOLS MÉLAMINE - F23

2216

BOL CÓNICO /
CONICAL BOWL /
BOL CONIQUE



REF	mm	Hmm	U
22167	130 x 130	85	1
22168	160 x 160	108	1

2217

BOL TORNEADO /
SPIN ROUND BOWL /
BOL TOURNÉ



REF	mm	Hmm	U
22171	205 x 205	95	1
22172	245 x 245	105	1
22173	280 x 280	120	1

22169

BOL OVAL /
OVAL BOWL /
BOL OVALE



REF	mm	Hmm	U
22169	290 x 165	150	1

22174

BOL REDONDO INCLINADO /
SLANTED ROUND BOWL /
BOL ROND INCLINÉ



REF	mm	Hmm	U
22174	212 x 208	104	1
22175	300 x 291	137	1
22176	360 x 349	163	1

22108

PLATILLO CUADRADO /
SQUARED BOWL /
BOL CARRÉ



REF	L mm	A mm	H mm	U
22108	100	100	33	1
22109	125	125	35	1

22116

BOL GRANDE /
BIG SALAD BOWL /
SALADIER GRAND



REF	Ø mm	H mm	U
22116	190	50	1

22117

BOL PEQUEÑO /
SMALL SALAD BOWL /
SALADIER PETIT



REF	Ø mm	H mm	U
22117	140	60	1

22107

PLATILLO CONCHA /
SHELL SAUCER /
SOUCOUPÉ COQUILLE



REF	L mm	A mm	H mm	U
22107	155	115	20	1

867

RECIPIENTE PARA SALSAS /
REMEKIN /
REMEKIN



REF	Mlts	Ø mm	H mm	U
867.030	30	50	23	10
867.060	60	60	30	10
867.090	90	70	35	10
867.120	120	75	40	10

22160

VASIJA 1L /
1L CROCK /
CRUCHE 1L



REF	Ømm	Hmm	U
22160	130	105	1

2211

PLATO /
ROUND DISH /
ASSIETTE PLATE



REF	Ø mm	H mm	U
22111	160	23	1
22112	200	23	1
22113	230	23	1
22114	265	23	1

22115

PLATO SOPA /
SOUPE PLATE /
ASSIETTE CREUSE



REF	Ø mm	H mm	U
22115	240	37	1

22099

PLATO-BOL /
BOWL-PLATE /
PLAT-BOL



REF	Ø mm	H mm	U
22099	380	90	1

22182

PLATO OVAL /
OVAL DISH /
ASSIETTE OVAL



REF	Size	H mm	U
22182	243 x 182	21	1
22183	305 x 232	25	1
22184	342 x 268	27	1

22088

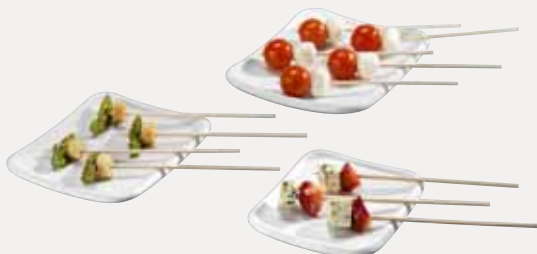
PLATILLO PARA HUEVO /
EGG CUP /
COQUETIER



REF	L mm	A mm	H mm	U
22088	115	115	20	1

22104

MINI BANDEJA PRESENTACIÓN /
MINI SQUARE PLATE /
PLATEAU MINIATURE



REF	Lmm	Amm	Hmm	U
22104	125	105	2	1
22105	140	130	2	1
22106	170	140	2,5	1

COMPLEMENTOS MELAMINA / MELAMINE COMPLEMENTS / COMPLÉMENTS MÉLAMINE - F23

22118

TAZA APILABLE /
STACKABLE MUG /
TASSE EMPILABLE



REF	Ø mm	H mm	U
22118	75	100	1

22178

TAZA / CUP /
TASSE
PLATO / PLATE /
ASSIETTE



REF	Size	Ø mm	H mm	U
TAZA / CUP / TASSE				
22178	S	70	48	1
22180	L	98	65	1
PLATO / PLATE / ASSIETTE				
22179	S	103		1
22181	L	144		1

22097

PANERA REDONDA
Y OVAL /
ROUND AND OVAL
BREAD BASKET /
CORBEILLE À PAIN
ROND ET OVALE



Ref. 22097



Ref. 22098

REF	mm	H mm	U
22097	240	70	1
22098	275 x 210	70	1

22032

CUCHARA - CUCHARA PERFORADA /
SPOON - SLOTTED SPOON /
CUIILLÈRE - CUIILLÈRE AJOURÉE



Ref. 22033

Ref. 22032

REF	L mm	U
22032	300	1
22033	300	1

22034

CACILLO /
SOUP LADLE /
LOUCHE



REF	L mm	U
22034	270	1

22110

CUCHARA DEGUSTACIÓN /
PARTY SPOON /
CUIILLÈRE A MUSE BOUCHE



REF	L mm	A mm	H mm	U
22110	145	45	50	1

COMPLEMENTOS MELAMINA / MELAMINE COMPLEMENTS / COMPLÉMENTS MÉLAMINE - F23

22161

SOPORTE PRESENTACIÓN
PIZARRA-GRANITO /
GRANITE-SLATE
DISPLAY PLATE /
PRESENTOIR
GRANITE-ARDOISE



REF	mm	H mm	U
22161	530 x 325	7	1
22162	325 x 260	7	1

Reversible: 1 cara pizarra - 1 cara granito
Reversible: 1 slate side - 1 granite side
Réversible: 1 face ardoise - 1 face granite

22017

SOPORTE RECTANGULAR "MÁRMOL"
PARA EXHIBICIÓN /
"MARBLE" RECTANGULAR
DISPLAY PLATE /
PLATEAU "MARBRES" RECTANGULAR



REF	A mm	B mm	H mm	U
22017	590	240	24	1

22018

SOPORTE TRIANGULAR "MÁRMOL"
PARA EXHIBICIÓN /
"MARBLE" OBLONG DISPLAY PLATE /
PLATEAU "TRIANGULAIRE
MARBRES"



REF	A mm	H mm	U
22018	360	20	1

22185

CENICERO CÓNICO /
CONICAL ASHTRAY /
CENDRIER CONIQUE



REF	Ø mm	H mm	U
22185	100	27	1

22030

CENICERO REDONDO PARA EXTERIOR /
WINDPROOF ASHTRAY ROUND-BLACK /
CENDRIER POUR L'EXTERIEUR-NOIR



REF	Ø mm	H mm	U
22030	145	60	1

22031

CENICERO REDONDO COLOR NEGRO /
ROUND DINNER ASHTRAY-BLACK /
CENDRIER RONDE NOIR



REF	Ø mm	U
22031	100	1

22187

BOL /
BOWL /
BOL



REF	Ø mm	H mm	U
22187	123	63	1
22188	162	78	1
22189	175	79	1
22190	193	68	1

22199

PALILLOS /
CHOPSTICK /
BAGUETTES



REF	L mm	U
22199	225	1

22195

BANDEJA OVAL /
OVAL TRAY /
PLATEAU OVAL



REF	A mm	B mm	H mm	U
22195	224	162	22	1
22196	253	184	20	1
22197	300	222	20	1

22191

PLATO /
DISH /
ASSIETTE



REF	Ø mm	H mm	U
22191	153	17	1
22192	175	20	1
22193	202	18	1
22194	255	23	1

ESPEJOS ACRÍLICOS & PRESENTACIÓN / ACRYLIC MIRRORS & DISPLAY /
MIROIRS & PRÉSENTATION - F23

ESPAÑOL

ESPEJOS ACRÍLICOS IDEALES PARA EL BUFFET Y EXPOSICIÓN DE PRODUCTOS. TOTALMENTE HIGIÉNICOS Y FÁCILES DE LIMPIAR. PUEDEN USARSE EN AMBOS LADOS YA QUE ES ESPEJO POR UN LADO Y NEGRO BRILLANTE POR EL OTRO, LO CUAL OFRECE UNA GRAN VARIEDAD DE COMBINACIONES PARA LA EXPOSICIÓN.

ENGLISH

ACRYLIC MIRRORS. IDEAL FOR THE BUFFET AND EXHIBITION OF PRODUCTS. COMPLETELY HYGIENIC AND EASY TO CLEAN. CAN BE USED ON BOTH SIDES. IT IS MIRROR ON ONE SIDE AND BRIGHT BLACK ON BACK SIDE, OFFERING A LOT OF DISPLAY POSSIBILITIES.

FRANÇAISE

MIROIRS ACRYLIQUES. IDÉAL POUR LE BUFFET ET L'EXPOSITION DES PRODUITS. TOTALEMENT HYGIÉNIQUES ET FACILES À NETTOYER. ON PEUT LES UTILISER POUR LES DEUX CÔTÉS PUISQU'ILS ONT D'UN CÔTÉ MIROIR ET L'AUTRE CÔTÉ NOIR BRILLANT.

CÍRCULO / CIRCLE / CERCLE



REF	∅ mm	U
18000	300	1
18001	380	1
18002	450	1
18003	600	1
18004	750	1

OVAL / OVAL / OVALE



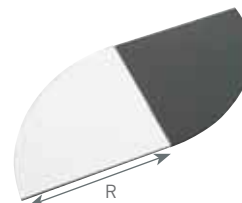
REF	mm	U
18013	450 x 300	1
18014	600 x 400	1
18015	750 x 550	1

RECTÁNGULO / RECTANGLE / RECTANGLE



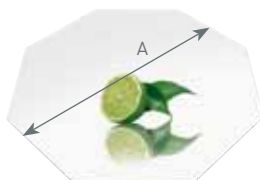
REF	mm	U
18016	450 x 300	1
18017	600 x 400	1
18018	750 x 550	1

1/4 CÍRCULO / 1/4 CIRCLE / 1/4 CERCLE



REF	R cm	U
18019	15	1
18020	20	1

OCTÁGONO / OCTAGON / OCTOGONE



REF	A cm	U
18005	30	1
18006	40	1
18007	50	1
18008	60	1

YING YANG / YING YANG / YING YANG



REF	∅ mm	U
18021	40	1
18022	60	1

ESPEJOS ACRÍLICOS & PRESENTACIÓN / ACRYLIC MIRRORS & DISPLAY /
MIROIRS & PRÉSENTATION - F23

CÍRCULO CON BASE / CIRCLE WITH BASE /
CERCLE AVEC BASE



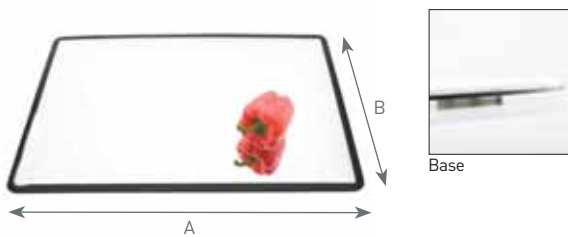
REF	∅ cm	U
18028	38	1
18029	45	1
18030	60	1

OVAL CON BASE / OVAL WITH BASE /
OVALE AVEC BASE



REF	A cm	B cm	U
18031	45	30	1
18032	60	40	1

RECTÁNGULO CON BASE / RECTANGLE WITH BASE /
RECTANGULAIRE AVEC BASE



REF	A cm	B cm	U
18033	60	40	1
18034	75	55	1

CUBOS / CUBES / CUBES



REF	cm	U
18035	15 x 15 x 15	1
18036	20 x 20 x 20	1
18037	25 x 25 x 25	1
18038	30 x 30 x 30	1

5 Caras espejo y una en negro
5 Mirror sides and one black
5 côtés miroir et un noir

PODIUM / STAND / PRÉSENTOIR



REF	∅ cm	U
18039	40 - 60	1

Incluye 1 expositor circular y dos expositores semi-circulares
Set of 1 round stand and 2 semicircle stands
1 présentoir rond et 2 présentoirs semi-circulaires compris

PODIUM ESCALERA / STAIR STAND /
PRÉSENTOIR ESCALIER



REF	U
18040	1

Juego de 3 podiums / Set of 3 Stands / Lot 3 présentoirs:
35 x 25 x 15 cm
35 x 25 x 10 cm
35 x 23,5 x 5 cm

MINIATURAS HIERRO / CAST IRON / MINI FONTE ÉMAILLÉE - F23

ESPAÑOL

MINIATURAS EN HIERRO FUNDIDO Y ESMALTADO INTERIOR, PERFECTAS PARA SERVICIO INDIVIDUAL Y PRESENTACIÓN. APTAS PARA COCINAS EN TODO TIPO DE FUEGOS INCLUSO INDUCCIÓN Y ALTAMENTE RECOMENDADA PARA COCCIÓN DIRECTAMENTE AL HORNO. DIFUSIÓN UNIFORME DEL CALOR.

ENGLISH

ENAMELLED CAST IRON MINIATURES PERFECT FOR INDIVIDUAL SERVICE AND PRESENTATIONS. SUITABLE FOR ANY KIND OF STOVES: GAS, ELECTRICITY, VITRO AND INDUCTION AND HIGHLY RECOMMENDED FOR OVEN COOKING.

FRANÇAISE

EXCELLENT HEAT RETENTION AND DISTRIBUTION. MINIATURES EN FONTE ÉMAILLÉE (À L'INTÉRIEUR) PARFAIT POUR LE SERVICE INDIVIDUEL ET PRÉSENTATION. BATTERIE QUI OFFRE UN RENDEMENT MAXIMALE SUR TOUT TYPE DE FEUX: GAZ, VITROCÉRAMIQUE, ELECTRICITÉ, INDUCTION ET FOUR. DIFFUSION UNIFORME DE LA CHALEUR.

23500 MINI SARTÉN / MINI FRY PAN /
MINI POÊLE RONDE



REF	Ø cm	L cm	H cm	U
23500	10,5	16	2,6	1

23501 MINI SARTÉN / MINI FRY PAN /
MINI POÊLE RONDE



REF	Ø cm	L cm	H cm	U
23501	13,5	21	2,5	1

23502 MINI SARTÉN ALTA / MINI DEEP FRY PAN /
MINI POÊLE RONDE HAUTE



REF	Ø cm	L cm	H cm	U
23502	10,5	14	3,8	1

23503 MINI SARTÉN CUADRADA / MINI SQUARED FRY PAN /
MINI POÊLE CARRÉE



REF	cm	L cm	H cm	U
23503	13,6 x 13,6	23,3	3,6	1

23504 MINI SARTÉN RECTANGULAR / MINI OBLONG FRY PAN /
MINI POÊLE RECTANGULAIRE



REF	cm	L cm	H cm	U
23504	12,7 x 10,5	18	2,5	1

23505 MINI CACEROLA CON TAPA / MINI ROUND CASSEPOLE WITH LID /
MINI COCOTTE AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	U
23505	10	1

23506 MINI FUENTE OVAL CON TAPA / MINI OVAL PAN WITH LID /
MINI PLATEAU OVAL AVEC COUVERCLE



REF	cm	U
23506	12 x 8	1

927 ENSALADERA ACRÍLICA REDONDA / ACRYLIC ROUND SALAD BOWL /
SALADIER ROND ACRYLIQUE



REF	Ø cm	H mm	U
927.000	258	158	1

928 ENSALADERA ACRÍLICA CUADRADA / ACRYLIC SQUARED SALAD BOWL /
SALADIER CARRÉE ACRYLIQUE



Ref. 928.000



Ref. 928.001

REF	mm	H mm	U
928.000	285 x 285	124	1
928.001	147 x 147	70	1

903 PLACA ENFRIADORA INOXIDABLE 18/10 / 18/10 ST/STEEL COOLING PLATE /
PLAQUE RÉFRIGÉRANTE



REF	Dim. cm	U
903.001	53 x 32,5 (GN 1/1)	1
903.002	32,5 x 26,5 (GN 1/2)	1

Para una presentación fácil e higiénica de alimentos fríos en los buffets
For an easy and hygienic way of cold food presentation
Pour présenter facilement des aliments froids sur les buffets

379 CHAFING DISH CON TAPA / CHAFING DISH WITH LID /
CHAFING DISH AVEC COUVERCLE



REF	cm	H cm	Lts	U
379.065	65 x 35	34	9,5	1

Soporte, recipiente, cubeta, tapa y asas de tapa 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

3795 CHAFING DISH ECONÓMICO CON TAPA / ECONOMICAL CHAFING DISH WITH LID /
CHAFING DISH ÉCONOMIQUE AVEC COUVERCLE



REF	cm	H cm	Lts	U
379.500	60 x 35	32	9	1

Soporte, recipiente, cubeta, tapa y asas de tapa 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

387 CHAFING DISH CON TAPA TIPO ROLL TOP / CHAFING DISH WITH ROLL TOP LID /
CHAFING DISH AVEC COUVERCLE "ROLL TOP"



REF	cm	H cm	Lts	U
387.065	65 x 38	39	9,5	1

Soporte, recipiente, cubeta, tapa y asas de tapa 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

3875 CHAFING DISH RECTANGULAR CON TAPA ROLL TOP / RECTANGULAR CHAFING DISH ROLL TOP LID /
CHAFING DISH RECTANGULAIRE AVEC COUVERCLE ROLL TOP



REF	cm	H cm	Lts	U
387.500	74 x 45	41	9	1

Soporte, recipiente, cubeta, tapa y asas de tapa 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

CHAFING DISHES - F21

8975 CHAFING DISH REDONDO TAPA ROLL TOP / ROUND CHAFING DISH ROLL TOP LID /
CHAFING DISH ROND AVEC COUVERCLE ROLL TOP

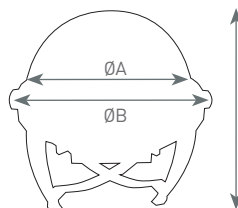


REF	A cm	B cm	H cm	Lts	U
897.500	51,5	35	48,5	6	1

897 CHAFING DISH REDONDO TAPA ROLL TOP Y PIES DORADOS / ROUND CHAFING DISH WITH ROLL TOP LID AND GOLDEN LEGS /
CHAFING DISH ROND AVEC COUVERCLE ROLL TOP ET PIÉDS DORÉS



REF	A cm	B cm	H cm	U
897.000	35	45	45	1

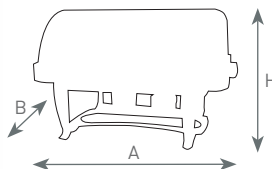


Apertura máxima: 180°
Max. opening: 180°
Ouverture maximale: 180°
Patas de latón dorado
Golden brass legs
Pieds en laiton doré

898 CHAFING DISH RECTANGULAR TAPA ROLL TOP Y PIES DORADOS / CHAFING DISH WITH ROLL TOP LID AND GOLDEN LEGS /
CHAFING DISH RECTANGULAIRE AVEC COUVERCLE ROLL TOP ET PIÉDS DORÉS



REF	A cm	B cm	H cm	U
898.000	76,9	50	41	1



Apertura máxima: 180°
Max. opening: 180°
Ouverture maximale: 180°
Patas de latón dorado
Golden brass legs
Pieds en laiton doré

Soporte, recipiente, cubeta y tapa en acero inox.
Con 2 quemadores
Stand, water pan, insert and St/Steel lid.
With 2 burners
Support, récipient, bac et couvercle en acier inox.
Avec 2 brûleurs

9500 ELEMENTO ELÉCTRICO PARA CHAFING DISH / ELECTRIC HEATING UNIT FOR CHAFING DISH /
CORPS DE CHAUFFE POUR CHAFING DISH



REF	P	U
950.000	240 W	1

Adaptable a las referencias 379 y 387
Adaptable to ref. 379 and 387
Adaptable aux réf. 379 et 387

3871 / 3872 FUEL PARA CHAFING DISH / BUFFET FUEL /
FUEL POUR CHAFING DISH



REF	DIM. mm	DURACIÓN / LENGHT / DURÉE	U
387.100	65 x 55	3 h	1
387.200	83 x 60	6 h	1

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.

À cause sa formule spécial il n'y pas aucune restriction de magasinage ou transportation
Ne goutte pas.
Non inflammable.
Non comboustible.
Non toxique.
Facile à ouvrir et fermer.
On peut le garder si on ne le consomme pas tout.
Facile à allumer une fois éteint.

3722 CONTENEDOR PARA COMBUSTIBLE DE CHAFING DISH / BURNER HOLDER FOR CHAFING DISH /
PORTE-BRÛLEUR POUR CHAFING DISH



REF	U
372.200	1

Adaptable a las referencias 379, 387, 898 y 8991
Adaptable to ref. 379, 387, 898 and 8991
Adaptable aux réf. 379, 387, 898 et 8991

9100 OLLA ELÉCTRICA PARA BUFFET / SOUP KETTLE /
MARMITE BUFFET CHAUD



REF	cm	Lts	U
910.008	34,5 x 41	9,5	1

Piezas de repuesto:
Container interior inox. Resistencia. Termostato.
Control temperatura. Conjunto piloto neón. Tapa.
Termostato regulador de temperatura
Resistencia 400 W, 1,9 amperios,
230 V monofase, 50/60 Hz
Tapa de acero inox
Cuerpo de aluminio con baño epoxy
Cuba interior de acero inox. con capacidad
para 9,5 litros

Spare parts:
Inside container. Resistance. Thermostat.
Temperature control. Light set. Lid.
Thermostat to regulate the temperature
Resistance 400 W, 1,9 amperes, 230 V single
phase, 50/60 Hz
St/Steel lid
External aluminium body with epoxy coating
Inside pool St/Steel, 9,5 lts. capacity.

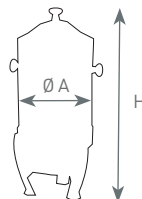
Pièces de rechange:
Conteneur intérieur inox. Résistance. Thermostat.
Control de température. Indicateur néon. Couvercle.
Thermostat pour le réglage de la température
Résistance 400 W, 1,9 ampères,
230 V monophasée, 50/60 Hz
Couvercle en acier inox
Bâti en aluminium laqué epoxy
Cuve intérieur en acier inox. capacité 9,5 lts.

CHAFING DISHES - F21

8991 CALENTADOR DE LÍQUIDOS / COFFEE URN /
CHAUFFE-LIQUIDES



REF	A cm	H cm	Lts	U
899.100	33	54	8	1



8892 DISPENSADOR DE ZUMOS - ACERO INOX / JUICE DISPENSER ST/STEEL /
DISTRIBUTEUR À JUS - ACIER INOX



Ref. 899.200



Ref. 899.202

REF		Lts	U
899.000	Pie dorado / Golden leg / Pied doré	6	1
899.200		8	1
899.202		8 x 2	1

8893 DISPENSADOR DE LECHE - ACERO INOX / MILK DISPENSER ST/STEEL /
DISTRIBUTEUR À LAIT - ACIER INOX



Ref. 899.300



Ref. 899.303

REF	Lts	U
899.300	8	1
899.302	8 x 2	1

335 JARRA BOMBADA CON RETÉN / SERVER WITHOUT LID /
PICHET BOMBÉ AVEC RETENU



REF	Lts	U
335.002	1,80	1

644 JARRA DE POLICARBONATO / POLICARBONATE SERVER /
PICHET EN POLYCARBONATE



REF	Lts	U
644.100	1	1
644.175	1,75	1

646 JARRA POLICARBONATO APILABLE SIN TAPA / STACKABLE POLYCARBONATE SERVER WITHOUT LID /
PICHET POLYCARBONATE EMPILABLE SANS COUVERCLE



REF	COLOR / COLOUR / COULEUR	Lts	U
646.100	Translucido / Translucide	1	1
646.103	Azul / Blue / Bleu	1	1
646.105	Verde / Green / Vert	1	1
646.200	Translucido / Translucide	2	1

6463 TAPA POLIPROPILENO JARRA APILABLE / POLYPROPYLENE LID FOR STACKABLE SERVER /
COUVERCLE POLYPROPYLÈNE POUR PICHET EMPILABLE



REF	COLOR / COLOUR / COULEUR	Lts	U
646.300	Azul / Blue / Bleu	1	1
646.310	Gris / Grey / Gris	1	1
646.301	Azul / Blue / Bleu	2	1

SERVICIO DE MESA / TABLE TOP / SERVICE DE TABLE - F21

349 JARRA TERMO LUXE / LUXE INSULATED COFFEE POT / PICHET ISOLANTE LUXE



REF	Lts	U
349.030	0,30	1
349.060	0,60	1
349.100	1,00	1

Interior en acero inoxidable
Inner side in St/Steel
Interieur en acier inoxydable

337 JARRA TERMO / INSULATED COFFEE POT / PICHET ISOLANTE



REF	Lts	U
337.030	0,30	1
337.060	0,60	1
337.090	0,90	1
337.150	1,50	1
337.200	2	1

Interior en acero inoxidable
Inner side in St/Steel
Interieur en acier inoxydable

895 SERVIDOR TERMO / VACUUM JUG / VERSEUSE THERMO



REF	Lts	U
895.006	0,6	1
895.010	1	1
895.015	1,5	1
895.020	2	1

Interior en acero inoxidable
Inner side in St/Steel
Interieur en acier inoxydable

8951 SERVIDOR TERMO EN POLIPROPILENO / POLYPROPYLENE VACUUM JUG / VERSEUSE THERMO EN POLYPROPYLÈNE



REF	Lts	U
895.105	0,5	1
895.110	1	1

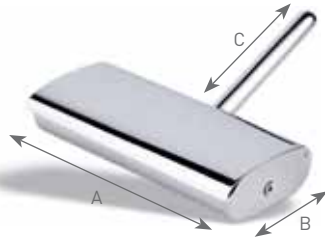
Interior cristal doble pared
Inner side in double glass line
Interieur verre double mur

894 TERMO CON DOSIFICADOR / AIR POT / AIR POT



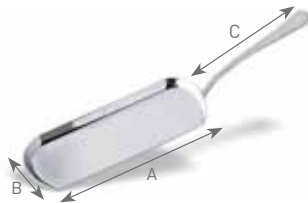
REF	Lts	U
894.003	3	1
894.004	4	1
894.005	5	1

624 RECOGEMIGAS / TABLE CRUMBER /
RAMASSE-MIETTES



REF	A x B x C cm	U
624.000	14,7 x 7 x 9,6	1

625 PALA RECOGEMIGAS / TABLE CRUMBER /
PELLE RAMASSE-MIETTES



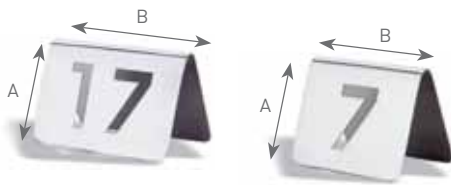
REF	A x B x C cm	U
625.000	18 x 7 x 12,5	1

630 SOPORTE PARA NÚMERO "BANQUETE" / NUMBER CARD HOLDER /
SUPPORT NUMÉRO "BANQUET"



REF	H cm	U
630.010	10	1
630.020	20	1
630.030	30	1
630.040	40	1

632 NÚMERO DE MESA / TABLE NUMBER /
NUMÉRO DE TABLE

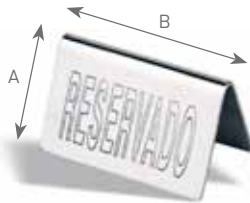







REF	A x B cm	U
632 + Número/Number	5,6 x 6,4*	1
	5,6 x 7,6**	1

* n° de 1 dígito ** n° de 2 dígitos
* number with 1 digit ** number with 2 digits
* numéro d'un seul chiffre ** numéro de 2 chiffres

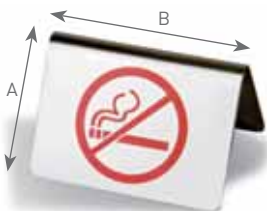
N.1 - N.99

633 PLACA "RESERVADO" / "RESERVED" TABLE SIGN /
PLAQUE "RESERVE"



REF	TEXTO / TEXT	A x B cm	U
 633.000	RESERVADO	5 x 10	1
 633.001	RESERVAT	5 x 10	1
 633.002	RESERVED	5 x 10	1
 633.003	RESERVE	5 x 10	1
 633.004	RESERVIERT	5 x 10	1

634 PLACA "PROHIBIDO FUMAR" / "NON-SMOKING" SIGN /
PLAQUE "DÉFENSE DE FUMER"



REF	A x B cm	U
634.000	5,6 x 7,6	1

SERVICIO DE MESA / TABLE TOP / SERVICE DE TABLE - F21

22030 CENICERO REDONDO CON TAPA. COLOR NEGRO / WINDPROOF ASHTRAY ROUND. BLACK /
CENDRIER POUR L'EXTERIEUR. NOIR



REF	Ø cm	H cm	U
22030	14,5	6	1

22031 CENICERO REDONDO. COLOR NEGRO / ROUND DINNER ASHTRAY. BLACK /
CENDRIER. NOIR



REF	Ø cm	H cm	U
22031	10	5	1

22185 CENICERO CÓNICO MELAMINA. NEGRO / CONICAL MELAMINE ASHTRAY. BLACK /
CENDRIER CONIQUE. NOIR



REF	Ø cm	H cm	U
22185	10	2,7	1

638 CENICERO DE AGUA / WATER ASHTRAY /
CENDRIER AVEC DE L'EAU



REF	Ø cm	H cm	U
638.000	11	5,5	1

639 CENICERO HONDO / DEEP ASHTRAY /
CENDRIER PROFOND



REF	cm	U
639.000	12,5 x 12,5 x 2,5	1

650 PAPELERA SOBREMESA ACERO INOX / ST/STEEL TABLE-TIDY /
RECEPTABLE À DÉCHETS DE TABLE



REF	cm	U
650.000	12 x 18	1

623 PORTASALADOS O PORTASALSAS / SNACK BOWL SET OR SAUCE BOWL SET / ENSEMBLE BOL POUR SNACKS OU SAUCES



REF	UNI.	Ø Bol	Mlts. Bol	U
623.002	2	9	200	1
623.003	3	9	200	1

333 SALSERA / GRAVY BOAT / SAUCIÈRE



REF	Lts	U
333.010	0,10	1
333.020	0,20	1
333.035	0,35	1

967 MOLINILLOS PIMIENTA Y SAL. ACRÍLICO / PEPPER MILL-SALT MILL. ACRILIC / MOULINS À POIVRE ET SEL. ACRILIQUE



REF		H cm	U	
A	967.001	Pimienta / Pepper / Poivre	15,5	1
	967.002	Pimienta / Pepper / Poivre	20	1
	967.003	Pimienta / Pepper / Poivre	23	1
B	967.004	Sal / Salt / Sel	15,5	1
	967.005	Sal / Salt / Sel	20	1
	967.006	Sal / Salt / Sel	23	1

9691 BANDEJA PARA MARISCOS / SEA FOOD TRAY / PLATEAU À FRUITS DE MER



REF	Ø cm	H cm	U
969.132	32	4	1
969.136	36	4	1
969.140	40	5	1

969 SOPORTE DE MESA PARA BANDEJA MARISCO / STAND FOR SEA FOOD TRAY / SUPPORT POUR PLATEAU À FRUITS DE MER



REF	Ø cm	H cm	U
969.000	25/20	19	1

SERVICIO DE MESA / TABLE TOP / SERVICE DE TABLE - F21

9681 PINCHO / SKEWER / BROCHETTE



REF	Lcm	U
968.115	15	12
968.125	25	12
968.130	30	12
968.135	35	12

*Precio 12 unidades / Price 12 units / Prix 12 unités

968 PORTA BROCHETAS / CARRY-SKEWERS / PORTE-BROCHETTES



REF	Ø cm	H cm	U
968.000	22	46	1

8621 BANDEJA OVAL ANTIDESLIZANTE / NON SLIP OVAL SERVING TRAY / PLATEAU ANTIDÉRAPANT DE FORME OVALE



REF	cm	U
862.100	68 x 56	1

Color negro
Black color
Couleur noir

863 SOPORTE PARA BANDEJAS DE GRAN TAMAÑO / LARGE TRAY HOLDER / SUPPORT POUR GRANDS PLATEAUX



REF	A x B x C cm	U
863.000	47 x 47 x 82	1



CUBITERAS /
WINE BUCKETS /
SEAUX À CHAMPAGNE 280

COMPLEMENTOS DE VINO /
WINE COMPLEMENTS /
COMPLEMENTS DU VIN 289



311.F71 CUBO CHAMPÁN CÓNICO CON ANILLAS / CONICAL CHAMPAGNE BUCKET WITH RINGS /
SEAU À CHAMPAGNE CONIQUE ANNEAUX



REF	Ø cm	H cm	U
311.071	20	19,5	1

Acero inox. 18/10
St/Steel 18/10
Acier inox. 18/10

311.F72 CUBO CHAMPÁN CÓNICO CON POMOS / CONICAL CHAMPAGNE BUCKET WITH KNOBS /
SEAU À CHAMPAGNE CONIQUE AVEC BOUTONS



REF	Ø cm	H cm	U
311.072	20	19,5	1

Acero inox. 18/10
St/Steel 18/10
Acier inox. 18/10

Pulido satinado
Satin polished
Polissage satiné

311.F2 CUBO CHAMPÁN CON ASAS FIJAS / CHAMPAGNE BUCKET WITH FIXED HANDLES /
SEAU À CHAMPAGNE À POIGNÉES FIXES



REF	Ø cm	H cm	U
311.002	18	19	1
Acero inox. 18/10 St/Steel 18/10 Acier inox. 18/10			

311.F6 CUBO CHAMPÁN CON ANILLAS / CHAMPAGNE BUCKET WITH RINGS /
SEAU À CHAMPAGNE À ANNEAUX



REF	Ø cm	H cm	U
311.006	18	19	1
Acero inox. 18/10 St/Steel 18/10 Acier inox. 18/10			

311.F1 CUBO CHAMPÁN CON BASE Y ANILLAS / CHAMPAGNE BUCKET WITH BASE AND RINGS /
SEAU À CHAMPAGNE AVEC SOCLE ET ANNEAUX



REF	Ø cm	H cm	U
311.001	18	23	1
Acero inox. 18/10 St/Steel 18/10 Acier inox. 18/10			

311.F3 CUBO CHAMPÁN CON ANILLAS / CHAMPAGNE BUCKET WITH RINGS /
SEAU À CHAMPAGNE À ANNEAUX



REF	Ø cm	H cm	U
311.003	18	20	1
Acero inox. 18/10 St/Steel 18/10 Acier inox. 18/10			

CUBITERAS / WINE BUCKETS / SEAUX À CHAMPAGNE - F22

378 CUBITERA PARA BOTELLA PEQUEÑA / CHAMPAGNE BUCKET "JUNIOR" /
SEAU À CHAMPAGNE POUR DEMI-BOUEILLE



REF	Ø cm	H cm	U
378.000	14	16,5	1

Acero inox. 18/10
St/Steel 18/10
Acier inox. 18/10

Para botellas pequeñas
For small bottles
Pour demi-bouteilles

311.F51 CUBO CHAMPÁN DOS BOTELLAS CON ANILLAS / CHAMPAGNE BUCKET TWO BOTTLES WITH RINGS /
SEAU À CHAMPAGNE DEUX BOUTEILLES ANNEAUX



REF	Ø cm	H cm	U
311.051	20	20	1

Acero inox. 18/10
St/Steel 18/10
Acier inox. 18/10

311.F52 CUBO CHAMPÁN DOS BOTELLAS CON POMOS / CHAMPAGNE BUCKET TWO BOTTLES WITH KNOBS /
SEAU À CHAMPAGNE DEUX BOUTEILLES AVEC BOUTONS



REF	Ø cm	H cm	U
311.052	20	20	1

Acero inox. 18/10
St/Steel 18/10
Acier inox. 18/10

326 CUBO CHAMPÁN DOS BOTELLAS / CHAMPAGNE BUCKET TWO BOTTLES /
SEAU À CHAMPAGNE DEUX BOUTEILLES



REF	Ø cm	H cm	U
326.000	25	22	1

Acero inox. 18/10
St/Steel 18/10
Acier inox. 18/10

976 CUBO CHAMPÁN CÓNICO CON ANILLAS / CONICAL CHAMPAGNE BUCKET WITH RINGS /
 SEAU À CHAMPAGNE CONIQUE AVEC ANNEAUX



REF	Ø cm	H cm	U
976.000	20	22	1

9761 CUBO CHAMPÁN CÓNICO CON POMOS / CONICAL CHAMPAGNE BUCKET WITH KNOBS /
 SEAU À CHAMPAGNE CONIQUE AVEC BOUTONS



REF	Ø cm	H cm	U
976.100	20	20	1

9762 CUBO CHAMPÁN CÓNICO CON ASAS / CONICAL CHAMPAGNE BUCKET WITH HANDLES /
 SEAU À CHAMPAGNE CONIQUE AVEC POIGNÉES



REF	Ø cm	H cm	U
976.200	21	20	1

9763 CUBO CHAMPÁN CÓNICO CON ANILLAS / CONICAL CHAMPAGNE BUCKET WITH RINGS /
 SEAU À CHAMPAGNE AVEC ANNEAUX



REF	Ø cm	H cm	U
976.300	19	19	1

CUBITERAS / WINE BUCKETS / SEAUX À CHAMPAGNE - F22

312 CUBO PARA HIELO CON DISCO SEPARADOR / ICE BUCKET WITH SEPARATIVE DISK /
SEAU À GLACE AVEC DISQUE DE SÉPARATION



REF	Ø cm	H cm	U
312.000	11	13	1
Acero inox. 18/10 St/Steel 18/10 Acier inox. 18/10			

974 ENFRIADOR ISOTÉRMICO (DOBLE PARED) / DOUBLE WALL INSULATED COOLER /
REFRAÎCHISSEUR ISOTHERME



REF	Ø cm	H cm	U
974.000	10,5	18,5	1

3121 CUBITERA ISOTÉRMICA DE MOSTRADOR / DOUBLE WALL ICE PAIL /
SEAU À GLACE ISOTHERME



REF	Ø cm	Lts	H cm	U
312.100	19,5	5	23	1

906 CUBO GALVANIZADO / GALVANIZED BUCKET /
SEAU GALVANISÉ



REF	Ø cm	H cm	U
906.020	20	19	1
906.024	24	22	1

988 CUBITERA PLÁSTICO / PLASTIC CHAMPAGNE BUCKET /
SEAU À CHAMPAGNE EN PLASTIQUE



REF	Ø cm	H cm	U
988.000	21	21,5	6

Plástico acrílico
Acrylic plastic
Plastique acrylique

9881 CUBITERA CÓNICA ACRÍLICA / CONICAL ACRYLIC CHAMPAGNE BUCKET /
SEAU À CHAMPAGNE CONIQUE ACRYLIQUE



REF	Ø cm	H cm	U
988.100	20	18,5	1

9882 CUBITERA OVALADA ACRÍLICA / OVAL ACRYLIC CHAMPAGNE BUCKET /
SEAU À CHAMPAGNE OVALE ACRYLIQUE



REF	cm	H cm	U
988.200	27 x 20	20	1
988.300*	35 x 26	27	1

* 3 Botellas / 3 Bottles / 3 Bouteilles

989 ISOTÉRMICO PLÁSTICO (DOBLE PARED) / PLASTIC DOUBLE WALL INSULATED COOLER /
REFRAÎCHISSEUR ISOTHERME EN PLASTIQUE



REF	Ø cm	H cm	U
989.000	9,5	23	1

Plástico acrílico
Acrylic plastic
Plastique acrylique



327 CUBITERA TIPO ENSALADERA / ICE CUBE BOWL /
SEAU À GLAÇONS TYPE "SALADIER"



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
327.000	35	25	10	1

310 CUBITERA TIPO ENSALADERA / ICE CUBE BOWL /
VASQUE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
310.000	40	24,5	13	1

311.F35 PIE CUBITERA PARA 3 BOTELLAS / 3 BOTTLES STAND-BUCKET /
PIED AVEC VASQUE POUR 3 BOUTEILLE



REF	Ø cm	H cm	U
311.335	35	75	1

311.F30 PIE PORTA BOTELLAS ACERO INOX / ST/STEEL BOTTLE-HOLDER STAND /
PIED PORTE-BOUTEILLES EN INOX



REF	Ø cm	H cm	U
311.030	32	64	1

646 SOPORTE DE MESA PARA CUBO CHAMPÁN / CHAMPAGNE BUCKET HOLDER /
SUPPORT DE TABLE POUR SEAU À CHAMPAGNE



REF	Ø cm	L cm	H cm	U
646.000	18	52	17	1

Compatible con todos los modelos de cubos champán excepto con la ref. 326, 311.F51 y 311.F52
Suitable with all champagne bucket but ref. 326, 311.F51 y 311.F52
Adaptable pour tous les modèles de seau à champagne sauf pour la réf. 326, 311.F51 et 311.F52

CUBITERAS / WINE BUCKETS / SEAUX À CHAMPAGNE - F22

311.F4 PIE CON PORTACUBOS ACERO INOX / ST/STEEL BUCKET-HOLDER STAND /
PIED PORTE-SEAU EN INOX



REF	Ø cm	H cm	U
311.004	18	67,5	1

Compatible con los modelos
311.F2, 311.F3, 311.F6, 311.F8, 311.F71, 311.F72
Suitable for references
311.F2, 311.F3, 311.F6, 311.F8, 311.F71, 311.F72
Adaptable pour les références
311.F2, 311.F3, 311.F6, 311.F8, 311.F71, 311.F72

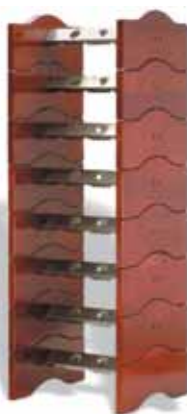
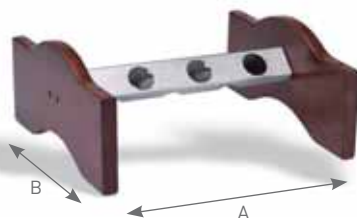
311.F20 PIE CON PORTACUBOS EN ACERO INOX. PARA CUBITERA 2 BOTELLAS / ST/STEEL BUCKET-HOLDER STAND
FOR 2 BOTTLES BUCKET / PIED PORTE-SEAU EN INOX. POUR SEAU À CHAMPAGNE DEUX BOUTEILLES



REF	Ø cm	H cm	U
311.020	22	69	1

Compatible con todos los modelos de cubos champán
Suitable with all champagne bucket models
Adaptable pour tous les modèles de seau à champagne

965 BOTELLERO APILABLE / STACKABLE WINE RACK /
CASIER À BOUTEILLES EMPILABLE



REF	A x B cm	U
965.000	34 x 35	1

Lateral de madera y soporte de acero inoxidable
Wooden sides and St/Steel rack
Latéraux en bois et support en acier inox



984 SACACORCHOS "LUXE" / CORKSCREW "LUXE" / TIRE BOUCHONS "LUXE"



REF	U
984.000	1

985 / 986 TAPÓN BOTELLA / BOTTLE STOPPER / BOUCHON BOUTEILLE



REF	Ø cm	H cm	U
985.000	3	5,5	1
986.000	3	4	1

987 CORTACÁPSULAS / FOIL CUTTER / COUPE CAPSULES



REF	L cm	H cm	U
987.100	6,5	2	1

983 ANILLO ANTI-GOTEO / RING STOP DROP / STOP GOUTTES



REF	Ø cm	H cm	U
983.000	4	2	1

990 MANTA ENFRIADORA / WINE COOLER / REFRAÎCHISSEUR



REF	cm	U
990.000	35 x 18	16

Reversible: burdeos y plata
 Reversible: burgundy and silver
 Réversible: bordeaux et argenté



COCODRILO / CROCODILE / CROCODILE

ESPAÑOL
 FABRICADO EN POLIPIEL. ACABADO
 COSIDO. PARA HOJAS DIN A4 Y DIN A5
 PERSONALIZACIÓN DISPONIBLE.
 ¡CONSÚLTENOS!

ENGLISH
 MADE OF ARTIFICIAL SKIN. SEWED.
 FOR DIN A4 AND DIN A5 SHEETS
 PERSONALISATION AVAILABLE.
 ASK FOR IT!

FRANÇAISE
 FABRIQUÉ EN SIMILICUIR. COUSU.
 POUR FEUILLES DIN A4 ET DIN A5
 PERSONALISATION DISPONIBLE.
 CONSULTEZ-NOUS!

24 x 18 cm DIN-A5

PORTAMENÚS COCODRILO / CROCODILE MENU HOLDER /
 PORTE-MENUS CROCODILE



REF	Color / Couleur	cm	U
20006	Burdeos / Burgundy / Bordeaux	24 x 18	1

33 x 24 cm DIN A4

PORTAMENÚS CLASS / CLASS MENU HOLDER /
 PORTE-MENUS CLASS



REF	Color / Couleur	cm	U
20026	Azul / Blue / Bleu	33 x 24	1
20027	Verde / Green / Vert	33 x 24	1



24 x 18 cm DIN A5

PORTAMENÚS CLASS / CLASS MENU HOLDER /
 PORTE-MENUS CLASS



REF	Color / Couleur	cm	U
20031	Azul / Blue / Bleu	24 x 18	1
20032	Verde / Green / Vert	24 x 18	1
20033	Burdeos / Burgundy / Bordeaux	24 x 18	1
20034	Negro / Black / Noir	24 x 18	1
20035	Marrón / Brown / Marron	24 x 18	1



20036 CARTA DE VINOS / WINE CARD /
 CARTE DES VINS



REF	Color / Couleur	cm	U
20036	Burdeos / Burgundy / Bordeaux	33 x 24	1

20037 PORTA BLOCS / BILL HOLDER /
 PORTE-ADDITION



REF	Color / Couleur	cm	U
20037	Negro / Black / Noir	23 x 13	1

PORTAMENÚS / MENU HOLDERS / PORTE-MENUS - F24

ELEGANCE

ESPAÑOL
 FABRICADO EN PVC. BOLSILLOS EN CONTRATAPA INTERIOR. PARA HOJAS DIN A4 Y DIN A5 PERSONALIZACIÓN DISPONIBLE. ¡CONSÚLTENOS!

ENGLISH
 MADE OF PVC. POCKETS ON EACH BACK COVER. FOR DIN A4 AND DIN A5 SHEETS PERSONALISATION AVAILABLE. ASK FOR IT!

FRANÇAISE
 FABRIQUÉ EN PVC. POCHE DANS COUVERTURE INTÉRIEUR. POUR FEUILLES DIN A4 ET DIN A5 PERSONALISATION DISPONIBLE. CONSULTEZ-NOUS !

33 x 24 cm DIN-A4

PORTAMENÚS ELEGANCE / ELEGANCE MENU HOLDER / PORTE-MENUS ELEGANCE



REF	Color / Couleur	cm	U
20039	Azul / Blue / Bleu	33 x 24	1
20040	Verde / Green / Vert	33 x 24	1
20041	Burdeos / Burgundy / Bordeaux	33 x 24	1
20042	Negro / Black / Noir	33 x 24	1
20043	Marrón / Brown / Marron	33 x 24	1



24 x 18 cm DIN-A5

PORTAMENÚS ELEGANCE / ELEGANCE MENU HOLDER / PORTE-MENUS ELEGANCE



REF	Color / Couleur	cm	U
20044	Azul / Blue / Bleu	24 x 18	1
20045	Verde / Green / Vert	24 x 18	1
20046	Burdeos / Burgundy / Bordeaux	24 x 18	1
20047	Negro / Black / Noir	24 x 18	1
20048	Marrón / Brown / Marron	24 x 18	1



20049 CARTA DE VINOS / WINE CARD / CARTE DES VINS



REF	Color / Couleur	cm	U
20049	Burdeos / Burgundy / Bordeaux	33 x 24	1

20050 PORTA BLOCS ELEGANCE / ELEGANCE BILL HOLDER / PORTE-ADDITION ELEGANCE



REF	Color / Couleur	mm	U
20050	Negro / Black / Noir	230 x 130	1

2007 / 2500 PORTAMENÚS METACRILATO / METHACRYLATE MENU HOLDER / PORTE-MENU MÉTHACRYLATE



REF	cm	U
20072	6 x 6	1
20073	7 x 11	1
20074	10 x 15	1
20075	15 x 21	1
20076	21 x 31	1
25004	11 x 17	1
25005	13 x 24	1

636 PORTAMENÚS / MENU HOLDER / PORTE-MENU DE TABLE



REF	H cm	U
636.000	2	1

637 / 6371 PLATILLO CAMBIO / BILL HOLDER / PORTE-ADDITION



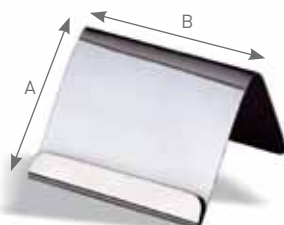
REF	cm	U
637.000	15,5 x 11	1
637.100	21,5 x 12,5	1

24 x 18 cm - 20 x 14 cm PORTA FACTURAS / BILL HOLDER / PORTE-ADDITION



REF	Color / Couleur	A x B cm	U
20066	Negro / Black / Noir	21,5 x 12,5	1
20067	Burdeos / Burgundy / Bordeaux	21,5 x 12,5	1
20068	Marrón / Brown / Marron	21,5 x 12,5	1
20069	Negro / Black / Noir	15,5 x 11,5	1
20070	Burdeos / Burgundy / Bordeaux	15,5 x 11,5	1
20071	Marrón / Brown / Marron	15,5 x 11,5	1

635 PORTATARJETAS / CARD HOLDER / PORTE-CARTES



REF	A x B cm	U
635.000	5,2 x 6,2	1



ESPAÑOL

CARRO SELF-SERVICE DE ACERO INOXIDABLE PARA BANDEJAS DE ANCHO 365 MM HASTA 420 MM. POSIBILIDAD DE INCORPORAR PLAFONES LATERALES COMPOSITE-ALUMINIO. PARA MÁS INFORMACIÓN VER EN PÁGINA 167

ENGLISH

SELF-SERVICE TROLLEY MADE OF ST/STEEL FOR TRAYS FROM 365 MM TO 420 MM WIDTH. AVAILABLE ALSO WITH TWO ALUMINIUM-COMPOSITE SIDE PANELS. FOR FURTHER INFORMATION REFER TO PAGE 167

FRANÇAISE

CHARIOT SELF-SERVICE D'ACIER INOXYDABLE POUR PLATEAUX DE 365 MM À 420 MM. DISPONIBLE AUSSI AVEC DEUX PANNEAU LATERALES COMPOSITE-ALUMINIUM. POUR DES AMPLESS RENSEIGNEMENTS VEUILLEZ VOIR PAGE 167

8074 CARRO PORTA-CUBIERTOS Y BANDEJAS / TRAYS AND CUTLERY DISPENSER TROLLEY /
 CHARIOT PORTE PLATEAUX ET RAMASSE COUVERTS

REF	mm	U
80740	810 x 570 x 1065	1

No incluye cubetas GN 1/3 ni bandejas
 Without 1/3 GN containers and trays
 Pas compris les bacs GN 1/3 ni plateaux



8610 BANDEJA FAST-FOOD FIBRA DE VIDRIO / FIBERGLASS FAST-FOOD TRAY /
 PLATEAU FAST FOOD FIBRE DE VERRE

REF	cm	U
861.045	45,5 x 35,5	12
861.053	53 x 32,5	12

Color gris
 Grey color
 Couleur gris



COLECTIVIDADES / INSTITUTIONS / COLLECTIVITÉS - F21

8070 SOPORTE PARA BANDEJAS PORTA-CUBIERTOS GN 1/1 / COUNTER-TOP CUTLERY DISPENSER GN 1/1 /
SUPPORT PORTE-COUVERTS GN 1/1



REF	mm	U
80700	526 x 510 x 328	1

No incluye bandeja portacubiertos
Without cutterly bin
Sans ramasse-couverts

8071 SOPORTE DOBLE PARA BANDEJAS PORTA-CUBIERTOS GN 1/1 / DOUBLE COUNTER-TOP CUTLERY DISPENSER GN 1/1 /
SUPPORT DOUBLE PORTE-COUVERTS GN 1/1



REF	mm	U
80710	526 x 510 x 580	1

No incluye bandeja portacubiertos
Without cutterly bin
Sans ramasse-couverts

900 BANDEJA PORTA-CUBIERTOS GASTRONORM 1/1 / 1/1 GASTRONORM CUTLERY BIN /
RAMASSE-COUVERTS GASTRONORME 1/1



REF	mm	U
900.000	530 x 325 x 100	1

Polipropileno alimentario
Food contact polypropylene
Polypropylène alimentaire

8072 SOPORTE PARA 4 BANDEJAS GN 1/3 / COUNTER-TOP DISPENSER FOR 4 GN 1/3 /
SUPPORT POUR 4 BAC GN 1/3



REF	mm	U
-----	----	---

80720	738 x 310 x 430	1
-------	-----------------	---

No incluyen cubetas GN
Without GN containers
Sans bac GN

8073 SOPORTE PARA 8 BANDEJAS GN 1/3 / COUNTER-TOP DISPENSER FOR 8 GN 1/3 /
SUPPORT POUR 8 BAC GN 1/3



REF	mm	U
-----	----	---

80730	738 x 465 x 600	1
-------	-----------------	---

No incluyen cubetas GN
Without GN containers
Sans bac GN

340 BANDEJA AUTO-SERVICIO ACERO INOX / ST/STEEL SELF-SERVICE TRAY /
PLATEAU SELF-SERVICE ACIER INOX



REF	mm	H cm	U
-----	----	------	---

340.000	460 x 285	2	1
---------	-----------	---	---

6 Compartimentos
6 Compartments
6 Compartiments

919 BANDEJA ISOTÉRMICA / ISOTHERMAL TRAY /
PLATEAU ISOTHERME



REF	mm	U
919.000	530 x 370 x 110	1

Fabricada en polipropileno con interior aislante de poliuretano. Sin CFC.
Made of polypropylene with insulating polyurethane without CFC interior
Fabriquée en polypropylène avec intérieur de polyuréthane sans 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.
Approprié pour assiettes plates, à soupe, bols, ravers soit en polycarbonate, porcelaine ou melamine

Complementos no incluidos
Complements not included
Compléments non-inclus

920 PLATOS POLICARBONATO / POLYCARBONATE PLATES /
ASSIETTES EN POLYCARBONATE

REF	Tipo / Type	Ø mm	H mm	U
920.001	Llano / Flat / Plate	206	29	1
920.002	Hondo / Soup / Creuse	185	45	1
920.003	Desayuno / Breakfast / Petit déjeuner	175	25	1

Apto para lavavajillas y microondas
Dishwasher and microwave safe
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes

Ref. 920.001



Ref. 920.002



Ref. 920.003



921 BOL DOBLE PARED POLICARBONATO CON TAPA / DOUBLE WALL POLYCARBONATE BOWL WITH LID /
BOL POLYCARBONATE DOUBLE MUR AVEC COUVERCLE



REF	Ø mm	H mm	Lts	U
921.001	125	68	0,45	1

Apto para lavavajillas y microondas
Dishwasher and microwave safe
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes

922 FUENTE RECTANGULAR POLICARBONATO / POLYCARBONATE RECTANGULAR BOWL /
RAVIER CARRÉ EN POLYCARBONATE



REF	mm	H mm	Lts	U
922.000	138 x 95	45	0,25	1
922.100*	96 x 139	24		1

*Tapa rígida / Rigid lid / Couvercle rigide

Apto para lavavajillas y microondas
Dishwasher and microwave safe
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes

923 TAZA DESAYUNO POLICARBONATO / POLYCARBONATE BREAKFAST CUP /
TASSE DESSERT POLYCARBONATE



REF	Ø mm	H mm	Lts	U
923.000	94	68	0,325	1
923.001*	100			1

*Tapa / Lid / Couvercle

Apto para lavavajillas y microondas
Dishwasher and microwave safe
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes

628 CAFETERA TERMO / INSULATED COFFEE POT /
CAFETIÈRE ISOLANTE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
628.000	8,7	10	0,3	1
				1

626 BASE TERMO PORTAPLATOS / INSULATED PLATE WARMER /
BASE ISOLANTE POUR ASSIETTES



REF	EXTERIOR / OUTER / EXTÉRIEUR Ø cm	H cm	Lts	U
626.000	27	5,5	3	1

Base termo
Insulate plate
Base isolante



Para platos hasta Ø 26 cm
Suitable for plates up to Ø 26 cm
Pour assiettes jusqu'à Ø 26 cm

627 TAPA TERMO PARA BASE TERMO PORTAPLATOS REF. 626 / INSULATED LID FOR INSULATED PLATE WARMER REF. 626 /
COUVERCLE ISOLANTE POUR BASE ISOLANTE RÉF. 626



REF	EXTERIOR / OUTER / EXTÉRIEUR Ø cm	H cm	U
627.000	28	4,5	1

Tapa termo
Insulate lid
Couvercle isolante





924 VASO POLICARBONATO / POLYCARBONATE GLASS /
VERRE EN POLYCARBONATE



REF	Color / Couleur	Ø mm	H mm	Lts	U
924.001		77	102	0,25	1
924.002		70	70	0,17	1
924.002A		70	70	0,17	1
924.002R		70	70	0,17	1
924.002V		70	70	0,17	1

- 30 °C
 + 130 °C

Apto para lavavajillas
Dishwasher safe
Utilisable au lave-vaisselle

925 CARRO TRANSPORTE BANDEJAS / TRAY TRANSPORT TROLLEY /
CHARIOT TRANSPORT PLATEAUX

REF	MEDIDA GUÍAS MM / SIZE OF RAILS MM / DIMENSIONS GLISSIÈRES MM	Nº GUÍAS / NR. OF LEVELS / NUM. NIVEAUX	MEDIDAS TOTALES MM / TOTAL SIZES MM / MESURES TOTALES MM	DISTANCIA ENTRE GUÍAS / DISTANCE BETWEEN LEVELS / ESPACE ENTRE NIVEAUX	U
925.001	550 x 375	10	620 x 500 x 1520	120 mm	1
925.002	550 x 375	20	620 x 920 x 1520	120 mm	1

* Ver precio en página 170 /
* Please refer to page 170 for price /
* Consultez page 170 pour le prix

Carro fabricado en acero inoxidable y guías de plástico. Ideal para el transporte de bandejas de distintas medidas, gracias al diseño especial de sus guías. Ruedas giratorias insonoras de Ø 125 mm.

Trolley made of St/Steel and plastic rails. Perfect for many different size trays transport due to the special rail design. Soundproof revolving castors Ø 125 mm.

Chariot fabriqué en acier inoxydable et glissières en plastique. Idéale pour le transport des plateaux de différentes mesures. Roues de diamètre Ø 125 mm.



Ref. 925.001



Ref. 925.002

SEÑALIZACIÓN / SIGNS / SIGNALISATION - F24

19100 / 19101 POSTE SEPARACIÓN ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL BARRIER / POTEAU ACIER INOXYDABLE



Ref. 19100



Ref. 19101

REF	H cm	Kg	U
19100	95	10,5	1
19101	100	10,5	1

Ref. 19100 : Pulido brillante / Mirror Polished / Polie brillant
 Ref. 19101 : Baño dorado / Golden coated / Doré

19113 POSTE SEPARACIÓN ASPECTO MADERA / BARRIER. WOODEN LOOKING / POTEAU ASPECT BOIS



REF	H cm	Kg	U
19113	100	8	1

Cordón no incluido
 Belt not included
 Cordon non inclus

19109 / 19110 GANCHO SOPORTE PARED / WALL HOOK / CROCHET MUR



Ref. 19109



Ref. 19110

REF	Color / Couleur	U
19109	Cromado / Chromium / Chromé	1
19110	Dorado / Golden / Doré	1

Para ref. / For items / Pour réf. : 19100 / 19101 / 19113

SERVICIO DE MESA Y BUFFET / TABLE AND BUFFET SERVICE / SERVICE DE TABLE ET BUFFET

SEÑALIZACIÓN / SIGNS / SIGNALISATION - F24

19102 POSTE SEPARACIÓN CON CINTA ROJA RETRÁCTIL / BARRIER WITH RED RETRACTABLE BELT SYSTEM /
POTEAU DÉROULEUR À SANGLE ROUGE



REF	H cm	L cm	Kg	U
-----	------	------	----	---

19102	96	210	8	1
-------	----	-----	---	---

Cabezal fijo
Fix Head
Tête fixe

19114 POSTE CON CINTA RETRÁCTIL ACERO INOX BRILLANTE / BARRIER WITH RETRACTABLE BELT. MIRROR POLISHED /
POTEAU DÉROULEUR À SANGLE. ACIER INOX BRILLANT



REF	Color / Couleur	H cm	L cm	Kg	U
-----	-----------------	------	------	----	---

19114-N	Negro / Black / Noir	94	200	9	1
19114-A	Azul / Blue / Bleu	94	200	9	1
19114-R	Rojo / Red / Rouge	94	200	9	1

Cabezal removable
Detachable head
Tête amovible

19115 RECAMBIO CABEZAL POSTE / SPARE HEAD FOR BARRIER /
RECHANGE DE SANGLE

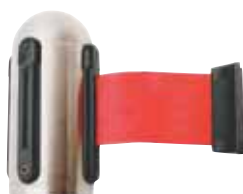


REF	Color / Couleur	L cm	U
-----	-----------------	------	---

19115-N	Negro / Black / Noir	200	1
19115-A	Azul / Blue / Bleu	200	1
19115-R	Rojo / Red / Rouge	200	1

Para poste ref. 19114
For barrier ref. 19114
Pour poteau réf. 19114

19111 CABEZAL PARED CINTA RETRÁCTIL ROJA / WALL SYSTEM BARRIER WITH RED RETRACTABLE BELT /
POTEAU DÉROULEUR POUR MUR À SANGLE ROUGE



REF	L cm	U
-----	------	---

19111	210	1
-------	-----	---

SEÑALIZACIÓN / SIGNS / SIGNALISATION - F24

19112 SOPORTE PARED POSTE CINTA RETRÁCTIL / WALL SUPPORT FOR WALL BARRIER WITH RETRACTABLE BELT /
SUPPORT MUR PUR POTEAU DÉROULEUR



REF	U
19112	1
Para ref. / For ref / Pour ref : 19102 / 19114 / 19111	

19116 PANEL INFORMACIÓN / INFORMATION SIGN /
PANNEAU INFORMATION



REF	Dim cm	U
19116	21,8 x 32	1
Para ref. / For ref / Pour ref : 19114		

19500 SOPORTE INFORMACIONES / SIGN STAND /
PANNEAU D'ACCUEIL



REF	Dim cm	H cm	U
19500	59,5 x 79,5	120	1

19105 / 19107 / 19103 CORDÓN CON GANCHOS CROMADOS / BELT WITH CHROMIUM-PLATED ENDS /
CORDON À CROCHETS CHROMES



REF	Color / Couleur	L cm	U
19105	Rojo / Red / Rouge	150	1
19107	Azul / Blue / Bleu	150	1
19103	Bronce / Plaited Bronze / Bronze	150	1

19106 / 19108 / 19104 CORDÓN CON GANCHOS DORADOS / BELT WITH GOLDEN ENDS /
CORDON À CROCHETS DORÉS



REF	Color / Couleur	L cm	U
19106	Rojo / Red / Rouge	150	1
19108	Azul / Blue / Bleu	150	1
19104	Bronce / Plaited Bronze / Bronze	150	1

SERVICIO DE MESA Y BUFFET /
TABLE AND BUFFET SERVICE /
SERVICE DE TABLE ET BUFFET



**BAR Y CAFETERÍA /
BAR AND TEA &
COFFEE SERVICE /
BAR ET CAFÉTÉRIA**

5.1 COSMOS 304

5.2 PLANET 307

5.3 ATLANTIS 308

5.4 TETERAS 309

5.5 BAR 310

5.6 SERVILLETEROS /
NAPKIN HOLDERS /
CONTENEUR SERVIETTES 316

5.7 HELADERÍA /
ICE-CREAM UTENSILS /
USTENSILES POUR GLACES 317

5.8 PIZARRAS /
BLACKBOARDS /
TABLEAUX 319

5.9 ALFOMBRAS DE CAUCHO /
RUBBER MATS /
TAPIS À CAOUTCHOUC 322

COSMOS - F30

885 TETERA / TEA POT / THÉIÈRE



REF	Lts	U
885.025	0,25	1
885.040	0,40	1
885.060	0,60	1
885.120	1,2	1

Con filtro
With filter
Avec filtre

886 CAFETERA / COFFEE POT / CAFETIÈRE



REF	Lts	U
886.035	0,35	1
886.060	0,60	1
886.100	1	1
886.160	1,60	1

Con filtro
With filter
Avec filtre

887 LECHERA / CREAMER / CREMIÈRE



REF	Lts	U
887.015*	0,15	1
887.025*	0,25	1
887.035	0,35	1
887.060	0,60	1
887.100	1	1
887.160	1,60	1



* Diseño especial asas refs. 887.015 y 887.025 para facilitar el manejo
* Special handle design for refs. 887.015 and 887.025 for a better handling
* Spécial dessin pour anses ref. 887.015 et 887.025 pour améliorer le maniement

888 AZUCARERO CON TAPA / SUGAR BOWL WITH LID / SUCRIER AVEC COUVERCLE



REF	Lts	U
888.025	0,25	1
888.060	0,60	1

890 TETERA / TEA POT /
THÉIÈRE



REF	Lts	U
890.125	0,15	1
890.025	0,25	1
890.035	0,35	1
890.060	0,60	1
890.100	1	1

Con filtro
With filter
Avec filtre

891 CAFETERA / COFFEE POT /
CAFETIÈRE



REF	Lts	U
891.035	0,35	1
891.060	0,60	1
891.100	1	1
891.150	1,5	1
891.200	2	1

Con filtro
With filter
Avec filtre

892 LECHERA / CREAMER
CREMIÈRE



REF	Lts	U
892.015	0,15	1
892.025	0,25	1
892.035	0,35	1
892.060	0,60	1
892.100	1	1
892.150	1,5	1
892.200	2	1

893 AZUCARERO CON TAPA / SUGAR BOWL WITH LID /
SUCRIER AVEC COUVERCLE



REF	Lts	U
893.025	0,25	1
893.035	0,35	1

ATLANTIS - F30

880 TETERA / TEA POT / THÉIÈRE



REF	Lts	U
880.020	0,20	1
880.035	0,35	1
880.050	0,50	1
880.100	1	1
880.175	1,75	1

881 CAFETERA / COFFEE POT / CAFETIÈRE



REF	Lts	U
881.035	0,35	1
881.050	0,50	1
881.100	1	1
881.175	1,75	1

882 LECHERA / CREAMER / CREMIÈRE



REF	Lts	U
882.015	0,15	1
882.035	0,35	1
882.050	0,50	1
882.100	1	1
882.175	1,75	1

883 AZUCARERO CON TAPA / SUGAR BOWL WITH LID / SUCRIER AVEC COUVERCLE



REF	Lts	U
883.035	0,35	1
883.050	0,50	1

23003 / 23004 TETERA "JAPÓN" / "JAPAN" TEA POT /
THIÈRE "JAPON"



REF	Lts	U
23003	0,35	1
23004	0,80	1

Hierro fundido. Esmaltado interior. Con filtro de acero inoxidable.
Cast iron. Enameled inside. With St/Steel filter.
Fer found. Émailleur intérieur. Avec filtre en acier inoxydable.



Ø 6,5 cm

23008 / 23009 TETERA "NIPON" / "NIPON" TEA POT /
THIÈRE "NIPON"



REF	Lts	U
23008	0,30	1
23009	0,60	1

Hierro fundido. Esmaltado interior. Con filtro de acero inoxidable.
Cast iron. Enameled inside. With St/Steel filter.
Fer found. Émailleur intérieur. Avec filtre en acier inoxydable.



Ø 6,5 cm

23010 TETERA "ASIA" / "ASIA" TEA POT /
THIÈRE "ASIA"



REF	Lts	U
23010	0,40	1

Hierro fundido. Esmaltado interior. Con filtro de acero inoxidable.
Cast iron. Enameled inside. With St/Steel filter.
Fer found. Émailleur intérieur. Avec filtre en acier inoxydable.



Ø 6,5 cm

896 JARRA PARA INFUSIONES / COFFEE MAKER - HERBAL TEA JUG /
POT À INFUSIONS



REF	Lts	U
896.003	0,35	1
896.008	0,80	1

Temp. max: 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

BAR - F30

330 COCTELERA / SHAKER / SHAKER



REF	H cm	Lts	U
330.035	18	0,35	1
330.050	20,5	0,50	1
330.070	23,5	0,70	1

3181 COLADOR GUSANILLO / COCKTAIL STRAINER / PASSOIRE À COCKTAIL



REF	Ø cm	L cm	U
318.100	9	18,5	1

319 CUCHARA BATIDORA / COCKTAIL SPOON / CUILLÈRE À COCKTAIL



REF	L cm	U
319.000	26,5	1

Monobloc
One piece

399 DOSIFICADOR LICOR / JIGGER / MESURE À COCKTAIL



REF	Ø cm	H cm	ml	U
399.000	A 3,7	A 2,8	0,25	1
	B 4,1	B 5,7	0,50	

619

BANDEJA CAMARERO EN ACERO INOX / ST/STEEL ROUND SERVING TRAY /
PLATEAU LIMONADIER EN ACIER INOX

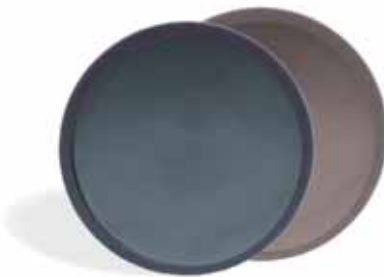


REF	Ø cm	U
619.001	30	1
619.002	35	1
619.000	40	1
619.003	45	1

Pulido brillante
Mirror polishing
Polissage brillant

956

BANDEJA DE CAMARERO ANTIDESLIZANTE / NON SLIP SERVING TRAY /
PLATEAU DE SERVICE ANTI-DÉRAPANT



REF	COLOR / COLOUR / COULEUR	Ø cm	U
956.035	Negro / Black / Noire	35	1
956.040	Negro / Black / Noire	40	1
956.135	Marrón / Brown / Marron	35	1
956.140	Marrón / Brown / Marron	40	1

Colores negro y marrón
Black and brown colour
Couleur noir et marron

620

PALA CHIPS / CHIP BAGGER /
PELLE À FRITES



REF	cm	U
620.001	23 x 21	1

Mano derecha 620.001
Right hand 620.001
Main droite 620.001

621

PALA CHIPS ABS / ABS CHIP BAGGER /
PELLE À FRITES EN ABS



Ref. 621.000 (dual)



Ref. 621.001
(mano derecha / right hand / Main droite)

REF	cm	U
621.000	23 x 21	1
621.001	23 x 21	1

BAR - F30

873 BARRA DE NOTAS DE ALUMINIO / ALUMINIUM CHECK MINDER /
BARRE PORTE-BONS EN ALUMINIUM



REF	L cm	H cm	U
873.045	45	5	1
873.060	60	5	1
873.090	90	5	1

874 PINCHANOTAS / BILL SPIKE /
EPINGLE PORTE-TICKETS



REF	Ø cm	H cm	U
874.000	9	22	1

870 MOLDE HUEVO SANDWICH REDONDO / ROUND EGG RING /
MOULE À OEUF ROND



REF	Ø cm	H cm	U
870.000	8,5	11	1

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



REF	cm	H cm	U
871.000	8,5 x 8,5	11	1

334 ALCUZA / OIL POURER /
HUILIÈRE



REF	Lts	U
334.025	0,25	1
334.050	0,50	1
334.100	1	1
334.200	2	1

381

ESPÁTULA TRIANGULAR "PINTOR". MANGO ABS / CLEANING SPATULA. ABS HANDLE /
PALETTE TRIANGLE. MANCHE EN ABS



REF	cm	L cm	U
381.008	8	24,5	12
381.010	10	25	12

382

PALA BAR. MANGO ABS / SPATULA. ABS HANDLE /
PALETTE. MANCHE EN ABS



REF	cm	L cm	U
382.000	7 x 16	29	12

383

PALA FAST-FOOD Y PESCADO. FLEXIBLE. MANGO ABS / FAST-FOOD AND FISH TURNER. FLEXIBLE. ABS HANDLE /
PALETTE FAST-FOOD ET POISSON. FLEXIBLE. MANCHE EN ABS



REF	cm	L cm	U
383.000	7,3 x 25	38	12

384

PALA FAST-FOOD PERFORADA. FLEXIBLE. MANGO ABS / PERFORATED FAST-FOOD TURNER. FLEXIBLE. ABS HANDLE /
PALETTE FAST-FOOD PERFORÉE. FLEXIBLE. MANCHE EN ABS



REF	cm	L cm	U
384.000	7,3 x 25	38	12

BAR - F30

386 RASQUETA. MANGO ABS / DOUGH SCRAPER. ABS HANDLE /
RACLETTE. MANCHE EN ABS

REF	cm	U
386.000	15 x 7,5	12

380 RULETA CORTAPIZZAS. MANGO ABS / PIZZA WHEEL. ABS HANDLE /
ROULETTE À PIZZA. MANCHE EN ABS

REF	Ø cm	L cm	U
380.000	10	23,5	12

385 ESPÁTULA PASTELERA. MANGO ABS / BAKER SPATULA. ABS HANDLE /
PALETTE. MANCHE EN ABS

REF	PALA / PEEL / PELLE cm	L cm	U
385.020	20,5	34	12
385.026	26	39	12
385.030	30	43,5	12

872 PALA PASTELES. MANGO ABS / CAKE SERVER. ABS HANDLE /
PELLE À GÂTEAU. MANCHE EN ABS

REF	L cm	U
872.000	28	12

868 DISPENSADOR A PRESIÓN / SQUEEZE DISPENSER /
DISTRIBUTEUR À PRESSION



REF	Mlts	COLOR / COLOUR / COULEUR	U
868.001	240	Rojo / Red / Rouge	12
868.002	360	Rojo / Red / Rouge	12
868.003	720	Rojo / Red / Rouge	12
868.004	240	Amarillo / Yellow / Jaune	12
868.005	360	Amarillo / Yellow / Jaune	12
868.006	720	Amarillo / Yellow / Jaune	12
868.007	240	Transparente / Clear / Transparent	12
868.008	360	Transparente / Clear / Transparent	12
868.009	720	Transparente / Clear / Transparent	12

8681 DISPENSADOR A PRESIÓN DOBLE / TWIN SQUEEZE DISPENSER /
DISTRIBUTEUR À PRESSION DOUBLE



REF	Mlts	U
868.100	200	12

8682 DISPENSADOR A PRESIÓN TRIPLE / TRI SQUEEZE DISPENSER /
DISTRIBUTEUR À PRESSION TRIPLE



REF	Mlts	U
868.200	500	12

869 BOTELLA BAR / BAR KEEP /
BOUTEILLE DE BAR



REF	U
869.005	12
869.010	12
869.019	6
869.038	6

Incluye el juego completo de 1 cuello, 1 recipiente, 1 tapa y 6 surtidores de colores
Includes 1 neck, 1 jar, 1 lid and 6 assorted colored spouts
Inclus un jeu complet de 1 collier, 1 récipient, 1 couvercle et 6 bouchons doseurs en couleurs

866 DISPENSADOR DE LÍQUIDOS / DRIPCUT PLASTIC TOP SERVER /
DISTRIBUTEUR DE LIQUIDE



REF	Lts	COLOR / COLOUR / COULEUR	U
866.001	0,95	Rojo / Red / Rouge	6
866.002	0,95	Amarillo / Yellow / Jaune	6
866.003	1,4	Rojo / Red / Rouge	6
866.004	1,4	Amarillo / Yellow / Jaune	6

SERVILLETOS / NAPKIN HOLDERS / CONTENEUR SERVIETTES - F30

357 SERVILLETOS / NAPKIN HOLDER / CONTENEUR POUR SERVIETTES



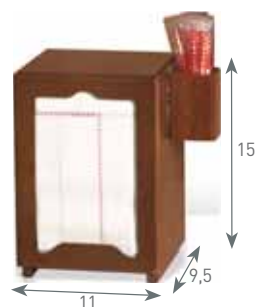
REF	U
357.000	1

25000 SERVILLETOS MADERA / WOODEN NAPKIN HOLDER / CONTENEUR POUR SERVIETTES EN BOIS



REF	U
25000	1

25001 SERVILLETOS MADERA CON PALILLERO / WOODEN NAPKIN HOLDER WITH TOOTHPICK / CONTENEUR POUR SERVIETTES EN BOIS AVEC PORTE-CURE-DENTS



REF	U
25001	1

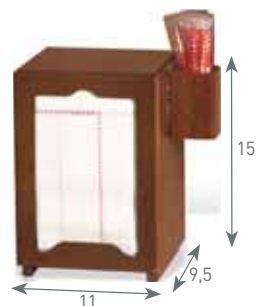
25002 SERVILLETOS MADERA CON PORTAMENÚS / WOODEN NAPKIN HOLDER WITH MENU HOLDER / CONTENEUR POUR SERVIETTES EN BOIS AVEC PORTE-MENUS



REF	U
25002	1



25020 SERVILLETOS CON PORTAMENÚS Y PALILLERO / NAPKIN HOLDER WITH MENU AND TOOTHPICK HOLDER / CONTENEUR POUR SERVIETTES AVEC PORTE-CURE-DENTS ET MENÚ



REF	U
25020	1



331 RACIONADOR DE HELADO / ICE CREAM SCOOP /
CUILLÈRE À GLACE



REF	Ø mm	U
331.039	39	12
331.044	44	12
331.050	50	12
331.056	56	12
331.059	59	12
331.066	66	12
331.070	70	12

908 PALA HELADOS ACERO INOX / ST/STEEL ICE CREAM SPATULA /
PELLE À GLACE ACIER INOX



REF	COLOR / COLOUR / COLEUR	L cm	U
908.000	Blanca / White / Blanc	26	1
908.001*	Transparente / Clear / Trasparente	26	1
908.002	Roja / Red / Rouge	26	1
908.003	Azul / Blue / Bleu	26	1
908.004	Amarilla / Yellow / Jaune	26	1



* Metacrilato /
* Methacrylate /
* Méthacrylate

332 COPA HELADO / ICE CREAM CUP /
COUPE À GLACE



Ref. 332.010

Ref. 332.095

REF	Ø mm	Lts	H cm	U
332.095	9,5	0,160	8,5	1
332.010	10,5	0,175	6	1

875 SOPORTE PARA CUCURUCHOS / CORNET STAND /
SUPPORT POUR CORNETS



REF	cm	U
875.003	21 x 7 x 8,5	1
875.004	12 x 12 x 7,5	1

HELADERÍA / ICE-CREAM UTENSILS / USTENSILES POUR GLACES - F30

914 360 x 165 mm



REF	Dim. mm	H mm	Lts	U
914.080	360 x 165	80	3,4	10
914.120	360 x 165	120	5	10
914.150	360 x 165	150	7	10

Acero inox 18/10
18/10 St/Steel
Acier inox 18/10

915 360 x 250 mm



REF	Dim. mm	H mm	Lts	U
915.080	360 x 250	80	5,4	10
915.120	360 x 250	120	8	10
915.150	360 x 250	150	11	10

Acero inox 18/10
18/10 St/Steel
Acier inox 18/10

916 360 x 165 mm



REF	Dim. mm	H mm	Lts	U
916.120	360 x 165	120	5	10

Policarbonato
Polycarbonate
Polycarbonate

917 360 x 250 mm



REF	Dim. mm	H mm	Lts	U
917.080	360 x 250	80	3,4	10

Policarbonato
Polycarbonate
Polycarbonate

9160 TAPA METACRILATO / METHACRYLATE LID /
COUVERCLE EN MÉTHACRYLATE



REF	Dim. mm	U
916.000	360 x 165	10

Adaptable a cubetas heladería inox y policarbonato
Adjustable for St/Steel Ice cream containers
Adaptable aux récipient à glace en acier inox

918 LAVA-RACIONADOR ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL SCOOP-WASHER /
RINCE-CUILLÈRES ACIER INOXYDABLE



REF	Dim. mm	U
918.000	375 x 195 x 270	10

ESPAÑOL

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.

ENGLISH

PRODUCED FROM SPECIAL PLASTIC COMPLETELY ANTI-SCRATH MATERIAL. SOLID WOOD FRAME DOUBLE-LACQUERED. RAIN AND SUNPROOF. WRITING-SURFACES SPECIALLY DEVELOPED FOR USING WATER BASED CHALKMARKERS.

FRANÇAISE

FABRIQUÉS AVEC UN MATÉRIEL PLASTIQUE SPÉCIAL ANTI-RÂPURES. CADRES EN BOIS MASSIF. RÉSISTANT À LA PLUIE ET AU SOLEIL. TABLEAUX SPÉCIALEMENT DÉVELOPPÉ POUR L'UTILISATION DES CRAIES OU MARQUEURS AVEC BASE EAU.

21000 / 21001 CABALLETE-DUO



REF	A cm	B cm	U
21000	75	135	1
21001	55	85	1

21003 CABALLETE-UNO



REF	A cm	B cm	U
21003	55	85	1

PIZARRAS / BLACKBOARDS / TABLEAUX - F31

2100 UNIVERSAL



REF	A cm	B cm	U
21004	40	50	1
21005	50	60	1
21006	60	80	1
21007	70	90	1
21008	80	100	1

21013 / 21014 CURVA



REF	A cm	B cm	U
21013	50	80	1
21014	60	105	1

21009 DECOR



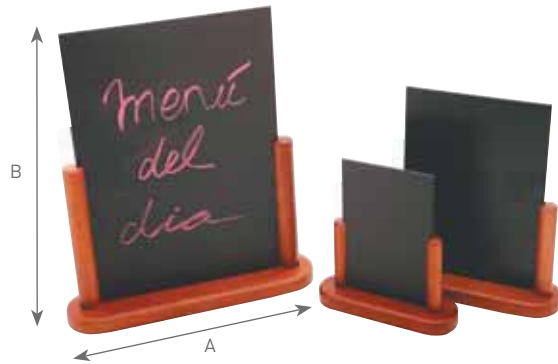
REF	A cm	B cm	U
21009	100	60	1

21010 DECOR-ALTA



REF	A cm	B cm	U
21010	50	100	1

2101 LUCKY



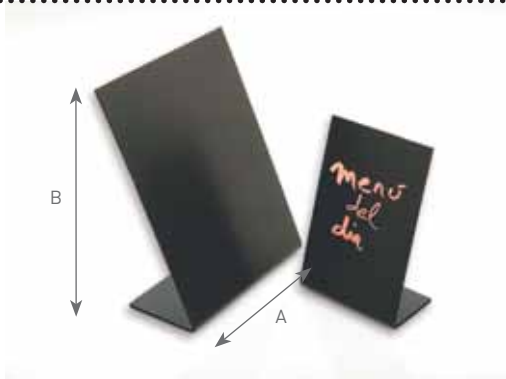
REF	A cm	B cm	U
21015	10	15	1
21016	15	21	1
21017	21	30	1

21018 GIRO



REF	A cm	B cm	U
21018	23,5	17,5	1

2102 BASIC



REF	A cm	B cm	U
21027	10	15	1
21028	15	23	1
21029	21	31	1

21020-26 MARCADORES TIZA FLUORESCENTES, GRUESO 2-6 mm / FLUORESCENT CHALKMARKERS WIDTHS, 2-6 mm
MARQUEURS FLUORESCENTS ÉPAISSEUR, 2-6 mm

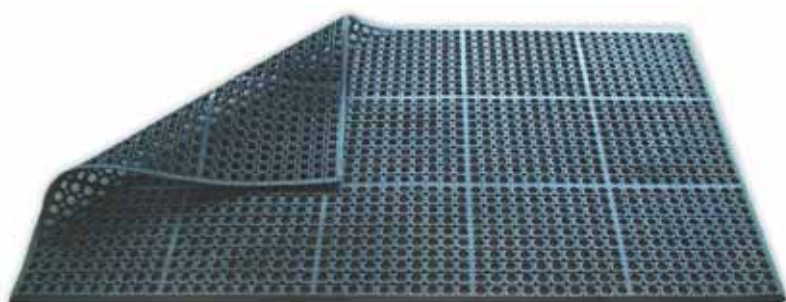


REF	COLOR / COLOUR / COULEUR	U
21020	Blanco / White / Blanc	10
21021	Rojo / Red / Rouge	10
21022	Azul / Blue / Bleu	10
21023	Amarillo / Yellow / Jaune	10
21024	Verde / Green / Vert	10
21025	Naranja / Orange / Orange	10
21026	Rosa / Pink / Rose	10

Resistentes a la lluvia. Fácil de borrar con un trapo húmedo
Rainproof. Easy to wipe off with damp cloth
Résistants à la pluie. S'efface facilement avec un chiffon humide

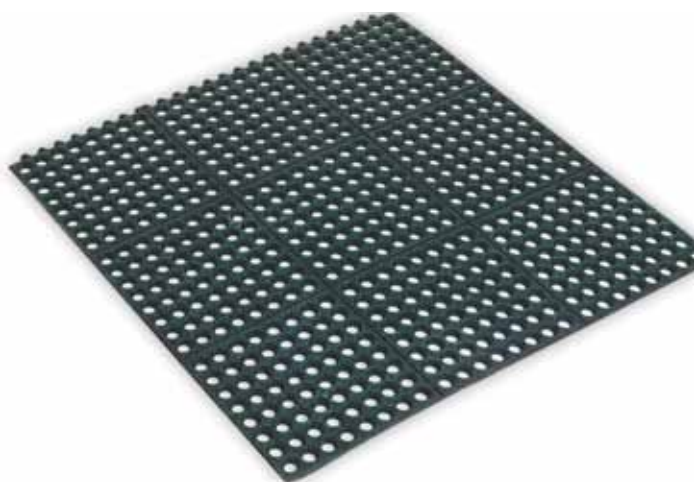
ALFOMBRAS DE CAUCHO / NATURAL RUBBER MATS / TAPIS À CAOUTCHOUC - F31

26000 ALFOMBRA / MAT / TAPIS



REF	cm
26000	90 x 150 x 1,20

26001 ALFOMBRA / MAT / TAPIS



REF	cm
26001	90 x 90 x 1,20

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

26002 ALFOMBRA / MAT / TAPIS



REF	cm
26002	90 x 150 x 1,20

Resistente al aceite
 Oil resistance
 Résistant à l'huile

26003 ALFOMBRA / MAT / TAPIS

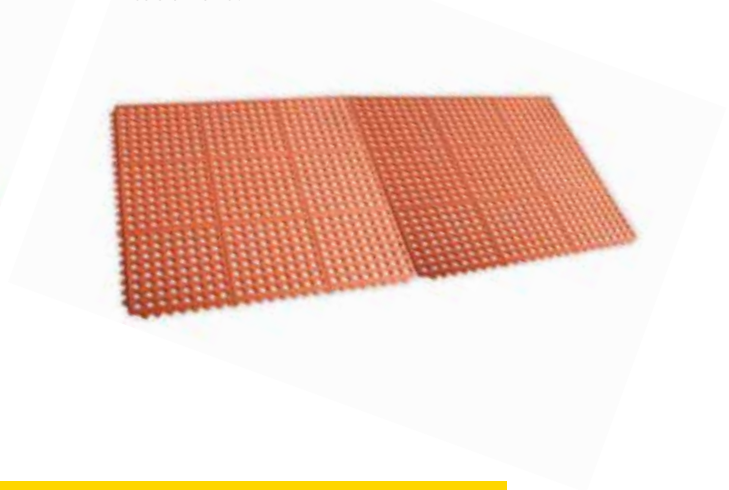


REF	cm
-----	----

26003 90 x 90 x 1,20

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

Resistente al aceite
 Oil resistance
 Résistant à l'huile



ALFOMBRAS DE PVC PARA ESCURRIDO DE COPAS / PVC BAR MAT / TAPIS À ÉGOUTTOIR POUR VERRES PVC - F31

26100 ALFOMBRA DE BAR PARA ESCURRIDO DE COPAS / BAR MAT / TAPIS ÉGOUTTOIR POUR VERRES

REF	cm
-----	----

26100 30 x 30 x 1,20



Se pueden conectar unas con otras formando mayores superficies.
 They can be connected with each other forming bigger surfaces.
 Avec un système de liaison pour composer une surface plus grande.



A photograph of a white tray filled with various pastries, including cupcakes with white frosting and various toppings (cherry, raspberry, chocolate), macarons, and marshmallows. The entire image is overlaid with a semi-transparent pink filter. The text 'PASTELERÍA / PASTRY / PÂTISSERIE' is centered over the tray in white, bold, uppercase letters.

PASTELERÍA /
PASTRY /
PÂTISSERIE

6.1	MOLDES ANTIADHERENTES / NON-STICK MOULDS / MOULES ANTI-ADHÉSIFS	328
6.2	CORTAPASTAS POLIGLAS / POLYGLASS CUTTERS / DÉCOUPOIRS POLYGLASS	333
6.3	MOLDES ACERO INOX / ST/STEEL MOULDS / MOULES EN ACIER INOX	334
6.4	UTENSILIOS PASTELERÍA / PASTRY UTENSILS / USTENSILES DE PÂTISSERIE	335
6.5	BANDEJAS Y REJILLAS / TRAYS AND GRIDS / PLAQUES ET GRILLES	343
6.6	MANGAS Y BOQUILLAS / BAGS AND TUBES / POCHES ET DOUILLES	347
6.7	MOLDES SILICONA / SILICONE MOULDS / MOULES SILICONE	353
6.8	MOLDES CHOCOLATE / CHOCOLATE MOULDS / MOULES À CHOCOLAT	357
6.9	MOLDES SILICONA 600 X 400 / SILICONE MOULDS 600 X 400 / MOULES À SILICONE 600 X 400	358
6.10	MOLDES FLEXIPAN / FLEXIPAN MOULDS / MOULES FLEXIPAN	361

PASTELERÍA

ESPAÑOL

PUJADAS OFRECE UN AMPLIO ABANICO DE MOLDES, AROS Y FORMAS DE EXTRAORDINARIA SOLIDEZ Y FABRICADOS EN DIVERSOS MATERIALES DE MÁXIMA CALIDAD. IDEALES PARA QUE EL PROFESIONAL PUEDA LLEVAR A CABO SUS MÁS SOFISTICADAS CREACIONES DE REPOSTERÍA.

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.

1. ANTIADHERENTE:

MOLDES CON CALIDAD PROFESIONAL. ANTIADHERENTE PTFE DE DOBLE CAPA QUE ASEGURA UNA MAYOR RESISTENCIA A LA ABRASIÓN, EXCELENTE ANTIADHERENCIA, MAYOR DURACIÓN DEL MOLDE Y GRAN FACILIDAD DE LIMPIEZA.

2. HOJALATA REFORZADA:

MATERIAL UTILIZADO TRADICIONALMENTE EN LA PASTELERÍA POR SU EXCELENTE CONDUCTIVIDAD TÉRMICA. PARA OBTENER UNA MAYOR DURACIÓN DE LAS PIEZAS, UTILIZAMOS GRUESOS MUY ADECUADOS PARA LOS PROFESIONALES.

3. ACERO INOXIDABLE:

POR SUS CUALIDADES HIGIÉNICAS, EL ACERO INOXIDABLE HA IDO TOMANDO POSICIONES TAMBIÉN EN EL SECTOR DE LA PASTELERÍA. AQUÍ LE PRESENTAMOS UNA VARIADA GAMA DE AROS Y FORMAS.

4. MOLDES DE SILICONA:

FLEXIBLES Y ANTIADHERENTES. FÁCIL DE DESMOLDAR Y LIMPIAR. CUMPLEN LAS NORMAS DE USO ALIMENTARIO HACCP

5. MOLDES FLEXIPAN®

EL FLEXIPAN® ES UNA COMBINACIÓN DE FIBRAS DE VIDRIO Y SILICONA ADECUADAS PARA EL USO ALIMENTARIO.

EL FLEXIPAN® PERMITE REALIZAR QUALQUIER TIPO DE PREPARACIONES DULCES O SALADAS, TANTO EN COCCIÓN (+280 °C) O EN CONGELACIÓN (-40 °C).

PASTRY

ENGLISH

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

1. NON-STICK MOULDS:

PROFESSIONAL QUALITY MOULDS. DOUBLE-PLY NON-STICK PTFE TO GUARANTEE THE BEST POSSIBLE RESISTANCE TO ABRASION, EXCELLENT NON-STICK CHARACTERISTICS. VERY EASY TO CLEAN AND LONG LASTING.

2. HEAVY TIN MOULDS:

THIS IS THE TRADITIONAL MATERIAL USED IN PASTRY MAINLY BECAUSE OF ITS EXCELLENT THERMAL CONDUCTIVITY. TO GUARANTEE LONG LASTING ITEMS, WE OFFER YOU THE APPROPRIATE PROFESSIONAL THICKNESS.

3. ST/STEEL MOULDS:

DUE TO THEIR HYGIENIC QUALITIES, ST/STEEL HAS ALSO BEEN INTRODUCED AND IT IS NOW REALLY VALUED IN THE PASTRY. THIS SERIES INTRODUCES A WIDE RANGE OF RINGS AND MOULDS.

4. SILICON MOULDS:

FLEXIBLE AND NON-STICK. EASY REMOVAL AND EASY TO CLEAN. SUITABLE FOR FOOD CONTACT AS PER INTERNATIONAL REGULATIONS HACCP.

5. FLEXIPAN® MOULDS

THE FLEXIPAN® IS A SILICONE AND FIBRE GLASS COMBINATION MOULD SUITABLE FOR THE FOOD CONTACT.

THE FLEXIPAN CAN BE USED TO BAKE (+280 °C) OR FREEZE (-40 °C) THE MOST SWEET AND SAVOURY PRODUCTS.



PÂTISSERIE

FRANÇAISE

PUJADAS PROPOSE UN LARGE ÉVENTAIL DE MOULES, CERCLES ET FORMES D'UNE ROBUSTESSE EXCELLENTE, FABRIQUÉS DANS DIVERS MATÉRIAUX D'UNE QUALITÉ MAXIMALE POUR PERMETTRE AU PROFESSIONNEL DE RÉALISER DES CRÉATIONS DE PÂTISSERIE LES PLUS SOPHISTIQUÉES. PUJADAS PROPOSE ÉGALEMENT DE NOMBREUX ARTICLES COMPLÉMENTAIRES PARTICULIERS À LA PÂTISSERIE POUR PERMETTRE AU PÂTISSIER DE MENER À TERME SES TÂCHES DE CRÉATION DANS LES MEILLEURES CONDITIONS POSSIBLES

1. MOULES EN ANTI-ADHÉSIF:

MOULES DE QUALITÉ PROFESSIONNELLE. ANTI-ADHÉSIF PTFE DE DOUBLE COUCHE POUR ASSURER UNE MEILLEURE RÉSISTANCE À L'ABRASION. EXCELLENTE ANTI-ADHÉRENCE, LONGUE DURÉE DU MOULE ET NETTOYAGE TRÈS FACILE.

2. MOULES EN FER-BLANC FORT:

MATÉRIEL UTILISÉ TRADITIONNELLEMENT EN PÂTISSERIE POUR SA EXCELLENTE CONDUCTIVITÉ THERMIQUE. POUR OBTENIR UNE LONGUE DURÉE DES PIÈCES, NOUS VOUS OFFRONS L'ÉPAISSEUR NÉCESSAIRE POUR L'USAGE PROFESSIONNEL.

3. MOULES EN ACIER INOX:

POUR SES CARACTÉRISTIQUES HYGIÉNIQUES, L'ACIER INOXYDABLE EST DEVENU UN MATÉRIEL IMPORTANT EN PÂTISSERIE. NOUS VOUS PRÉSENTONS ICI UNE GAMME TRÈS COMPLÈTE DE MOULES ET FORMES.

4. MOULES DE SILICONE:

FLEXIBLES ET ANTI-ADHÉSIFS. RAPIDE ET FACILE DÉMOULAGE. MINIMUM D'ENTRETIEN. CES MOULES SONT CONFORMES AU CONTACT ALIMENTAIRE SELON LES NORMES INTERNATIONALES CERTIFIÉES HACCP.

5. MOULES FLEXIPAN®

LE FLEXIPAN® EST UNE COMBINAISON DE TISSUS DE VERRE ET SILICONES ADÉQUATS POUR L'UTILISATION ALIMENTAIRE.

LE FLEXIPAN® PERMET D'EFFECTUER TOUS TYPES DE PRÉPARATIONS SUCRÉES OU SALÉES, EN CUISSON (+ 280 °C) OU EN CONGÉLATION (-40 °C).





7022 MOLDE CAKE PROFESIONAL / PROFESSIONAL CAKE MOULD /
CAKE EMBOUTI PROFESSIONNEL



REF	cm (int.)	H cm	U
702.218	18 x 7,5	6	1
702.224	24 x 9	7,5	1
702.230	30 x 10,5	8	1

702 MOLDE CAKE / CAKE MOULD /
CAKE EMBOUTI



REF	cm	H cm	U
702.026	26 x 9,5	7,5	1
702.028	28 x 10	7,5	1

704 MOLDE PARA PATÉ O CAKE DESMONTABLE / FOLDING CAKE MOULD /
PÂTÉ OU CAKE OUVRANT



REF	cm	H cm	U
704.024	24 x 9,5	7	1
704.030	30 x 10	7,5	1

709 MOLDE PARA TARTA RECTANGULAR CON FONDO DESMONTABLE / RECTANGULAR BAKING MOULD WITH BASE BOTTOM /
TARTE MAISON AVEC FOND MOBILE



REF	cm	H cm	U
709.035	35 x 11	2,5	1

707 PLACA PARA MADALENAS PEQUEÑAS / STAMPED SMALL MADELEINE SHEET /
PLAQUE MADELEINETTES EMBOUTIE



REF	cm	U
707.039	39,5 x 12,5	6

2 hileras de 10 madalenas pequeñas de 4,2 cm
2 rows of 10 small madeleines of 4,2 cm
2 rangs de 10 madeleinettes de 4,2 cm

706 PLACA PARA MADALENAS / STAMPED MADELEINE SHEET /
PLAQUE MADELEINES EMBOUTIE



REF	cm	U
706.039	39,5 x 20	6

2 hileras de 6 madalenas de 8 cm
2 rows of 6 madeleines of 8 cm
2 rangs de 6 madeleines de 8 cm

MOLDES ANTIADHERENTES / NON-STICK MOULDS / MOULES ANTI-ADHÉSIFS - F40

703 MOLDE PARA TARTA / HIGH CAKE MOULD /
MANQUÉ ROND UNI



REF	Ø cm	H cm	U
703.012	12	3	1
703.016	16	4	1
703.020	20	4,5	1
703.024	24	5	1
703.028	28	5	1
703.032	32	5,5	1

710 MOLDE RIZADO PARA TARTA / ROUND TART MOULD WITH FLUTED EDGES /
TOURTIÈRE RONDE AVEC BORD CANNELÉ



REF	Ø cm	H cm	U
710.020	20	2,5	1
710.024	24	2,5	1
710.028	28	2,5	1
710.032	32	2,5	1

711 MOLDE RIZADO PARA TARTA CON FONDO DESMONTABLE / ROUND TART MOULD WITH FLUTED EDGES AND LOOSE BOTTOM /
TOURTIÈRE RONDE AVEC BORD CANNELÉ ET FOND MOBILE



REF	Ø cm	H cm	U
711.010	10	1,8	1
711.012	12	2	1
711.020	20	2,5	6
711.024	24	2,5	6
711.028	28	2,5	6
711.032	32	2,5	6

705 MOLDE PARA PIZZA / PIZZA MOULD /
MOULE PIZZA



REF	Ø cm	H cm	U
705.024	24	2,3	1
705.028	28	2,3	1
705.032	32	2,5	1

708 MOLDE SAVARIN / SAVARIN MOULD /
MOULE SAVARIN



REF	Ø cm	H cm	U
708.008	8	2	1
708.012	12	2,5	1
708.022	22	4,5	1
708.024	24	5	1
708.026	26	6,2	1

712 MOLDE SAVARIN "TROI FRÈRES" / "TROI FRÈRES" RING MOULD /
MOULE SAVARIN TROI FRÈRES



REF	Ø cm	H cm	U
712.022	22	5,5	6

723 MOLDE DESMONTABLE ANTIADHERENTE / NON-STICK SPRING FORM /
MOULE ROND DÉMONTABLE



REF	Ø cm	H cm	U
723.024	24	7	1
723.028	28	7	1

701 FLANERO RIZADO 14 COSTADOS / 14 WIDE RIBS BRIOCHE MOULD /
BRIOCHE 14 CÔTES



REF	Ø cm	H cm	U
701.014	14	5,5	6
701.016	16	6,5	6
701.018	18	6,5	6
701.020	20	8,3	6
701.022	22	10	6

715 MOLDE REDONDO PARA BIZCOCHO / BABA MOULD /
BABA ROND



REF	Ø cm	H cm	U
715.006	6,5	6	6

Borde vuelto
Rolled edge
Bordé

713 MOLDE OVALADO PARA ASPIC / OVAL ASPIC MOULD /
MOULE ASPIC OVALE



REF	cm	H cm	U
713.075	7,5 x 5,5	3,8	6

714 MOLDE OVALADO PARA ASPIC CON FONDO ESTRELLADO / OVAL ASPIC MOULD WITH STAR BOTTOM /
MOULE ASPIC OVALE AVEC FOND ÉTOILÉ



REF	cm	H cm	U
714.075	7,5 x 5,5	3,8	6

719 MOLDE PARA EMPANADAS / FRIAND MOULD /
MOULE FRIAND



REF	cm	U
719.009	10 x 5	6

MOLDES ANTIADHERENTES / NON-STICK MOULDS / MOULES ANTI-ADHÉSIFS - F40

718 MOLDE MADALENAS CON 10 COSTADOS / 10 WIDE RIBS BRIOCHE MOULD /
MOULE BRIOCHE 10 CÔTES



REF	Ø cm	H cm	U
718.006	6	2,5	6
718.008	8	3,2	6
718.010	10	3,8	6
718.011	11	4	6

Ø 6: 9 costados. Resto ø: 10 costados
Ø 6: 9 ribs. Other ø: 10 ribs
Ø 6: 9 côtes. Autres ø: 10 côtes

716 MOLDE PARA BARQUITA ACANALADA / FLUTED OVAL BOAT MOULD /
MOULE BARQUETTE CANNELÉE



REF	cm	H cm	U
716.008	8 x 4	1	6
716.010	10 x 4,5	1	6
716.012	12 x 5	1,4	6

717 MOLDE PARA BARQUITA LISA / PLAIN OVAL BOAT MOULD /
MOULE BARQUETTE UNIE



REF	cm	H cm	U
717.008	8 x 3,3	1,2	6
717.010	10 x 4,3	1,3	6
717.012	12 x 5	1,3	6

720 MOLDE PARA TARTELETA ACANALADA REDONDA / ROUND FLUTED TART MOULD /
MOULE TARTELETTE RONDE CANNELÉE



REF	Ø cm	H cm	U
720.005	5	1,2	6
720.006	6	1,2	6
720.007	7	1,2	6
720.008	8	1,2	6
720.010	10	1,8	6
720.012	12	2	6

721 MOLDE PARA TARTELETA REDONDA LISA / ROUND PLAIN TART MOULD /
MOULE TARTELETTE RONDE UNIE



REF	Ø cm	H cm	U
721.005	5	1,2	6
721.006	6	1,2	6
721.007	7	1,2	6
721.008	8	1,2	6
721.010	10	1,2	6

6.1 PASTERÍA / PASTRY / PÂTISSERIE

MOLDES ANTIADHERENTES / NON-STICK MOULDS / MOULES ANTI-ADHÉSIFS - F40

PEQUEÑOS MOLDES "PETITS FOURS" ANTIADHERENTES / "NON-STICK PETITS FOURS" MOULDS / MOULES PETITS FOURS ANTI-ADHÉSIF

740

OVALADO CON VARIOS COSTADOS / CONVEX TRIANGLE / OVALE À CÔTES



REF	L cm	U
740.045	4,5	6

743

OVALADO ACANALADO / FLUTED OVAL / OVALE CANNELÉ



REF	L cm	U
743.045	3,5	6

747

REDONDO LISO / PLAIN ROUND / ROND UNI



REF	Ø cm	U
747.040	4	6

749

ROMBO LISO / PLAIN DIAMOND / LOSANGE UNI



REF	L cm	U
749.060	6	6

751

BARQUILLA PARA PASTELILLO / DIAMOND-SHAPED BOAT / BATEAU CALISSON



REF	L cm	U
751.060	6	6

741

CUADRADO ACANALADO / FLUTED SQUARE / CARRE CANNELÉE



REF	L cm	U
741.035	3,5	6

746

REDONDO HUECO / DEEP PLAIN ROUND / ROND CREUX



REF	Ø cm	U
746.035	3,5	6

748

RECTÁNGULO LISO / PLAIN RECTANGLE / RECTANGLE UNI



REF	L cm	U
748.050	5	6

750

BOMBA CON VARIOS COSTADOS / RIBBED DOME / DÔME À CÔTES



REF	Ø cm	U
750.045	4,5	6

722

CAJA DE 60 PEQUEÑOS MOLDES "PETITS FOURS" / 60 "PETITS FOURS" MOULDS SET / BOÎTE DE 60 "PETITS FOURS"



5 Piezas de cada uno de los 12 "Petits fours"
5 Pieces of each 12 "Petits fours"
5 Pièces de chacun des 12 "Petits fours"

REF	U
722.000	1

CORTAPASTAS POLIGLAS / POLYGLASS CUTTERS / DÉCOUPOIRS POLYGLASS - F40

732 CAJA DE 8 CORTAPASTAS REDONDOS LISOS / SET OF 8 ROUND PLAIN CUTTERS /
BOÎTE DE 8 DÉCOUPOIRS ROUNDS UNIS



REF	Ø cm	H cm	U
732.000	3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	1

733 CAJA DE 8 CORTAPASTAS REDONDOS RIZADOS / SET OF 8 ROUND FLUTED CUTTERS /
BOÎTE DE 8 DÉCOUPOIRS ROUNDS CANNELÉS



REF	Ø cm	H cm	U
733.000	3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	1

796 CAJA 9 CORTAPASTAS REDONDOS LISOS POLIGLAS / 9 PCS SET POLYGLASS PLAIN CUTTERS /
BOÎTE 9 DÉCOUPOIRS ROUNDS UNIS POLYGLASS



REF	Ø cm	H cm	U
796.000	2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	1

7961 CAJA 9 CORTAPASTAS REDONDOS RIZADOS POLIGLAS / 9 PCS SET POLYGLASS FLUTED CUTTERS /
BOÎTE 9 DÉCOUPOIRS ROUNDS CANNELÉS POLYGLASS



REF	cm	H cm	U
796.100	2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	1

799 CAJA 7 CORTAPASTAS OVALADOS POLIGLAS / 7 PCS SET POLYGLASS OVAL CUTTERS /
BOÎTE 7 DÉCOUPOIRS OVALES POLYGLASS



REF	cm	H cm	U
799.000	3 x 2 / 4,5 x 3 / 6 x 3,5 / 7,5 x 4,5 / 9 x 5,5 / 10,5 x 6,5 / 12 x 7,5	3,5	1

7991 CAJA 7 CORTAPASTAS OVALADOS RIZADOS POLIGLAS / 7 PCS SET POLYGLASS OVAL FLUTED CUTTERS /
BOÎTE 7 DÉCOUPOIRS OVALES CANNELÉS POLYGLASS



REF	cm	H cm	U
799.100	3 x 2 / 4,5 x 3 / 6 x 3,5 / 7,5 x 4,5 / 9 x 5,5 / 10,5 x 6,5 / 12 x 7,5	3,5	1

780 ARO REDONDO PARA TARTA / TART RING /
CERCLE À TARTE

REF	Ø cm	H cm	U
780.006	6	2	1
780.008	8	2	1
780.010	10	2	1
780.012	12	2	1
780.014	14	2	1
780.016	16	2	1
780.018	18	2	1
780.020	20	2	1
780.024	24	2	1
780.028	28	2	1

781 ARO REDONDO PARA TARTA / "ENTREMETS" RING /
CERCLE À ENTREMETS

REF	Ø cm	H cm	U
781.006	6	3,5	1
781.008	8	3,5	1
781.010	10	3,5	1
781.012	12	3,5	1
781.014	14	3,5	1
781.016	16	3,5	1
781.018	18	3,5	1
781.020	20	3,5	1

785 ARO REDONDO PARA MOUSSE / MOUSSE RING /
CERCLE À MOUSSE

REF	Ø cm	H cm	U
785.006	6	4	1
785.008	8	4	1
785.010	10	4	1
785.012	12	4	1
785.014	14	4	1
785.016	16	4	1
785.018	18	4	1
785.020	20	4	1

782 ARO REDONDO PARA MOUSSE / MOUSSE RING /
CERCLE À MOUSSE

REF	Ø cm	H cm	U
782.075	7,5	4	1
782.008	8	4,5	1
782.010	10	4,5	1
782.012	12	4,5	1
782.014	14	4,5	1
782.016	16	4,5	1
782.018	18	4,5	1
782.020	20	4,5	1
782.022	22	4,5	1
782.024	24	4,5	1
782.026	26	4,5	1
782.028	28	4,5	1

783 ARO REDONDO PARA TARTA / ICE CREAM CAKE RING /
CERCLE À VACHERIN

REF	Ø cm	H cm	U
783.006	6	6	1
783.008	8	6	1
783.010	10	6	1
783.012	12	6	1
783.014	14	6	1
783.016	16	6	1
783.018	18	6	1
783.020	20	6	1
783.022	22	6	1
783.024	24	6	1
783.026	26	6	1
783.028	28	6	1
783.030	30	6	1

MOLDES ACERO INOX / ST/STEEL MOULDS / MOULES EN ACIER INOX - F40

992 CINTA PVC PARA MOUSSE / PVC RIBBON FOR MOUSSE /
RUBAN PÂTISSIER EN PVC



REF	LONGITUD / LENGTH / LONGUEUR	H cm	U
992.035	100 m	3,5	1
992.040	100 m	4	1
992.045	100 m	4,5	1
992.050	100 m	5	1

788 MOLDE 1/2 CAÑA DESMONTABLE TRIANGULAR / TRIANGLE CAKE MOULD /
GOUTTIÈRE TRIANGULAIRE



REF	cm	U
788.025	25 x 9 x 6	1
788.050	50 x 9 x 6	1

789 MOLDE 1/2 CAÑA DESMONTABLE REDONDO / ROUND CAKE MOULD /
GOUTTIÈRE RONDE



REF	cm	U
789.025	25 x 9 x 6	1
789.050	50 x 9 x 6	1

786 TRIÁNGULO BOMBEADO / CONVEX TRIANGLE /
TRIANGLE BOMBÉ



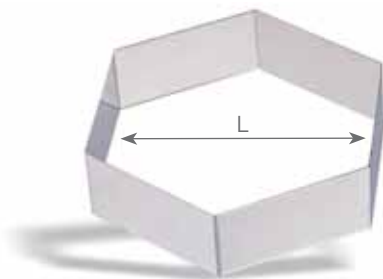
REF	L cm	H cm	U
786.010	10	4,5	1
786.012	12	4,5	1

787 CUADRADO BOMBEADO / CONVEX SQUARE /
CARRÉ BOMBÉ



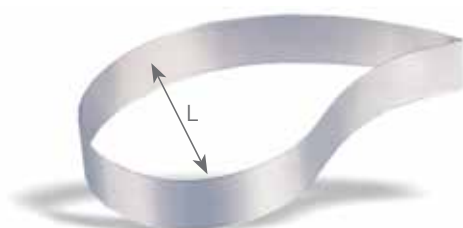
REF	L cm	H cm	U
787.006	6	4,5	1
787.008	8	4,5	1
787.010	10	4,5	1
787.014	14	4,5	1
787.020	20	4,5	1

765 MOLDE HEXAGONAL / HEXAGON / HEXAGONE



REF	L cm	H cm	U
765.008	8	4,5	1
765.010	10	4,5	1
765.016	16	4,5	1
765.018	18	4,5	1
765.020	20	4,5	1
765.022	22	4,5	1
765.024	24	4,5	1

768 MOLDE FORMA LÁGRIMA / TEAR / LARME



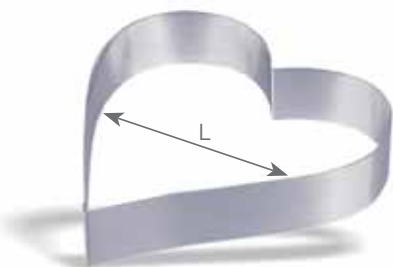
REF	L cm	H cm	U
768.006	6	4,5	1
768.008	8	4,5	1
768.016	16	4,5	1

770 MOLDE FORMA GOTA / DROP / GOUTTE



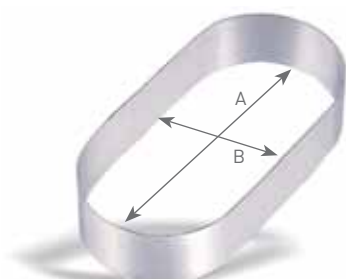
REF	L cm	H cm	U
770.006	6	4,5	1
770.008	8	4,5	1
770.014	14	4,5	1

769 MOLDE FORMA CORAZÓN / HEART RING / COEUR



REF	L cm	H cm	U
769.008	8	4,5	1
769.010	10	4,5	1
769.018	18	4,5	1
769.020	20	4,5	1
769.022	22	4,5	1

771 MOLDE FORMA OVAL / OVAL / OVALE



REF	A cm	B cm	H cm	U
771.025	25	11,2	4,5	1

830 EMBUDO DOSIFICADOR / CONFECTIONERY FUNNEL /
ENTONNOIR DOSEUR



REF	Lts	U
830.001	1	1
830.002	2	1

Boquilla recambio Ø 6 mm
Spare tube Ø 6 mm
Douille rechange Ø 6 mm

970 SOPORTE PARA EMBUDO O CHINO / STAND FOR FUNNEL OR CHINESE COLANDER /
SUPPORT POUR ENTONNOIR OU CHINOIS



REF	H cm	U
970.000	28	1

852 MOLDE PIRÁMIDE / PYRAMID MOULD /
MOULE PYRAMIDE



REF	mm	U
852.040	40 x 40	1
852.050	50 x 50	1
852.060	60 x 60	1
852.085	85 x 85	1

764 MOLDE SEMIESFÉRICO / HEMISPHERICAL MOULD /
DEMI-SPHÉRIQUE



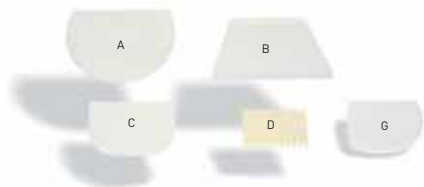
REF	Ø cm	H cm	Lts	U
764.004	4	2	0,015	1
764.006	6	3	0,050	1
764.008	8	4	0,130	1
764.010	10	5	0,260	1
764.012	12	6,2	0,450	1
764.014	14	6,7	0,700	1

784 MOLDE CAKE / CAKE MOULD /
MOULE À CAKE



REF	cm	U
784.020	20 x 13 x 8	1
784.025	25 x 13 x 8	1
784.030	30 x 13 x 8	1
784.035	35 x 13 x 8	1
784.040	40 x 13 x 8	1

836 RASQUETAS DE POLIPROPILENO / POLYPROPYLENE SCRAPERS / RACLETTES EN POLYPROPYLÈNE



REF	mm	U
A 836.200	200 x 150	1
B 836.215	215 x 125	1
C 836.147	147 x 100	1
D 836.110	110 x 75	1
G 836.120	120 x 87	1

845 PINCEL DE POLIPROPILENO / POLYPROPYLENE BRUSH / PINCEAU PÂTISSIER EN POLYPROPYLÈNE



REF	mm	U
845.040	40	1
845.050	50	1
845.060	60	1
845.075	75	1

846 JARRA DE MEDIDAS EN POLIPROPILENO / POLYPROPYLENE MEASURING JUG / POT MESUREUR EN POLYPROPYLÈNE



REF	Lts	U
846.025	0,25	1
846.050	0,5	1
846.100	1	1
846.200	2	1
846.300	3	1

972 PAPEL SILICONADO / SILICONIZED BAKING RELEASE PAPERS / PAPIER SILICONÉ ANTI-ADHÉSIF



REF	mm	unidades / unit	U
972.060	600 x 400	500	1

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 siliconé. Multiples utilisations.
Grammage 41 gr/m². Résistant à la graisse. Couleur blanche

833 TAPETE DE SILICONA / NON-STICK SILICON MAT / TOILE DE CUISSON



REF	mm	U
833.001	520 x 315	1
833.002	585 x 385	1
833.003	400 x 300	1

● - 40 °C
● + 280 °C

UTENSILIOS PASTELERÍA / PASTRY UTENSILS / USTENSILES DE PÂTISSERIE - F40

847 MARCADOR DE TARTAS / CAKE DIVIDER /
SÉPARATEUR DE PORTIONS



REF	Porciones / Portions	U
847.008	8	1
847.010	10	1
847.012	12	1
847.014	14	1

Polipropileno Ø Total: 26,5 cm
Polypropylene
Polypropylène

848 MARCADOR DE TARTAS DOBLE / DOUBLE CAKE DIVIDER /
SÉPARATEUR DE PORTIONS DOUBLE



REF	Porciones / Portions	U
848.008	8 / 12	1
848.014	14 / 16	1

Polipropileno Ø Total: 26,5 cm
Polypropylene
Polypropylène

808 PEINE DECORADOR / DECORATING COMB /
PEIGNE À DECOR



REF	cm	U
808.000	11 x 8	1

805 CORTAPASTAS EXTENSIBLE 7 RUEDAS / ROULEAU EXTENSIBLE /
AVEC 7 ROULETTES



REF	U
805.000	1

832 CORTAPASTAS / PASTRY BLENDER /
DÉCOUPOIR



REF	U
832.000	1

806 RODILLO PARA PERFORAR PASTA / ROLLER DOCKER /
ROULEAU POUR PIQUER PÂTES



REF U

806.000 1

807 RODILLO PARA PERFORAR PASTA / ROLLER DOCKER /
ROULEAU POUR PIQUER PÂTES



REF U

807.000 1

839 RODILLO PARA PERFORAR PASTA / ROLLER DOCKER /
ROULEAU POUR PIQUER PÂTES



REF U

839.000 1

840 RODILLO ENREJADO / LATTICE CUTTING ROLLER /
ROULEAU DÉCOUPOIR



REF U

840.000 1

841 RODILLO CORTADOR / CUTTING ROLLER /
ROULEAU DÉCOUPOIR DEMI-SPHÉRIQUE



REF U

841.000 1

842 CORTAPASTAS DOBLE. LISO Y RIZADO / DOUBLE PASTE CUTTER. PLAIN AND SERRATED /
ROULETTE À PÂTES DOUBLE. UNIE ET CANNELÉE

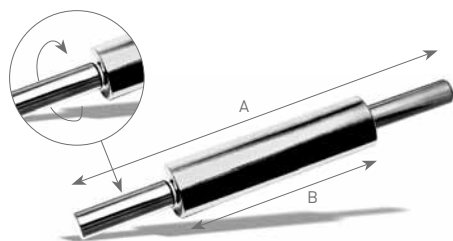


REF U

842.000 1

UTENSILIOS PASTELERÍA / PASTRY UTENSILS / USTENSILES DE PÂTISSERIE - F40

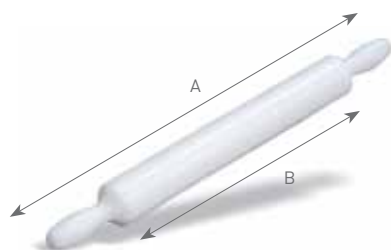
801 RODILLO ACERO INOX / ST/STEEL ROLLING PIN /
ROULEAU PÂTISSIER ACIER INOX



REF	L cm A	L cm B	Ø cm	U
801.040	40	20	5,1	1
801.048	48	25	6,4	1

Asas giratorias
Rolling handles
Poignées roulantes

802 RODILLO POLIETILENO CON ASAS / POLYETHYLENE ROLLING PIN WITH HANDLES /
ROULEAU EN POLYÉTHYLÈNE AVEC POIGNÉES



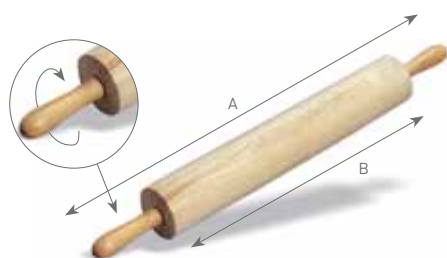
REF	L cm A	L cm B	Ø cm	U
802.000	60	40	5,8	1

803 RODILLO POLIETILENO SIN ASAS / POLYETHYLENE ROLLING PIN WITHOUT HANDLES /
ROULEAU EN POLYÉTHYLÈNE SANS POIGNÉES



REF	L cm	Ø cm	U
803.000	50	4,2	1

804 RODILLO DE MADERA / WOODEN ROLLING PIN /
ROULEAU EN BOIS



REF	L cm A	L cm B	Ø cm	U
804.000	67,5	45,5	7,7	1

Asas giratorias
Rolling handles
Poignées roulantes

843 RODILLO PARA CORTAR CROISSANTS / TRIANGULAR CROISSANT CUTTER /
ROULEAU POUR CROISSANT



REF	MEDIDAS DE CORTE (MM) / CUTTING SIZE (MM) / MESURES DE COUPURE (MM)	U
843.150	110 x 150	1
843.140	180 x 140	1
843.200	180 x 200	1
843.210	97 x 210	1

837 EXPOSITOR DE TARTAS DE ALUMINIO / ALUMINIUM CAKE STAND /
PRÉSENTOIR DE TARTES EN ALUMINIUM



REF	∅ cm	U
837.003	20 / 26 / 32	1
837.005	20 / 26 / 32 / 40 / 45	1
837.007	16 / 20 / 26 / 32 / 40 / 45 / 50	1

REF	RECAMBIOS / SPARE PARTS / PIÈCES DE RECHANGE	∅ cm	U
837.105	Disco / Disk / Disque	16	1
837.106	" " "	20	1
837.107	" " "	26	1
837.108	" " "	32	1
837.109	" " "	40	1
837.110	" " "	45	1
837.111	" " "	50	1
837.112	Tornillo superior / Head screw / Vis supérieur		1
837.113	Pata de la base con tornillo / Outside foot with screw / Pied de la base avec vis		1
837.114	Tubo central (una parte) / Conection (pillar) / Tube central (une partie)		1
837.115	Pata central / Middle foot / Pied central		1

8373 EXPOSITOR DE TARTAS GIRATORIO / REVOLVING CAKE STAND /
PRÉSENTOIR GIRATOIRE DE TARTES



REF	∅ cm	H cm	U
837.300	30	8	1

979 SOPLETE COCINA / PASTRY TORCH BY GAS /
TORCHE À CARAMÉLISER



REF	cm	U
979.000	12,5 x 15,5	1

Duración: 120 min.
Length: 120 min.
Durée: 120 min.

991 QUEMADOR ELÉCTRICO REDONDO / ROUND ELECTRIC CAMELIZER /
FER À CARAMÉLISER ÉLECTRIQUE RONDE



REF	∅ cm	L cm	W	U
991.010	11	40	900	1
991.012	13,5	41	1000	1

9911 QUEMADOR ELÉCTRICO RECTANGULAR / RECTANGULAR ELECTRIC CAMELIZER /
FER À CARAMÉLISER ÉLECTRIQUE RECTANGULAIRE



REF	cm	L cm	W	U
991.108	24 x 8	49,5	1200	1
991.112	24 x 12	49,5	2000	1

BANDEJAS Y REJILLAS / TRAYS AND GRIDS / PLAQUES ET GRILLES - F40

3180 BANDEJA GASTRONORM ACERO INOX / ST/STEEL GASTRONORM SHEET /
PLAQUE GASTRONORM ACIER INOX

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



REF	TAMAÑO / SIZE / TAILLE	mm	H mm	U
318.005	1/1	530 x 325	8	1

3182 BANDEJA HONDA GASTRONORM ACERO INOX / ST/STEEL DEEP GASTRONORM SHEET /
PLAQUE GASTRONORM FONDE EN ACIER INOX

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



REF	TAMAÑO / SIZE / TAILLE	mm	H mm	U
318.211	1/1	530 x 325	20	1
318.212	1/2	325 x 265	20	1

318 BANDEJA PASTELERÍA ACERO INOX / ST/STEEL BAKING SHEET /
PLAQUE À PÂTISSERIE EN ACIER INOX

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



REF	mm	H mm	U
318.040	400 x 300	12	1
318.060	600 x 400	12	1

777 MARCOS PARA BANDEJAS ESCUADRADAS INOX / ST/STEEL RECTANGLE FOR BAKIN SHEETS /
RECTANGLE POUR PLAQUES INOX

Marcos adaptables a las bandejas escuadradas de la ref. 778, 1232 y 1322
Rectangles that are adptable to the baking sheets of ref. 778, 1232 and 1322
Rectangles pour adapter aux plaques inox des réfs. 778m 1232 et 1322



REF	mm	H mm	U
777.340	395 x 295	30	1
777.348	475 x 305	30	1
777.360	595 x 395	30	1
777.440	395 x 295	40	1
777.448	475 x 305	40	1
777.460	595 x 395	40	1
777.540	395 x 295	50	1
777.548	475 x 305	50	1
777.560	595 x 395	50	1

778 BANDEJA ESCUADRADA ACERO INOX CON BORDE DE ÁNGULO 90° / ST/STEEL TRAY FOR CONFECTIONERY EDGE 90°
PLAQUE À PÂTISSERIE EN INOX BORD 90°



REF	mm	H mm	U
778.040	400 x 300	10	1
778.048	480 x 310	10	1
778.060	600 x 400	10	1

779 BANDEJA PASTELERÍA EN ACERO INOX / ST/STEEL BAKING SHEET /
PLAQUE À PÂTISSERIE EN ACIER INOX

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



REF	mm	H mm	U
779.017	255 x 175	10	1
779.021	275 x 210	10	1
779.026	300 x 260	10	1
779.060	600 x 200	10	1

123 BANDEJA DE ALUMINIO PARA PASTERÍA / ALUMINIUM TRAY FOR CONFECTIONERY /
PLAQUE À PÂTISSERIE EN ALUMINIUM



REF	mm	H mm	U
123.040	400 x 300	12	1
123.060	600 x 400	12	1

1231 BANDEJA DE ALUMINIO PERFORADA PARA PASTERÍA / PERFORATED ALUMINIUM TRAY FOR CONFECTIONERY /
PLAQUE À PÂTISSERIE EN ALUMINIUM PERFORÉ



REF	mm	H mm	U
123.140	400 x 300	12	1
123.160	600 x 400	12	1

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

1232 BANDEJA DE ALUMINIO PARA PASTERÍA CON BORDE DE ANGULO 90° / ALUMINIUM TRAY FOR CONFECTIONERY EDGE 90° /
PLAQUE À PÂTISSERIE EN ALUMINIUM BORD 90°



REF	mm	H mm	U
123.240	400 x 300	12	1
123.260	600 x 400	12	1

834 TAPA RECTANGULAR GASTRONORM EN POLICARBONATO / GN POLYCARBONATE RECTANGULAR LID /
COUVERCLE RECTANGULAIRE GASTRONORME EN POLYCARBONATE



REF	mm	H mm	U
834.000	530 x 325	100	1

835 CAMPANA GASTRONORM EN POLICARBONATO / GN POLYCARBONATE DOME LID /
DÔME DE PROTECTION GASTRONORME EN POLYCARBONATE



REF	mm	H mm	U
835.000	530 x 325	190	1

BANDEJAS Y REJILLAS / TRAYS AND GRIDS / PLAQUES ET GRILLES - F40

132 BANDEJA PASTELERÍA DE ALUMINIO ANTIADHERENTE CON BORDE DE ÁNGULO 45° / NON-STICK ALUMINIUM TRAY FOR CONFECTIONERY. EDGE 45° / PLAQUE À PÂTISSERIE EN ALUMINIUM ANTI-ADHÉSIF. ANGLE 45°



REF	mm	H mm	U
132.040	400 x 300	12	1
132.060	600 x 400	12	1

1321 BANDEJA PASTELERÍA DE ALUMINIO ANTIADHERENTE PERFORADA CON BORDE DE ÁNGULO 45° / PERFORATED NON-STICK ALUMINIUM TRAY FOR CONFECTIONERY. EDGE 45° / PLAQUE À PÂTISSERIE EN ALUMINIUM ANTI-ADHÉSIF PERFORÉ. ANGLE 45°



REF	mm	H mm	U
132.140	400 x 300	12	1
132.160	600 x 400	12	1

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

1322 BANDEJA PASTELERÍA DE ALUMINIO ANTIADHERENTE CON BORDE DE ÁNGULO 90° / NON-STICK ALUMINIUM TRAY FOR CONFECTIONERY. EDGE ANGLE 90° / PLAQUE À PÂTISSERIE EN ALUMINIUM ANTI-ADHÉSIF. BORD 90°

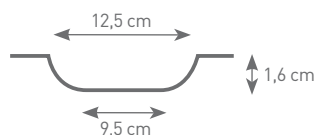


REF	mm	H mm	U
132.240	400 x 300	12	1
132.260	600 x 400	12	1

1325 BANDEJA GN 1/1 ALUMINIO ANTIADHERENTE "MULTI-UNIDADES" / NON-STICK ALUMINIUM TRAY GN 1/1 "MULTI-UNITS" / PLAQUE ALUMINIUM ANTI-ADHÉSIF GN 1/1 "MULTI-UNITÉES"



REF	mm	U
132.560	530 x 325	1



9091 REJILLA GASTRONORM ACERO INOX / ST/STEEL GASTRONORM GRID /
GRILLE INOXYDABLE GASTRONORM



REF	Mod.	Dim. mm	N. TRAVESAÑOS / N. CROSS-BARS / N. TRAVERSES	Ø. TRAVESAÑOS / Ø. CROSS-BARS / Ø. TRAVERSES	N. VARILLAS / N. WIRES / N. FILS	Ø. VARILLAS / Ø. WIRES / Ø. FILS	U
909.121	2/1	650 x 530	3	5	32	2	1
909.111	1/1	530 x 325	2	5	20	2	1
909.123	2/3	353 x 325	1	5	20	2	1

9092 REJILLA GASTRONORM CON RILSAN BLANCO / WHITE RILSAN STEEL GASTRONORM GRID /
GRILLE GASTRONORM EN ACIER ET RILSAN BLANC



REF	Mod.	Dim. mm	N. TRAVESAÑOS / N. CROSS-BARS / N. TRAVERSES	Ø. TRAVESAÑOS / Ø. CROSS-BARS / Ø. TRAVERSES	N. VARILLAS / N. WIRES / N. FILS	Ø. VARILLAS / Ø. WIRES / Ø. FILS	U
909.221	2/1	650 x 530	3	5	22	5	1
909.211	1/1	530 x 325	2	5	13	5	1
909.223	2/3	353 x 325	1	5	13	5	1

9093 REJILLA PASTERÍA ACERO INOX / ST/STEEL PASTRY GRID /
GRILLE PÂTISSERIE ACIER INOXYDABLE



REF	Dim. mm	N. TRAVESAÑOS / N. CROSS-BARS / N. TRAVERSES	Ø. TRAVESAÑOS / Ø. CROSS-BARS / Ø. TRAVERSES	N. VARILLAS / N. WIRES / N. FILS	Ø. VARILLAS / Ø. WIRES / Ø. FILS	U
909.340	400 x 300	2	5	22	2	1
909.360	600 x 400	3	5	29	2	1

9094 REJILLA PASTERÍA REFORZADA ACERO INOX / ST/STEEL REINFORCED PASTRY GRID /
GRILLE PÂTISSERIE INOX RENFORCÉE

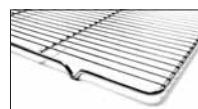


REF	Dim. mm	N. TRAVESAÑOS / N. CROSS-BARS / N. TRAVERSES	Ø. TRAVESAÑOS / Ø. CROSS-BARS / Ø. TRAVERSES	N. VARILLAS / N. WIRES / N. FILS	Ø. VARILLAS / Ø. WIRES / Ø. FILS	U
909.460	600 x 400	2	6	24	3	1

9095 REJILLA INOX PASTERÍA CON PIES / ST/STEEL PASTRY GRID WITH FEED /
GRILLE PÂTISSERIE INOX À PIEDS



REF	Dim. mm	N. TRAVESAÑOS / N. CROSS-BARS / N. TRAVERSES	Ø. TRAVESAÑOS / Ø. CROSS-BARS / Ø. TRAVERSES	N. VARILLAS / N. WIRES / N. FILS	Ø. VARILLAS / Ø. WIRES / Ø. FILS	U
909.559	590 x 390 x 20	3	5	29	2	1



800 MANGAS DE NYLON / NYLON PASTRY BAGS /
POCHES PÂTISSIÈRES EN NYLON



REF	cm	U
800.030	30	6
800.035	35	6
800.040	40	6
800.045	45	6
800.050	50	6
800.055	55	6
800.060	60	6
800.065	65	6
800.070	70	6

Fabricadas en nylon y recubiertas de poliuretano por una cara. Impermeables y ultraligeras. Son muy cómodas de utilizar. Se pueden hervir. Sin costuras, termosoldadas de larga duración y con la punta ajustable.
Made in nylon and covered with polyurethane on one side. Waterproof, ultra light and very comfortable to use. Sterizable, without seams, thermowelded for long life and with an adjustable end.
Fabriquées en tissu de nylon avec un revêtement polyuréthane pour une face. Impérmeable, avec beaucoup de souplesse, ultralégères et très comodes au tact. On peut les bouillir, sans coutures, thermosoudées, de longue durée et avec l'embout ajustable.

851 MANGA PASTELERA DE ALGODÓN / COTTON PASTRY BAG /
POCHE PÂTISSIÈRE EN COTTON



REF	L cm	U
851.028	28	1
851.034	34	1
851.040	40	1
851.046	46	1
851.050	50	1
851.055	55	1
851.060	60	1
851.065	65	1

798 MANGAS DESECHABLES / DISPOSABLE PASTRY BAGS /
POCHES JETABLES



REF	cm	U
798.040	40	1
798.055	55	1
798.065	65	1

Caja de 100 unidades
100 pieces set
Boîte de 100 pièces

849 SOPORTE PARA MANGAS PASTELERAS Y BOQUILLAS / SUPPORT FOR PASTRY BAGS AND TUBES (NOZZLES) /
SUPPORT POUR POCHE PÂTISSIER AND DOUILLES



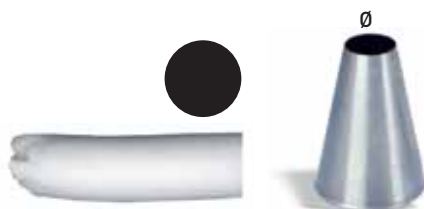
REF	U
849.000	1

6.6 PASTELERÍA / PASTRY / PÂTISSERIE

MANGAS Y BOQUILLAS / BAGS AND TUBES / POUCHES ET DOUILLES - F40

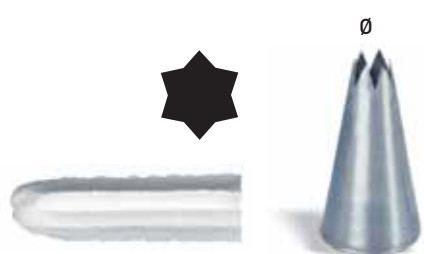
UNA SOLA PIEZA, SIN SOLDADURAS / ONE PIECE, NO WELDINGS / UNE SEULE PIÈCE, SANS SOUDURES

810 BOQUILLA REDONDA / PLAIN TUBE / DOUILLE UNIE



REF	Ø mm	U
810.002	2	25
810.004	4	25
810.006	6	25
810.008	8	25
810.010	10	25
810.012	12	25
810.014	14	25
810.016	16	25

811 BOQUILLA ESTRELLA / STAR TUBE / DOUILLE CANNELÉE



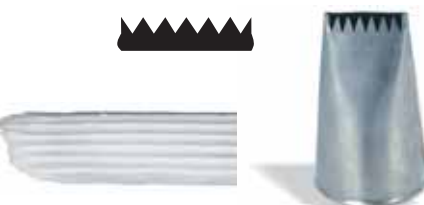
REF	Ø mm	PUNTAS / TEETH / DENTS	U
811.002	2	6	25
811.004	4	6	25
811.006	6	6	25
811.008	8	6	25
811.010	10	7	25
811.012	12	7	25
811.014	14	8	25
811.016	16	9	25
811.018	18	10	25

812 BOQUILLA ESTRELLA CERRADA / CLOSED STAR TUBE / DOUILLE CANNELÉE FERMÉE



REF	Ø mm	PUNTAS / TEETH / DENTS	U
812.003	3	6	25
812.005	5	6	25
812.007	7	6	25
812.009	9	8	25
812.011	11	8	25

813 BOQUILLA CINTA ESTRELLA / YULE LOG TUBE / DOUILLE À BOUCHE DE NOËL



REF	mm	PUNTAS / TEETH / DENTS	U
813.016	16 x 2	6	25
813.020	20 x 3	6	25
813.028	28 x 4	6	25

816 BOQUILLA FLOR / FLOWER TUBE / DOUILLE FLEUR



REF	mm	PUNTAS / TEETH / DENTS	U
816.011	11	6	25
816.013	13	8	25
816.015	15	9	25

817 BOQUILLA FLOR CERRADA / CLOSED FLOWER TUBE / DOUILLE FLEUR FERMÉE



REF	Ø mm	PUNTAS / TEETH / DENTS	U
817.005	5	6	25
817.006	6	8	25
817.008	8	9	25

MANGAS Y BOQUILLAS / BAGS AND TUBES / POCHE ET DOUILLES - F40

UNA SOLA PIEZA, SIN SOLDADURAS / ONE PIECE, NO WELDINGS / UNE SEULE PIÈCE, SANS SOUDURES

815 BOQUILLA RIZADA / "PETITS FOURS" TUBE / DOUILLE À "PETITS FOURS"



REF	Ø mm	PUNTAS / TEETH / DENTS	U
815.004	4	9	25
815.006	6	9	25
815.009	9	12	25
815.012	12	15	25
815.015	15	16	25
815.018	18	18	25

814 BOQUILLA PARA RELLENO / BISMARCK TUBE / DOUILLE PETIT CHOUX




REF	U
814.000	25


820 CONJUNTO DE 6 BOQUILLAS Nº 0 / SET OF 6 TUBES NR. 0 / BOÎTE DE 6 DOUILLES NUM. 0





REF	U
820.000	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 trous de sortie des douilles sont en taille réelle


- 

1 Boquilla redonda 4 mm
1 Plain tube 4 mm
1 Douille unie 4 mm
- 

1 Boquilla cinta estrella 20 x 3 mm
1 Yule log 20 x 3 mm
1 Douille à bouche de Noël 20 x 3 mm
- 

1 Boquilla estrella 12 mm
1 Star tube 12 mm
1 Douille cannelée 12 mm
- 

1 Boquilla estrella 8 mm
1 Star tube 8 mm
1 Douille cannelée 8 mm
- 

1 Boquilla redonda 8 mm
1 Plain tube 8 mm
1 Douille unie 8 mm
- 


1 Boquilla flor 11 mm
1 Flower tube 11 mm
1 Douille fleur 11 mm


821 CONJUNTO DE 6 BOQUILLAS Nº 1 / SET OF 6 TUBES NR. 1 / BOÎTE DE 6 DOUILLES NUM. 1





REF	U
821.000	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 trous de sortie des douilles sont en taille réelle


- 

1 Boquilla redonda 2 mm
1 Plain tube 2 mm
1 Douille unie 2 mm
- 

1 Boquilla redonda 6 mm
1 Plain tube 6 mm
1 Douille unie 6 mm
- 

1 Boquilla redonda 10 mm
1 Plain tube 10 mm
1 Douille unie 10 mm
- 

1 Boquilla redonda 4 mm
1 Plain tube 4 mm
1 Douille unie 4 mm
- 

1 Boquilla redonda 8 mm
1 Plain tube 8 mm
1 Douille unie 8 mm
- 

1 Boquilla redonda 12 mm
1 Plain tube 12 mm
1 Douille unie 12 mm

6.6 PASTELERÍA / PASTRY / PÂTISSERIE







MANGAS Y BOQUILLAS / BAGS AND TUBES / POCHEs ET DOUILLES - F40

822 CONJUNTO DE 6 BOQUILLAS Nº 2 / SET OF 6 TUBES NR. 2 / BOÎTE DE 6 DOUILLES NUM. 2



REF	U
822.000	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 trous de sortie des douilles sont en taille réelle







 1 Boquilla estrella 2 mm 1 Star tube 2 mm 1 Douille cannelée 2 mm	 1 Boquilla estrella 6 mm 1 Star tube 6 mm 1 Douille cannelée 6 mm	 1 Boquilla estrella 10 mm 1 Star tube 10 mm 1 Douille cannelée 10 mm
 1 Boquilla estrella 4 mm 1 Star tube 4 mm 1 Douille cannelée 4 mm	 1 Boquilla estrella 8 mm 1 Star tube 8 mm 1 Douille cannelée 8 mm	 1 Boquilla estrella 12 mm 1 Star tube 12 mm 1 Douille cannelée 12 mm

823 CONJUNTO DE 6 BOQUILLAS Nº 3 / SET OF 6 TUBES NR. 3 / BOÎTE DE 6 DOUILLES NUM. 3



REF	U
823.000	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 trous de sortie des douilles sont en taille réelle

 1 Boquilla rizada 12 mm 1 "Petits fours" tube 12 mm 1 Douille à "petits fours" 12 mm	 1 Boquilla estrella cerrada 7 mm 1 Closed star tube 7 mm 1 Douille cannelée fermée 7 mm	 1 Boquilla estrella 8 mm 1 Star tube 8 mm 1 Douille cannelée 8 mm
 1 Boquilla flor 13 mm 1 Flower tube 13 mm 1 Douille fleur 13 mm	 1 Boquilla flor cerrada 6 mm 1 Closed flower tube 6 mm 1 Douille fleur fermée 6 mm	 1 Boquilla redonda 10 mm 1 Plain tube 10 mm 1 Douille unie 10 mm

824 CONJUNTO DE 12 BOQUILLAS Nº 4 / SET OF 12 TUBES NR. 4 / BOÎTE DE 12 DOUILLES NUM. 4



REF	U
824.000	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 trous de sortie des douilles sont en taille réelle

 1 Boquilla redonda 6 mm 1 Plain tube 6 mm 1 Douille unie 6 mm	 1 Boquilla estrella cerrada 7 mm 1 Closed star tube 7 mm 1 Douille cannelée fermée 7 mm	 1 Boquilla rizada 15 mm 1 "Petits fours" tube 15 mm 1 Douille à "petits fours" 15 mm
 1 Boquilla redonda 10 mm 1 Plain tube 10 mm 1 Douille unie 10 mm	 1 Boquilla estrella cerrada 11 mm 1 Closed star tube 11 mm 1 Douille cannelée fermée 11 mm	 1 Boquilla flor 11 mm 1 Flower tube 11 mm 1 Douille fleur 11 mm
 1 Boquilla estrella 8 mm 1 Star tube 8 mm 1 Douille cannelée 8 mm	 1 Boquilla cinta estrella 20 mm 1 Yule log tube 20 mm 1 Douille à bouche de Noël 20 mm	 1 Boquilla flor 15 mm 1 Flower tube 15 mm 1 Douille fleur 15 mm
 1 Boquilla estrella 12 mm 1 Star tube 12 mm 1 Douille cannelée 12 mm	 1 Boquilla rizada 9 mm 1 "Petits fours" tube 9 mm 1 Douille à "petits fours" 9 mm	 1 Boquilla flor cerrada 8 mm 1 Closed flower tube 8 mm 1 Douille fleur fermée 8 mm

MANGAS Y BOQUILLAS / BAGS AND TUBES / POCHEs ET DOUILLES - F40

853

BOQUILLA REDONDA DE POLICARBONATO / POLYCARBONATE PLAIN TUBE /
DOUILLE UNIE EN POLYCARBONATE



REF	Ø mm	Num.	U
853.004	4	0	1
853.006	6	2	1
853.008	8	4	1
853.010	10	6	1
853.012	12	8	1
853.014	14	10	1
853.016	16	12	1

854

BOQUILLA ESTRELLA DE POLICARBONATO / POLYCARBONATE STAR TUBE /
DOUILLE CANNELÉE EN POLYCARBONATE



REF	Ø mm	PUNTAS / TEETH / DENTS	Num.	U
854.006	6	7	2	1
854.008	8	7	4	1
854.010	10	7	6	1
854.012	12	7	8	1
854.014	14	8	10	1
854.016	16	8	12	1

855

CONJUNTO DE 6 BOQUILLAS DE POLICARBONATO Nº 5 / SET OF 6 POLYCARBONATE TUBES Nº 5 /
BOÎTE DE 6 DOUILLES EN POLYCARBONATE Nº 5

Boquilla redonda
Plain tube
Douille unie



REF							U
855.000							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	
	●	●	●	●	●	●	

856

CONJUNTO DE 6 BOQUILLAS DE POLICARBONATO Nº 6 / SET OF 6 POLYCARBONATE TUBES Nº 6 /
BOÎTE DE 6 DOUILLES EN POLYCARBONATE Nº 6

Boquilla estrella
Star tube
Douille cannelée



REF							U
856.000							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	
	★	★	★	★	★	★	

857

CONJUNTO DE 12 BOQUILLAS DE POLICARBONATO Nº 12 / SET OF 12 POLYCARBONATE TUBES Nº 12 /
BOÎTE DE 12 DOUILLES EN POLYCARBONATE Nº 12

Boquilla redonda
Plain tube
Douille unie



REF												U
857.000												1

Boquilla estrella
Star tube
Douille cannelée

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
★	★	★	★	★	★	●	●	●	●	●	●



825 CONJUNTO DECORADOR PASTELERÍA / PASTRY DECORATION SET 3 /
KIT DÉCORATION PÂTISSERIE



REF	mm	Lts	U
825.000	120 x 55	0,10	1

Incluye 3 sets completos de boquilla dispensador flexible
Includes 3 decoraton complete kits with tubes and flexible distributor
Comprend 3 kits compléts décor avec douilles et distributeur flexible



826 JUEGO PISTOLA REPOSTERÍA / COOKING PRESS CUM ICING SET /
PISTOLET POUR PÂTISSERIE



REF	mm	U
826.000	220 x 60	1

ARTICULOS COMPLEMENTARIOS / COMPLEMENTARY ITEMS / ARTICLES COMPLÉMENTAIRES

307

CALDEROS INOX /
ST/STEEL BOILERS /
BASSINE EN INOX



398

ESPÁTULAS /
SPATULA /
SPATULES



350

CEDAZOS /
SIEVES /
TAMIS



316

BATIDORES /
STICK BLENDERS /
MIXEUR





ESPAÑOL

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FABRICADO EN SILICONA 100% APTA PARA USO ALIMENTARIO SEGÚN LAS NORMAS INTERNACIONALES HACCP. ESTOS MOLDES SON ANTIADHERENTES POR LO QUE NO ES NECESARIO ENGRASARLOS ANTES. SU FLEXIBILIDAD PERMITE UN RÁPIDO Y FÁCIL DESMOLDE. FÁCIL DE LIMPIAR CON SOLO AGUA CALIENTE Y UNA SUAVE ESPONJA O EN EL LAVAVAJILLAS. MÍNIMO MANTENIMIENTO, MÁXIMA RESISTENCIA Y LARGA DURACIÓN.

UTILIZACIÓN

RESISTENTE A TEMPERATURAS DE -60 °C A +230 °C. IDEAL PARA CONGELADOR Y HORNO. PUEDE SER UTILIZADO PARA PREPARAR TODO TIPO DE PEQUEÑA REPOSTERÍA, GALLETAS O CHOCOLATES.

ENGLISH

TECHNICAL SPECIFICATIONS

MANUFACTURED IN PLAIN 100% SILICONE. THE MOULDS ARE SUITABLE FOR FOOD CONTACT AS PER INTERNATIONAL REGULATIONS H.A.C.C.P. THE SURFACE IS NON-STICK SO IT IS NOT NECESSARY TO GREASE IT BEFORE USE. THE FLEXIBILITY OF THE MOULDS GUARANTEES A QUICK AND EASY REMOVAL. THE MOULDS ARE EASY TO CLEAN WITH HOT WATER AND SOFT SPONGE. SAFE DISHWASHER. MINIMUM MAINTENANCE, LONG DURABILITY AND MAXIMUM RESISTANCE TO TORSION.

UTILIZATION

THE RESISTANCE OF THE MOULDS TO EXTREME TEMPERATURES FROM -60 °C TO +230 °C MAKES THEM IDEAL FOR FREEZING OR FOR BAKING. IT CAN ALSO BE USED FOR ALL PREPARATIONS OF CAKES, CHOCOLATES, PETIT-FOURS, AND CATERING PREPARATIONS.

FRANÇAISE

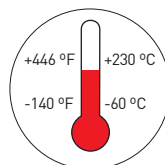
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

FABRICATION 100% SILICONE ALIMENTAIRE. CES MOULES SONT CONFORMES AU CONTACT ALIMENTAIRE SELON LES NORMES INTERNATIONALES H.A.C.C.P. CES MOULES ÉGALEMENT ANTI-ADHÉSIFS NE NÉCESSITENT PAS DE GRAISSAGE AVANT UTILISATION. LA FLEXIBILITÉ DES MOULES GARANTIT UN RAPIDE ET FACILE DEMOULAGE. LAVABLE EN MACHINE À L'AVER OU AVEC UNE ÉPONGE À L'EAU. MINIMUM D'ENTRETIEN, LONGUE DURABILITÉ ET MAXIMUM DE RESISTANCE À LA TORSION.

UTILISATION

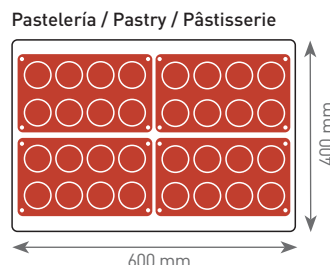
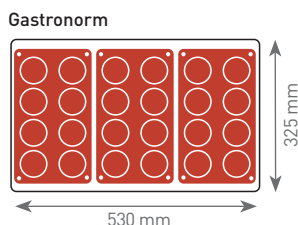
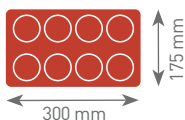
RÉSISTANT À DES TEMPÉRATURES DE -60 °C À +230 °C. IDÉAL POUR LA CONGÉLATION OU CUISSONS. PEUT-ÊTRE UTILISÉ POUR TOUTES PRÉPARATIONS DE CAKES, CHOCOLATS, PETITS FOURS, ET PRÉPARATIONS TRAITEURS.

PRECAUCIONES / PRECAUTIONS

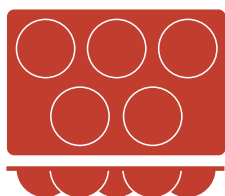


H.A.C.C.P.
NO PROBLEM

Medidas
Sizes
Mesures

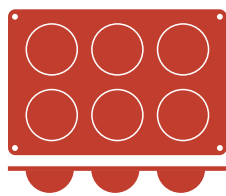


MEDIA BOLA



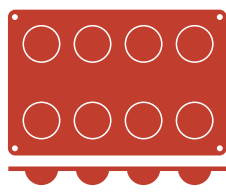
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.001	5	80	40

MEDIA BOLA



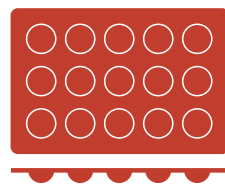
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.002	6	70	35

MEDIA BOLA



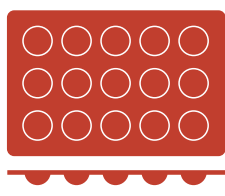
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.003	8	60	30

MEDIA BOLA



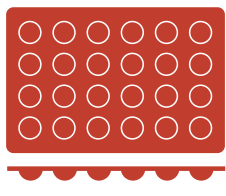
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.004	15	50	25

MEDIA BOLA



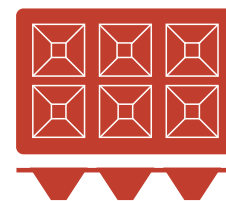
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.005	15	40	20

MEDIA BOLA



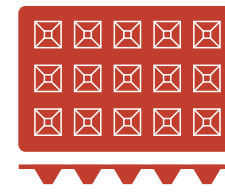
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.006	24	30	15

PIRAMIDE



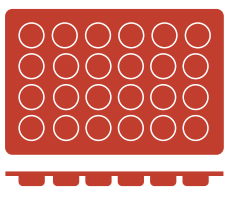
REF	Fig	mm	H mm
850.007	6	71 x 71	40

PIRAMIDE



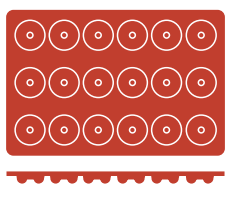
REF	Fig	mm	H mm
850.008	15	36 x 36	22

POMPONETTE



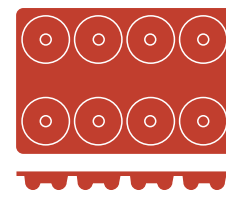
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.009	24	34	16

MINI-SAVARIN



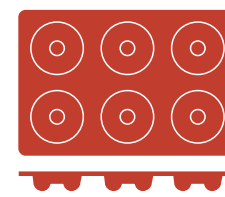
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.010	18	41	12

SAVARIN



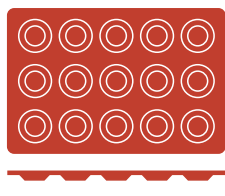
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.011	8	65	21

SAVARIN



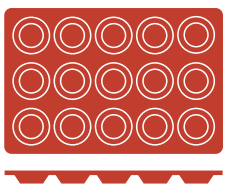
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.012	6	72	23

MINI-TARTELETA



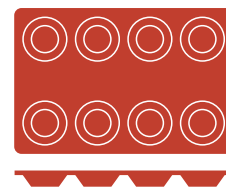
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.013	15	45	10

TARTELETA



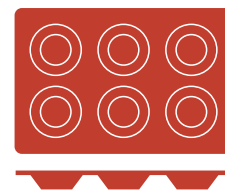
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.014	15	50	15

TARTELETA



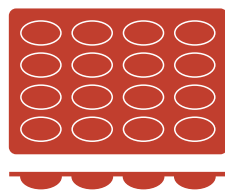
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.015	8	60	17

TARTELETA



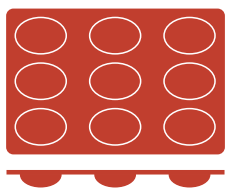
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.016	6	70	20

OVAL



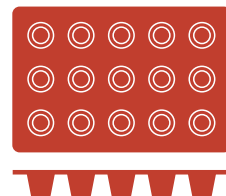
REF	Fig	mm	H mm
850.017	16	53 x 33	20

OVAL



REF	Fig	mm	H mm
850.018	9	70 x 50	20

MINI-BABA



REF	Fig	Ø mm	H mm
850.019	15	35	38

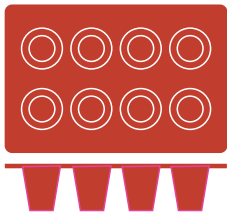
MEDIO-BABA



REF	Fig	Ø mm	H mm
850.020	11	45	48

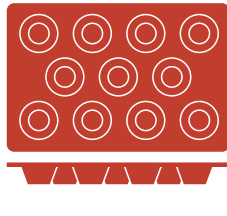
MOLDES SILICONA / SILICONE MOULDS / MOULES SILICONE - F40

GRANDE-BABA



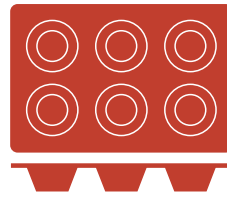
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.021	8	55	60

MUFFIN



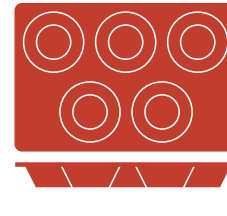
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.022	11	50	28

MUFFIN



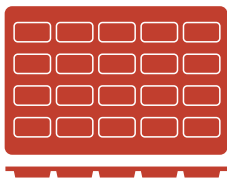
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.023	6	70	37

MUFFIN



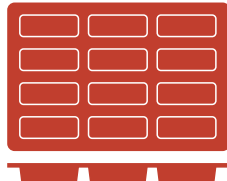
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.024	5	80	35

CAKE



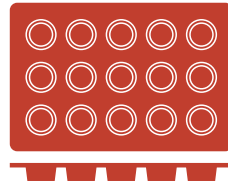
REF	Fig	mm	H mm
850.025	20	49 x 26	11

CAKE



REF	Fig	mm	H mm
850.026	12	80 x 30	30

PETIT FOUR



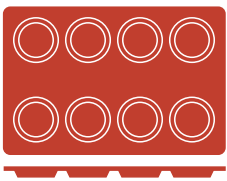
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.027	15	40	20

CILINDRO



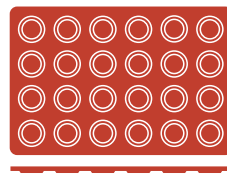
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.028	8	60	35

FLORENTINO



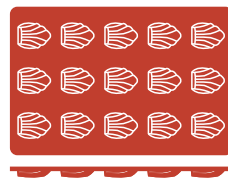
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.029	8	60	12

FLORENTINO



REF	Fig	Ø mm	H mm
850.030	24	35	5

MADALENA



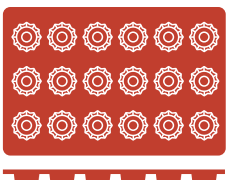
REF	Fig	mm	H mm
850.031	15	65 x 32	10

MADALENA



REF	Fig	mm	H mm
850.032	9	78 x 45	17

BORDELAIS



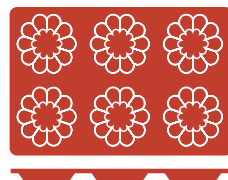
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.033	18	35	35

BRIOCHE



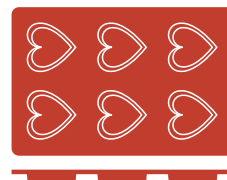
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.034	6	79	37

BRIOCHE



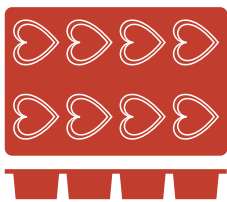
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.035	6	79	30

CORAZON



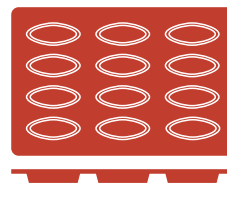
REF	Fig	mm	H mm
850.036	6	50 x 50	35

CORAZON



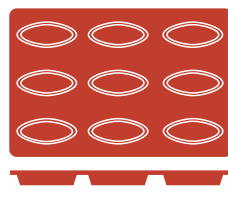
REF	Fig	mm	H mm
850.037	8	65 x 60	35

BARQUETA



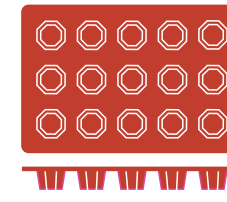
REF	Fig	mm	H mm
850.038	12	72 x 30	15

BARQUETA



REF	Fig	mm	H mm
850.039	9	100 x 44	15

OCTOGONO



REF	Fig	Ø mm	H mm
850.040	15	38	26

8504 MOLDE CAKE / CAKE MOULD / MOULE À CAKE



REF	cm	U
850.424	24 x 10,5 x 6,5	1
850.426	26 x 10 x 7	1

8501 MOLDE TARTA / HIGH CAKE MOULD / MANQUÉ ROND UNI



REF	Ø cm	H cm	U
850.124	24	4,2	1
850.128	28	4,7	1

8503 MOLDE SAVARIN BAJO / LOW SAVARIN MOULD / MOULE SAVARIN BAS



REF	Ø cm	H cm	U
850.324	24	6	1

8502 MOLDE SAVARIN ALTO / GUGELHOPH / MOULE SAVARIN HAUT



REF	Ø cm	H cm	U
850.222	22,5	11,5	1

Nueva forma
New shape
Nouvelle forme

8505 MOLDE RIZADO PARA TARTA / ROUND TART MOULD WITH FLUTED EDGES / TOURTIÈRE RONDE AVEC BORD CANNELÉ



REF	Ø cm	H cm	U
850.524	24	3	1
850.528	28	3	1

Nueva forma
New shape
Nouvelle forme

8506 FLANERO RIZADO / BRIOCHE MOULD / MOULE À BRIOCHE



REF	Ø cm	H cm	U
850.614	14	5	1

MOLDES CHOCOLATE / CHOCOLATE MOULDS / MOULES À CHOCOLAT - F40

Nueva gama de moldes especiales para chocolate. Fabricados en silicona 100% /
 New range of chocolate moulds. Made of 100% silicone /
 Nouvelle gamme de moules spéciaux pour chocolat. Fabriqués en silicone 100%

- 60 °C
 + 260 °C



850801 MOLDE CHOCOLATE FLOR / FLOWER CHOCOLATE MOULD /
 MOULE CHOCOLAT FLEUR



REF	cm	H mm	Fig	U
850.801	18 x 18	5	12	1

850802 MOLDE CHOCOLATE ESTRELLA / STAR CHOCOLATE MOULD /
 MOULE CHOCOLAT ÉTOILE



REF	cm	H mm	Fig	U
850.802	18 x 18	5	12	1

850803 MOLDE CHOCOLATE ARBOL / TREE CHOCOLATE MOULD /
 MOULE CHOCOLAT ARBRE



REF	cm	H mm	Fig	U
850.803	18 x 18	5	12	1

850804 MOLDE CHOCOLATE CORAZÓN / HEART CHOCOLATE MOULD /
 MOULE CHOCOLAT COEUR



REF	cm	H mm	Fig	U
850.804	18 x 18	5	12	1

850805 MOLDE CHOCOLATE NÚMEROS / NUMBER CHOCOLATE MOULD /
 MOULE CHOCOLAT NUMÉRO



REF	Ø cm	H mm	Fig	U
850.805	20	20	10	1

MOLDES SILICONA 600 X 400 / SILICON MOULDS 600 X 400 / MOULES À SILICONE 600 X 400 - F40

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 molds 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 offrent la possibilité de diviser en deux moules de 300 x 200 mm grâce à son symétrique

859900 MINI-CAKES / MINI-CAKES /
MINI-CAKES

600 x 400 mm



REF	Fig	mm	H mm	U
859.900	20	80 x 30	30	1

859901 BRIOCHETTE

600 x 400 mm



REF	Fig	Ø mm	H mm	U
859.901	24	79	37	1

859902 SEMI-ESFERAS / HALF-SPHERES /
DEMI-SPHÈRES

600 x 400 mm



REF	Fig	Ø mm	H mm	U
859.902	24	70	35	1

859903 MUFFIN / MUFFIN /
MUFFIN

600 x 400 mm



REF	Fig	Ø mm	H mm	U
859.903	24	70	42	1

MOLDES SILICONA 600 X 400 / SILICON MOULDS 600 X 400 / MOULES À SILICONE 600 X 400 - F40

859904 MINI MUFFIN / MINI MUFFIN /
MINI MUFFIN

600 x 400 mm



REF	Fig	Ø mm	H mm	U
859.904	70	50	28	1

859905 GUGLHUPG

600 x 400 mm



REF	Fig	Ø mm	H mm	U
859.905	24	70	36	1

859906 SAVARIN / SAVARIN /
SAVARIN

600 x 400 mm



REF	Fig	Ø mm	H mm	U
859.906	24	72	23	1

859907 MINI MADALENAS / MINI MADELEINES /
MINI MADELEINES

600 x 400 mm



REF	Fig	mm	H mm	U
859.907	84	42 x 30	11	1

859908 TARTALETAS / TATTALETS /
TARTELETTES

600 x 400 mm



REF	Fig	Ø mm	H mm	U
859.908	60	50	15	1

859909 CANALADO / CANNELLEE

600 x 400 mm



REF	Fig	Ø mm	H mm	U
859.909	60	85	50	1

859910 PIRAMIDES / PYRAMIDS /
PYRAMIDES

600 x 400 mm



REF	Fig	mm	H mm	U
859.910	30	71 x 71	40	1

859911 FLORENTINAS / FLORENTINERS /
FLORENTINS

600 x 400 mm



REF	Fig	Ø mm	H mm	U
859.911	40	35	12	1



ESPAÑOL

EL FLEXIPAN® ES UNA COMBINACIÓN DE FIBRAS DE VIDRIO Y SILICONA ADECUADAS PARA EL USO ALIMENTARIO. ESTA COMBINACION DE MATERIALES LE DA A LA PIEZA UNA SOLIDEZ Y DURACIÓN DE VIDA INIGUALABLES, ASI COMO PROPIEDADES ANTI-ADHERENTES EXCEPCIONALES TANTO EN COCCIÓN COMO EN CONGELACIÓN.

EL FLEXIPAN® NO REQUIERE SER ENGRASADO YA QUE SU COMPOSICIÓN Y FLEXIBILIDAD PERMITEN UN DESMOLDEO FÁCIL Y RÁPIDO.

EL FLEXIPAN® CON UN USO Y TRATO CORRECTOS NOS PERMITE REALIZAR ENTRE 2.000 Y 3.000 COCCIONES ANTES DE EMPEZAR A NOTAR LOS PRIMEROS SIGNOS DE DETERIORO.

EL FLEXIPAN® PERMITE REALIZAR CUALQUIER TIPO DE PREPARACIONES DULCES O SALADAS, TANTO EN COCCIÓN (+280°C) COMO EN CONGELACIÓN (-40°C).

VENTAJAS FLEXIPAN®

- NO ES NECESARIO ENGRASAR LOS MOLDES PARA OBTENER UN DESMOLDEO PERFECTO
- GRAN FACILIDAD PARA EL DESMOLDEO DE PIEZAS CONGELADAS
- LA LIMPIEZA DE LOS MOLDES SE REALIZA DE UNA MANERA FÁCIL Y RÁPIDA
- LARGA VIDA DE LA PIEZA (2.000-3.000) COCCIONES
- MEDIDAS PARA PASTELERÍA PROFESIONAL (60X40 CM)
- GAMA COMPLETA DE FORMAS

ENGLISH

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

FRANCAISE

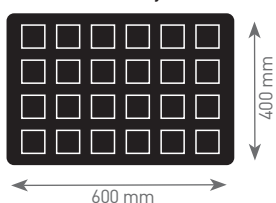
LE FLEXIPAN® EST UNE COMBINAISON DE TISSUES DE VERRE ET SILICONES ADÉQUATS POUR L'UTILISATION ALIMENTAIRE. CETTE COMBINAISON DE MATÉRIELS DONNE AU MOULE UNE SOLIDITÉ ET UNE DURABILITÉ EXTRAORDINAIRE, ALLIÉES À DES PROPRIÉTÉS ANTI-ADHÉRENTES EXCEPTIONNELLES TANT EN CUISSON COMME EN CONGÉLATION. LE FLEXIPAN® N'A PAS BESOIN D'ÊTRE LUBRIFIÉ PUISQUE SA COMPOSITION ET FLEXIBILITÉ PERMETTENT UN DÉMOULAGE FACILE ET RAPIDE. SELON L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DES MOULES, LE FLEXIPAN®, NOUS PERMET D'EFFECTUER ENTRE 2.000 ET 3.000 CUISSONS AVANT DE NOTER LES PREMIERS SIGNES DE COLLAGE. LE FLEXIPAN® PERMET D'EFFECTUER TOUS TYPES DE PRÉPARATIONS SUCRÉES OU SALÉES, EN CUISSON (+ 280°C) OU EN CONGÉLATION (-40°C).

AVANTAGES FLEXIPAN®

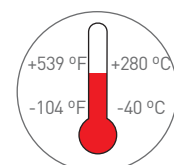
- NE PRÉCISE D'AUCUN GRAISSAGE POUR UN DÉMOULAGE FACILE ET RAPIDE
- FACILE À NETTOYER
- DE 2000 À 3000 CUISSONS PAR MOULE
- MESURES POUR LA PÂTISSERIE PROFESSIONNELLE (60X40 CM)
- LARGE GAMME DE MOULES

Medidas
Sizes
Mesures

Pastelería / Pastry / Pâtisserie



PRECAUCIONES / PRECAUTIONS



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

MOLDDES FLEXIPAN / FLEXIPAN MOULDS / MOULES FLÉXIPAN - F40

CONOS / CONES / CONES



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	Capacidad (ml)	U
859.133		96	30	20	6	1
859.134		40	50	40	24	1
859.135		20	70	60	80	1



ZAFIRO / SAPHIRS / SAPHIRS



REF	Forma	Fig	mm	H mm	Capacidad (ml)	U
859.136		96	40 x 40	24	17	1
859.137		40	70 x 70	35	75	1
859.138*		20	70 x 70	32	80	1

* Savarin Záfiro



BAVAROIS / ROSACE SHAPE / BAVAROIS



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	Capacidad (ml)	U
859.139		18	78	35	100	1



CHARLOTTES



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	Capacidad (ml)	U
859.140		60	35	15	9	1
859.141		24	62	35	60	1
859.113		18	78	40	100	1



MAGDALENAS / MADELEINES / MADELEINES



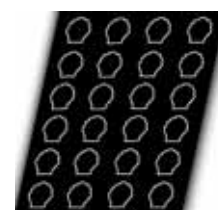
REF	Forma	Fig	mm	H mm	Capacidad (ml)	U
859.142		56	52 x 33	15	15	1
859.115		40	78 x 47	19	35	1



CONCHAS / SAINT JACQUES SHELL / COQUILLES SAINT-JACQUES



REF	Forma	Fig	mm	H mm	Capacidad (ml)	U
859.132		24	80 x 75	20	70	1



MOLDES FLEXIPAN / FLEXIPAN MOULDS / MOULES FLÉXIPAN - F40

MARGARITAS / DEEP FLOWER /
MARGUERITES EN RELIEF



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	Capacidad (ml)	U
859.143		24	70	27	70	1



FLORES / FLOWERS /
FLEURS



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	Capacidad (ml)	U
859.144		24	78	20	80	1



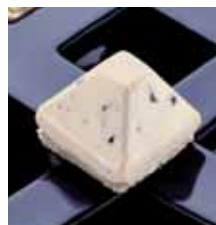
CORAZONES / HEARTS /
COEURS



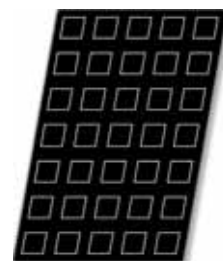
REF	Forma	Fig	mm	H mm	Capacidad (ml)	U
859.145		70	41 x 38	16	15	1
859.146		20	75 x 65	35	81	1
859.147		8	120 x 113	35	200	1
859.148		20	66 x 62	25	55	1
859.131		20	66 x 62	35	90	1
859.149		24	64 x 64	26	65	1



PIRÁMIDES / PYRAMIDS /
PYRAMIDES



REF	Forma	Fig	mm	H mm	Capacidad (ml)	U
859.109		54	35 x 35	23	15	1
859.111		35	50 x 50	35	35	1
859.110		24	71 x 71	41	90	1



SEMI-ESFERAS / HALF-SPHERES /
DEMI-SPHÈRES



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	Capacidad (ml)	U
859.151		96	26	16	6	1
859.105		70	29	18	10	1
859.103		48	42	21	20	1
859.102		28	58	31	50	1
859.101		24	70	40	105	1
859.104		24	80	40	126	1



SEMI-ESFERAS INVERTIDAS / HALF-SPHERES UPSIDE DOWN /
DEMI-SPHÈRES INVERSÈES



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	Capacidad (ml)	U
859.150		45	26	16	6	1



CUADRADOS / SQUARES / CARRÉS



REF	Forma	Fig	mm	Hmm	Capacidad (ml)	U
859.152		60	37 x 37	17	18	1
859.153		35	56 x 56	24	60	1



TARTELETAS CUADRADAS / SQUARE TARTLET / TARTELETTES CARRÉES



REF	Forma	Fig	mm	Hmm	Capacidad (ml)	U
859.154		60	45 x 45	12	20	1
859.155		40	60 x 60	15	40	1



SAVARINS CUADRADAS / SQUARE SAVARINS / SAVARINS CARRÉES



REF	Forma	Fig	mm	Hmm	Capacidad (ml)	U
859.156		60	37 x 37	17	15	1
859.157		35	56 x 56	24	45	1
859.158		24	70 x 70	30	100	1



SAVARINS REDONDOS / ROUND SAVARINS / SAVARINS RONDS



REF	Forma	Fig	Ø mm	Hmm	Capacidad (ml)	U
859.159		60	41	12	10	1
859.124		35	66	20	50	1
859.219		24	70	23	65	1
859.122		24	80	20	70	1



SAVARINS OVALADOS / OVAL SAVARINS / SAVARINS OVALES



REF	Forma	Fig	mm	Hmm	Capacidad (ml)	U
859.160		60	40 x 30	12	9	1
859.161		30	70 x 50	22	48	1
859.123		24	80 x 60	25	70	1



QUENELLES / QUENELLES / QUENELLES

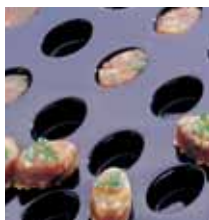


REF	Forma	Fig	mm	Hmm	Capacidad (ml)	U
859.162		100	42 x 22	17	5	1
859.163		72	42 x 26	20	5,6	1
859.164		64	57 x 35	12	18	1
859.165		42	60 x 40	25	30	1



MOLDES FLEXIPAN / FLEXIPAN MOULDS / MOULES FLÉXIPAN - F40

ÓVALOS / OVAL / OVALES



REF	Forma	Fig	mm	Hmm	Capacidad (ml)	U
859.166		20	51 x 31	20	20	1
859.167		30	70 x 50	30	75	1
859.130		30	85 x 60	30	100	1
859.168		24	96 x 45	28	80	1



TARTELETAS OVALADAS / OVAL TARTLETS / TARTELETTES OVALES



REF	Forma	Fig	mm	Hmm	Capacidad (ml)	U
859.169		48	66 x 27	11	10	1
859.127		30	106 x 45	15	35	1



MINI TARTELETAS ACANALADAS / MINI FLUTED TARTLETS / TARTELETTES CANNELÉES



REF	Forma	Fig	mm	Hmm	Capacidad (ml)	U
859.170		40	46 x 38	15	11	1



TARTELETAS REDONDAS / ROUND TARTLETS / TARTELETTES ROUNDS



REF	Forma	Fig	Ø mm	Hmm	Capacidad (ml)	U
859.114		60	42	10	13	1
859.171		48	48	15	20	1
859.172		40	58	20	35	1
859.126		24	77	20	65	1
859.173		15	96	25	135	1



TRONCOS / LOGS / BÛCHE



REF	Forma	Fig	mm	Hmm	Capacidad (ml)	U
859.125		24	95 x 40	30	80	1
859.183		24	122 x 42	32	115	1
859.184		8	339 x 40	39	450	1
859.185		5	495 x 40	39	700	1



CAKES/BIZCOCHOS / CAKES-LADY FINGERS / CAKES-COUDOIRS



REF	Forma	Fig	mm	Hmm	Capacidad (ml)	U
859.186		120	40 x 15	12	6	1
859.187		24	120 x 40	25	100	1
859.188		45	109 x 24	10	20	1



MOLDES FLEXIPAN / FLEXIPAN MOULDS / MOULES FLÉXIPAN - F40

LINGOTES / LINGOTS / LINGOTS



REF	Forma	Fig	mm	Hmm	Capacidad (ml)	U
859.189		24	100 x 40	25	70	1
859.190		24	120 x 40	25	90	1



SEMI-CILINDROS / HALF-CYLINDRES / DEMI-CYLINDRES



REF	Forma	Fig	mm	Hmm	Capacidad (ml)	U
859.191		48	85 x 17	15	20	1



CAKES



REF	Forma	Fig	mm	Hmm	Capacidad (ml)	U
859.192		24	80 x 30	30	55	1
859.193		25	89 x 46	25	110	1
859.194		18	102 x 58	30	139	1
859.195		16	110 x 60	25	105	1



FINANCIERS



REF	Forma	Fig	mm	Hmm	Capacidad (ml)	U
859.196		84	50 x 26	11	10	1
859.197		24	86 x 46	14	45	1



MUFFINS



REF	Forma	Fig	Ø mm	Hmm	Capacidad (ml)	U
859.106		40	51	29	45	1
859.107		24	73	40	125	1
859.108		24	79	36	115	1
859.198		15	82	50	220	1
859.199		15	91	35	190	1



DARIOLES



REF	Forma	Fig	Ø mm	Hmm	Capacidad (ml)	U
859.118		15	65	55	128	1



MOLDES FLEXIPAN / FLEXIPAN MOULDS / MOULES FLÉXIPAN - F40

ESTRELLAS / STARS / ÉTOILES



REF	Forma	Fig	mm	Hmm	Capacidad (ml)	U
859.181		24	70 x 45	20	45	1
859.182		24	80 x 65	15	35	1



CILINDROS / CYLINDERS / CYLINDRES



REF	Forma	Fig	Ø mm	Hmm	Capacidad (ml)	U
859.206		48	40	20	25	1
859.207		24	63	25	65	1
859.117		24	63	35	90	1



FLORENTINA / FLORENTINERS / FLORENTINS



REF	Forma	Fig	Ø mm	Hmm	Capacidad (ml)	U
859.208		40	50	13	30	1
859.129		15	102	20	140	1



COOKIES / COOKIES / COOKIES



REF	Forma	Fig	Ø mm	Hmm	Capacidad (ml)	U
859.128		24	78	10	50	1
859.209		15	91	8	60	1



TARTAS TATIN / ETATIN APPLE TARTS / TARTES TATIN



REF	Forma	Fig	Ø mm	Hmm	Capacidad (ml)	U
859.210		15	82	30	135	1
859.211		12	100	35	245	1
859.212		12	105	40	305	1



ENTREMETS-PIZZAS-QUICHES / ROUND-PIZZA-QUICHES / EMPREINTES RONDAS-PIZZA-QUICHES



REF	Forma	Fig	Ø mm	Hmm	Capacidad (ml)	U
859.213		11	125	16	75	1
859.214		6	140	25	360	1
859.215		6	147	12	200	1
859.216		6	150	15	250	1
859.217		6	150	24	390	1
859.218		6	166	12	240	1
859.116		6	186	12	300	1



CUCHARAS / SPOONS / CUILLÈRES



REF	Forma	Fig	mm	Hmm	Capacidad (ml)	U
859.174		36	90 x 28	12	15	1




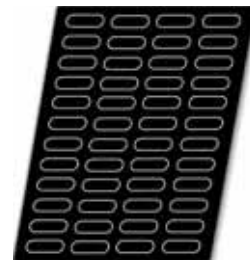
MOLDES FLEXIPAN / FLEXIPAN MOULDS / MOULES FLÉXIPAN - F40

BRIOCHETTES / MINI-BRIOCHES / MINI-BRIOCHES

LANZADERAS / MINI-BRIOCHES /
NAVETTES




REF	Forma	Fig	mm	Hmm	Capacidad (ml)	U
859.200		48	70 x 30	10	15	1



ALARGADAS / LONG /
LONGUES




REF	Forma	Fig	mm	Hmm	Capacidad (ml)	U
859.201		24	130 x 48	18	80	1



REDONDAS / ROUNDS /
RONDOS




REF	Forma	Fig	Ø mm	Hmm	Capacidad (ml)	U
859.202		24	79	15	65	1



FLORES / FLOWERS /
FLEURS






REF	Forma	Fig	mm	Hmm	Capacidad (ml)	U
859.203		24	62 x 49	26	60	1



ACANALDA / CANNELEÉS /
CANNELEÉS



REF	Forma	Fig	Ø mm	Hmm	Capacidad (ml)	U
859.204		24	68	25	60	1
859.205		24	78	30	105	1
859.112		24	81	37	105	1



MOLDES FLEXIPAN / FLEXIPAN MOULDS / MOULES FLÉXIPAN - F40

PETIT-FOURS / PETIT FOURS / PETIT FOURS

MINI-GOTA / MINI DROP /
MINI GOUTTES



REF	Forma	Fig	mm	Hmm	Capacidad (ml)	U
859.175		56	52 x 32	20	18	1



TRIÁNGULOS / TRIANGLES /
TRIANGLES



REF	Forma	Fig	mm	Hmm	Capacidad (ml)	U
859.176		80	48 x 41	10	7	1



ROMBOS / RHOMBUS /
LOSANGE



REF	Forma	Fig	mm	Hmm	Capacidad (ml)	U
859.177		70	60 x 35	10	9	1



OCTÁGONOS / OCTAGONS /
OCTAGONES



REF	Forma	Fig	mm	Hmm	Capacidad (ml)	U
859.119		40	43 x 40	26	28	1



HEXÁGONOS / HEXAGONES /
HEXAGONES



REF	Forma	Fig	mm	Hmm	Capacidad (ml)	U
859.178		45	45 x 40	12	12	1



MEDALLONES / MEDAILLONS /
MÉDAILLONS



REF	Forma	Fig	Ø mm	Hmm	Capacidad (ml)	U
859.179		96	28	8	5	1



MINI-CILÍNDROS / MINI-CYLINDERS /
MINI-CYLINDRES



REF	Forma	Fig	Ø mm	Hmm	Capacidad (ml)	U
859.180		54	38	10	14	1



POMPONNETTES / POMPONNETTES /
POMPONNETTES



REF	Forma	Fig	Ø mm	Hmm	Capacidad (ml)	U
859.120		96	36	17	14	1



POMPONNETTES / POMPONNETTES /
POMPONNETTES



REF	Forma	Fig	Ø mm	Hmm	Capacidad (ml)	U
859.121		54	40	20	22	1

