






PROFESSIONAL COOKWARE & BUFFET PRESENTATION

2018

PUJADAS & VOLLRATH
CATÁLOGO /
CATALOGUE /
KATALOG





VOLLRATH®

Outperform every day.™

pujadas®
A VOLLRATH® COMPANY

PROFESSIONAL COOKWARE

pujadas®
A VOLLRATH® COMPANY

PROFESSIONAL COOKWARE

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

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

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

www.pujadas.es
info@pujadas.es

ÍNDICE/ INDEX/ TABLE/ INDEX

1 COCINA / KITCHEN / CUISINE / KÜCHE

1.1	BATERÍA DE COCINA / COOKWARE / BATTERIE DE CUISINE / KOCHBEDARF	18
1.2	SARTENES / FRY PANS / POÊLES / PFANNEN	40
1.3	HORNO Y RUSTIDERAS / OVEN AND ROAST PAN / FOUR ET PLAQUES À RÔTIR / OFEN- UND BRATFORMEN	52
1.4	ACCESORIOS DE COCINA / KITCHEN ACCESSORIES / ACCESSOIRES DE CUISINE / KÜCHENZUBEHÖR	60



2 BATERÍA COCINA FOODIES / FOODIES COOKWARE / BATTERIE CUISINE FOODIES / FOODIES KOCHBEDARF

2.1	COOL • LINE	130
2.2	IDEA	134
2.3	MULTIMETAL	136
2.4	BLACK SERIES	139
2.5	PUJADAS 1921	142
2.6	APARTAMENTO	144
2.7	UTENSILIOS DE COCINA / KITCHEN UTENSILS / UTENSILES DE CUISINE / KÜCHENUTENSILIEN	145



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

3.1	CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER	152
3.2	CESTAS PARA VAJILLA / DISHWASHER RACKS / CASIERS À VAISSELLE / SPÜLMASCHINENKÖRBE	175
3.3	CARROS / TROLLEYS / CHARIOTS / SERVIERWAGEN	198
3.4	ESTANTERÍAS / SHELVING / ÉTAGÈRES / REGALE	218

RECAMBIOS / SPARE PARTS / PIÈCES DE RECHANGE / ERSATZEILE 548



4 MAQUINARIA / MACHINES / MACHINERY / MASCHINEN

4.1	MANTECADORAS HELADO / ICE-CREAM MAKERS / TURBINES À GLACE / EISMASCHINEN	238
4.2	PROCESADOR ALIMENTOS / FOOD PROCESSORS / ROBOTS MULTIFONCTION / LEBENSMITTELMACHINEN	242
4.3	BRAZOS TRITURADORES / IMMERSION BLENDERS / MIXEURS / STABMIXER	248
4.4	BATIDORAS / BLENDERS / MIXEURS / MIXER	251
4.5	FREIDORAS / FRYERS / FRITEUSES / FRITEUSEN	264
4.6	TOSTADORAS / TOASTERS / TOASTEURS / TOASTER	266
4.7	GRILL DE CONTACTO Y PLANCHAS ELÉCTRICAS / CONTACT GRILL AND ELECTRIC GRIDDLES / GRILL DE CONTACT ET PLAQUES ÈLECTRIQUES / KONTAKTGRILL UND ELEKTRISCHE	270
4.8	HORNOS Y MICRO-ONDAS / OVENS & MICO-WAVES / FOURS ET MICRO-ONDES / OFEN UND MIKRIWELLEN	274
4.9	MAQUINARIA PARA CHOCOLOATE / MACHINES FOR CHOCOLOATE / MACHINES PUR LE CHOCOLAT/ MASCHINEN FÜR SCHOKOLADE	276
4.10	MAQUINARIA MANTENEDORA DE TEMPERATURA/ MACHINERY FOR KEEPING TEMPERATURE / APPAREILS DE MAINEN EN TEMPÉRATURE / WARMHALTEMASCHINEN	279

	ÍNDICE / INDEX/ INDEX/ INDEX	559

5 CATERING E INSTITUCIÓN / CATERING AND INSTITUTION / CATERING ET COLLECTIVITÉS/ CATERING UND INSTITUTION

5.1	MELAMINA / MELAMINE / MÉLAMINE / MELAMIN	288
5.2	COLECTIVIDADES / INSTITUTIONS / COLLECTIVITÉS / KOLLEKTIVITÄT	322
5.3	ALFOMBRAS CAUCHO / NATURAL RUBBER MATS / TAPIS EN CAOUTCHOUC / KAUTSHUKMATTEN	327
5.4	SEÑALIZACIÓN / SIGNS / SIGNALISATION / MARKIERUNG	328

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

6.1	HELADERÍA / ICE-CREAM UTENSILS / UTENSILES POUR GLACE / ZUBEHÖR FÜR EISCREME	334
6.2	UTENSILIOS DE PASTELERÍA / PASTRY UTENSILS / UTENSILS DE PÂSTISSERIE / PATISSERIEZUBEHÖR	338
6.3	MOLDES ANTIADHERENTES / NON-STICK MOULDS / MOULES ANTI-ADHÉSIFS / ANTIHAFT BACKFORMEN	352
6.4	CORTAPASTAS / PASTRY CUTTER / DÉCOUPOIRS / TEIGSHNEIDER	356
6.5	MOLDES ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL PASTRY MOULDS / MOULES EN ACIER INOX / BACKFORMMEN ROSTF.STAHL	357
6.6	MANGAS Y BOQUILLAS / BAGS AND TUBES / POCHES ET DOUILLES / SPRITZBEUTEL UND TÜLLEN	361
6.7	MOLDES SILICONA / SILICONE MOULDS / MOULES SILICONE / SILIKONBACKFORMEN	366
6.8	MOLDES FLEXIPAN / FLEXIPAN MOULDS / MOULES FLEXIPAN / FLEXIPANBACKFORMEN	372



7 BUFFET

7.1	SUPER SHAPES CUBETAS PRESENTACIÓN BUFFET / BUFFET PRESENTATION STEAM TABLE PANS / BACS PRÉSENTATION BUFFET / BUFFET PRÄSENTATION DAMPFBEHEIZTE WANNEN	382
7.2	MIRAMAR® PRESENTACIÓN BUFFET / BUFFET PRESENTATION / BUFFET PRÉSENTATION / BUFFET PRÄSENTATION	386
7.3	BOXES	398
7.4	CUBIC	402
7.5	EXPOSITORES / DISPLAY STANDS / PRÉSENTOIRS / PRÄSENTATIONSSTÄNDER	427

8 RETERMALIZADORES BUFFET CALIENTE / RETHERMALIZERS BUFFET WARMERS / AP. REMISE TEMPÉRATURE BUFFET CHAUD / RETHERMALISIERER BUFFET SPEISEWÄRMER

8.1	RETERMALIZADORES / RETHERMALIZERS / APP. DE REMISE EN TEMPÉRATURE / RETHERMALISIERER	434
8.2	CALENTADORES BUFFET / BUFFET FOOD WARMERS / BUFFET CHAUD / BUFFET SPEISEWÄRMERS	444
8.3	DISPENSADORES / DISPENSERS / DISTRIBUTEURS / SPENDER	460
8.4	ESTACIONES PARA BANQUETES / BUFFET STATIONS / STATIONS POUR BUFFET / BÜFFETSTATIONEN	462
8.5	PLACAS INDUCCIÓN / INDUCTION UNITS / PLAQUE INDUCTION / INDUKTIONSPLATTEN	464

9 ACCESORIOS Y UTENSILIOS BUFFET / BUFFET ACCESSORIES & UTENSILS / ACCESSOIRES ET USTENSILES BUFFET / BUFFET ZUBEHÖR UND UTENSILIEN

9.1	BOLS DOBLE PARED / DOUBLE WALL BOWLS / BOLS DOUBLE PAROI / DOPPELWANDIGE SCHALEN	470
9.2	BANDEJAS DE SERVICIO / S ERVING TRAYS / PLATEAUX / SERVIERTABLETTS	474
9.3	UTENSILIOS DE SERVICIO / SERVING TOOLS / USTENSILES DE SERVICE BUFFET / SERVIERBESTECK	478
9.4	PINZAS DE SERVICIO / SERVING TONGS / PINCES BUFFET/ SERVIERZANGE	485

10

SERVICIO DE MESA / FOOD & TABLE SERVICE / ARTS DE TABLE / TAFELSERVICE

10.1	PRESENTACIÓN BUFFET / BUFFET PRESENTATION / PRÉSENTATION BUFFET / BUFFET-PRÄSENTATION	490
10.2	MINIATURAS / MINIATURE POTS / MINIATURES / MINIATURGEFÄSSE	502
10.3	SERVICIO DE MESA / TABLE SERVICE / SERVICE DE TABLE / TISCHSERVICE	508
10.4	SERVICIO POSTRE / DESSERT SERVICE / SERVICE DESSERT / DESSERTSERVICE	516



11

SERVICIO DE BEBIDAS Y BAR / BEVERAGE AND BAR SERVICE / SERVICE À BOISSONS / GETRÄNKE UND BARSERVICE

11.1	BAR	520
11.2	TÉ Y CAFETERÍA / TEA & COFFEE SERVICE / THÉ ET CAFÉTÉRIA / TEE- UND KAFFEESERVICE	532
11.3	SERVICIO DE BEBIDAS / BEVERAGE SERVICE SERVICE À BOISSONS / GETRÄNKE-SERVIC	539
11.4	LIDSAVER™	544



PUJADAS





EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA, POCAS COSAS HAY MEJORES QUE TRABAJAR CON PIEZAS DE PRIMERA CALIDAD, FABRICADAS Y DISTRIBUIDAS POR LÍDERES DEL MERCADO CON UNA LARGA EXPERIENCIA Y KNOW HOW.

UNA DE ELLAS ES CONSEGUIR TENER TODO LO QUE NECESITAS EN COCINA Y EN SALA DE FORMA FÁCIL. HOY ESO YA ES POSIBLE GRACIAS A LA UNIÓN DE VOLLRATH Y PUJADAS.

TIENES EN TUS MANOS EL RESULTADO: TODO LO QUE NECESITAS DENTRO Y FUERA DE LA COCINA EN UN SOLO CATÁLOGO. ÉSTA ES LA EXPRESIÓN DEL TRABAJO EN EQUIPO. ES EL REFLEJO DEL AMOR POR LA GASTRONOMÍA Y LA HOSTELERÍA. DEL TALENTO, LA INNOVACIÓN. Y DE LA ILUSIÓN, SOBRE TODO DE LA ILUSIÓN.

ILUSIÓN POR PONER NUESTROS PRODUCTOS EN MANOS DE LOS MEJORES COCINEROS, HOSTELEROS Y PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA DE TODO EL MUNDO. ILUSIÓN POR SEGUIR CRECIENDO Y SER PIONEROS DENTRO DE NUESTRA CATEGORÍA. Y POR SUPUESTO, POR AYUDAR CON NUESTRAS SOLUCIONES EN MENAJE PROFESIONAL Y VER CRECER A NUESTROS CLIENTES.

IM GASTGEWERBE GIBT ES KAUM ETWAS BESSERES, ALS MIT ERSTKLASSIGEN PRODUKTEN ZU ARBEITEN, DIE VON MARKTFÜHRERN MIT LANGJÄHRIGER ERFAHRUNG UND DEM NÖTIGEN KNOW-HOW HERGESTELLT UND VERTRIEBEN WERDEN.

DAZU GEHÖRT AUCH, DASS ALLES NOTWENDIGE FÜR DIE KÜCHE UND DEN SPEISESAAL MÜHELOS BESCHAFFT WERDEN KANN. HEUTE IST DAS BEREITS MÖGLICH DANK DER PARTNERSCHAFT ZWISCHEN VOLLRATH UND PUJADAS.

DAS ERGEBNIS HALTEN SIE IN IHREN HÄNDEN: ALLES, WAS SIE IN DER KÜCHE UND AUSSERHALB DAVON BENÖTIGEN IN EINEN EINZIGEN KATALOG. DAS IST AUSDRUCK VON TEAMARBEIT. ES IST EIN SPIEGELBILD DER LEIDENSCHAFT FÜR DIE GASTRONOMIE UND DAS GASTGEWERBE, DES TALENTS, DER INNOVATION UND DER FREUDE - VOR ALLEM DER FREUDE.

EINE FREUDE DARÜBER, DASS UNSERE PRODUKTE IN DIE HÄNDE DER BESTEN KÖCHE, GASTWIRTE UND PROFIS DES GASTGEWERBES DER GANZEN WELT GELANGEN. EINE FREUDE DARÜBER, DASS WIR WEITERHIN WACHSEN UND PIONIERE IN UNSERER BRANCHE SIND. UND NATÜRLICH AUCH, DA WIR MIT UNSEREN LÖSUNGEN IN SACHEN PROFI-KOCHGESCHIRR HELFEND ZUR SEITE STEHEN UND UNSERE KUNDEN WACHSEN SEHEN.



VOLLRATH





IN THE HOSPITALITY SECTOR, THERE ARE FEW THINGS BETTER THAN WORKING WITH TOP QUALITY EQUIPMENT, MANUFACTURED AND DISTRIBUTED BY MARKET LEADERS WITH EXTENSIVE EXPERIENCE AND KNOW-HOW.

ONE OF THESE IS WHEN YOU CAN GET EVERYTHING YOU NEED FOR THE KITCHEN AND IN THE LIVING ROOM, WITH EASE. TODAY THAT IS POSSIBLE THANKS TO THE PARTNERSHIP OF VOLLRATH AND PUJADAS.

HERE YOU HAVE THE RESULT IN YOUR HANDS: EVERYTHING YOU NEED INSIDE AND OUTSIDE THE KITCHEN IN A SINGLE CATALOGUE. THIS IS THE EXPRESSION OF TEAMWORK. IT IS THE REFLECTION OF LOVE FOR GASTRONOMY AND HOSPITALITY, TALENT, INNOVATION, AND DESIRE, ESPECIALLY ENTHUSIASM.

ENTHUSIASM FOR PLACING OUR PRODUCTS INTO THE HANDS OF THE BEST CHEFS, RESTAURATEURS AND PROFESSIONALS IN THE INDUSTRY AROUND THE WORLD. ENTHUSIASM FOR CONTINUING TO GROW AND BE PIONEERS IN OUR CATEGORY. AND OF COURSE, FOR HELPING OUR CUSTOMERS WITH PROFESSIONAL KITCHENWARE SOLUTIONS AND SEEING OUR CUSTOMERS GROW.

DANS LE SECTEUR DE L'HÔTELLERIE, PEU DE CHOSES SONT AUSSI ESSENTIELLES QUE DE TRAVAILLER AVEC DES PIÈCES DE PREMIÈRE QUALITÉ, FABRIQUÉES ET DISTRIBUÉES PAR DES LEADERS SUR LE MARCHÉ, POSSÉDANT UNE VASTE EXPÉRIENCE ET UN GRAND SAVOIR-FAIRE.

L'UNE D'ELLES EST DE POUVOIR TROUVER FACILEMENT TOUT CE DONT ON A BESOIN EN CUISINE ET EN SALLE. AUJOURD'HUI, C'EST POSSIBLE GRÂCE À L'ASSOCIATION DE VOLLRATH ET PUJADAS.

LE RÉSULTAT EST ENTRE VOS MAINS : TOUT CE DONT VOUS AVEZ BESOIN DANS ET HORS DE LA CUISINE EN UN SEUL CATALOGUE. C'EST LÀ L'EXPRESSION D'UN TRAVAIL EN ÉQUIPE, QUI ILLUSTRE BIEN CETTE PASSION POUR LA GASTRONOMIE ET L'HÔTELLERIE, MAIS AUSSI LE TALENT, L'INNOVATION ET LE PLAISIR PAR-DESSUS TOUT.

LE PLAISIR DE METTRE NOS PRODUITS ENTRE LES MAINS DES MEILLEURS CUISINIERS, HÔTELIERS ET AUTRES PROFESSIONNELS DE L'INDUSTRIE DU MONDE ENTIER. LE PLAISIR DE PROGRESSER ET D'ÊTRE PIONNIERS DANS NOTRE CATÉGORIE. ET, CELA VA DE SOI, LE PLAISIR D'AIDER NOS CLIENTS ET LES VOIR GRANDIR GRÂCE À NOS SOLUTIONS EN USTENSILES DE CUISINE PROFESSIONNELS.



PUJADAS

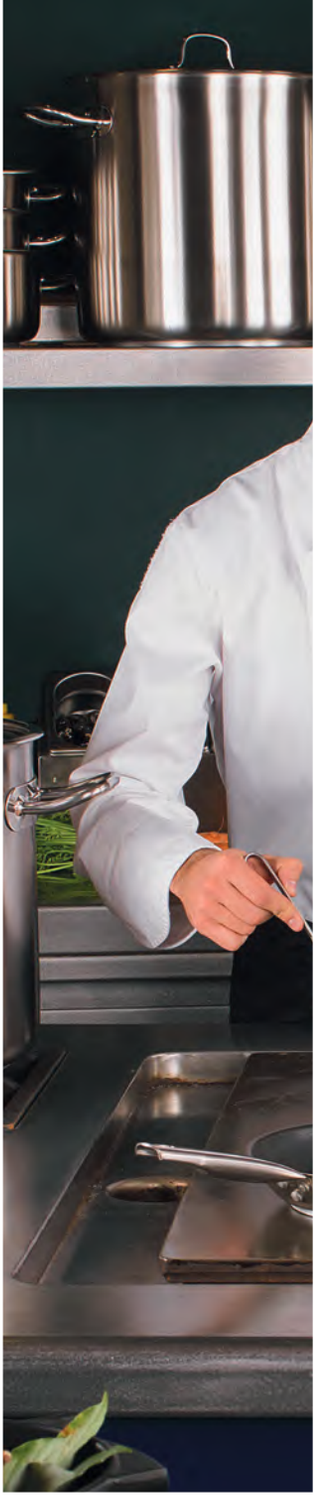








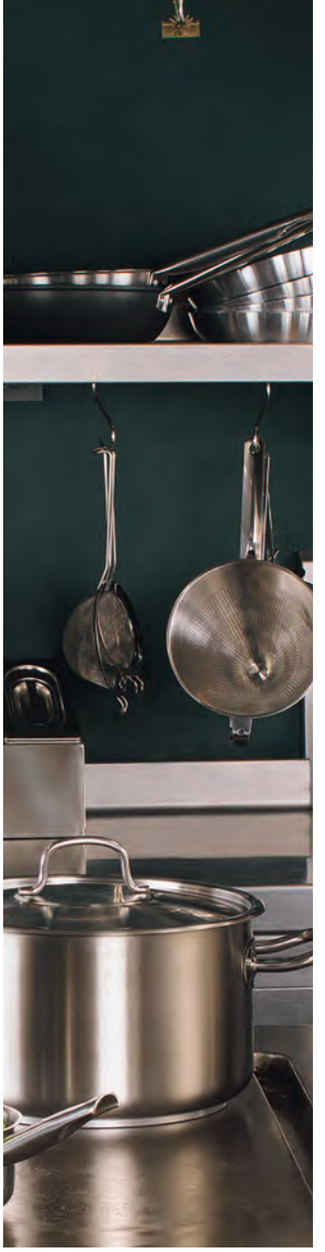
EN PUJADAS FABRICAMOS Y VENDEMOS UTENSILIOS DE COCINA DE PRIMERA CALIDAD. SOMOS UNA COMPAÑÍA QUE COMBINA LA EXPERIENCIA Y LA TRADICIÓN, CON LA TECNOLOGÍA Y LA INNOVACIÓN. CRECER, MEJORAR Y PERFECCIONAR NUESTRAS PIEZAS HA SIDO SIEMPRE NUESTRA ASPIRACIÓN PRIMORDIAL. Y ESO HACEMOS DÍA A DÍA. ESTAMOS POR TODO EL MUNDO, SACAMOS NUEVAS PATENTES Y SEGUIMOS CUIDANDO LOS DETALLES DE NUESTROS PRODUCTOS COMO EL PRIMER DÍA.



AT PUJADAS, WE MANUFACTURE AND SELL FIRST CLASS KITCHEN UTENSILS. WE ARE A COMPANY THAT COMBINES EXPERIENCE AND TRADITION WITH TECHNOLOGY AND INNOVATION. OUR MAIN ASPIRATION HAS ALWAYS BEEN TO EXPAND, IMPROVE AND PERFECT OUR KITCHEN EQUIPMENT. AND WE DO THIS DAY AFTER DAY. WE ARE PRESENT ALL OVER THE WORLD, WE REGISTER NEW PATENTS AND WE CONTINUE TAKING THE SAME CARE IN THE MINUTEST DETAIL OF OUR PRODUCTS AS WE DID FROM THE VERY FIRST DAY.



CHEZ PUJADAS, NOUS FABRIQUONS ET VENDONS DES USTENSILES DE CUISINE DE PREMIÈRE QUALITÉ. NOUS SOMMES UNE ENTREPRISE QUI ASSOCIE L'EXPÉRIENCE ET LA TRADITION À LA TECHNOLOGIE ET L'INNOVATION. GRANDIR, NOUS AMÉLIORER ET PERFECTIONNER NOS PIÈCES A TOUJOURS ÉTÉ NOTRE VOLONTÉ PROFONDE. ET C'EST CE QUE NOUS FAISONS JOUR APRÈS JOUR. NOUS SOMMES PRÉSENTS DANS LE MONDE ENTIER, NOUS DÉPOSONS RÉGULIÈREMENT DE NOUVEAUX BREVETS ET SOIGNONS TOUS LES DÉTAILS DE NOS PRODUITS COMME AU PREMIER JOUR.



WIR BEI PUJADAS PRODUZIEREN UND VERKAUFEN HOCHWERTIGEN KÜCHENBEDARF. ERFAHRUNG UND TRADITION SOWIE TECHNOLOGIE UND INNOVATION VEREINEN SICH IN UNSEREM UNTERNEHMEN. ZU WACHSEN, ZU VERBESSERN UND UNSERE PRODUKTE ZU PERFEKTIONIEREN WAR SCHON IMMER UNSER ZENTRALES ANLIEGEN. UND GENAU DAS MACHEN WIR TAG FÜR TAG. WIR SIND IN DER GANZEN WELT, MELDEN NEUE PATENTE AN UND PFLEGEN AUCH WEITERHIN DIE DETAILS UNSERER PRODUKTE WIE AM ERSTEN TAG.







VOLLRATH

NACIMOS EN WISCONSIN (USA), HACE YA MÁS DE 140 AÑOS. NUESTRA LARGA TRAYECTORIA EN EL SECTOR DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN NOS HA CONVERTIDO EN LÍDERES MUNDIALES PROPORCIONANDO LA MEJOR EXPERIENCIA DE BUFFET Y PRESENTACIÓN.

EL MEJOR MATERIAL, LOS DISEÑOS MÁS VERSÁTILES, LAS PIEZAS MÁS MODERNAS Y LOS SISTEMAS MÁS EFICACES. HEMOS LLEGADO MUY LEJOS GRACIAS A QUE CONTAMOS CON UN TALENTOSO GRUPO DE EXPERTOS. ESTAMOS EN LOS MEJORES HOTELES Y LAS COLECTIVIDADES MÁS PRESTIGIOSAS.
ESTAMOS POR TODO EL MUNDO. Y AHORA CON PUJADAS, ESTAMOS EN EUROPA COMO NUNCA ANTES.



WE BEGAN IN WISCONSIN (USA), MORE THAN 140 YEARS AGO. OUR LONG CAREER IN THE CATERING SECTOR HAS MADE US WORLD LEADERS, PROVIDING THE BEST BUFFET AND PRESENTATION EXPERIENCE.

THE BEST MATERIAL, THE MOST VERSATILE DESIGNS, THE MOST MODERN EQUIPMENT AND THE MOST EFFICIENT SYSTEMS. WE HAVE COME SO FAR BECAUSE WE HAVE A TALENTED GROUP OF EXPERTS. WE ARE IN THE BEST HOTELS AND THE MOST PRESTIGIOUS GROUPS. WE ARE PRESENT ALL OVER THE WORLD. AND NOW, WITH PUJADAS, WE ARE PRESENT IN EUROPE LIKE NEVER BEFORE.



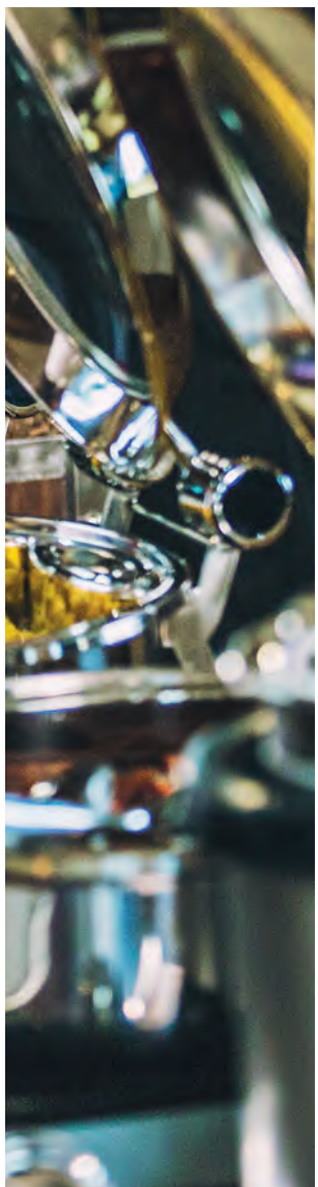
NOUS SOMMES NÉS DANS LE WISCONSIN (USA) IL Y A DÉJÀ PLUS DE 140 ANS. NOTRE LONG PARCOURS DANS LE SECTEUR DES SERVICES EN RESTAURATION NOUS A POSITIONNÉS EN TANT QUE LEADER MONDIAL ET NOUS PERMET AUJOURD'HUI D'OFFRIR LA MEILLEURE EXPÉRIENCE EN BUFFET ET PRÉSENTATION.

LE MEILLEUR MATÉRIEL, LES DESIGNS LES PLUS VERSATILES, LES PIÈCES LES PLUS MODERNES ET LES SYSTÈMES LES PLUS EFFICACES. SI NOUS SOMMES ALLÉS SI LOIN, C'EST GRÂCE À NOTRE TALENTUEUX GROUPE D'EXPERTS. NOUS SOMMES PRÉSENTS DANS LES MEILLEURS HÔTELS ET LES COLLECTIVITÉS LES PLUS PRESTIGIEUSES. NOUS SOMMES DANS LE MONDE ENTIER. ET AUJOURD'HUI, AVEC PUJADAS, NOUS SOMMES EN EUROPE COMME JAMAIS AUPARAVANT.



WIR GRÜNDETEN UNSER UNTERNEHMEN VOR MEHR ALS 140 JAHREN IN WISCONSIN (USA). UNSERE LANGJÄHRIGE ERFAHRUNG IM SPEISENSERVIERBEREICH HABEN UNS ZU WELTWEITEN MARKTFÜHRERN IN SACHEN BUFFET UND PRÄSENTATION GEMACHT.

DAS BESTE MATERIAL, DIE VIELSEITIGSTEN DESIGNS, DIE MODERNSTEN PRODUKTE UND DIE EFFIZIENTESTEN SYSTEME. DANK EINER GRUPPE VON TALENTIERTEN EXPERTEN SIND WIR SEHR WEIT GEKOMMEN. WIR SIND IN DEN BESTEN HOTELS UND NAMHAFTESTEN EINRICHTUNGEN VERTRETEN. WIR SIND IN DER GANZEN WELT. UND JETZT MIT PUJADAS SIND WIR IN EUROPA VERTRETEN WIE NIE ZUVOR.



COOL • LINE COLORS



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

P. 132

VIOLET COLLECTION



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

P. 34



Cubetas Gastronorm /
Gastronorm containers /
Bacs Gastronorme /
Gastronorm behälter

P. 174

GN SLIM



Melamina / Melamine /
Mélamine / Melamin

P. 299



Soporte presentación
madera blanca /
White wood serving tray /
Plateau présentation bois
blanc /
Weiße
Holzpräsentationstablett

P. 295-298

TERRACOTA



Plato tapas / Tapas dish /
Plat à tapas / Tapas Teller

P. 289-291





Plato presentación /
Serving plate /
Assiette présentation /
Präsentierteller-Teller

P. 317-318



Presentación buffet / Buffet presentation /
Buffet présentation / Buffet präsentation

P. 399



Melamina / Melamine /
Mélamine / Melamin

P. 315



Cesta rejilla GN negra / Black GN wire basket /
Pannier metalique GN noir / Schwarzer GN Grillkorb

P. 400

NUEVO / NEW /
NOUVEAU / NEUHEITEN



Cesta pan /
Bread basket /
Corbeille à pain /
Brotkorb

P. 401



SP3

Perforado / Perforated /
Perforé / Gelochter

P. 161



Tabla pizarra y acacia /
Slate and acacia board /
Plateau ardoise et bois /
Schieferplatte und Akazie

P. 500-501



Carro porta-cubiertos /
Cutlery dispenser trolley /
Chariot porte couverts /
Transportwagen für besteck

P. 201



Microondas / Micro-waves /
Micro-ondes / Mikrowelle

P. 275



Carro hielo /
Ice caddy /
Chariot à glaçons /
Eiswagen

P. 217



Placa caliente con lámpara mantenedora de comida caliente /
Heating plate with heat shade /
Plaque chauffante avec abat - jour pour lampe chauffante /
Heizplatte mit Wärmelampe

P. 284



Lámpara mantenedora de comida caliente / Heat shade /
Abat - jour pour lampe chauffante / Wärmelampe

P. 182-183

INDUCTION



Placa inducción mantenedora de temperatura /
Buffet induction warmer /
Plaque induction de maintien température /
Warmehalte-Induktionsplatte

P. 449



COCINA / KITCHEN / CUISINE / KÜCHE

1.1 BATERÍA DE COCINA / COOKWARE / BATTERIE DE CUISINE / KOCHBEDARF 18

TOP LINE 20

INOX-PRO 24

HANDY 32

VIOLET COLLECTION 34

ALU-PRO 36

1.2 SARTENES / FRY PANS / POÊLES / PFANNEN 40

SARTENES ALUMINIO / ALUMINIUM FRY PANS / POÊLES ALUMINIUM / BRATPFANNEN ALUMINIUM 44

SARTENES ALUMINIO INDUCCIÓN / INDUCTION ALUMINIUN FRY PANS / POÊLES ALUMINIUN INDUCTION / INDUKTION BRATPFANNEN ALUMINIUM 46

SARTENES ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL FRY PANS / POÊLES ACIER INOXYDABLE / BRATPFANNEN EDELSTAHL 47

SARTENES ACERO / STEEL FRY PANS / POÊLES ACIER / BRATPFANNEN ROSTFREIER STAHL 49

PAELLERAS / SPANISH PAELLA PAN / PLAT À PAELLA / PAELLAPFANNEN 50

1.3 HORNO Y RUSTIDERAS / OVEN AND ROAST PAN / FOUR ET PLAQUES À RÔTIR / OFEN- UND BRATFORMEN 52

RUSTIDERAS / ROAST PANS / PLAQUES À RÔTIR / BRÄTER 53

BANDEJAS GASTRONORM / GASTRONORM TRAYS / PLAQUES GASTRONORME / GASTRONOMTABLETTS 54

BANDEJAS PASTELERÍA / PASTRY TRAYS / PLAQUES À PÂTISSERIE / PATISSERIETABLETT 54

REJILLAS / GRIDS / GRILLES / ROST 56

BANDEJAS PIZZERIA / PIZZERIA TRAYS / PLAQUES À PIZZERIA / PIZZABACKBLECHE 57

ACCESORIOS HORNO / OVEN ACCESSORIES / ACCESSOIRES FOUR / OFENACCESORIES 58

1.4 ACCESORIOS DE COCINA / KITCHEN ACCESSORIES / ACCESSOIRES DE CUISINE / KÜCHENZUBEHÖR 60

UTENSILIOS DE COCINA / KITCHEN UTENSILS / USTENSILES DE CUISINE / KÜCHENUTENSILIEN 60

PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS / MANUAL FOOD PROCESSORS / APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS / HANDLICHEN SCHNEIDEMASCHINEN GEEIGNET FÜR / 98

TABLAS DE CORTE / CUTTING BOARDS / PLANCHES À DÉCOUPER / SCHNEIDBRETTER 116

ELEMENTOS DE MEDIDA / MEASURING UTENSILS / USTENSILES DE MESURE / MESSUTENSILIEN 120

MANOPLA / MITT / GAN / HANDSCHUHE 124

PROFESIONAL / PROFESSIONAL / PROFESSIONNEL / PROFESSIONELL

	TOP LINE	INOX-PRO	HANDY	VIOLET COLLECTION	ALU-PRO
REF / ITEM / CODE / ART.NR.					
COMPATIBLE CON / COMPATIBLE WITH / COMPATIBLE AVEC / GEEIGNET FÜR	INDUC GAS VITRO ELECTR	INDUC GAS VITRO ELECTR	INDUC GAS VITRO ELECTR	INDUC GAS VITRO ELECTR	GAS VITRO ELECTR
PRECIO / PRICE / PRIX / PREIS	€€€€	€€€€	€€	€€	€
GARANTÍA AÑOS / WARRANTY YEARS / GARANTIE ANNÉES / GARANTIE JAHRE	5	5	1	1	1
CERTIFICACIÓN / CERTIFICATION / CERTIFICATION / ZERTIFIKATION	CLASS INDUCTION NSF	CLASS INDUCTION NSF	NSF		
ASAS / HANDLES / ANSES / GRIFFE	AISLANTES / INSULATION / ISOLANTES / ISOLIERUNG	VARILLA / WIRE / FILS / DRAHT	TUBULAR / TUBULAR / TUBULAIRE / TUBULÄR	TUBULAR / TUBULAR / TUBULAIRE / TUBULÄR	TUBULAR / TUBULAR / TUBULAIRE / TUBULÄR
RESTAURANTE / RESTAURANT / RESTAURANT / RESTAURANT	GASTRONÓMICO / GASTRONOMIC / GASTRONOMIQUE / GASTRONOMIE	TODO TIPO / ANY KIND / TOUST YPOS / ALLE TYPEN	MEDIO / MEDIUM / MOYEN / MITTEL	MEDIO / MEDIUM / MOYEN / MITTEL	TRADICIONAL / TRADITIONAL / TRADITIONNEL / TRADITIONELL
MEDIDAS Ø / MEASURES Ø / MESURES Ø / MASSE Ø	12-60	12-70	16-40	20-32	16-60

FOODIES

COOL • LINE	IDEA	MULTIMETAL	BLACK SERIES	PUJADAS 1921	APARTAMENTO
					
INDUC GAS VITRO ELECTR	INDUC GAS VITRO ELECTR	INDUC GAS VITRO ELECTR	GAS VITRO ELECTR	INDUC GAS VITRO ELECTR	INDUC GAS VITRO ELECTR
€€€	€€€	€€€€€	€€	€€	€
4	3	5	2	2	2
	 ALL OVER TECH	 NSF	ETERNA		
FUNDICIÓN / CAST / FONTE / GUSSEISEN	DISEÑO / DESIGN / DESIGN / DESIGN	TUBULAR / TUBULAR / TUBULAIRE / TUBULÄR	INTEGRADO / INTEGRATED / INTÉGRÉ / INTEGRIERT	TUBULAR / TUBULAR / TUBULAIRE / TUBULÄR	BAQUELITA / BAKELITE / BAKÉLITE / BAKELITE
GOURMET	MODERNA / MODERN / MODERNE / MODERN	GASTRONÓMICO / GASTRONOMIC / GASTRONOMIQUE / GASTRONOMIE	TRADICIONAL Y PRESENTACIÓN / TRADITIONAL AND PRESENTATION / TRADITIONNEL ET PRESENTATION / TRADITIONELL UND PRÄSENTATION	RÁPIDA Y CON POCO ACEITE / FAST AND LITTLE OIL / RAPIDE ET AVEC PEU D'HUILE / SCHNELL UND MIT WENIG ÖL	LIGERA / LIGHT / LÉGERE / LEICHT
16-32	12-32	16-36	16-40	20-32	14-28

TOP LINE

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

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

INDUCTION



FACILIDAD: ETIQUETAS IDENTIFICATIVAS DE FÁCIL EXTRACCIÓN /
EASY: IDENTIFICATION STICKER EASY TO REMOVE /
FACILE : ETIQUETTES IDENTIFICATRICES FACILES À ENLEVER /
EINFACH: IDENTIFIZIERUNGSETIKETTEN LEICHT ZU ENTFERNEN

VERTIDO FÁCIL /
EASY POURING /
VERCEMENT FACILE /
SCHÜTTRAND

ESTÉTICA: ACABADO SATINADO /
AESTHETICS: SATIN FINISH /
ESTHÉTIQUE : FINITION SATINÉE /
ÄSTHETIK: SATINIERTE AUSFÜHRUNG

CALIDAD: SATINADO UNIFORME EN TODOS LOS MODELOS /
QUALITY: UNIFORM SATIN POLISHING IN ALL MODELS /
QUALITÉ : POLISSAGE SATINÉ UNIFORME SUR TOUS LES MODÈLES /
QUALITÄT: EINHEITLICH MATT GLÄNZEND FÜR ALLE MODELLE

INDUC GAS VITRO ELECTR

NSF

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



EFICIENTE: TAPAS DISEÑADAS PARA EL AHORRO DE ENERGÍA /
EFFICIENT: LIDS DESIGNED TO SAVE ENERGY /
EFFICIENT : COUVERCLES CONÇUS POUR ÉCONOMISER DE L'ENERGIE /
EFFIZIENZ: ENERGIESPARENDES DECKELDESIGN

AISLANTE: ASAS DE INOX RESISTENTES AL CALOR /
INSULATING: ST/STEEL HEAT RESISTANT HANDLES /
ISOLANT : ANSES EN ACIER INOXYDABLE RÉSISTANTES À LA CHALEUR /
ISOLIERUNG: HITZEBSTÄNDIGE GRIFFE AUS EDELSTAHL

INDUCCIÓN: FONDO SANDWICH (INOX - ALU - INOX) /
INDUCTION: SANDWICH BOTTOM (ST/STEEL - ALU - ST/STEEL) /
INDUCTION: FOND SANDWICH (INOX - ALU - INOX) /
INDUKTION: SANDWICHBODEN (EDELSTAHL-ALUMINIUM - EDELSTAHL)

CONTROL: SOLDADURA ARTESANAL E INSPECCIÓN EN CADA UNIDAD /
CONTROL: HANDCRAFTED WELDING AND CHECKING EVERY UNIT /
CONTRÔLE: SOUDURE ARTISANALE ET VERIFICATION DE CHAQUE UNITÉ /
KONTROLLE: HANDANGESCHWEISST UND ÜBERPRÜFUNG JEDER EINHEIT

EFICACIA / EFFICACY / EFFICACITÉ / EFFIZIENZ



FRÍO / COLD / FROID / KÄLTE



CALIENTE / WARM / CHAUD / HITZE

EFICIENCIA / EFFICACY / EFFICACITÉ / EFFIZIENZ



ACERO / INOX-ST/STEEL / EDELSTAHL



ALUMINIO / ALUMINIUM / ALUMINIUM

pujadas®
A VOLLRATH® COMPANY

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P290.120	20	20,0	6,20	1
P290.124	24	24,0	10,00	1
P290.128	28	28,0	16,50	1
P290.130	30	30,0	21,20	1
P290.132	32	32,0	24,00	1
P290.135	35	35,0	33,60	1
P290.140	40	40,0	50,00	1
P290.145	45	45,0	72,00	1
P290.150	50	50,0	98,00	1

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P291.120	20	8,0	2,50	1
P291.124	24	9,5	4,30	1
P291.128	28	11,0	6,70	1
P291.130	30	12,0	8,40	1
P291.132	32	12,5	10,00	1
P291.135	35	14,0	13,60	1
P291.140	40	15,5	19,50	1
P291.145	45	17,0	27,00	1
P291.150	50	20,0	39,00	1
P291.160	60	23,0	65,00	1

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P292.120	20	13,0	4,00	1
P292.124	24	14,0	6,30	1
P292.128	28	17,5	10,20	1
P292.130	30	18,0	12,70	1
P292.132	32	19,0	15,20	1
P292.135	35	21,0	20,20	1
P292.140	40	25,0	31,40	1
P292.145	45	28,0	44,50	1
P292.150	50	30,0	59,00	1
P292.160	60	35,0	99,00	1

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P293.128	28	6,0	3,70	1
P293.132	32	6,0	4,70	1
P293.135	35	7,0	6,70	1
P293.140	40	8,0	10,00	1

P299 Tapa / Lid / Couvercle / Deckel



REF	Ø cm	U
P299.016	16	1
P299.020	20	1
P299.024	24	1
P299.028	28	1
P299.030	30	1
P299.032	32	1
P299.035	35	1
P299.040	40	1
P299.045	45	1
P299.050	50	1
P299.060	60	1

P201 Cazo recto bajo / Saucepan / Casserole / Flache Stielkasserolle



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

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P201.016	16	7,5	1,50	1
P201.018	18	8,0	2,00	1
P201.020	20	8,0	2,50	1
P201.024	24	9,5	4,30	1
P201.028	28	11,0	6,70	1
P201.032	32*	12,5	10,00	1

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



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

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

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P200.012	12	7,0	0,70	1
P200.014	14	7,0	1,00	1
P200.016	16	7,5	1,50	1
P200.018	18	9,0	2,30	1
P200.020	20	10,0	3,10	1
P200.022	22	11,0	4,20	1
P200.024	24	12,0	5,40	1
P200.028	28	14,0	8,60	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.
Die Artikel 200, 201 und 202 unterscheiden sich in der Höhe.

P214 Cazo cónico / Conical sauté pan / Sauteuse evasée / Konische Kasserolle



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P214.016	16	6,0	1,00	1
P214.018	18	6,0	1,20	1
P214.020	20	6,5	1,60	1
P214.022	22	7,0	2,10	1
P214.024	24	7,5	2,70	1

P2003 Cazo bombeado / Rounded saucepan / Casserole bombée / Kugelige Kasserolle mit Schüttrand



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P200.320	20	7,5	1,80	1
P200.324	24	8,5	3,00	1

P204 Sautex / Sauté pan / Sauteuse / Sauteuse



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

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P204.020	20	6,0	1,90	1
P204.024	24	6,0	2,70	1
P204.028	28	6,0	3,70	1
P204.030	30	6,0	4,30	1
P204.032	32	6,0	4,70	1
P204.035	35	7,0	6,70	1
P204.040	40*	8,0	10,00	1

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 /
Spezielles Design für die Beste Performanz in der Professionellen Küche

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

INDUCTION

SEGURA: ASAS SOLDADAS POR APORTACIÓN DE MATERIALES /
SAFETY : WELDED HANDLES BY BUILD-UP PROCESS /
SÉCURITÉ : SOUDURES DES ANSES PAR RÉSISTANCE /
SICHERHEIT: ANGESCHWEISSTE GRIFFE FÜR DIE RESISTENZ

500 KG

SOLIDA Y ROBUSTA: ASAS DE VARILLAS MATIZADA EN INOX ULTRARESISTENTES, 500 KG /

SOLID AND ROBUST: ST/STEEL WIRE HANDLE ULTRA-RESISTANT, 500KG /

SOLIDE ET ROBUSTE : ANSES EN FIL INOX ULTRA-RÉSISTANTES, 500KG /

SOLIDE UND ROBUST: GRIFFE AUS EDELSTAHLDRAHT, ULTRA RESISTENT, 500KG



EFICIENTE: TAPAS DISEÑADAS PARA EL AHORRO DE ENERGÍA /
EFFICIENT: LIDS DESIGNED TO SAVE ENERGY /
EFFICIENT : COUVERCLES CONÇUS POUR ÉCONOMISER DE L´ENERGIE /
EFFIZIENT: ENERGIESPARENDES DECKELDESIGN

ÚNICA: IDENTIFICACIÓN DE ORIGEN Y TIPO FUENTE DE CALOR /
UNIQUE: ORIGIN IDENTIFICATION AND TYPE OF COOKING SYSTEM /
UNIQUE : IDENTIFICATION DE L´ORIGINE ET TYPE DE SYSTEME DE CUISSON /
UNIKAT: HERKUNFTSIDENDIFIERZUNG UND TYP DES KOCHSYSTEMS

INDUC GAS VITRO ELECTR

NSF

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

GARANTÍA: CONTROL DE TODOS LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN /
WARRANTY: CONTROL OF ALL PRODUCTION PROCESSES /
GARANTIE : CONTRÔLE DE TOUS LES PROCESSUS DE PRODUCTION /
GARANTIE: KONTROLLE ALLER FABRIKATIONSPROZESSE

CALIDAD: PULIDO SATINADO INTERIOR Y EXTERIOR
UNIFORME EN TODOS LOS MODELOS /

QUALITY: INNER AND OUTER SIDES OF ALL MODELS WITH
UNIFORM SATIN POLISHING /

QUALITÉ : POLISSAGE SATINÉ UNIFORME À L´INTÉRIEUR ET À
L´EXTÉRIEUR DE TOUS LES MODÈLES /

QUALITÄT: SATINIERTE POLIERUNG INNEN UND AUSSEN
EINHEITLICH FÜR ALLE MODELLE

RADIOS INTERIORES DISEÑADOS PARA UNA LIMPIEZA FÁCIL Y RÁPIDA /
RADIUS SPECIALLY DESIGNED FOR EASY AND FAST CLEANING /
RAYONS PERMETTANT UN ENTRETIEN FACILE ET RAPIDE /
INNEN-RADIUS DESIGNT FÜR EINFACHE UND SCHNELLE REINIGUNG



INDUCCIÓN: FONDO SANDWICH (INOX - ALU - INOX) /
INDUCTION: SANDWICH BOTTOM (ST/STEEL - ALU - ST/STEEL) /
INDUCTION : FOND SANDWICH (INOX - ALU - INOX) /
INDUKTION: SANDWICHBODEN (EDELSTAHL-ALUMINIUM-EDELSATHL)

CONTROL: SOLDADURA ARTESANAL E INSPECCIÓN EN CADA UNIDAD /
CONTROL: HANDCRAFTED WELDING AND CHECKING EVERY UNIT /
CONTRÔLE : SOUDURE ARTISANALE ET VERIFICATION DE CHAQUE UNITÉ /
KONTROLLE: HANDANGESCHWEISST UND ÜBERPRÜFUNG JEDER EINHEIT

EFICACIA / EFFICACY /
EFFICACITÉ / EFFIZIENZ



FRÍO / COLD / FROID / KÄLTE



CALIENTE / WARM / CHAUD / HITZE

pujadas®
A VOLLRATH® COMPANY

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P218.016	16	16,0	3,00	1
P218.018	18	18,0	4,50	1
P218.020	20	20,0	6,20	1
P218.024	24	24,0	10,00	1
P218.028	28	28,0	16,50	1
P218.030	30	30,0	21,20	1
P218.032	32	32,0	24,00	1
P218.035	35	35,0	33,60	1
P218.040	40	40,0	50,00	1
P218.045	45	45,0	72,00	1
P218.050	50	50,0	98,00	1
P218.060	60	55,0	155,00	1

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P217.016	16	7,5	1,50	1
P217.018	18	8,0	2,00	1
P217.020	20	8,0	2,50	1
P217.024	24	9,50	4,30	1
P217.028	28	11,0	6,70	1
P217.030	30	12,0	8,40	1
P217.032	32	12,5	10,00	1
P217.035	35	14,0	13,60	1
P217.040	40	15,5	19,50	1
P217.045	45	17,0	27,00	1
P217.050	50	20,0	39,00	1
P217.060	60	23,0	65,00	1

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P216.016	16	11,0	2,10	1
P216.018	18	12,0	3,00	1
P216.020	20	13,0	4,00	1
P216.024	24	14,0	6,30	1
P216.028	28	17,5	10,20	1
P216.030	30	18,0	12,70	1
P216.032	32	19,0	15,20	1
P216.035	35	21,0	20,20	1
P216.040	40	25,0	31,40	1
P216.045	45	28,0	44,50	1
P216.050	50	30,0	59,00	1
P216.060	60	35,0	99,00	1

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P205.020	20	6,0	1,90	1
P205.024	24	6,0	2,70	1
P205.028	28	6,0	3,70	1
P205.030	30	6,0	4,30	1
P205.032	32	6,0	4,70	1
P205.035	35	7,0	6,70	1
P205.040	40	8,0	10,00	1
P205.045	45	8,5	12,00	1
P205.050	50	9,0	17,50	1
P205.060	60	10,0	28,00	1

P209 Tapa / Lid / Couvercle / Deckel



REF	Ø cm	U
P209.014	14	1
P209.016	16	1
P209.018	18	1
P209.020	20	1
P209.022	22	1
P209.024	24	1
P209.028	28	1
P209.030	30	1
P209.032	32	1
P209.035	35	1
P209.040	40	1
P209.045	45	1
P209.050	50	1
P209.060	60	1

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

CLASS INDUCTION NSF



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

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

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

CLASS INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P200.116	16	7,5	1,50	1
P200.120	20	10,0	3,10	1

P201 Cazo recto bajo / Saucepan / Casserole / Stielkasserolle

CLASS INDUCTION NSF



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P201.016	16	7,5	1,50	1
P201.018	18	8,0	2,00	1
P201.020	20	8,0	2,50	1
P201.024	24	9,5	4,30	1
P201.028	28	11,0	6,70	1
P201.032	32*	12,50	10,00	1

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

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

CLASS INDUCTION NSF



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P200.012	12	7,0	0,70	1
P200.014	14	7,0	1,00	1
P200.016	16	7,5	1,50	1
P200.018	18	9,0	2,30	1
P200.020	20	10,0	3,10	1
P200.022	22	11,0	4,20	1
P200.024	24	12,0	5,40	1
P200.028	28	14,0	8,60	1

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

CLASS INDUCTION NSF



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P214.016	16	6,0	1,00	1
P214.018	18	6,0	1,20	1
P214.020	20	6,5	1,60	1
P214.022	22	7,0	2,10	1
P214.024	24	7,5	2,70	1

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

CLASS INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P200.320	20	7,5	1,80	1
P200.324	24	8,5	3,00	1

P210 Pote / Pot / Pot / Topf

CLASS INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P210.016	16	16,0	3,00	1
P210.018	18	18,0	4,50	1
P210.020	20	20,0	6,20	1

P219 Baño maría sin fondo sandwich / Bain marie without sandwich bottom / Bain-marie sans fond sandwich / Wasserbad ohne Sandwichboden



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P219.016	16	16,0	3,00	1
P219.018	18	18,0	4,50	1
P219.020	20	20,0	6,20	1

P212 Baño maría sin fondo sandwich / Bain marie without sandwich bottom / Bain-marie sans fond sandwich / Wasserbad ohne Sandwichboden



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P212.016	16	16,0	3,00	1
P212.018	18	18,0	4,50	1
P212.020	20	20,0	6,20	1

IDEA!

Perfecto para salsas /
Perfect for sauces /
Parfait pour sauces /
Perfekt für Sossen

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

CLASS INDUCTION NSF



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P203.016	16	16,0	3,00	1
P203.018	18	18,0	4,50	1
P203.020	20	20,0	6,20	1
P203.024	24	24,0	10,00	1

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

P204 Sautex / Sauté pan / Sauteuse / Sauteuse

CLASS INDUCTION NSF



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P204.020	20	6,0	1,90	1
P204.024	24	6,0	2,70	1
P204.028	28	6,0	3,70	1
P204.030	30	6,0	4,30	1
P204.032	32	6,0	4,70	1
P204.035	35	7,0	6,70	1
P204.040*	40	8,0	10,00	1

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

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

CLASS INDUCTION



REF		Ø cm	H cm	Lts	U
P240.040	A	40	20,0	20,00	1
	B	32	32,0	24,00	1
P240.050	A	50	25,0	40,00	1
	B	40	40,0	50,00	1
P240.070	A	70	25,0	65,00	1
	B	50	50,0	98,00	1

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

CLASS INDUCTION



REF		Ø cm	H cm	Lts	U
P242.020	A	20	13,0	4,00	1
	B	20	20,0	6,20	1
P242.024	A	24	14,0	6,30	1
	B	24	24,0	10,00	1
P242.028	A	28	17,5	10,00	1
	B	28	28,0	16,50	1
P242.032	A	32	19,0	15,00	1
	B	32	32,0	24,00	1
P242.035	A	35	21,0	20,00	1
	B	35	35,0	33,60	1

Con tapa / With lid / Avec couvercle / Mit Deckel

P241

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P241.040	40	20,0	20,00	1
P241.050	50	25,0	40,00	1
P241.060	60	23,5	45,00	1
P241.070	70	25,0	65,00	1

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

P243

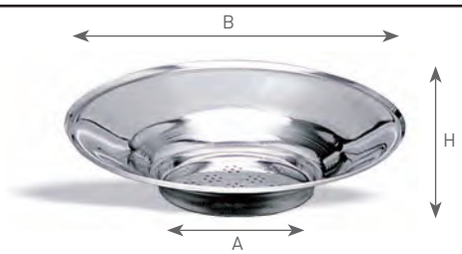
Parte superior de vaporera y cuscusera / Top for steam pot and couscous set straight shape / Dessus seul pour couscoussier forme droite et cuit vapeur / Oberteil Dampfgarer und Couscoustopf



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P243.020	20	13,0	4,00	1
P243.024	24	14,0	6,30	1
P243.028	28	17,5	10,00	1
P243.032	32	19,0	15,00	1
P243.035	35	21,0	20,00	1

Ø agujeros / holes / troux / Löcher 3,25 mm
Sin tapa / Without lid / Sans couvercle / Ohne Deckel

P211 Escurrefritos / Fry colander / Passoire à frites / Frittensieb



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P211.018	18	37,5	7,5	1
P211.020	20	38,0	7,5	1

P244 Conjunto vaporera / Steam pot / Cuit vapeur / Dampfgarset

CLASS INDUCTION



REF		Ø cm	H cm	Lts	U
P244.020	A	20	13,0	4,00	1
	B	20	13,0	4,00	1
P244.024	A	24	14,0	6,30	1
	B	24	14,0	6,30	1
P244.028	A	28	17,5	10,00	1
	B	28	17,5	10,00	1
P244.032	A	32	19,0	15,00	1
	B	32	19,0	15,00	1
P244.035	A	35	21,0	20,00	1
	B	35	21,0	20,00	1

Con tapa / With lid / Avec couvercle / Mit Deckel

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

CLASS INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P223.035	35	21,0	20,20	1
P223.040	40	25,0	31,40	1

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

Sin tapa / Without lid / Sans couvercle / Ohne Deckel

P224 Colapasta / Pasta colander / Cuit-pâtes / Nudelsieb



REF		H cm	U
P224.023	A	23,0	1
P224.026	B	26,0	1

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

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

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

CLASS INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P248.028	28	28,0	16,50	1
P248.032	32	32,0	24,00	1
P248.035	35	35,0	33,60	1
P248.040	40	40,0	50,00	1
P248.045	45	45,0	72,00	1

P249 Separador para olla con grifo / Grid for stock pot with tap / Grille pour marmite avec robinet / Separierer für Topf mit Ablaufhahn

IDEA!

Perfecto para la esterilización de tarros /
Ideal for sterilizing jars /
Idéal pour la stérilisation des bocaux /
Ideal für die Sterilisierung von Glasbehältern



REF	Ø cm	H cm	U
P249.028	27,5	5,50	1
P249.032	31,5	5,50	1
P249.035	34,5	5,50	1
P249.040	39,5	5,50	1
P249.045	44,5	5,50	1



INDUC GAS VITRO ELECTR

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

INDUCTION



ESPAÑOL

Batería de acero inoxidabLe con asas tubulares, resistentes al calor.
Fondo termo difusor encapsulado.

ENGLISH

St/Steel cookware with heat-resistant tubular handles.
Encapsulated sandwich base.

FRANÇAIS

Batterie de cuisine fabriquée en acier inoxydable avec anses tubulaires résitantes à la chaleur.
Fond thermo-diffuseur encapsulé

DEUTSCH

Kochbedarf aus Edelstahl mit Hitzebeständigen Rohrgriffen.
Kapselförmiger ThermodiffusionsUnterboden.

P4008 Olla sin tapa / Stock pot without lid / Marmite traiteur sans couvercle / Kochtopf ohne Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P400.824	24	20,0	9,00	1
P400.828	28	24,0	14,50	1
P400.832	32	28,0	22,50	1
P400.835	35	30,0	28,50	1

P4007 Cacerola baja sin tapa / Casserole without lid / Faitout sans couvercle / Flache Kasserolle ohne Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P400.724	24	9,5	4,20	1
P400.728	28	11,0	6,50	1
P400.732	32	12,5	10,00	1
P400.735	35	13,0	12,50	1

P4006 Cacerola alta sin tapa / Sauce pot without lid / Braisière sans couvercle / Hohe Kasserolle ohne Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P400.624	24	14,0	6,20	1
P400.628	28	16,0	9,50	1
P400.632	32	19,0	15,00	1
P400.635	35	20,0	19,00	1
P400.640	40	32,0	40,00	1

P4009 Tapa / Lid / Couvercle / Deckel



REF	Ø cm	U
P400.916	16	1
P400.918	18	1
P400.920	20	1
P400.924	24	1
P400.928	28	1
P400.932	32	1
P400.935	35	1
P400.940	40	1

P4000 Cazo recto / Saucepan / Casserole / Hohe Kasserolle



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P400.016	16	7,5	1,40	1
P400.018	18	9,0	2,10	1
P400.020	20	10,0	3,00	1
P400.024	24	12,0	5,00	1

P4003 Cazo bombeado / Rounded saucepan / Casserole bombée / Kugelige Stielkasserolle mit Schüttrand



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P400.320	20	7,5	2,00	1
P400.324	24	8,5	3,70	1

P4004 Sautex / Sauté pan / Sauteuse / Sauteuse



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P400.424	24	6,0	2,50	1



N EXCLUSIVE

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

Batería de cocina fabricada en acero inoxidable especialmente diseñada para evitar la contaminación cruzada de alérgenos.

Cookware made of stainless steel especially designed to avoid crosscontamination of allergens.

Batterie de cuisine en acier inoxydable, spécialement conçue pour éviter la contamination croisée aux allergènes.

Kochgeschirr in Edelstahl hergestellt, speziell für die Vermeidung von Kreuzkontaminationen mit Allergenen ausgelegt.

P4106 Cacerola alta sin tapa / Sauce pot without lid / Braisière sans couvercle / Hohe Kasserolle ohne Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR

N



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P410.624	24	14,0	6,20	1
P410.632	32	19,0	15,00	1

P4107 Cacerola baja sin tapa / Casserole without lid / Faitout sans couvercle / Flache Kasserolle ohne Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR

N



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P410.724	24	9,5	4,20	1
P410.732	32	12,5	10,00	1

P4109 Tapa / Lid / Couvercle / Deckel

N



REF	Ø cm	U
P410.920	20	1
P410.924	24	1
P410.932	32	1

P4100 Cazo recto / Saucepan / Casserole / Hohe Kasserolle

INDUC GAS VITRO ELECTR

N



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P410.020	20	10,0	3,00	1

V I O L E T

C O L L E C T I O N

ANTIALÉRGICO / ALLERGEN-FREE / ANTI ALLERGIQUE / ANTI ALLERGIE

PREPARE Y SIRVA COMIDAS QUE NO CONTENGAN ALÉRGENOS /
PREPARE AND SERVE ALLERGEN-FREE FOODS /
PREPAREZ ET SERVEZ DES PLATS SANS ALLERGÈNES /
MAHLZEITEN ZUBEREITEN UND SERVIEREN OHNE ALLERGENE



ENCONTRARÁS MÁS ARTÍCULOS DE ESTA GAMA EN /
PLEASE FIND MORE ITEMS FOR THIS RANGE IN /
VEUILLEZ TROUVEZ PLUS ARTICLES DE CETTE GAMME À /
BITTE FINDEN SIE MEHR ARTIKELS DIESES BEREICHS IN
P. 79

ALU-PRO



GAS VITRO ELECTR

Excelente conductividad térmica y alta eficiencia en la difusión del calor
Excellent thermo conductivity and exceptional efficiency on heat distribution
Excellente conductivité thermique et haute efficacité en diffusion de la chaleur
Exzellente Wärmeleitung und hohe Effizienz der Hitzeverteilung

ESPAÑOL

Batería de aluminio puro 99,5% extra fuerte

ENGLISH

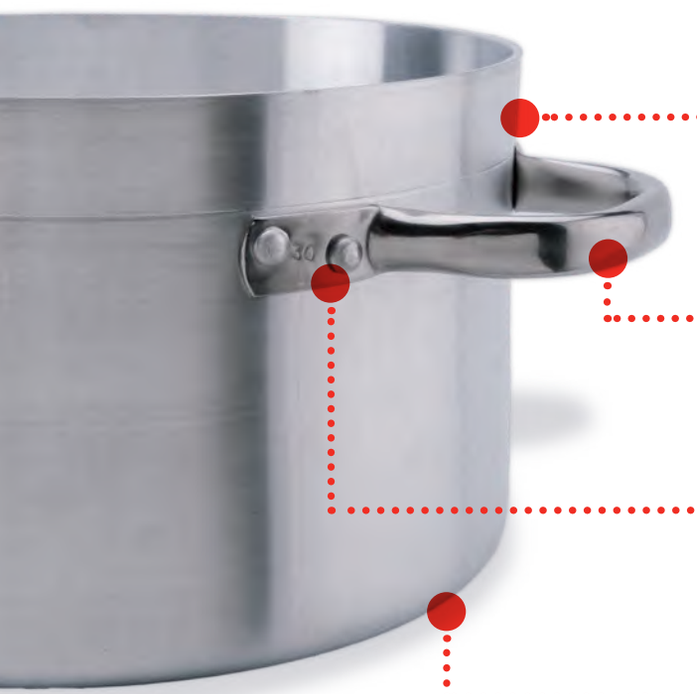
Pure 99,5% extra strength aluminlum cookware

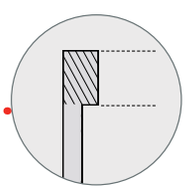
FRANÇAIS

Batterie de cuisine en aluminium pur à 99,5% extra fort

DEUTSCH

Kochbedarf aus 99,5% Extra Starken Aluminium





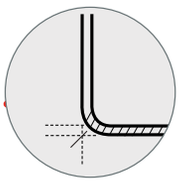
Bordes reforzados
Reinforced rims
Bords renforcés
Verstärkte Ränder



Asas ergonómicas
Ergonomic handles
Anses ergonomiques
Ergonomische Griffe



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



Fondo reforzado
Reinforced base
Fond renforcé
Verstärkter Boden

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

P1181 Olla sin tapa / Stock pot without lid / Marmite traiteur sans couvercle / Kochtopf ohne Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P118.125	25	25,0	12,00	1
P118.127	27	27,0	15,00	1
P118.130	30	30,0	21,20	1
P118.132	32	32,0	25,50	1
P118.135	35	35,0	33,60	1
P118.140	40	40,0	50,00	1
P118.145	45	45,0	72,00	1
P118.150	50	50,0	98,00	1
P118.160	60	60,0	155,00	1

P1171 Cacerola baja sin tapa / Casserole without lid / Faitout sans couvercle / Flache Kasserolle ohne Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P117.125	25	10,0	5,00	1
P117.127	27	11,0	6,00	1
P117.130	30	12,0	8,50	1
P117.132	32	13,0	10,00	1
P117.135	35	14,0	13,00	1
P117.138	38	15,0	17,00	1
P117.140	40	16,0	20,00	1
P117.145	45	18,0	28,00	1
P117.150	50	21,0	41,00	1
P117.160	60	25,0	70,00	1

P1161 Cacerola alta sin tapa / Sauce pot without lid / Braisière sans couvercle / Hohe Kasserolle ohne Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P116.125	25	15,0	7,30	1
P116.130	30	18,0	12,70	1
P116.135	35	21,0	20,20	1
P116.140	40	25,0	31,40	1
P116.145	45	28,0	44,50	1
P116.150	50	31,0	60,80	1
P116.160	60	37,0	104,60	1

P115 Paellera sin tapa / Paella pan without lid / Plat à paella sans couvercle / Paellapfanne ohne Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P115.020	20	5,5	1,75	1
P115.024	24	6,0	2,75	1
P115.028	28	6,0	3,75	1
P115.032	32	7,0	5,60	1
P115.040	40	8,0	10,00	1
P115.050	50	8,0	15,50	1
P115.060	60	10,0	28,00	1

P112 Tapa / Lid / Couvercle / Deckel



REF	Ø cm	U
P112.020	20	1
P112.025	25	1
P112.027	27	1
P112.030	30	1
P112.032	32	1
P112.035	35	1
P112.038	38	1
P112.040	40	1
P112.045	45	1
P112.050	50	1
P112.060	60	1

P106 Sautex / Sauté pan / Sauteuse / Sauteuse

NSF



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P106.020	20	5,5	1,75	1
P106.024	24	6,0	2,75	1
P106.028	28	6,0	3,75	1
P106.032	32	7,0	5,60	1
P106.040	40	8,0	10,00	1

P103 Cazo bombeado / Rounded saucepan / Casserole bombée / Kugelige Stielkasserolle mit Schüttrand

NSF



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P103.016	16	8,0	1,00	1
P103.018	18	9,0	2,00	1
P103.020	20	10,5	2,50	1
P103.022	22	11,0	3,00	1
P103.024	24	12,0	4,00	1
P103.028	28	14,0	6,50	1

P104 Cazo recto / Saucepan / Casserole / Gerade Kasserolle

NSF



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P104.016	16	8,0	1,50	1
P104.018	18	9,0	2,00	1
P104.020	20	10,0	3,00	1
P104.022	22	11,0	4,00	1
P104.024	24	12,0	5,00	1
P104.026	26	13,0	6,00	1



SARTENES

ESPAÑOL

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).

FRY PANS

ENGLISH

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.

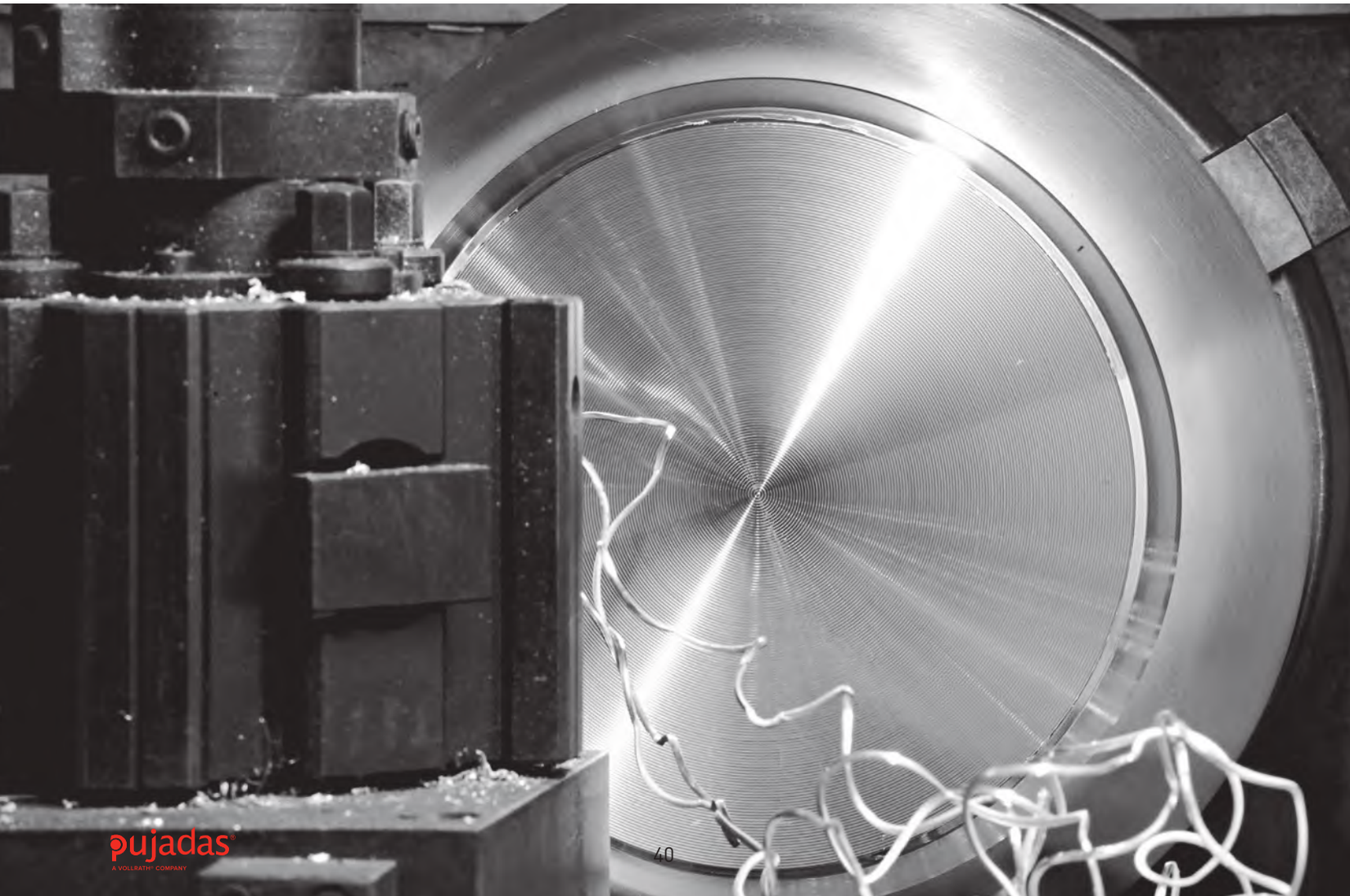
HERCULES: Traditional handles made of flat iron with a heat resistant "epoxy" coating. Highly recommended for intensive use.

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

FRANÇAIS

QUEUES :

Les queues sont un des éléments de différenciation fonctionnelle les plus importants. Ainsi donc, PUJADAS en s'adaptant aux nouvelles tendances du secteur de la cuisine professionnelle, opte 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 4 mm d'épaisseur et TITANIUM sur celles de 5 mm. Longue et forte résistance à l'abrasion.

Poêles en acier inoxydable et multi-métal :
EXCALIBUR, un revêtement de nouvelle génération, basé sur un renfort en acier inoxydable, QUI s'intègre dans le substrat métallique dont il fait partie, ce qui donne une combinaison unique entre la dureté de l'acier et les caractéristiques de l'anti-adhésif. Le revêtement EXCALIBUR résiste même aux ustensiles les plus durs (voir tableau informatif).

BRATPFANNEN

DEUTSCH

Griffe :

Die Griffe Sind Eine der Wichtigsten Unterscheidungsmerkmale Der Funktionalität. PUJADAS Wird Von Den Neusten Trends der Professionellen Küche Angetrieben Und Entwickelt Folgende Designs:

Ergos: Fertigung aus Rostfreiem Edelstahlrohr, Exclusives Und Ergonomisches Design, Hitzebeständigkeit, Maximale Handhabung In Der Professionellen Küche.

Hércules: Traditionell Gefertigte Griffe Aus Flacheisen Mit Der "Époxy" Beschichtung, Hitzebeständig. Höchst Empfehlenswert Bei Einem Intensiven Gebrauch.

Bakelite: Gefertigt aus 100% Bakelite, Hitzebeständig Und Sehr Leicht. Ideal Für Den Hausgebrauch Oder Wenigen Gebrauch.

ANTIHAFT BESCHICHTUNG:

Bratpfannen Aus Aluminium:
Mehrfache Professionelle Antihaftbeschichtung Der Bratpfannen Von 4 mm Dicke Und TITANIUM Von 5 mm Dicke. Gute Widerstandfähigkeit Gegen Verschleiss und für Die Langlebigkeit.

Bratpfannen Aus Edelstahl Und Multimetall:
EXCALIBUR, Antihaftbeschichtung Der Neusten Generation Basierend Auf Eine Verstärkung Durch Edelstahl, Dass Sich Im Metallischem Substrat So Integriert, Dass Es Ein Bestandteil Desselben Wird. Hierdurch Wird Eine Einzigartige Kombination Von Stahlhärte Und Antihaftung Erreicht. Resistent Gegen Die Aggresivsten Utensilien (Siehe Weitere Informationen Unten).

DETALLE TRATAMIENTO ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING TREATMENT / DÈTAIL APPLICATION ANTI-ADHÉSIF / BEHANDLUNG MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

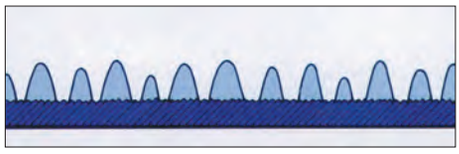


1 Para dar rugosidad a la superficie de la pieza se chorrea con elementos abrasivos y con ello se logra un buen anclaje del excalibur.

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.

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



3 Las partículas se enfrían, formando parte integral de la superfície 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 refroidissent, forment des crêtes et des vallées constituant une excellent base permanente d'accrochage et de renforcement de l'anti-addhésif.

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

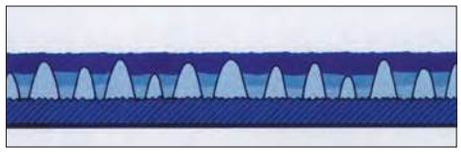


2 La parte más importante del proceso: la pulverización y deposición de las partículas fundidas de una aleación de acero inoxidable, patentada por whitford.

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

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



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

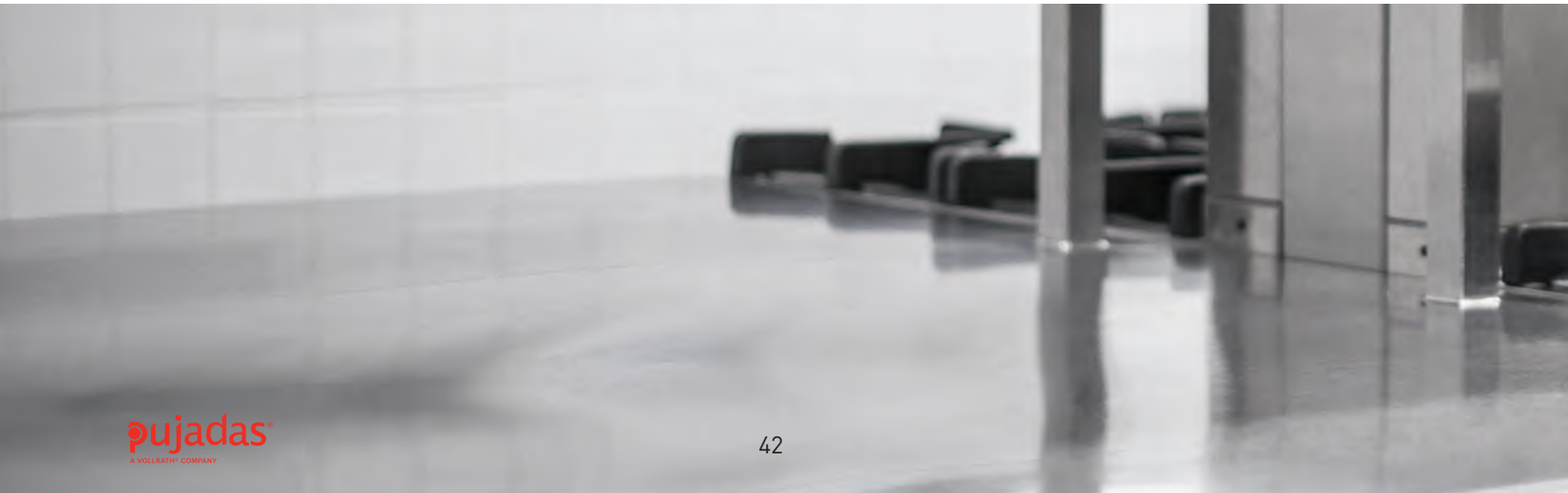
4 Several coats of tough fluoropolymers fill the "valleys" and cover the "peaks", held permanently in place by the special stainless steel "peaks".

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

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

PROFESIONAL / PROFESSIONAL / PROFESSIONNEL / PROFESSIONELL

	ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL / ACIER INOXYDABLE / ROSTFREIER STAHL	ALUMINIO INDUCCIÓN / INDUCTION ALUMINIUM / ALUMINIUM INDUCTION / ALUMINIUMINDUKTION	ALUMINIO / ALUMINIUM / ALUMINIUM / ALUMINIUM		ACERO / STEEL / ACIER / STAHL
REF / ITEM / CODE / ART.NR.					
COMPATIBLE CON / COMPATIBLE WITH / COMPATIBLE AVEC / GEEIGNET FÜR	INDUC GAS VITRO ELECTR	INDUC GAS VITRO ELECTR	GAS VITRO ELECTR	GAS VITRO ELECTR	INDUC GAS VITRO ELECTR
PRECIO / PRICE / PRIX / PREIS	€€	€	€	€	€
ESPESOR / THICKNESS / EPAISSEUR / DICKE	0,8 mm	4 mm	4,5 mm	4,5 mm	1,5 mm
ANTIADHERENTE / COATING / REVÊTEMENT / ANTIHAFTBESCHICHTUNG	EXCALIBUR	PFOA FREE FUSION	PFOA FREE	PFOA FREE	NINGUNO / NONE / AUCUN / KEINE
MANGO / HANDLE / QUEUE / GRIFF	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI	HIERRO / FLAT IRON / FER / EISEN
RECOMENDADA / RECOMMENDED / RECOMMANDÉE / EMPFEHLUNG	ALTA RESITENCIA A LA ABRASIÓN / HIGH RESISTANCE TO ABRASION / HAUTE RÉSISTANCE À L'ABRASION / HOHE RESISTENZ GEGEN VERSCHLEISS	ALTA RESITENCIA A LA ABRASIÓN / HIGH RESISTANCE TO ABRASION / HAUTE RÉSISTANCE À L'ABRASION / HOHE RESISTENZ GEGEN VERSCHLEISS	COCCIÓN A FUEGO LENTO / SLOW BAKING / CUISSON À FEU LENT / KOCHEN MIT KLEINER FLAMME	COCCIÓN A FUEGO LENTO / SLOW BAKING / CUISSON À FEU LENT / KOCHEN MIT KLEINER FLAMME	SELLAR, FREIR, DORAR / SEALING, FRYING, BROWNING / CULOTTAGE, FRIRE ET DORER / ANBRATEN, FRITIEREN, ANBRÄUNEN



FOODIES

COOL•LINE	IDEA	MULTIMETAL	BLACK SERIES	PUJADAS 1921	APARTAMENTO
					
INDUC GAS VITRO ELECTR	INDUC GAS VITRO ELECTR	INDUC GAS VITRO ELECTR	INDUC GAS VITRO ELECTR	INDUC GAS VITRO ELECTR	GAS VITRO ELECTR
€€	€€	€€€€	€€	€€	€
0,8 mm	0,7 mm	3,5 mm	4 mm	2 mm	2,5 mm
XCALIBUR	QuantanimUM	XCALIBUR	ETERNA	ILAG NON STICK SWISS TECHNOLOGY BASIC	ANTIADHERENTE / NON-STICK / ANTI-ADHÉSIF / ANTIHAFT
INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI	BAQUELITA / BAKELITE / BAKÉLITE / BAKELITE
ALTA RESITENCIA A LA ABRASIÓN / HIGH RESISTANCE TO ABRASION / HAUTE RÉSISTANCE À L'ABRASION / HOHE RESISTENZ GEGEN VERSCHLEISS	RESISTENCIA PROFESIONAL / PROFESSIONAL STRENGTH / DURETÉ PROFESSIONNEL / PROFESSIONELLE RESISTENZ	HOMOGENEIDAD Y EFICACIA TÉRMICA / HOMOGENEITY AND THERMAL EFFECTIVENESS / HOMOGÉNÉITÉ ET EFFICACITE THERMIQUE / HOMOGENITÄT UND WÄRMEFFIZIENZ	ROBUSTEZ Y BUEN DESLIZAMIENTO / ROBUSTNESS AND GOOD SLIDING / ROBUSTESSE ET BON GLISSEMENT / ROBUSTHEIT UND GUTES RUTSCHEN	ALTAS TEMPERATURAS / HIGH TEMPERATURES HAUTES TEMPERATURES / HOHE TEMPERATUREN	RESISTENCIA PROFESIONAL / PROFESSIONAL STRENGTH / DURETÉ PROFESSIONNEL / PROFESSIONELLE RESISTENZ



ALUMINIO / ALUMINIUM



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.

FRANÇAIS

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

DEUTSCH

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

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

GAS VITRO ELECTR

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





Fondo plano
Plain base
Fond plain
Glatter Unterboden

REF	Ø cm	H cm	U
P120.018	18	4,0	12
P120.020	20	4,0	12
P120.022	22	4,5	12
P120.024	24	4,5	6
P120.026	26	5,0	6
P120.028	28	5,0	6
P120.032	32	5,5	6
P120.036	36	6,0	6
P120.040	40	6,5	6

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

GAS VITRO ELECTR

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





Fondo plano
Plain base
Fond plain
Glatter Unterboden

REF	Ø cm	H cm	U
P128.018	18	4,0	12
P128.020	20	4,0	12
P128.022	22	4,5	12
P128.024	24	4,5	6
P128.026	26	5,0	6
P128.028	28	5,0	6
P128.032	32	5,5	6
P128.036	36	6,0	6
P128.040	40	6,5	6

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

GAS VITRO ELECTR



REF	ROJO/RED/ ROUGE/ROT	AMARILLO/ YELLOW/ JAUNE/GELB	AZUL/BLUE/ BLEU/BLAU	VERDE/GREEN/ VERT/GRÜN	Ø cm	H cm	U
P128	1	2	3	4	20	4,0	12
P128	1	2	3	4	24	4,5	12
P128	1	2	3	4	28	5,0	12
P128	1	2	3	4	32	5,5	6

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

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

P1201 Sartén antiadherente / Non-stick fry pan / Poêle anti-adhésive / Antihaft Bratpfanne

GAS VITRO ELECTR

EXCLUSIVE



VIOLET COLLECTION
P. 79

REF	Ø cm	H cm	U
P120.120	20	4,0	1
P120.124	24	4,5	1
P120.128	28	5,0	1

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

GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	U
P127.024	24	4,5	1
P127.028	28	5,0	1
P127.032	32	5,5	1
P127.036	36	6,0	1
P127.040	40	6,5	1

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

GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	U
P148.020	20	6,5	1
P148.024	24	7,0	1
P148.028	28	7,5	1
P148.032	32	8,0	1

P124 Paellera antiadherente / Non-stick paella pan / Plat à paella anti-adhésif / Paellapfanne Antihaft

GAS VITRO ELECTR



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

REF	Ø cm	H cm	U
P124.020	20	4,0	1
P124.024	24	4,5	1
P124.028	28	5,0	1
P124.032	32	5,5	1
P124.036	36	6,0	1
P124.040	40	6,5	1

P125 Sartén pescado "ERGOS" antiadherente / Non-stick FRY pan for fish "ERGOS" / Poêle à poisson "ERGOS" anti-adhésive / Antihaft Fischbratpfanne "ERGOS"

GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	U
P125.038	38 x 26	5,0	1

P131 Sartén para crêpes "HERCULES" antiadherente / Non-stick crêpe fry pan "HERCULES" / Poêle à crêpes "HERCULES" anti-adhésive / Crêpepfanne "HERCULES" Antihaft

GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	U
P131.022	22	2,5	12
P131.026	26	2,5	12

P139 Sartén para blinis antiadherente / Non-stick blinis fry pan / Poêle à blinis anti-adhésive / Bratpfanne für Blinis Antihaft

GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	U
P139.012	12	2,0	36

IDEA!

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

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

INDUC GAS VITRO ELECTR OVEN

PFOA FREE



REF	Ø cm	H cm	U
P120.820	20	4,0	12
P120.824	24	4,5	6
P120.828	28	5,0	6
P120.832	32	5,5	6



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

INDUCTION

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

INDUC GAS VITRO ELECTR

ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING /
ANTI-ADHÉSIF / ANTIHAFTBESCHICHTUNG

PFOA FREE



REF	Ø cm	H cm	U
P120.920	20	4,0	12
P120.924	24	4,5	6
P120.928	28	5,0	6
P120.932	32	5,5	6



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

INDUCTION

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

INDUC GAS VITRO ELECTR

ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING /
ANTI-ADHÉSIF / ANTIHAFTBESCHICHTUNG

PFOA FREE



REF	Ø cm	H cm	U
P128.920	20	4,0	12
P128.924	24	4,5	6
P128.928	28	5,0	6
P128.932	32	5,5	6



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

INDUCTION

EXCALIBUR 18/10

ESPAÑOL

Fabricadas en acero inoxidable 18/10, adaptadadas a todo tipo de cocinas includas la de inducción.

ENGLISH

Made of 18/10 st/steel. Suitable for any kind of stoves, including induction.

FRANÇAIS

Fabriquée en acier inoxydable 18/10. Recommandées pour tout type de feux, et compris induction.

DEUTSCH

Hergestellt aus rostfreiem Stahl 18/10. geeignet für alle küchen inklusive induktion.

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

INDUC GAS VITRO ELECTR

ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING /
ANTI-ADHÉSIF / ANTIHAFTBESCHICHTUNG

CLASS INDUCTION

Fondo sandwich
Sandwich bottom
Fond sandwich
Sandwichboden



REF	Ø cm	H cm	U
P220.018	18	3,5	1
P220.020	20	3,8	1
P220.022	22	4,2	1
P220.024	24	4,6	1
P220.026	26	5,0	1
P220.028	28	5,5	1
P220.032	32	6,0	1
P220.036	36	6,0	1
P220.040	40	6,5	1

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

INDUC GAS VITRO ELECTR

CLASS INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	U
P220.820	20	3,8	1
P220.824	24	4,6	1
P220.828	28	5,5	1
P220.832	32	6,0	1
P220.836	36	6,0	1
P220.840	40	6,5	1

ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING / ANTI-ADHÉSIF / ANTIHAFTBESCHICHTUNG

FUSION PFOA FREE

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

INDUC GAS VITRO ELECTR

CLASS INDUCTION

Fondo sandwich
Sandwich base
Fond sandwich
Sandwichboden



REF	Ø cm	H cm	U
P213.018	18	3,5	1
P213.020	20	3,8	1
P213.022	22	4,2	1
P213.024	24	4,6	1
P213.026	26	5,0	1
P213.028	28	5,5	1
P213.032	32	6,0	1
P213.036	36	6,0	1
P213.040	40	6,5	1

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

INDUC GAS VITRO ELECTR

CLASS INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P239.336	36	10,0	6,00	1

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

INDUC GAS VITRO ELECTR

CLASS INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P239.236	36	9,0	5,50	1

INDUC GAS VITRO ELECTR OVEN

INDUCTION



ESPAÑOL

Fabricadas en acero con excelentes propiedas térmicas y antiadherentes naturales. Aptas para hornos. Limpieza: no es necesario utilizar ningún tipo de jabón o agua. Es suficiente, frotar suavemente con un paño humedecido con aceite.

ENGLISH

Made of carbon steel with excellent thermal and natural non-stick properties. Flash oven baking possible.
Cleaning: avoid soap or water, just wipe them with an oiled tissue or cloth.

FRANÇAIS

Fabriquées en acier offrant d'excellentes propriétés thermiques et antiadhésives naturelles. Apte pour utilisation en four. Nettoyage : eviter le savon et l'eau. Uniquement frotter doucement avec un chiffon imbibé d'huile.

DEUTSCH

Hergestellt aus Stahl mit exzellenten thermischen Eigenschaften und natürlicher Antihaftbeschichtung. Geeignet für öfen. Reinigung: Kein gebrauch von spülmittel oder wasser nötig. mit einem geölten Tuch ausreiben, reicht aus.

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

INDUC GAS VITRO ELECTR OVEN



REF	Ø cm	H cm	U
P135.120	20	4.5	1
P135.124	24	5,0	1
P135.128	28	5.5	1
P135.132	32	6,0	1
P135.136	36	6.5	1
P135.140	40	7,0	1

P1353 Wok / Wok / Wok / Wok

INDUC GAS VITRO ELECTR OVEN



REF	Ø cm	H cm	U
P135.330	30	9,5	1

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

INDUC GAS VITRO ELECTR OVEN



REF	Ø cm	H cm	U
P135.424	24	2,0	1

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

INDUC GAS VITRO ELECTR

INDUCTION



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

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

GAS OVEN





REF	Ø cm	RACIONES / PORTIONS / PORTIONEN	U
P995.010 *	10	-	1
P995.016 *	15	-	1
P995.020	20	2	1
P995.026	26	2	1
P995.030	30	4	1
P995.034	34	6	1
P995.036	36	7	1
P995.038	38	8	1
P995.040	40	9	1
P995.042	42	10	1
P995.050	50	14	1
P995.060	60	19	1

IDEA!

*MINI-SIZE

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

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

GAS OVEN





REF	Ø cm	Lts	U
P997.014 *	14	0,40	1
P997.016 *	16	0,50	1
P997.028	28	3,90	1
P997.032	32	5,30	1
P997.036	36	7,80	1
P997.040	40	9,40	1

IDEA!

*MINI-SIZE

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

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





REF	Ø cm	CIRCULOS / CIRCLES / CERCLES / KREIS	Kw	U
P998.035	35	2	9,4	1
P998.050	50	2	14,1	1
P998.070	70	3	24,1	1

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

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

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

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

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





REF	U
P999.000	1

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

COOKWARE
PASSION &
MEDITERRANEAN

NOTHING LESS,
NOTHING MORE




SelfCookingCenter
whitefficiency
100 %
160 °C
01:36 m:s
11:02

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

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	cm (int)	cm (ext)	H cm	Lts	U
P309.035	35 x 27	37,5 x 29,5	5,5	5,20	1
P309.040	40 x 30	43 x 33	6,5	6,50	1
P309.050	50 x 35	54 x 39	7,0	11,00	1
P309.060	60 x 40	64 x 44	9,0	19,00	1
P309.070	70 x 45	74 x 49	10,0	27,00	1

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

ALUMINIO /
ALUMINIUM



REF	cm	H cm	Lts	U
P114.540	40 x 30	6,5	6,30	1
P114.545	45 x 32	6,5	7,60	1
P114.550	50 x 35	7,0	10,80	1

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

ALUMINIO /
ALUMINIUM



REF	cm	H cm	Lts	U
P122.040	40 x 30	6,5	6,30	1
P122.050	50 x 35	7,0	10,80	1
P122.060	60 x 40	9,0	19,00	1

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

ALUMINIO /
ALUMINIUM



REF	cm	H cm	Lts	U
P114.040	40 x 30	6,5	6,30	1
P114.045	45 x 32	6,5	7,60	1
P114.050	50 x 35	7,0	10,80	1
P114.060	60 x 40	9,0	19,00	1
P114.070	70 x 45	10,0	27,70	1

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

ALUMINIO /
ALUMINIUM



REF	cm	H cm	Lts	U
P113.030	30 x 23	5,0	3,00	1
P113.035	35 x 27	5,5	5,00	1
P113.040	40 x 30	6,5	6,30	1
P113.045	45 x 32	6,5	7,60	1
P113.050	50 x 35	7,0	10,80	1
P113.055	55 x 40	8,0	15,50	1
P113.060	60 x 40	9,0	19,00	1
P113.065	65 x 45	10,0	25,70	1
P113.070	70 x 45	10,0	27,70	1

P3180 Bandeja gastronorm / Gastronorm sheet / Plaque gastronorme / Gastronormtablett

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



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

REF	TIPO / TYPE	mm	H mm	U
P318.005	1/1	530 x 325	8,0	1

P3182 Bandeja honda gastronorm / Deep gastronorm sheet / Plaque gastronorme fonde / Tiefes Gastronormtablett

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



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

REF	TIPO / TYPE	mm	H mm	U
P318.211	1/1	530 x 325	20,0	1

P1323 Bandeja GN antiadherente / Non-stick GN pan tray / Plaque GN anti-adhésive / Antihaft Tablett GN

ALUMINIO /
ALUMINIUM



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

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

P1325 Bandeja multiunidades / Multi-units tray / Plaque multi-unités / Multieinheiten Tablett

ALUMINIO /
ALUMINIUM

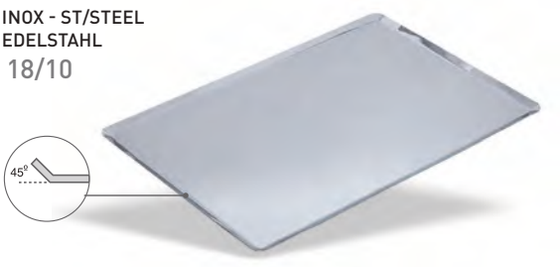


REF	TIPO / TYPE	mm	U
P132.560	1/1	530 x 325	1

BANDEJAS PASTELERÍA / PASTRY TRAYS / PLAQUES À PÂTISSERIE / PATISSERIETABLETT

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

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



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

REF	mm	H mm	U
P318.040	400 x 300	12,0	1
P318.060	600 x 400	12,0	1

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

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



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

REF	mm	H mm	U
P779.017	255 x 175	10,0	1
P779.021	275 x 210	10,0	1
P779.026	300 x 260	10,0	1
P779.060	600 x 200	10,0	1

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

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



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

REF	mm	H mm	U
P777.540	395 x 295	50,0	1
P777.548	475 x 305	50,0	1
P777.560	595 x 395	50,0	1

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

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	mm	H mm	U
P778.040	400 x 300	10,0	1
P778.048	480 x 310	10,0	1
P778.060	600 x 400	10,0	1

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

ALUMINIO /
ALUMINIUM



REF	mm	H mm	U
P123.040	400 x 300	12,0	1
P123.060	600 x 400	12,0	1

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

ALUMINIO /
ALUMINIUM



Ø agujeros 3 mm
Ø holes 3 mm
Ø troux 3 mm
Ø Löcher 3 mm

REF	mm	H mm	U
P123.140	400 x 300	12,0	1
P123.160	600 x 400	12,0	1

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

ALUMINIO /
ALUMINIUM



REF	mm	H mm	U
P123.240	400 x 300	12,0	1
P123.260	600 x 400	12,0	1

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

ALUMINIO /
ALUMINIUM



REF	mm	H mm	U
P132.040	400 x 300	12,0	1
P132.060	600 x 400	12,0	1

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

ALUMINIO / ALUMINIUM



REF	mm	H mm	U
P132.140	400 x 300	12,0	1
P132.160	600 x 400	12,0	1

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

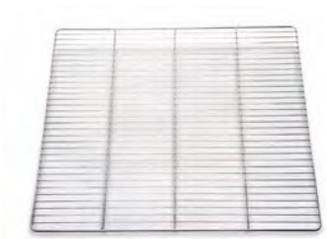
ALUMINIO / ALUMINIUM



REF	mm	H mm	U
P132.240	400 x 300	12,0	1
P132.260	600 x 400	12,0	1

REJILLAS / GRIDS / GRILLES / ROSTE

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



REF	TIPO / TYPE	mm	N. TRAVESAÑOS / N. CROSS-BARS / N. TRAVERSES / N. QUERSTÄBE	Ø mm TRAVESAÑOS / Ø mm CROSS-BARS / Ø mm TRAVERSES / Ø mm QUERSTÄBE	N. VARILLAS / N. WIRES / N. FILS / N. STÄBE	Ø mm VARILLAS / Ø mm WIRES / Ø mm FILS / Ø mm STÄBE	U
P909.121	2/1	650 x 530	3	5	32	2	1
P909.111	1/1	530 x 325	2	5	20	2	1

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



REF	mm	N. TRAVESAÑOS / N. CROSS-BARS / N. TRAVERSES / N. QUERSTÄBE	Ø mm TRAVESAÑOS / Ø mm CROSS-BARS / Ø mm TRAVERSES / Ø mm QUERSTÄBE	N. VARILLAS / N. WIRES / N. FILS / N. STÄBE	Ø mm VARILLAS / Ø mm WIRES / Ø mm FILS / Ø mm STÄBE	U
P909.340	400 x 300	2	5	22	2	1
P909.360	600 x 400	3	5	29	2	1

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



REF	mm	N. TRAVESAÑOS / N. CROSS-BARS / N. TRAVERSES / N. QUERSTÄBE	Ø mm TRAVESAÑOS / Ø mm CROSS-BARS / Ø mm TRAVERSES / Ø mm QUERSTÄBE	N. VARILLAS / N. WIRES / N. FILS / N. STÄBE	Ø mm VARILLAS / Ø mm WIRES / Ø mm FILS / Ø mm STÄBE	U
P909.460	600 x 400	2	6	24	3	1

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

OVEN



REF	TIPO / TYPE	mm	N. TRAVESAÑOS / N. CROSS-BARS / N. TRAVERSES / N. QUERSTÄBE	Ø mm TRAVESAÑOS / Ø mm CROSS-BARS / Ø mm TRAVERSES / Ø mm QUERSTÄBE	N. VARILLAS / N. WIRES / N. FILS / N. STÄBE	Ø mm VARILLAS / Ø mm WIRES / Ø mm FILS / Ø mm STÄBE	U
P909.221	2/1	650 x 530	3	5	22	5	1
P909.211	1/1	530 x 325	2	5	13	5	1

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



REF	Ø cm	H cm	U
P705.024	24	2,5	6
P705.028	28	2,5	6
P705.032	32	2,5	6

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

Ø 8 mm
agujeros / holes /
trous / löcher



REF	Ø cm	H cm	U
P736.030	30	1,3	6
P736.034	34	1,3	6

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



REF	Ø cm	U
P929.025	25	1
P929.028	28	1
P929.030	30	1
P929.036	36	1
P929.040	40	1

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



REF	Ø cm	U
P949.025	25,5	1
P949.030	30,5	1
P949.035	35,5	1
P949.040	40,0	1

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



REF	Ø cm	U
P963.025	25,0	1
P963.030	30,5	1
P963.035	35,5	1
P963.040	40,0	1

P977 Soporte para bases pizza 15 niveles / Pizza pan rack 15 levels / Support pour plaques à pizza 15 niveaux / Ständer für Pizzableche 15 Ebenen



REF	cm	H cm	U
P977.015	30,5 x 30,5	70,0	1

Recomendado para Ref. P929 hasta Ø36 cm
Suitable for item Code P929 up to Ø36 cm
Recommandé pour Réf. P929 jusqu'au Ø36 cm
Empfohlen für Ref. P929 bis Ø36 cm

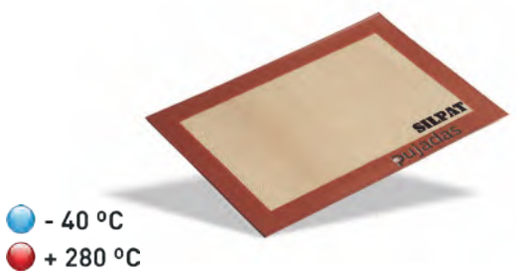
P972 Papel siliconado / Siliconized baking release papers / Papier siliconé anti-adhésif / Backpapier aus Silikon



REF	mm	UNIDADES / UNIT	U
P972.060	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 siliconées. Multiples utilisations.
Gramage 41 gr/m2. Résistant à la graisse. Couleur blanc.
Kiste mit 500 Stück. Beidseitig mit Silikon. Mehrfacher Gebrauch.
Gewicht 41 gr/m2. Resitent gegen Fett. Weiss.

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



- 40 ºC
+ 280 ºC

REF	mm	U
P833.001	520 x 315	1
P833.002	585 x 385	1
P833.003	400 x 300	1

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



REF	L cm	U
P607.000	19	1

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



REF	PALA / PEEL / PELLE / SCHAUFEL CM	L cm	U
P948.066	31 x 35	66	1
P948.090	31 x 35	90	1
P948.132	31 x 35	132	1
P948.163	31 x 35	163	1



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

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



REF	Ø cm	L cm	Lts	U
P301.165	6,5	31	0,07	12
P301.108	8	32	0,13	12
P301.109	9	33	0,20	12
P301.110	10	37	0,25	6
P301.112	12	42	0,45	6
P301.114	14	43	0,75	6
P301.116	16	45	1,00	6
P301.118	18	48	1,50	6

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

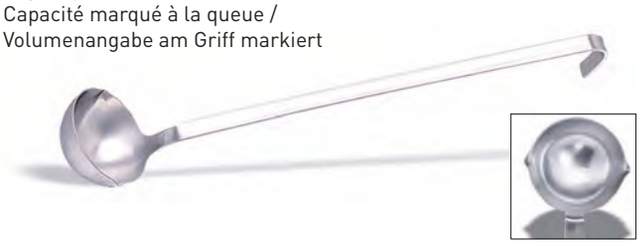
Capacidad marcada en el mango /
Capacity marked on the handle /
Capacité marqué à la queue /
Volumenangabe am Griff markiert



REF	Ø cm	L cm	Lts	U
P301.206	6	27	0,05	10
P301.208	8	31	0,12	10
P301.210	10	33	0,25	10
P301.212	12	36	0,42	10
P301.214	14	39	0,75	10
P301.216	16	43	1,20	10

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

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



REF	Ø cm	L cm	Lts	U
P392.065	6,5	31	0,08	10

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

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



REF	Ø cm	L cm	Lts	U
P303.265	6,5	22	0,07	10

P396 Cacillo monobloc con agujeros / Perforated one piece ladle / Louche monobloc perforée / Gelochter Monoblock Schöpflöffel



REF	Ø cm	L cm	U
P396.009	9	33	10
P396.010	10	37	10
P396.012	12	42	10

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



REF		Ø cm	L cm	ml	U
4980120		4,5	25,0	30	12
4980230		6,0	25,0	60	12
4980335		7,5	32,0	90	12
4980445		8,5	32,0	120	12
4980655		9,0	31,5	175	12
4980865		10,0	32,0	235	12

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

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



REF	Ø cm	L cm	U
P302.108	8	29	10
P302.110	10	32	10
P302.112	12	35	10
P302.114	14	37	10
P302.116	16	44	5
P302.118	18	44	5
P302.120	20	47	5

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



REF	Ø cm	L cm	U
P302.210	10	33	10
P302.212	12	36	10
P302.214	14	39	10
P302.216	16	42	10

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



REF	Ø cm	L cm	U
P314.110	10	36	5
P314.112	12	39	5

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



REF	Ø cm	L cm	U
P314.210	10	36	5
P314.212	12	39	5

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



REF	cm	L cm	U
P314.300	16 x 12	42	5

ANTIMICROBIAL

UTENSILIOS CON PROPIEDADES ANTIMICROBIALES NATURALES /
UTENSILS WITH NATURE'S ANTIMICROBIAL /
USTENSILES AVEC TRAITEMENT ANTIMICROBIEN /
SERVIERUTENSILIEN MIT NATUREIGENEM ANTIMIKROBIOTIKUM

ESPAÑOL

No es difícil imaginarse la gran cantidad de microbios que pueden transferirse a los utensilios de servicio, Y como los utensilios sucios no son compatibles con la comida, usted necesita el poder de la exclusiva tecnología antimicrobiana Agion® con iones de plata. Mientras los microbios se acumulan y multiplican en las superficies sin tratar, en los utensilios antimicrobianos éstos son atacados por los iones de plata.

ENGLISH

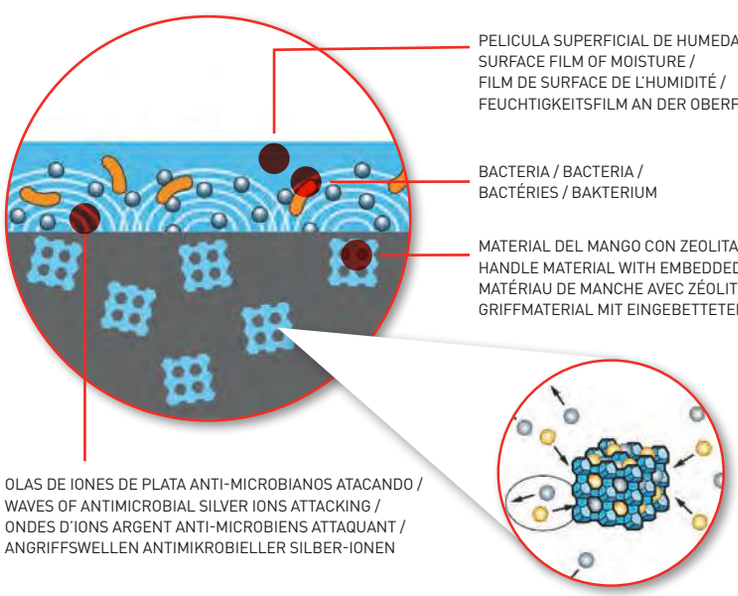
It's not hard to imagine how many of these nasty microbes can get transferred to serving utensils, And because dirty utensils and food do not get along, you need the power of exclusive Ion Antimicrobial Technology. While untreated surfaces allow microbes to collect and multiply, microbes are attacked by the silver ions in antimicrobial utensils.

FRANÇAIS

Il est facile d'imaginer le nombre de microbes nuisibles qui peuvent être transférés aux ustensiles de cuisson et de service, Et comme les ustensiles sales et les aliments ne font pas bon ménage, utilisez le pouvoir de la technologie antimicrobienne aux ions argent Agion®. Alors que les surfaces non traitées permettent aux microbes de se rassembler et de se multiplier, les ions argent des ustensiles antimicrobiens attaquent.

DEUTSCH

Es Ist Nicht Schwierig, sich die Große Menge an Mikroben Vorzustellen, die auf Servierutensilien Übertragen Werden Können. Und da sich Schmutzige Utensilien mit Nahrungsmitteln Nicht Vertragen, Benötigen sie die Exklusive Entimikrobentechnoligie Agion® mit Silberionen. Während sich Mikroben auf Unbehandelten Oberflächen Ansammeln und Vermehren Können, Werden die auf Antimikrobiellen Servierutensilien von den Silberionen Angegriffen.

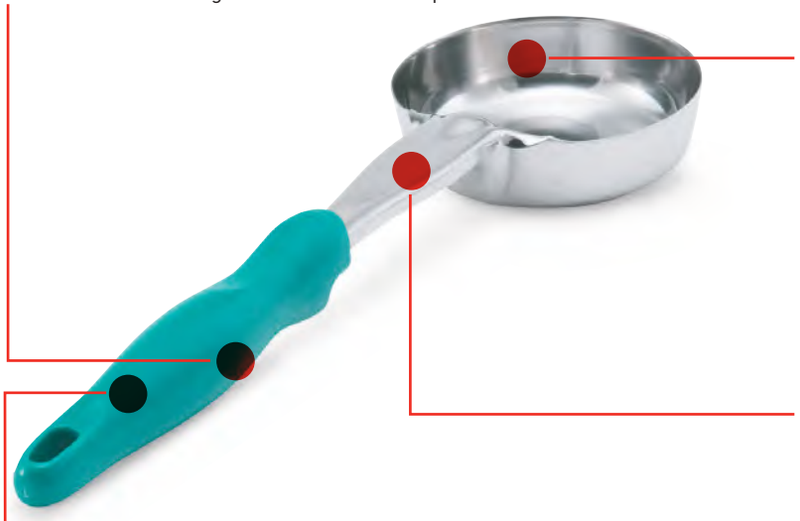


ANTIMICROBIAL

JACOB'S PRIDE® COLLECTION
GUARANTEED FOR LIFE

SPOODLE®

Mango con diseño ergonómico, de Nylon que reduce la fatiga durante su uso. Max temp 232 ºC /
Handle with ergonomic design, made from nylon which reduces wear during use. Maximum temperature 232 °c /
Manche au design ergonomique en nylon qui réduit la fatigue pendant son emploi. Temp. Max. 232 °c /
Griff mit Ergonomischem Design aus Nylon, was den Verschleiß Während der Nutzung Reduziert. Max. Temp. 232 °C.



Mango y porcionadores de acero inoxidable brillante — resistente a la corrosión /
Mirror-finished stainless steel shafts and bowls — resistant to corrosion /
Tiges et cuillerons en acier inoxydable ultra-brillant — résistant à la corrosion /
Stiel und Höhlungen aus hochglanz-poliertem Edelstahl – gegen Korrosion beständig.

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

COLOR / COLOR / COULEUR / FARBE	ml
	60
	90
	120
	175
	235

Superficie texturizada para impedir derrames durante el uso /
Textured surface prevents slippage while in use /
La surface texturée empêche la cuillère de glisser dans le récipient /
Texturierte Oberfläche verhindert ein Abrutschen während des Gebrauchs.

Exclusivo diseño ovalado, que permite acceder de forma fácil a las esquinas de las cubetas, maximizando el aprovechamiento del contenido del recipiente /
Unique oval bowl design fits into corners of steam table pans, reducing waste and MAXIMIZING serving efficiency /
Design oval unique qui permet d'atteindre tous les coins du bag, tout en reduisant la quantité de déchets et l'augmentation de l'efficacité du service /
Exklusives ovales Design, das es erlaubt, ganz einfach in die Ecken des Behälters zu kommen, so dass der Inhalt des Behälters maximal ausgenutzt werden kann.





Muesca para impedir que el cucharón se deslice dentro del recipiente /
Built-in stopper notch prevents utensils from sliding into food product /
Encoche-butée intégrée pour empêcher les ustensiles de glisser dans le produit alimentaire /
Integrierte Kerbe Verhindert, dass die Utensilien in die Speise Hineinrutschen.

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



REF	Ø cm	L cm	ml	U
6433230	6,5	32	60	12
6433335	7,4	33	90	12
6433445	8,2	34	120	12
6433655	9,3	35	175	12
6433865	10,2	36	235	12

6432230 Spoodle® monobloc redondo perforado / One-Piece Round Perforated Spoodle® / Spoodle® monobloc ronde perforé / Monoblok Perforierten Roundschalen Spoodle®



REF	Ø cm	L cm	ml	U
6432230	6,5	32	60	12
6432335	7,4	33	90	12
6432445	8,2	34	120	12
6432655	9,3	35	175	12
6432865	10,2	36	235	12

6433120 Spoodle® monobloc redondo / One-Piece Round Spoodle® / Spoodle® monobloc ronde / Monoblok Rundschalen Spoodle®

Mango negro /
Black handle /
Manche noir /
Schwarzen Griff



REF	Ø cm	L cm	ml	U
6433120	5,2	31,0	30	12
6433220	6,5	32,0	60	12
6433320	7,4	33,0	90	12
6433420	8,2	34,0	120	12
6433520	8,8	34,5	150	12
6433620	9,3	35,0	175	12
6433820	10,2	36,0	235	12

6432120 Spoodle® monobloc redondo perforado / One-Piece Round Perforated Spoodle® / Spoodle® monobloc ronde perforé / Monoblok Perforierten Roundschalen Spoodle®

Mango negro /
Black handle /
Manche noir /
Schwarzen Griff



REF	Ø cm	L cm	ml	U
6432120	5,2	31,0	30	12
6432220	6,5	32,0	60	12
6432320	7,4	33,0	90	12
6432420	8,2	34,0	120	12
6432520	8,8	34,5	150	12
6432620	9,3	35,0	175	12
6432820	10,2	36,0	235	12

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN

SPOODLE®
ANTIALÉRGICO / ALLERGEN - FREE /
ANTI ALLERGIQUE / ANTI ALLERGIE

P. 84



6412230 Spoodle® monobloc oval / One-Piece Oval Spoodle® / Spoodle® monobloc oval / Monoblok Ovalschalen Spoodle®



REF	L x W cm	L cm	ml	U
6412230	7,5 x 6,8	33,0	60	12
6412335	8,5 x 7,8	34,0	90	12
6412445	9,4 x 8,6	35,0	120	12
6412655	10,7 x 9,8	36,5	175	12
6412865	11,8 x 10,7	37,5	235	12

6422230 Spoodle® monobloc oval perforado / One-Piece oval Perforated Spoodle® / Spoodle® monobloc oval perforé / Monoblok Perforierten Ovalschalen Spoodle®



REF	L x W cm	L cm	ml	U
6422230	7,5 x 6,8	33,0	60	12
6422335	8,5 x 7,8	34,0	90	12
6422445	9,4 x 8,6	35,0	120	12
6422655	10,7 x 9,8	36,5	175	12
6422865	11,8 x 10,7	37,5	235	12

6412120 Spoodle® monobloc oval / One-Piece Oval Spoodle® / Spoodle® monobloc oval / Monoblok Ovalschalen Spoodle®

Mango negro /
Black handle /
Manche noir /
Schwarzen Griff



REF	L x W cm	L cm	ml	U
6412120	6,0 x 5,5	31,5	30	12
6412220	7,5 x 6,8	33,0	60	12
6412320	8,5 x 7,8	34,0	90	12
6412420	9,4 x 8,6	35,0	120	12
6412520	10,1 x 9,2	36,0	150	12
6412620	10,7 x 9,8	36,5	175	12
6412820	11,8 x 10,7	37,5	235	12

6422120 Spoodle® monobloc oval perforado / One-Piece oval Perforated Spoodle® / Spoodle® monobloc oval perforé / Monoblok Perforierten Ovalschalen Spoodle®

Mango negro /
Black handle /
Manche noir /
Schwarzen Griff



REF	L x W cm	L cm	ml	U
6422120	6,0 x 5,5	31,5	30	12
6422220	7,5 x 6,8	33,0	60	12
6422320	8,5 x 7,8	34,0	90	12
6422420	9,4 x 8,6	35,0	120	12
6422520	10,1 x 9,2	36,0	150	12
6422620	10,7 x 9,8	36,5	175	12
6422820	11,8 x 10,7	37,5	235	12



Muesca para impedir que el cacillo se deslice dentro del recipiente

Built-in stopper notch prevents utensils from sliding into food product

Encoche-butée intégrée pour empêcher les ustensiles de glisser dans le produit alimentaire

Integrierte Kerbe verhindert, dass die Utensilien in die Speise hineinrutschen

5283520

Spoodle® redondo nylon /
Solid round Nylon Spoodle® Utensil /
Spoodle® nylon rond plein hautes températures /
Hochtemperaturbeständiges, Massiver rundes Nylon-Spoodle® Utensil

NSF + 245 ºC



REF	Ø cm	L cm	ml	U
5283520	7,1	31,0	90	12
5283720	8,4	31,5	120	12
5283920	9,1	32,0	175	12

5283620

Spoodle® redondo perforado nylon /
Perforated round Nylon Spoodle® Utensil /
Spoodle® nylon rond perforé hautes températures /
Hochtemperaturbeständiges, perforierter rundes Nylon-Spoodle® Utensil

NSF + 245 ºC



REF	Ø cm	L cm	ml	U
5283620	7,1	31,0	90	12
5283820	8,4	31,5	120	12
5284020	9,1	32,0	175	12

5292620

Spoodle® oval nylon /
Solid oval Nylon Spoodle® Utensil /
Spoodle® nylon ovale plein hautes températures /
Hochtemperaturbeständiges, Massiver ovales Nylon-Spoodle® Utensil

NSF + 245 ºC



REF	L cm	ml	U
5292620	31,0	90	12
5292820	31,5	120	12
5293320	32,0	175	12

5292720

Spoodle® oval perforado nylon /
Perforated oval Nylon Spoodle® Utensil /
Spoodle® nylon ovale perforé hautes températures /
Hochtemperaturbeständiges, perforierter ovales Nylon-Spoodle® Utensil

NSF + 245 ºC



REF	L cm	ml	U
5292720	31,0	90	12
5292920	31,5	120	12
5293420	32,0	175	12

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



REF	Ø cm	U
P376.037	37	10

P3761 Cuchara honda monobloc profesional / Professional one piece deep spoon / Cuillère fonde monobloc professionnelle / Tiefer professioneller Löffel Monoblock



REF	Ø cm	U
P376.137	37	10

P377 Cuchara perforada monobloc profesional / Professional one piece perforated spoon / Cuillère perforée monobloc professionnelle / Gelochter professioneller Löffel Monoblock



REF	Ø cm	U
P377.037	37	10

P3771 Cuchara honda monobloc profesional perforada / Professional one piece perforated deep spoon / Cuillère fonde monobloc professionnelle perforée / Tiefer gelochter professioneller Löffel Monoblock



REF	Ø cm	U
P377.137	37	10

P395 Cuchara oblicua monobloc / One piece crosswire spoon / Cuillère oblique monobloc / Sossenlöffel Monoblock



REF	L cm	BASE cm	Lts	U
P395.038	38	10 x 7	0,075	10

P3972 Tenedor monobloc / One piece meat fork / Fourchette monobloc / Fleischgabel Monoblock



REF	L cm	U
P397.247	47	10

2 púas / 2 prongs / 2 dents / 2 Zinken

P3973 Tenedor monobloc / One piece meat fork / Fourchette monobloc / Fleischgabel Monoblock



REF	L cm	U
P397.347	47	10

3 púas / 3 prongs / 3 dents / 3 Zinken

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



REF	Ø cm	L ml	U
P315.010	10	40	10
P315.012	12	43	10
P315.015	15	50	10
P315.017	17	54	10
P315.020	20	61,5	10

P94101 Araña / Wire skimmer / Araignée / Schaumlöffel



REF	Ø cm	L ml	U
P941.013	13	47,5	10
P941.015	15	49,5	10
P941.018	18	52,5	10
P941.020	20	54,5	10
P941.022	22	67,0	5
P941.024	24	69,0	5
P941.028	28	69,0	5

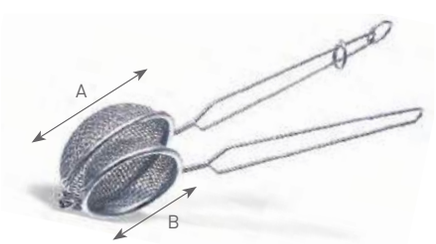
P955 Espumadera malla fina / Mesh skimmer / Écumoire maillée / Feiner Drahtschaumlöffel



REF	Ø cm	L ml	U
P955.010	10	40	10
P955.012	12	43	10
P955.015	15	50	10
P955.017	17	54	10
P955.020	20	61	10

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

P394 Molde nido / Bird nest mould / Moule à nid / Vogelnestform



REF	Ø A cm	Ø B cm	U
P394.008	10	8	1
P394.012	12	10	1

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN

Batidores / Whisks / Fouets / Rührbesen



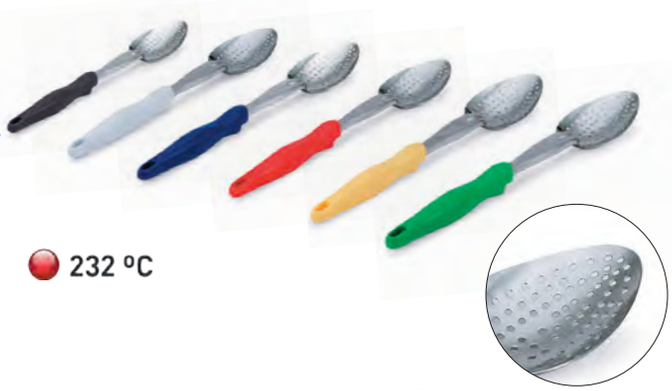
P. 342

64130 Cuchara servicio / Solid spoons / Cuillères à servir pleines / Massiv Löffel



REF	Color	L cm	U
64130		35	12
6414015		35	12
6414030		35	12
6414040		35	12
6414050		35	12
6414070		35	12

64132 Cuchara servicio perforada / Perforated spoons / Cuillères à servir perforées / Perforiert Löffel



REF	Color	L cm	U
64132		35	12
6414215		35	12
6414230		35	12
6414240		35	12
6414250		35	12
6414270		35	12

64134 Cuchara servicio ranurada / Slotted spoon / Cuillère à servir ajourée / Geschlitzt Löffel



REF	Color	L cm	U
64134		35	12

64136 Cuchara servicio lisa 3 lados / 3-Sided solid spoon / Cuillère à servir pleine, à trois côtés / 3-seitig, massiv Löffel



REF	Color	L cm	U
64136		34	12

64138 Cuchara servicio perforada lisa 3 lados / 3-Sided perforated spoon / Cuillère à servir perforée, à trois côtés / 3-seitig, perforiert Löffel



REF	Color	L cm	U
64138		34	12

5284220 Cuchara nylon / Nylon spoon / Cuillère nylon / Nylonlöffel

NSF

+ 245 ºC





REF	Color	L cm	U
5284220		34	12
5284320		34	12

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

+ 205ºC



REF	Color	L cm	U
4689760		21,6	12
4689815		30,5	12
4689830		30,5	12
4689840		30,5	12
4689850		30,5	12
4689860		30,5	12
4689960		38,1	12

47139 Porcionador / Thumb disher / Cuillère de service / Portionierer

NSF

ANTIMICROBAL

JP



REF	Color	TAMAÑO / SIZE	Ø mm	Mlts	U
47139		6	76	157,7	12
47140		8	73	118,3	12
47141		10	70	96,1	12
47142		12	64	78,9	12
47143		16	57	59,1	12
47144		20	52	48,1	12
47145		24	48	39,4	12
47146		30	44	29,6	12

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

NSF



REF	Color	TAMAÑO / SIZE	Ø mm	Mlts	U
47390		6	76	139	12
47391		8	73	110	12
47392		10	70	96	12
47393		12	64	84	12
47395		16	57	59	12
47396		20	52	53	12
47397		24	48	45	12
47398		30	44	33	12

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN

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

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

P. 334



IDEA!

Pinzas ideales para emplatar y decorar
Plating tongs for careful lifting, turning and decoring
Pinces idéales pour la présentation et la décoration
Ideale Zangen Zum Anrichten und Dekorieren

P3434 Pinza chef precisión extra larga (fina) / Extra long fine tip straight tweezer (narrow) / Pince du chef précision extra long (étroite) / Extra lange Präzisionspinzette (schmal)

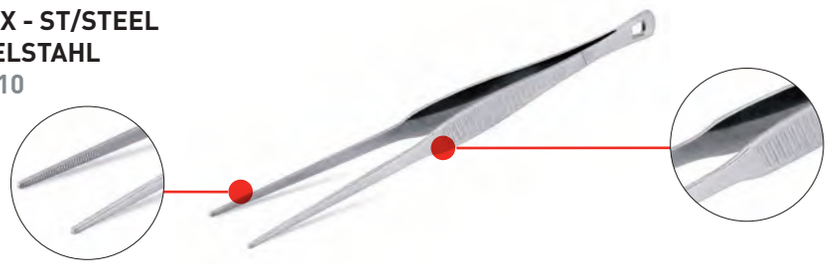
INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	L cm	U
P343.400	30	1

P3435 Pinza chef precisión extra larga (ancha) / Extra long fine tip straight tweezer (wide) / Pince du chef précision extra long (large) / Extra lange Präzisionspinzette (breit)

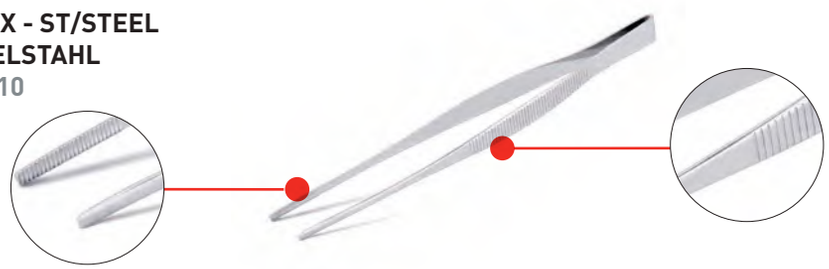
INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	L cm	U
P343.500	30	1

P3436 Pinza chef precisión / Fine tip straight tweezer / Pince du chef précision / Präzisionspinzette

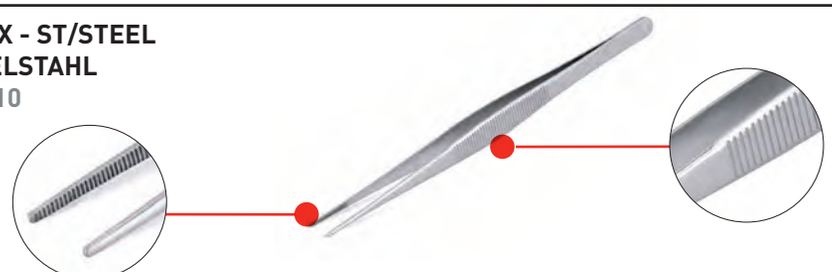
INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	L cm	U
P343.600	21	1

P3437 Pinza Chef precisión pequeña / Small fine tip straight tweezer / Pince du chef précision petite / Kleine Präzisionspinzette

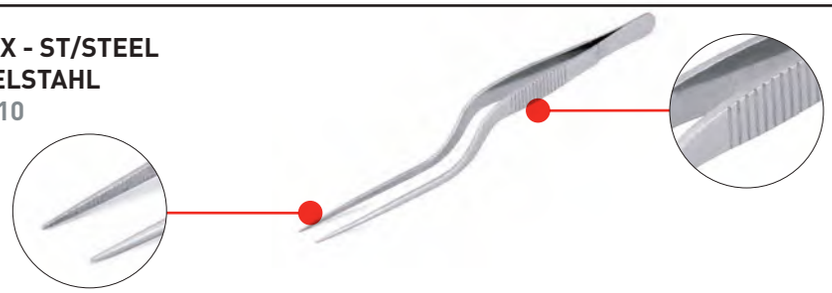
INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	L cm	U
P343.700	16	1

P3438 Pinza sushi / Sushi tweezer / Pince à sushi / Sushipinzette

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	L cm	U
P343.800	16	1

P358 INOX Pinza buffet / Utility tong / Pince buffet / Buffetzange



REF	L cm	U
P358.024	24	12
P358.029	29,5	12
P358.040	40	12

P358 COLOR Pinza buffet inox mango color / st. steel utility tong coloured handle / Pince buffet inox manche couleur / Rostfreie Buffetzange mit farbigem Griff



REF	L cm	BLANCO / WHITE / BLANC / WEISS	ROJO / RED / ROUGE / ROT	AZUL / BLUE / BLEU / BLAU	AMARILLO / YELLOW / JAUNE / GELB	VERDE / GREEN / VERT / GRÜN	MARRÓN / BROWN / MARRON / BRAUN	NEGRO / BLACK / NOIR / SCHWARZ	U
P358	24	1	2	3	4	5	6	7	1
P358	30	1	2	3	4	5	6	7	1
P358	40	1	2	3	4	5	6	7	1

Ref : P358 + L + Color / Colour / Couleur / Farbe

Fabricadas en acero inoxidable monobloc. Mango con revestimiento PVC aislante para una mejor sujección /
Made of one piece St/Steel. Handle with PVC coating for a better grip and insulation /
Fabriquées en acier inoxydable monobloc. Manche avec revêtement PVC pour une meilleure préhension et isolation /
Hergestellt aus rostfreien Monoblock. Griff mit PVC Beschichtung für bessere Griffigkeit und Isolierung.





Forma /Shape /
Forme / Form

Fabricadas en acero inox, de una sola pieza, en forma de W que aseguran una máxima resistencia y durabilidad.

Made of a single piece of stainless steel, in a W form to ensure maximum resistance and durability.

Fabriquées en acier inox, en une seule pièce, en forme de W, garantissant une résistance et une durabilité maximums.

Aus rostfreiem Stahl, einteilig, in W-Form, was maximale Widerstandskraft und Langlebigkeit garantiert.

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



REF	Color	L cm	U
4780620		15	12
4780630		15	12
4780640		15	12
4780650		15	12
4780660		15	12
4780670		15	12

Pinza más corta para espacios estrechos o comida delicada /
Shorter utility tong for tight spaces or delicate food applications /
Pince utilitaire courte pour espaces restreints ou aliments délicats à manipuler /
Kürzere Universalzange für beengte Platzverhältnisse und das Arbeiten mit delikaten Speisen



Festoneada.
Scalloped.
Festonné.
Gewellt.



Forma /Shape /
Forme / Form

4780920 Pinza buffet monobloc Kool-Touch® / One-Piece utility tong Kool-Touch® / Pince buffet Kool-Touch® / Einteilige, farblich gekennzeichnete Kool-Touch® gewellter Servierzangen





Festoneada.
Scalloped.
Festonné.
Gewellt.

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

REF	Color	L cm	U
4780920		24	12
4781220		30	12
4781620		40	12
4780930		24	12
4781230		30	12
4781630		40	12
4780940		24	12
4781240		30	12
4781640		40	12
4780950		24	12
4781250		30	12
4781650		40	12
4780960		24	12
4781260		30	12
4781660		40	12
4780970		24	12
4781270		30	12
4781670		40	12

Forma /Shape /
Forme / Form

4790920 Pinza VERSAGRIP® Kool-Touch® / Once-Piece Kool-Touch® VERSAGRIP® tong / Pince monobloc VERSAGRIP® Kool-Touch® / Einteilige, farblich gekennzeichnete Kool-Touch® VERSAGRIP® Servierzangen





VERSAGRIP®
Presenta extremos aplanados y dentados para mayor agarre. Perfecta para parrillas y asadores /
Features flattened ends and gripper teeth. Perfect for grills and broilers /
Offre des extrémités aplaties et crantées pour une meilleure prise. Parfaite pour grils et rôtissoires /
Mit abgeflachten Enden und gezahntem Greifer. Perfekt zum Grillen und für Broiler

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

REF	Color	L cm	U
4790920		24	12
4791220		30	12
4791620		40	12
4790930		24	12
4791230		30	12
4791630		40	12
4790940		24	12
4791240		30	12
4791640		40	12
4790950		24	12
4791250		30	12
4791650		40	12
4790960		24	12
4791260		30	12
4791660		40	12
4790970		24	12
4791270		30	12
4791670		40	12

Forma / Shape /
Forme / Form

4780911 Pack pinzas multicolor / Multi-Pack Color-Coded Tong / Set pinces buffet à code couleur / Farblich gekennzeichnete Multipack-Universalzange



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



Festoneada.
Scalloped.
Festonné.
Gewellt.

REF	L cm	U
4780911	24	3

Colores / Colours / Couleurs / Farben

Forma / Shape /
Forme / Form

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



Festoneada.
Scalloped.
Festonné.
Gewellt.

232 ºC

REF	L cm	U
4780912	24	12
4781212	30	12
4781612	40	12

Forma / Shape / Forme / Form

Inox + Nylon / St/Steel + Nylon / Rostfreier Stahl + Nylon

4780922 Pinza con extremo de nylon y asa revestida / Utility tong with nylon end & coated handle / Pince utilitaire avec extrémité nylon et manche plastifié / Universalzange mit Nylonenden u. beschichtetem Griff



Festoneada.
Scalloped.
Festonné.
Gewellt.

232 ºC

Revestimiento mango.
Coated handle.
Revêtement queue.
Griffbeschichtung.

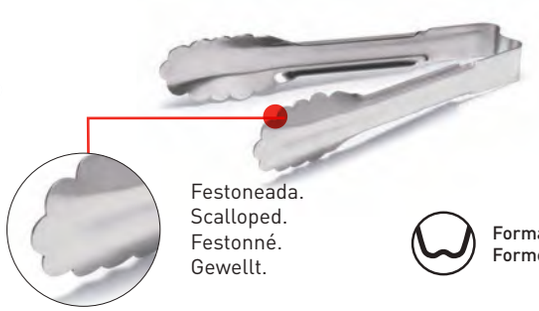
82 ºC

REF	L cm	U
4780922	24	12
4781222	30	12
4781622	40	12

Forma / Shape / Forme / Form

Inox + Nylon / St/Steel + Nylon / Rostfreier Stahl + Nylon

4780610 Pinza de acero inoxidable / Stainless steel tong / Pince inoxydable / Edelstahl-Servierzange



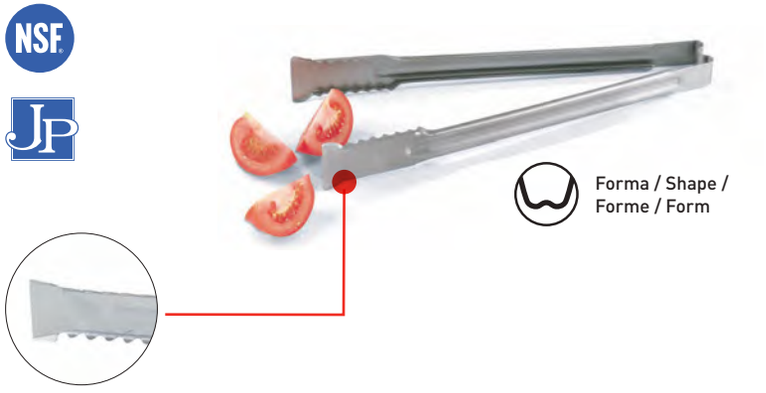
Festoneada.
Scalloped.
Festonné.
Gewellt.

Forma / Shape / Forme / Form

REF	L cm	U
4780610*	15,2	12
4780910	24,1	12
4781210	30,5	12
4781610	40,6	12

* Pinza mas corta para espacios estrechos o comida delicada / Shorter utility tong for tight spaces or delicate food applications / Pince utilitaire courte pour espaces restreints ou aliments delicats a manipuler / Kurzere Universalzange fur beengte Platzverhaltnisse und das Arbeiten mit delikaten Speisen

4790910 Pinza VERSAGRIP® de acero inoxidable / VERSAGRIP® Stainless steel tong / Pince inox VERSAGRIP® / VERSAGRIP® Edelstahl-Servierzange



Forma / Shape / Forme / Form

REF	L cm	U
4790910	24,1	12
4791210	30,5	12
4791610	40,6	12

IDEA!

Ideal para barbacoa.
Perfect for grills and broilers.
Idéal pour barbecue.
Ideal zum Grillen.

VERSAGRIP®
presenta extremos aplanados y dentados para mayor agarre.
Features flattened ends and gripper teeth.
Offre des extrémités aplaties et crantées pour une meilleure prise.
Mit abgeflachten Enden und gezahntem Greifer.

47046 Pinza dentada reforzada / Reinforced Pom Tong / Pince ceinture reinforcée / Verstärkte Gezahnte Zange



INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

Construcción de una sola pieza / One-piece construction /
Construction monobloc / Einteilige Ausführung

REF	L cm	U
47046	15,2	36
47049	22,9	24
47042	30,5	12

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

82 ºC



INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

Construcción de una sola pieza / One-piece construction /
Construction monobloc / Einteilige Ausführung

REF	L cm	U
47326	15,2	12
47329	22,9	12
47322	30,5	12

P611 Pinza dentada / Pom tong / Pince ceinture / Gezahnte Zange



REF	L cm	U
P611.001	24	24

47117 Pinza tipo tijeras de uso intensivo / Heavy-Duty scissor tongs / Pinces type ciseaux à usage intensif / Scherenzange für starke Beanspruchung



REF	Color	L cm	U
47325		38	12

P620 Pala chips / chip bagger / Pelle à frites / Frittenschaufel



REF	cm	U
P620.001	23 x 21	1

Mano derecha / Right hand
Main droite / Rechtshändig

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



Ref. 621.000 (dual)



Ref. 621.001
(mano derecha / right hand /
Main droite / rechtshändig)

REF	cm	U
P621.000	23 x 21	1
P621.001	23 x 21	1

+ 80 ºC

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



232 ºC

Ergo Grip®
Mango / Handle / Queue / Griff

REF	Color	(L x W) cm	L cm	U
4808720	■	15 x 7,5	34,5	12
4808715	□	15 x 7,5	34,5	12

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



232 ºC

Ergo Grip®
Mango / Handle / Queue / Griff

REF	Color	(L x W) cm	L cm	U
4808820	■	21 x 7,5	42	12
4808815	□	21 x 7,5	42	12

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



232 ºC

Ergo Grip®
Mango / Handle / Queue / Griff

REF	Color	(L x W) cm	L cm	U
4808920	■	21 x 7,5	42	12
4808915	□	21 x 7,5	42	12

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



245 ºC

Nylon

REF	Color	L cm	U
5284120	■	34,5	12

Construcción de una sola pieza / One-piece construction / Construction monobloc / Einteilige Ausführung

MANGO ABS / ABS HANDLE / MANCHE EN ABS / ABS GRIFF

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



REF	cm	L cm	U
P381.008	8	24,5	12
P381.010	10	25	12

P382 Pala bar / Spatula / Palette / Spachtel



REF	cm	L cm	U
P382.000	7 x 16	29	12

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

Flexible / Flexibel



REF	cm	L cm	U
P383.000	7,3 x 25	38	12

P384 Pala fast-food perforada / perforated fast-food turner / Palette fast-food perforée / Fast-Food Schaufel gelocht

Flexible / Flexibel



REF	cm	L cm	U
P384.000	7,3 x 25	38	12

P386 Rasqueta / Dough scraper / Raclette / Schaber



REF	cm	U
P386.000	15 x 7,5	12

P380 Ruleta cortapizzas / Pizza wheel / Roulette à pizza / Pizzaschneider



REF	cm	L cm	U
P380.000	10	23,5	12

P385 Espátula pastelera / Baker spatula / Palette / Kuchenspachtel



REF	PALA / PEEL / PELLE / BLATT cm	L cm	U
P385.020	20,5	34	12
P385.026	26	39	12
P385.030	30	43,5	12

P3855 Espátula para untar / Butter spreader / Couteau à beurre / Aufstrichspachtel



REF	PALA / PEEL / PELLE / BLATT cm	L cm	U
P385.500	10,4 x 3,4	23	12

P872 Pala pasteles / Cake server / Pelle à gâteau / Keksschaufel

Sin sierra / Without saw / Sans scie / Ohne säge



REF	L cm	U
P872.000	28	12

P37501 Rasqueta triangular. Mango madera / Triangle dough scraper. Wood handle / Raclette triangle. Manche en bois / Dreieckiger Schaber. Holzgriff



REF	PALA / PEEL / PELLE / BLATT cm	L cm	U
P375.010	10,2 x 10	21	12

P37506 Pala bar. Mango madera / Spatula. Wood handle / Palette. Manche en bois / Schaufel. Holzgriff



REF	PALA / PEEL / PELLE / BLATT cm	L cm	U
P375.061	15,2 x 7,6	29	12
P375.062	17,8 x 7,6	31	12
P375.063	25,4 x 10,2	40,1	12

P37507 Rasqueta rectangular. Mango madera / Rectangular dough scraper. Wood handle / Raclette rectangle. Manche en bois / Rechteckiger Schaber. Holzgriff



REF	PALA / PEEL / PELLE / BLATT cm	L cm	U
P375.070	15,2 x 7,6	11,3	12

P37508 Sierra. Mango madera / Saw. Wood handle / Sierra. Manche en bois / Säge. Holzgriff



REF	PALA / PEEL / PELLE / BLATT cm	L cm	U
P375.080	18,5 x 4,8	19 x 13	12

P37511 Espátula para untar. Mango madera / Butter spreader. Wood handle / Couteau à beurre. Manche en bois / Aufstrichspachtel. Holzgriff



REF	PALA / PEEL / PELLE / BLATT cm	L cm	U
P375.110	10,2 x 3,3	19,7	12

V I O L E T

C O L L E C T I O N

ANTIALÉRGICO / ALLERGEN-FREE / ANTI ALLERGIQUE / ANTI ALLERGIE

PREPARE Y SIRVA COMIDAS QUE NO CONTENGAN ALÉRGENOS /
PREPARE AND SERVE ALLERGEN-FREE FOODS /
PREPAREZ ET SERVEZ DES PLATS SANS ALLERGÈNES /
MAHLZEITEN ZUBEREITEN UND SERVIEREN OHNE ALLERGENE

REF. 55179
CONJUNTO / KIT / STÄNDERSET



ESPAÑOL

Determine los utensilios pequeños que va a usar para preparar y servir comidas que no contengan alérgenos. Color morado para una rápida identificación por parte de los empleados y clientes.

ENGLISH

Designate those smallwares which are to be used for preparing and serving allergen free meals
Purple color for quick identification by employees and customers.

FRANÇAIS

Déterminez les petits ustensiles que vous allez utiliser pour préparer et servir des repas sans allergènes. Couleur v iolette pour une rapide identification par les employés et les clients.

DEUTSCH

Legen sie die Kleinen Utensilien fest, die sie Verwenden, um Essen Zuzubereiten und zu Servieren, das Keine Allergiestoffe Enthält. In Lila Für Eine Schnelle Identifizierung Seitens Mitarbeiter und Kunden.

EN EL MUNDO / IN THE WORLD / DANS LE MONDE / IN DER WELT



3%

DE LA POBLACIÓN GENERAL PADECE ALGUN TIPO DE ALERGIA /
OF THE GENERAL POPULATION SUFFER FROM SOME TYPE OF ALLERGY /
DE LA POPULATION SOUFFRE D'UNE QUELCONQUE ALLERGIE /
DER BEVÖLKERUNG LEIDEN AN IRGENDEINER ALLERGIE



EN EUROPA / IN EUROPE / DANS EUROPE / IN EUROPA

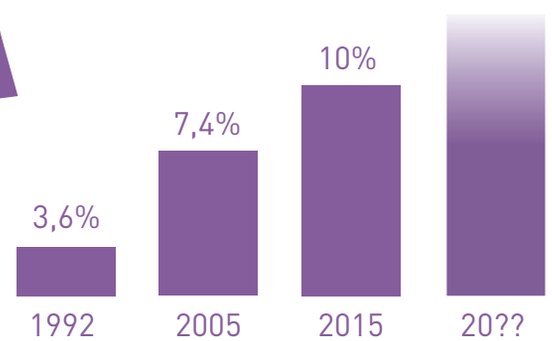
17M

DE PERSONAS PADECEN ALERGIA ALIMENTARIA /
PEOPLE SUFFER FROM FOOD ALLERGIES /
D'INDIVIDUS SOUFFRENT D'UNE ALLERGIE ALIMENTAIRE /
PERSONEN LEIDEN AN EINER NAHRUNGSMITTELALLERGIE

3,5M<25

AÑOS / YEARS OLD /
ANS / JAHRE

EN ESPAÑA / IN SPAIN / EN ESPAGNE / IN SPANIEN



PORCENTAJE DE PERSONAS ALÉRGICAS /

ALLERGIC PEOPLE RATE /

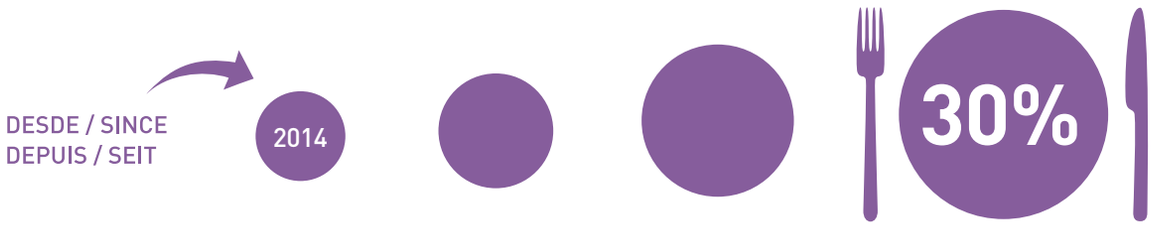
POURCENTAGE DE PERSONNES ALLERGIQUES /

ANTEIL DER ALLERGIKER

SMCLM. "Alergia en la escuela". Publicación. junio de 2008. Pg 20-39 - http://www.smclm.com
SEAIC. "Alergológica 2015". Primera ed. 23 de junio de 2017 - http://www.seaic.org/inicio/en-portada/alergologica-2015.html
EAACI. "Declaración Pública sobre la Alergia a los Alimentos y la Anafilaxia. 9 de abril de 2013. Pg 7-21
http://www.seaic.org/pacientes/documentos-de-interes/declaracion-publica-sobre-alergia-a-alimentos-y-anafilaxia.html

HECHOS / FACTS / FAITS / HANDLUNGEN

LA OFERTA GASTRONÓMICA HA CRECIDO UN /
THE GASTRONOMIC RANGE ON OFFER HAS GROWN BY/
L'OFFRE GASTRONOMIQUE A AUGMENTÉ DE /
DIE ZUNAHME DES GASTRONOMISCHEN ANGEBOT IST VON



7/10

REACCIONES ALÉRGICAS
OCURREN FUERA DE CASA* /

ALLERGIC REACTIONS OCCUR
OUTSIDE THE HOME* /

RÉACTIONS ALLERGIQUES
SE PRODUISENT HORS DE CHEZ SOI* /

ALLERGISCHE REAKTIONEN TRETEN
AUßERHALB DES EIGENEN ZUHAUSES AUF*



**EN LA ESCUELA / IN SCHOOLS /
À L'ÉCOLE / IN DER SCHULE**

4-7%

DE LOS NIÑOS TIENE ALÉRGIA ALIMENTARIA /
OF THE CHILDREN HAVE FOOD ALLERGIES /
DES ENFANTS SOUFFRENT D'UNE ALLERGIE ALIMENTAIRE /
DER KINDER LEIDEN AN EINER NAHRUNGSMITTELALLERGIE

20%

DE LAS REACCIONES OCURRE EN LOS COLEGIOS /
OF THE REACTIONS OCCUR IN PRIMARY SCHOOLS /
DES RÉACTIONS SE PRODUISENT EN MILIEU SCOLAIRE /
DER REAKTIONEN TRETEN IN DEN SCHULEN AUF

*La Comisión Europea ha reconocido que siete de cada diez reacciones alérgicas graves ocurren cuando la gente come fuera de casa.
* The European Commission has recognised that seven out of ten serious allergic reactions occur when people are outside their homes.
* La Commission européenne a constaté que sept réactions allergiques sur dix se produisent quand on mange hors de chez soi.
* Die Europäische Kommission hat festgestellt, dass sieben von zehn allergischen Reaktionen auftreten, wenn die Menschen außerhalb des eigenen Zuhauses essen.

ABC Cataluña. "Aumentan las quejas e intoxicaciones en restaurantes por falsos menús sin gluten". Publicación 09 de mayo de 2017
http://www.abc.es/espana/catalunya/abci-aumentan-quejas-intoxicaciones-restaurantes-falsos-menus-sin-gluten-201705091619_noticia-html

55179 Kit antialérgico / Allergen-Free Kit / Kit anti allergique / Ständerset Anti Allergie

CONTIENE / CONTAINS / CONTIENT / ENTHÄLT

REF	U
55179	1



1527-C80
Caja de almacenamiento de comida /
Food storage box /
Boîte d'stockage /
Lebensmittel Aufbewahrungsbox

REF	cm
1527-C80	38,1 x 50,8 x 17,8



1500-C80
Tapa /
Lid /
Couvercle /
Deckel

REF	cm
1500-C80	39,7 x 57,2 x 6,4



4780980
Pinza monobloc Kool-Touch® /
One-Piece utility tong Kool-Touch® /
Pince buffet Kool-Touch® /
Einteilige, farblich gekennzeichnete Kool-Touch® gewellter Servierzangen

REF	L cm
4780980	24



6414080
Cuchara servicio /
Solid spoons /
Cuillères à servir pleines /
Massiv Löffel

REF	L cm
6414080	35



4808880
Espátula de acero inoxidable hoja lisa /
Solid, stainless Steel Turner /
Pelle pleine, inox /
Edelstahl-Pfannenwender für schwere Beanspruchung

REF	cm	L cm
4808880	21 x 7,5	42



4980280
Cacillo monobloc Kool-Touch® /
One-Piece ladle Kool-Touch® handle /
Louche monobloc manche Kool-Touch® /
Monoblock Schöpflöffel Kool-Touch® Griffen

REF	L cm	ml
4980280	25	60



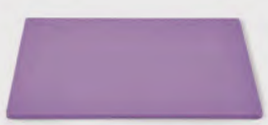
P120.124
Sartén antiadherente /
Non-stick fry pan /
Poêle anti-adhésive /
Antihaft Bratpfanne

REF	Ø cm	H cm
P120.124	24	4,5



47003
Batidor con mango antiadherente /
Whisk with anti-slip handle /
Fouet avec poignée anti-crispation /
Rührbesen Antirutschgriff

REF	L cm	MANGO/HANDLE/QUEUE /GRIFF L cm
47003	30,5	12



P911.407
Tabla de corte /
Cutting Board /
Planche à découper /
Schneidbretter

REF	mm	H mm
P911.407	400 x 300	20

1527-C80

Caja de almacenamiento de comida / Food storage box / Boîte d'stockage / Lebensmittel Aufbewahrungsbox



REF	L cm	U
1527-C80	38,1 x 50,8 x 17,8	6

1500-C80

Tapa / Lid / Couvercle / Deckel



REF	L cm	U
1500-C80	39,7 x 57,2 x 6,4	6
1522-C80*	40,3 x 54,9 x 2,5	6

*Tapa ahuecada / Cover, recessed / Couvercle concave / Hohler Deckel

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN

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



P. 34

Batidora de vaso de alta potencia / Hi-Power Blender / Blender haute puissance / Hochleistungsstandmixer



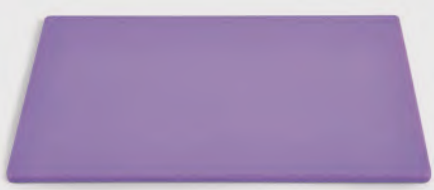
P. 258

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



P. 45

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



P. 119

4761965

Bol Servicio doble pared cuadrado /
Square Double-Wall Insulated Serving Bowl /
Bol double paroi /
Quadratische, farbige, doppelwandig isolierte Servierschüsseln



REF	cm	Lts	U
4761965	13.9 x 13.9 x 7	0,7	6
4763265	18.4 x 18.4 x 8.7	1,7	12
4763465	21.6 x 21.6 x 10.8	3,0	6
4763565	25.8 x 25.8 x 13	4,9	4
4763765	29.9 x 29.9 x 15	7,8	3

4658765

Bol Servicio doble pared redondo /
Round Double-Wall Insulated Serving Bowl /
Bol ronde double paroi /
Runde farbige, doppelwandig isolierte Servierschüsseln



REF	cm	Lts	U
4658765	14,4 x 7,6	0,7	6
4659065	18,4 x 10,3	1,6	6
4659165	24,1 x 12,9	3,2	6
4659265	30 x 16,5	6,6	3
4656965	35 x 17,5	9,6	2

4780680

Pinza monobloc Kool-Touch® /
One-Piece utility tong Kool-Touch® /
Pince buffet Kool-Touch® /
Einteilige, farblich gekennzeichnete Kool-Touch® gewellter Servierzangen



REF	L cm	U
4780680	15,0	12
4780980	24,0	12
4781280	30,5	12
4781680	40,5	12
478091280*	24,0	12

6433480

Spoodle® monobloc redondo /
One-Piece Round Spoodle® /
Spoodle® monobloc ronde /
Monoblok Rundschalen Spoodle®



REF	L cm	ml	U
6433480	34,0	120	12
6433580	34,5	150	12

6432480

Spoodle® monobloc redondo perforado /
One-Piece Round Perforated Spoodle® /
Spoodle® monobloc ronde perforé /
Monoblok Perforierten Roundschalen Spoodle®



REF	L cm	ml	U
6432480	34	120	12

4980280

Cacillo monobloc Kool-Touch® /
One-Piece leadle Kool-Touch® handle /
Louche monobloc manche Kool-Touch® /
Monoblock Schöpflöffel Kool-Touch® Griffen



REF	L cm	ml	U
4980280	25	60	12
4980480	32	120	12

6414080 Cuchara servicio / Solid spoons / Cuillères à servir pleines / Massiv Löffel

232 ºC



REF	L cm	U
6414080	35	12

6414280 Cuchara servicio perforada / Perforated spoons / Cuillères à servir perforées / Perforiert Löffel

232 ºC



REF	L cm	U
6414280	35	12

4808780 Espátula de acero inoxidable hoja lisa / Solid, stainless steel Turner / Pelle pleine, inox / Edelstahl-Pfannenwender für schwere Beanspruchung

232 ºC



REF	cm	L cm	U
4808780	15 x 7,5	34,5	12
4808880	21 x 7,5	42,0	12

47147 Porcionador / Disher / Cuillère de service / Portionierer



REF	Ø cm	L cm	ml	U
47147	4	21	22	12

47400 Porcionador / Disher / Cuillère de service / Portionierer



REF	TIPO/TYPE	L cm	ml	U
47400	Estándar	20,0	22	12
47378	Extendido	23,5	22	12

47002 Batidor con mango antiadherente / Whisk with anti-slip handle / Fouet avec poignée anti-crispation / Rührbesen Antirutschgriff

246 ºC



REF	L cm	L mango cm	U
47002	25,5	12	12
47003	30,5	12	12
47004	35,5	12	12
47005	40,5	12	12
47006	45,5	12	12

INFORMACIÓN VALIOSA / VALUABLE INFO / INFORMATION UTILE / WERTVOLLE INFORMATION

Reglamento (UE) Nº 1169/2011

EN EL MUNDO HAY / IN THE WORLD, THERE ARE / DANS LE MONDE, IL Y A / AUF DER WELT EXISTIEREN

+170

ALIMENTOS QUE CAUSAN REACCIONES /
FOODSTUFFS THAT CAN CAUSE REACTIONS /
ALIMENTS QUI CAUSENT DES RÉACTIONS /
NAHRUNGSMITTEL, DIE REAKTIONEN HERVORRUFEN

14

GRUPOS DE ALÉRGENOS EN EL REGLAMENTO /
GROUPS OF ALLERGENS IN THE REGULATIONS /
GROUPES D'ALLERGÈNES DANS LE RÈGLEMENT /
ALLERGENGRUPPEN SIND IN DEN BESTIMMUNGEN AUFGENOMMEN

- Sésamo / Sesame / Sésame / Sesam
- Mostaza / Mustard / Moutarde / Senf
- Apio / Celery / Céleri / Sellerie
- Gluten / Gluten / Gluten / Gluten
- Crustáceos / Crustaceans / Crustacés / Krustentiere
- Huevos / Eggs / Œufs / Eier
- Pescado / Fish / Poisson / Fisch
- Moluscos / Molluscs / Mollusques / Mollusken
- Altramuces / Lupin beans / Lupins / Lupinen
- Sulfitos / Sulphites / Sulfites / Sulfite
- Cacahuetes / Peanuts / Cacahuètes / Erdnüsse
- Soja / Soya / Soja / Soja
- Leche / Milk / Lait / Milch
- Frutos de cáscara / Nuts / Fruits à coque / Schalenfrüchte

Parlamento Europeo y del Consejo. Reglamento (UE) Nº 1169/2011. 25 de octubre de 2011. Pg 43 http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subdetalle/futura_legislacion.htm

8 → **90%**

ALIMENTOS REPRESENTAN EL /
FOODSTUFFS REPRESENT /
ALIMENTS RASSEMBLENT /
NAHRUNGSMITTEL STELLEN

DE TODAS LAS REACCIONES ALÉRGICAS ALIMENTARIAS /
OF ALL THE FOOD ALLERGY REACTIONS /
DE TOUTES LES RÉACTIONS ALLERGIQUES ALIMENTAIRES /
ALLER ALLERGISCHEN REAKTIONEN AUF NAHRUNGSMITTEL

Healthy Futures (NEA). "Alergias a los alimentos: lo que el personal de la escuela debe saber". 2012. Pg 5 http://healthyfutures.nea.org/wp-content/uploads/2015/04/foodallergybook_spanish.pdf

ESPAÑOL

- Es de obligado cumplimiento informar al consumidor sobre los alérgenos que puedan contener los alimentos, aunque las personas que puedan estar afectadas de dichas alergias o intolerancias no se hayan identificado como tales.

- El reglamento vigente hace recaer la responsabilidad al establecimiento si un consumidor padece una reacción alérgica, pudiéndose enfrentar a sanciones económicas..

FRANÇAIS

- Il est obligé d'informer les consommateurs à propos des allergènes que les aliments peuvent contenir, même si les personnes qui peuvent subir une allergie n'ont pas manifesté son intolérance.

- Selon la réglementation en vigueur, si un consommateur subit une réaction allergique, l'etablissement est responsable et peut faire face à des pénalités.

ENGLISH

- It's mandatory to inform customers about allergen that food may contain, even if they are not allergic to such allergen.

- According to food regulations, bars & restaurants are liable in case of allergic reaction to its customers, and incur to expensive fines.

DEUTSCH

- Es ist zwingend notwendig Verbraucher über die in dem Lebensmittel erhaltenen Allergene zu informieren, obwohl die Menschen, die von diesen Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen, sich nicht als solche identifiziert haben.

- Die derzeitige Verordnung legt die Beweislast festzustellen, ob ein Verbraucher eine allergische Reaktion leidet, wirtschaftliche Sanktionen begegnen zu können.

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON /
VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN

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

P. 174



GUÍA SELECCIÓN RALLADORES / GRATERS SELECTION GUIDE / GUIDE SÉLECTION RAPÊS / AUSWAHLÜBERSICHT REIBEN

	DOBLE NAVAJA / RIBON / TRANCHANTS / DOPPELKLINGEN	TIRAS LARGAS / LARGE SHAVER / LARGE COUPE / LANGE STREIFEN	FINO / FINE / FIN / FEIN	MEDIO / MEDIUM / MOYEN / MITTEL	GRUESO / EXTRA COARSE / GROS GRAINS / GROB	DUAL / DUAL / DOUBLE / DOPPEL
ZANAHORIA / CARROT / CAROTTE / KAROTTEN	✓	✓				✓
CEBOLLA / ONION / OIGNON / ZWIEBEL	✓			✓		✓
AJO / GARLIC / AIL / KNOBLAUCH			✓			
CHOCOLATE SCHOKOLADE	✓		✓	✓	✓	✓
CITRICOS / CITRUS / CITRON / ZITRONEN		✓	✓	✓		
PATATA / POTATO / POMME DE TERRE / KARTOFFEL	✓	✓				
MANZANA / APPLE / POMME / APFEL	✓	✓			✓	
QUESO DURO / HARD CHEESE / FROMAGE / HARTKÄSE	✓		✓	✓	✓	✓
QUESO BLANDO / SOFT CHEESE / FROMAGE / WEICHKÄSE	✓				✓	
NUEZ / NUT / NOIX / NÜSSE			✓	✓		✓
PIMIENTO / PEPPER / POIVRON / PFEFFER			✓	✓		✓
TOMATE / TOMATO / TOMATO / TOMATEN				✓	✓	

P328 Rallador / Grater / Râpe / Reibe

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL



Ref. P328.600

REF	CARAS / SIDES / FACES / SEITEN	cm	H cm	U
P328.020	4	9 x 6,5	20,8	12
P328.023	4	10,5 x 8	23,3	12
P328.600	6	14,5 x 11	22,0	12

P391 Rallador nuez moscada de acero inox / St/Steel nutmeg grater / Râpe à muscade en acier inox / Rostfreie Muskatnussreibe



REF	U
P391.000	12

P3221 Rallador acero inoxidable "slim" con mango / St/Steel "slim" grater with handle / Râpe inoxydable "slim" avec queue / Rostfreie Reibe "schmal" mit Griff

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

REF	cm	U
P322.101	39,5 x 3,5	1
P322.102	39,5 x 3,5	1
P322.103	39,5 x 3,5	1
P322.104	39,5 x 3,5	1

IDEA!

ESPECIAL CÍTRICOS /
IDEAL FOR CITRUS /
IDÉAL POUR AGRUMES /
IDEAL FÜR ZITRUSFRÜCHTE



REF. P322.104
Fino
Fine
Fin
Fein



REF. P322.101
Dual
Dual
Double
Doppel



REF. P322.103
Medio
Medium
Moyen
Medium



REF. P322.102
Doble navaja
Ribon
Tranchants
Zwei Klingen

P3222 Rallador acero inoxidable "wide" con mango / St/Steel "wide" grater with handle / Râpe inoxydable "wide" avec queue/ Rostfreie Reibe "breit" mit Griff

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

REF	cm	U
P322.201	31,5 x 7,3	1
P322.202	31,5 x 7,3	1
P322.203	31,5 x 7,3	1
P322.204	31,5 x 7,3	1

IDEA!

ESPECIAL CÍTRICOS /
IDEAL FOR CITRUS /
IDÉAL POUR AGRUMES /
IDEAL FÜR ZITRUSFRÜCHTE



REF. P322.204
Fino
Fine
Fin
Fein



REF. P322.201
Tiras largas
Large shaver
Large coupe
Lange Streifen



REF. P322.202
Doble navaja
Ribon
Tranchants
Zwei Klingen



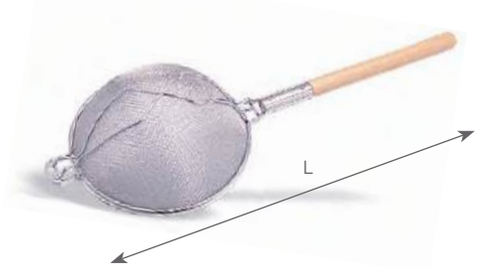
REF. P322.203
Grueso
Extra coarse
Gros grains
Grob

P374 Colador doble malla en acero inoxidable / St/Steel double mesh strainer / Passoire double maille en acier inox / Doppelmaschiges Sieb rostfrei



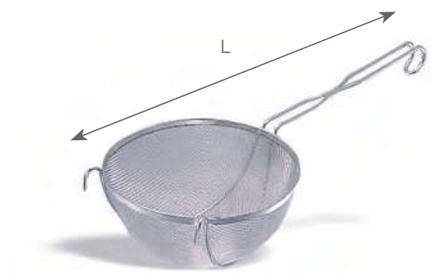
REF	Ø cm	L cm	LUZ DE MALLA / MESH SIZE / MAILLAGE / MASCHENWEITE mm	U
P374.013	13	30	1-3	72
P374.015	15	32	1-3	72
P374.018	18	34	1-3	72
P374.020	20	38	1-3	72
P374.026	26	58,5	1,6-3	72

P375 Colador doble malla en acero inoxidable. Reforzado / St/Steel double mesh strainer. Reinforced / Passoire double maille en acier inox. Renforcé / Doppelmaschiges Sieb rostfrei und verstärkt



REF	Ø cm	L cm	LUZ DE MALLA / MESH SIZE / MAILLAGE / MASCHENWEITE mm	U
P375.030	30	79,0	1,040	1
P375.035	35	86,5	1,040	1

P324 Colador 1/2 bola reforzado en acero inox / St/Steel reinforced 1/2 ball colander / Passoire ronde renforcé en acier inox / Halbkugeliges Sieb rostfrei und verstärkt



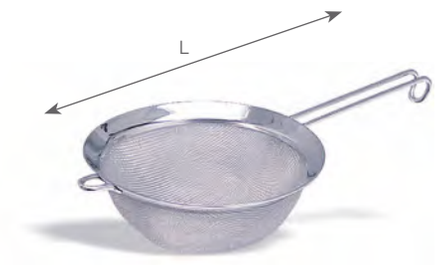
REF	Ø cm	L cm	LUZ DE MALLA / MESH SIZE / MAILLAGE / MASCHENWEITE mm	U
P324.013	13	36	0,530	12
P324.016	16	40	0,530	12
P324.019	19	42,5	0,530	12
P324.022	22	49	0,530	12
P324.025	25	55,5	0,530	12

P348 Colador cónico en acero inoxidable / St/Steel conical strainer / Passoire conique en acier inox / Konisches Sieb rostfrei und verstärkt



REF	Ø cm	L cm	LUZ DE MALLA / MESH SIZE / MAILLAGE / MASCHENWEITE mm	U
P348.008	8	22,5	0,700	96
P348.010	10	24,5	0,700	96
P348.012	12	31,5	0,700	96
P348.015	15	35	0,700	96
P348.018	18	40,5	0,700	72

P325 Colador media bola en acero inox / St/Steel hemispherical strainer / Passoire demi-sphérique en acier inox / Halbrundes Sieb rostfrei



REF	Ø cm	L cm	LUZ DE MALLA / MESH SIZE / MAILLAGE / MASCHENWEITE mm	U
P325.008	8	22,5	0,700	96
P325.010	10	25,2	0,700	96
P325.012	12	32,5	0,700	96
P325.015	15	40,2	0,700	72
P325.018	18	42,5	0,700	72
P325.020	20	44,5	0,700	72

P303 Colador chino / Conical colander / Chinois / Spitzsieb



REF	Ø cm	H cm	U
P303.016	16,8	34,8	12
P303.018	18,6	38,4	12
P303.020	21,1	39,7	12
P303.022	23,2	44,0	12
P303.024	25,1	46,0	12
P303.026	27,2	47,8	12

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



REF	Ø cm	LUZ DE MALLA / MESH SIZE / MAILLAGE / MASCHENWEITE mm	U
P347.020	20	0,700	12
P347.024	24	0,700	12

P970 Soporte para chino o embudo / Stand for chinese colander or funnel / Support pour chinois ou entonnoir / Ständer für Spitzsieb und Trichter



REF	Ø cm	H cm	U
P970.000	16	19	1

P3032 Triángulo / Triangle / Triangle / Dreieck



REF	L cm	U
P303.200	29	1

Triángulo equilátero
Equilateral triangle
Triangle équilatéral
Gleichseitiges Dreieck

P373 Colador bayeta / Cotton strainer / Passe-bouillon / Textilsieb



REF	L cm	U
P373.020	20	6
P373.024	24	6
P373.028	28	6

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

P308 Escurridera / Conical colander / Passoire conique / Konischer Seiher

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

**Extra fuerte /
Heavy duty /
Grande résistance /
Extra stark**



REF	Ø cm	H cm	U
P308.030	30	16,0	1
P308.035	35	16,5	1
P308.040	40	18,0	1
P308.045	45	19,5	1
P308.050	50	22,5	1

P109 Escurridera con aro / Conical colander / Passoire conique / Konischer Seiher mit Ring

ALUMINIO /
ALUMINIUM



REF	Ø cm	H cm	U
P109.030	30	14,5	1
P109.035	35	16,5	1
P109.040	40	17,5	1
P109.045	45	20,0	1
P109.050	50	22,5	1

P300 Escurridera inox con base / st/steel colander with stand / Passoire inox sur pied / Seiher rostfrei mit Ständer

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL



REF	Ø cm	H cm	U
P300.024	24	11,50	1
P300.030	30	13,50	1

P321 Colador / Colander / Passoire / Seiher

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	U
P321.020	20	1
P321.022	22	1
P321.024	24	1
P321.026	26	1

P945 Harinero / Flour bin / Tamis à farine / Mehlsieb



REF	cm	U
P945.037	37 x 26,5 x 18	1
P945.050	50 x 26,5 x 18	1
P945.051	50 x 33 x 18	1

P313 Pasapurés / Vegetable sieve / Moulin à légumes / Passiermaschine



REF	Ø cm	Ø FILTRO / FILTER / FILTRE / FILTER cm	U
P313.025	25	11,5	1
P313.030	30	14,5	1



Con 2 discos inox. intercambiables /
With 2 St/Steel interchangeable cutters /
Avec 2 coupoirs inox interchangeables /
Mit 2 auswechselbaren Scheiben rostfrei

P3131 Pasapurés / Vegetable sieve / Moulin à légumes / Passiermaschine



REF	Ø cm	Ø FILTRO / FILTER / FILTRE / FILTER cm	U
P313.126	26	10,5	1
P313.132	32	16,5	1



Con 2 discos inox. intercambiables /
With 2 St/Steel interchangeable cutters /
Avec 2 coupoirs inox interchangeables /
Mit 2 auswechselbaren Scheiben rostfrei

P3132 Pasapurés plástico / Plastic vegetable sieve / Mouline à legumes en plastique / Passiermaschine Plastik

Con 3 discos inox. intercambiables /
With 3 St/Steel interchangeable cutters /
Avec 3 coupoirs inox interchangeables /
Mit 3 auswechselbaren Scheiben rostfrei



REF	Ø cm	Ø FILTRO / FILTER / FILTRE / FILTER cm	U
P313.200	23,5	13,5	1

P3135 Pasapurés / Potato ricer / Presse-purés / Kartoffelpresse



REF	Ø cm	L cm	U
P313.500	9	30,5	1

P958 Gancho acero inoxidable 1p. / St/Steel hook 1p. / Crochet inox 1p. / Haken rostfrei 1 St.



REF	L cm	U
P958.010	100 x 4	1
P958.012	120 x 5	1
P958.014	140 x 6	1
P958.016	160 x 6	1
P958.018	180 x 6	1

*Precio caja 10 unidades
*Price 10 units box
*Prix colis 10 unités
*Preis Kiste 10 Teile

P868 Dispensador a presión / Squeeze dispenser / Distributeur à pression / Einzeldosierer



REF	COLOR / COLOUR / COULEUR / FARBE	ml	H cm	Ø cm	U
P868.001	●	240	18,0	5	12
P868.002	●	360	21,0	5	12
P868.003	●	720	24,5	5	12
P868.004	●	240	18,0	5	12
P868.005	●	360	21,0	5	12
P868.006	●	720	24,5	5	12
P868.007*	○	240	18,0	5	12
P868.008*	○	360	21,0	5	12
P868.009*	○	720	24,5	5	12

* Transparente / Clear / Transparent

2208-1354 Dispensador a presión doble / Twin squeeze dispenser / Distributeur à pression double / Zweifachdosierer



REF	COLOR / COLOUR / COULEUR / FARBE	ml	H cm	Ø cm	U
2208-1354	○	200	18,0	5	12

Transparente / Clear / Transparen

IDEA!

Ideal para decoración
Ideal for dish presentation
Idéal pour decoration
Ideal für die Dekorierung



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



REF	COLOR / COLOUR / COULEUR / FARBE	ml	H cm	Ø cm	U
3316-13191	○	500	18,0	5	12

Transparente / Clear / Transparent

IDEA!

Ideal para decoración
Ideal for dish presentation
Idéal pour decoration
Ideal für die Dekorierung



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



Ref. 2908-13 Ref. 5324-13

REF	ml	H cm	Ø cm	U
2908-13	240	18,4	5,1	1
2912-13	350	18,4	6,0	1
5324-13	710	24,4	7,3	1

Transparente / Clear / Transparent



26120 Dispensador a presión con tapón / Squeeze dispenser with cap / Distributeur pression avec capuchon / Druckdosierer mit Deckel



Ref. 26120-13 Ref. 26240-13 Ref. 26320-13

REF	ml	H cm	Ø cm	U
26120-13	350	16,2	6,2	1
26240-13	710	22,5	7,5	1
26320-13	950	22,9	8,6	1

Transparente / Clear / Transparent



4961 Especieros / Dredgers / Saupoudreuses / Streuer

REF	ml	Ø cm AGUJEROS / HOLES / TROUS / LÖCHER	Ø cm	H cm	U
4961-13191	470	0,14	7,3	16	1
4961-1332	470	0,25	7,3	16	1
4961-1308	470	0,46	7,3	16	1
4961-1301	470	0,94	7,3	16	1

Transparente / Clear / Transparent



Ref. 4961-13191 Ref. 4961-1332 Ref. 4961-1308 Ref. 4961-1301

P946 Especieros / Dredgers / Saupoudreuses / Streuer



REF	Ø cm	H cm	Ø mm	U
A P946.001	7	9,6	-	12
B P946.002	7	9,6	2	12
C P946.003	7	9,6	3	12
D P946.004	7	9,6	4	12

Especiero "A" con malla
Dredger "A" with mesh
Saupoudreuse "A" maillée
Streuer "A" mit Maschen

Con tapón de plástico
With plastic cover
Avec couvercle en plastique
Mit Plastideckel

P954 Embudo con filtro extraíble / Funnel with removable filter / Entonnoir avec filtre extractible / Trichter mit herausnehmbarem Filter



REF	Ø cm	H cm	U
P954.013	13	2,6	1
P954.015	15	2,6	1
P954.020	20	3,2	1
P954.025	25	3,2	1

P870
Molde huevo sandwich redondo / Round egg ring / Moule à oeuf rond / Runde Sandwicheierform



REF	Ø cm	H cm	U
P870.000	8,5	11,0	1

P871
Molde huevo sandwich cuadrado / Squared egg mould / Moule à oeuf carré / Rechteckige Spiegeleierform



REF	cm	H cm	U
P871.000	8,5 x 8,5	11,0	1

P905
Aplastacarnes inox forjado / Solid St/Steel meat beater / Aplatisseur inox forgé / Solider Fleischstampfer rostfrei



REF	Ø cm	Kg	L cm	U
P905.015	10	1,5	14	1

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



REF	Ø cm	Kg	L cm	U
P942.000	9,5	0,750	28,5	1
P943.000	9,5	0,750	28,5	1

P334
Alcuza / Oil pourer / Huilière / Ölkanne



REF	Lts	U
P334.050	0,50	1
P334.100	1,00	1
P334.200	2,00	1

P873
Barra de notas de aluminio / Aluminium check minder / Barre porte-bons en aluminium / Aluminiumleiste für Notizen



REF	L cm	H cm	U
P873.045	45	5,0	1
P873.060	60	5,0	1
P873.090	90	5,0	1

P941 Sierra de cocina / kitchen bow saw / Scie de cuisine / Küchensäge



REF	cm	U
P941.000	62 x 20	1
RE 941.001	Hoja / Blade / Lame / Blatt	6

P94009 Remo acero inoxidable / St/Steel mixing paddle / Spatule géante inoxydable / Rührpaddel rostfrei



REF	PALA / PEEL / PELLE / BLATT CM	L cm	U
P940.090	12 x 19	90	1
P940.120	16 x 19,5	120	1

P323 Tenedor / fork / Fourchette / Spiess



REF	L cm	U
P323.050	50	5

P940 Rascador con mango aluminio / Grill scraper aluminium / Raclette à plancha / Schaber mit Aluminiumgriff



REF	cm	U
P940.000	44,5 x 12 x 12,7	1
RE940.001	12,7 x 7,7	1

P944 Escamador / Fish scaler / Ecailleur / Fischentschupper



REF	L cm	U
P944.000	23,5	1

P953 Cepillo multiusos / Utility brush / Brosse de nettoyage / Nützliche Bürste



REF	cm	U
P953.000	23,5 x 7,5	1





DADOS Y BASTONCILLOS /
DICE & STICKS /
CUBES ET BÂTONNETS /
WÜRFEL UND STÄBCHEN

REBANADA / SLICE /
TRANCHES / SCHEIB

GAJOS / WEDGE /
QUARTIERS / ZERTEILER

SACACORAZONES / CORE /
ÉVIDOIR / ENTKERNER

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







*VELOCIDADES / SPEEDS / VITESSES / GESCHWINDIGKEITEN	3x	3x	3x
Limones / Lemons Citrons / Zitronen			
Limas / Limes Citrons verts / Limonen			
Naranjas / Oranges Oranges / Orangen			
Tomates / Tomatoes Tomates / Tomaten	✓	✓	
Cebollas / Onions Oignons / Zwiebeln	✓	✓	
Apio / Celery Céleri / Stangensellerie	✓	✓	
Pimientos / Peppers Poivrons / Paprikaschoten	✓	✓	
Patatas / Potatoes Pommes de terre / Kartoffeln	✓	✓	
Manzanas / Apples Pommes / Äpfel	✓ 4x	✓ 4x	
Peras / Pears Poires / Birnen	✓ 4x	✓ 4x	
Lechuga / Lettuce Laitue / Kopfsalat			
Pimientos / Bell peppers Poivrons / Paprikaschoten	✓		
Pepino / Cucumbers Concombres / Gurken			✓

*Veces más rápido que cortar a mano.
Faster than cutting by hand.
Fois plus rapide qu'une coupe à la main.
Schneller als das Schneiden von Hand.

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



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

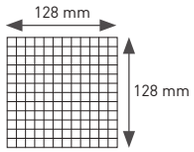


55000 Cortador-Rebanador de sobremesa grande / Big size tabletop dicer & slicer / Grand Coupe légumes en tranches et cubes / Grösser Tisch Würfelschneider und - hobel für Arbeitsflächen

Scan me

InstaCut™ 5.0

Sobremesa /
Tabletop /
À poser /
Arbeitsflächen



REF	TIPO/TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	U
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN			
55000		6,4	1
55001		9,5	1
55002		12,7	1
REBANADA / SLICE / TRANCHES / SCHEIB			
55011		6,4	1

REF	TIPO/TYPE	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	U
GAJOS / WEDGE / QUARTIERS / ZERTEILER			
15153		10	1
15155		12	1



ADAPTABLE A / ADJUSTABLE TO /
ADAPTABLE À / GEEIGNET FÜR

DENTRO / INSIDE /
DANS / INNERHALB (MAX)
1/3 100 mm
1/4 150 mm
1/6 150 mm

FUERA / OUTSIDE /
EXTÉRIEUR / AUßERHALB (MAX)
1/1 200 mm

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

*H 50,8 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*H 47 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

3x



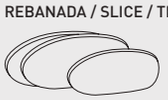
Más rápido / Faster

4x



Más rápido / Faster

ASA EN T, BLOQUE DE EMPUJE Y CUCHILLA / T-HANDLE, PUSHER BLOCK AND BLADE / POIGNÉE EN T, BLOC DE POUSSÉE ET LAME / T-GRIFF, DRUCKBLOCK UND MESSER

TIPO/TYPE	mm	REF	
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN			
	6,4	55059	
	9,5	55060	
	12,7	55061	
REBANADA / SLICE / TRANCHES / SCHEIB			
	6,4	55088	
	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK		
GAJOS / WEDGE / QUARTIERS / ZERTEILER			
	6	1515106	
	8	1515208	
	10	1515310	
	12	1515512	
SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER			
	6	1512606	
	8	1512808	

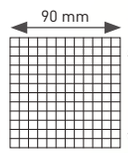
SOLO CUCHILLA DE REEMPLAZO / REPLACEMENT BLADE ONLY / LAME DE RECHANGE SEULE / NUR ERSATZMESSER

REF	
55062	
55063	
55064	
55066	
15151060	
15152080	
15153100	
15155120	
15126060	
15128080	

15000 Cortador-Rebanador de sobremesa pequeño / Small size tabletop dicer & slicer / Coupe légumes en tranches et cubes de table / Kleiner Tisch Würfelschneider und - hobel für Arbeitsflächen

InstaCut™ 3.5

Sobremesa / Tabletop / À poser / Arbeitsflächen



ADAPTABLE A / ADJUSTABLE TO / ADAPTABLE À / GEEIGNET FÜR

DENTRO / INSIDE / DANS / INNERHALB (MAX)
1/3 40 mm
1/4 65 mm
1/6 65 mm

FUERA / OUTSIDE / EXTÉRIEUR / AUßERHALB (MAX)
1/1 200 mm

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



3x Más rápido / Faster



4x Más rápido / Faster



REF	TIPO/TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	U
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN			
15000		6,4	1
15001		9,5	1
15002		12,7	1

REF	TIPO/TYPE	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	U
GAJOS / WEDGE / QUARTIERS / ZERTEILER			
15003		4	1
15005		6	1
15006		8	1
15007		10	1
15008		12	1

REF	TIPO/TYPE	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	U
SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER			
15010		8	1

*H 45,7 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*H 43,5 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

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

InstaCut™ 3.5

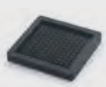
Pared / Wall mount / Fixation murale / Wandmontage



REF	TIPO/TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	U
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN			
15016		6,4	1
15017		9,5	1

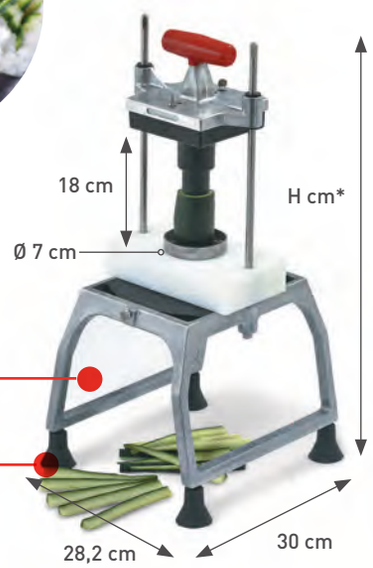
REF	TIPO/TYPE	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	U
GAJOS / WEDGE / QUARTIERS / ZERTEILER			
15019		4	1
15022		8	1
15024		12	1

ASA EN T, BLOQUE DE EMPUJE Y CUCHILLA / T-HANDLE, PUSHER BLOCK AND BLADE / POIGNÉE EN T, BLOC DE POUSSÉE ET LAME / T-GRIFF, DRUCKBLOCK UND MESSER

TIPO/TYPE	mm	Ref. 15000 - 15010 REF		Ref. 15016-15024 REF	SOLO CUCHILLA DE REEMPLAZO / REPLACEMENT BLADE ONLY / LAME DE RECHANGE SEULE / NUR ERSATZMESSER REF
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN					
	6,4	15059		15081	15062 
	9,5	15060		15082	15063
	12,7	15061		15083	15064
	6,4 x 12,7	15085		-	15086
	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK				
GAJOS / WEDGE / QUARTIERS / ZERTEILER					
	4	15050		15073	15065 
	6	15052		-	15067
	8	15053		15076	15068
	10	15054		-	15069
	12	15055		15078	15070
SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER					
	8	15058		-	15072 

55010 Cortadora de pepinos / Cucumber slicer / Coupe-concombre / Gurkenschneider





ADAPTABLE A / ADJUSTABLE TO /
ADAPTABLE À / GEEIGNET FÜR

DENTRO / INSIDE /
DANS / INNERHALB (MAX)
1/3 100 mm
1/4 150 mm
1/6 150 mm

FUERA / OUTSIDE /
EXTÉRIEUR / AUßERHALB (MAX)
1/1 200 mm

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

REF	TIPO/TYPE	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	Ø cm SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER	U
SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER				
55010		14	2,5	1

*H 61 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*H 57,4 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

SOLO CUCHILLA DE REEMPLAZO / REPLACEMENT BLADE ONLY /
LAME DE RECHANGE SEULE / NUR ERSATZMESSER

REF	TIPO/TYPE	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	Ø cm SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER	U
SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER				
55025		10	2,2	1
55028		14	2,5	1

Rebana pepinos a lo largo y los descaroza al mismo tiempo.
Slices cucumbers lengthwise and cores at the same time.
Coupe les concombres dans le sens de la longueur et les évide en même temps.
Schneidet Gurken der Lange nach bei gleichzeitiger Entkernung.

IDEA!

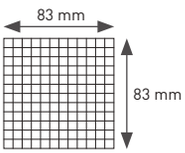
Ideal para barras de ensaladas y sushi.
Great for salad bars and sushi.
Parfait pour les bars à salades et sushi.
Hervorragend geeignet fur Salatbars und Sushi.

3x
Más rápido /
Faster

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

Scan me





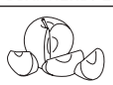




45682
^^No se incluyen los tornillos.
Screws not included.
Vis non fournies.
Schrauben nicht inbegriffen.

30 x 21,5 cm

REF	TIPO/TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	U
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN			
47713		7	1
47714		10	1
47715		11	1

REF	TIPO/TYPE	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	U
GAJOS / WEDGE / QUARTIERS / ZERTEILER			
47703**		8	1

REF	U
SOPORTE PARED / WALL HANGER BRACKET / SUPPORT DE SUSPENSION MURALE / WANDAUFHÄNGUNG	
45682^^	1

*Y 87,6 cm H 58,4 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*Y 45,0 cm H 35,6 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

SOLO CUCHILLA DE REEMPLAZO / REPLACEMENT BLADE ONLY /
LAME DE RECHANGE SEULE / NUR ERSATZMESSER

REF	TIPO/TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	U
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN			
45751-1		7	1
45749-1		10	1
45750-1		11	1

Agujeros para tornillos en la base de las patas para el montaje permanente en mesas o paredes.
Screw holes on base of legs for permanent mounting to table or wall.
Trous à vis sur la base des pieds pour fixation permanente sur une table ou un mur.
Schraubenlöcher im Boden der Standfüße zur dauerhaften Befestigung an Tisch oder Wand.

**Se ofrecen cuchillas y piezas adicionales.
Extra blades and parts available.
Lames et pièces supplémentaires disponibles.
Zusatzliche Messer und Teile erhaltlich.

400N Cortador de lechuga / Salad cutter / Coupe-Salade / Salatschneider

Scan me



LETTUCE KING® I

ADAPTABLE A / ADJUSTABLE TO / ADAPTABLE À / GEEIGNET FÜR (MAX)
1/1 100 mm
1/2 150 mm

434
17 x 15 cm

REF	TIPO/TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	U
400N		4,8	37	1
403N		6,4	28	1
402NC		9,5	19	1
401N		19,0	10	1

*Y 48,3 cm H 45,7 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*Y 59,1 cm H 43,5 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

CONJUNTO DE CUCHILLAS / BLADE ASSEMBLY / JEU DE LAMES / MESSEREINHEIT

REF	PARA / FOR / POUR / FÜR	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	U
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN				
435	400N	4,8	37	1
485	403N	6,4	28	1
484C	402NC	9,5	19	1
434	401N	19,0	10	1

Corte un cuarto de cabeza de lechuga a la vez.
Cut a quarter head of lettuce at a time.
Coupez un quart de tête de laitue à la fois.
Schneidet jeweils ein Salatkopfviertel.

5x



Más rápido / Faster

4400N Cortador de lechuga / Salad cutter / Coupe-Salade / Salatschneider



LETTUCE KING® IV

220 mm

ADAPTABLE A / ADJUSTABLE TO / ADAPTABLE À / G EEIGNET FÜR (MAX)
1/1 200 mm
1/2 200 mm

REF	TIPO/TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	U
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN			
4400N		25,4 x 25,4	1

*Y 43,2 cm H 81,3 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*Y 47 cm H 54,9 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

CONJUNTO DE CUCHILLAS / BLADE ASSEMBLY / JEU DE LAMES / MESSEREINHEIT

REF	TIPO/TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	U
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN			
4408		25,4 x 25,4	1

No oscurece la lechuga.
Does not bruise the lettuce.
N´abîme pas la laitue.
Vermeidet Verletzungen der empfindlichen Salatblätter

11x



Más rápido / Faster

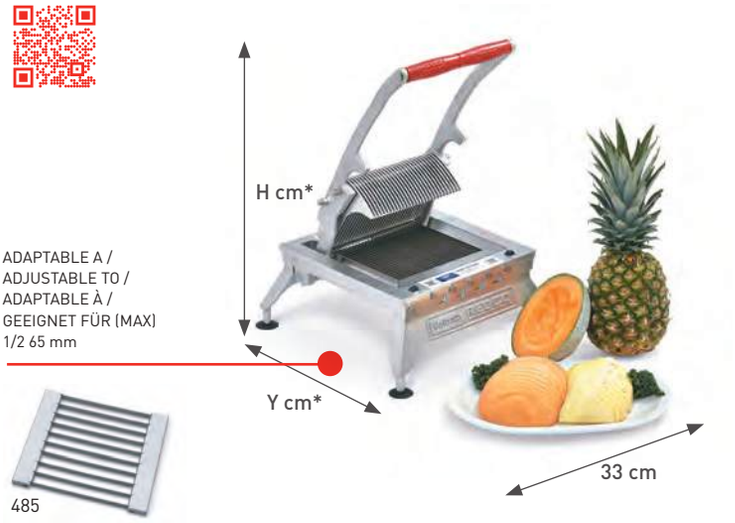


4408



403NH Rebanadora de frutas y verduras / Fruit & vegetable slicer / Coup-fruit et légumes / Obstschneider

Scan me



ADAPTABLE A /
ADJUSTABLE TO /
ADAPTABLE À /
GEEIGNET FÜR (MAX)
1/2 65 mm

485

REF	TIPO/TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	U
SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER				
403NH		6,4	28	1

*Y 33,6 cm H 50,8 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*Y 55,7 cm H 23,3 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

SOLO CUCHILLA DE REEMPLAZO / REPLACEMENT BLADE ONLY /
LAME DE RECHANGE SEULE / NUR ERSATZMESSER

REF	TIPO/TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	U
SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER				
485		6,4	28	1

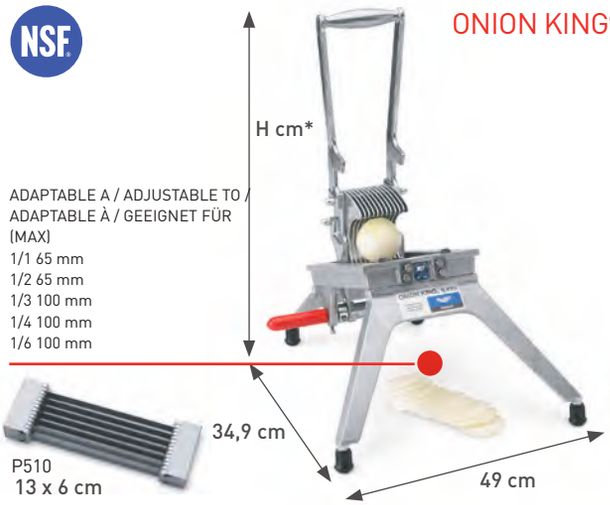
Área de corte completa de 12,7 cm para frutas grandes.
Full 12.7 cm cutting area optimal for large fruits.
Longueur de coupe de 13 cm optimale pour les fruits volumineux.
Großer 12,5-cm-Schneidbereich eignet sich optimal fur große Obstsorten.

No oscurece la fruta durante el corte, reduciendo así los desechos.
Prevents bruising of fruit during cutting, reducing food waste.
N'abîme pas le fruit durant la coupe, réduisant le gaspillage.
Verhindert Quetschverletzungen am Obst beim Schneiden und reduziert die Verschwendung.

500N Cortador de cebollas / Onion cutter / Coupe-onions / Zwiebelschneider

NSF

ONION KING®



ADAPTABLE A / ADJUSTABLE TO /
ADAPTABLE À / GEEIGNET FÜR
(MAX)
1/1 65 mm
1/2 65 mm
1/3 100 mm
1/4 100 mm
1/6 100 mm

P510
13 x 6 cm

REF	TIPO/TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	U
SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER				
500N		4,8	13	1
501N		6,4	11	1
502N		9,5	7	1
503N		12,7	6	1

*H 49 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*H 39,4 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

CONJUNTO DE CUCHILLAS / BLADE ASSEMBLY /
JEU DE LAMES / MESSEREINHEIT

REF	PARA / FOR / POUR / FÜR	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	U
509	500N	4,8	13	1
511	501N	6,4	11	1
510	502N	9,5	7	1
512	503N	12,7	6	1

Espesor de rebanada exacto.
Exact slice thickness.
Épaisseur de tranches exacte.
Exakte Scheibendicke.

2,5x



Más rápido / Faster

15604 Cortador cebollas en flor / Bloom onion cutter / Coupe onion en fleur / Zwiebelschneider in Blumenform

NSF

Scan me

INSTABLOOM® II



REF	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	U
15604	24	1

*H 76,2 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*H 48,3 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

CONJUNTO DE CUCHILLAS / BLADE ASSEMBLY /
JEU DE LAMES / MESSEREINHEIT

REF	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	U
15601	24	1

Fabricación de aluminio moldeado altamente resistente.
Constructed from heavy duty cast aluminum.
En aluminium coulé ultra-robuste.
Aus stark belastbarem Aluminiumguss.

Tiene cuchillas de acero inoxidable con bordes de precisión.
Features precision edged stainless steel blades.
Lames inox de précision.
Mit präzisionsgefertigten Edelstahlmessern.

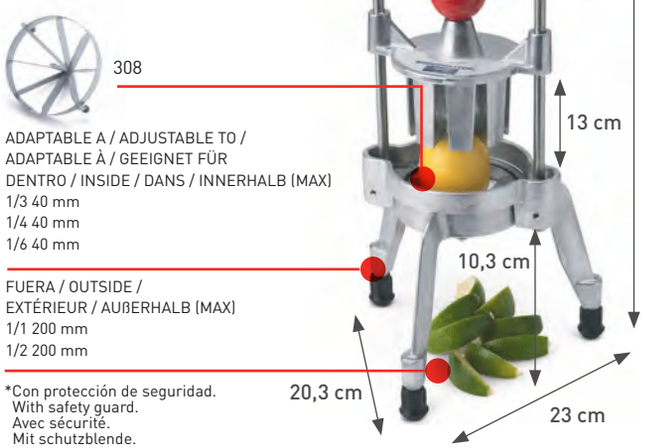
Con ventosas de agarre en la base.
With suction cup base.
Avec ventouse d'accrochement à la base.
Mit Saugfüssen.


15601

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

Scan me

WEDGEMASTER™



*Con protección de seguridad.
With safety guard.
Avec sécurité.
Mit schutzblende.

REF	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	SE VENDE CON CUCHILLAS / SHIPS WITH BLADES / DESCRIPTION DE LA COUPE / MESSER IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN	U
606N	6	P306/P336	1
808N	8	P308/P338	1
808SG*	8	P308/P338	1

CONJUNTO DE CUCHILLAS / BLADE ASSEMBLY / JEU DE LAMES / MESSEREINHEIT

REF	TIPO/TYPE	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	U
GAJOS / WEDGE / QUARTIERS / ZERTEILER			
306		6	1
308		8	1
SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER			
336		6	1
338		8	1

*H 40,6 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*H 40,3 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

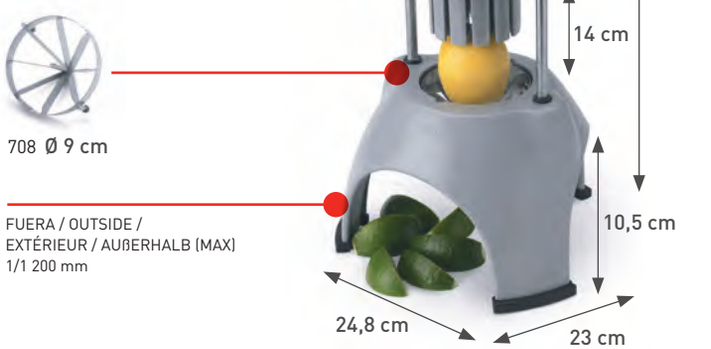


Más rápido / Faster

700-1 Cortador seccionador de tomates y cítricos / Tomato and lemon wedger / Diviseur à tomates et agrumes / Wedger Schneider

Scan me

WEDGEMASTER™ II



REF	TIPO/TYPE	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	U
700-1		6	1
700-4		8	1

CONJUNTO DE CUCHILLAS / BLADE ASSEMBLY / JEU DE LAMES / MESSEREINHEIT

REF	TIPO/TYPE	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	U
GAJOS / WEDGE / QUARTIERS / ZERTEILER			
704		4	1
706		6	1
708		8	1
712		12	1

*H 40,6 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*H 38,7 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

Fabricación de material de policarbonato para lavavajillas.
Constructed of dishwasher safe polycarbonate material.
En polycarbonate qui passe au lave-vaisselle.
Aus spülmaschinenfestem Polycarbonatmaterial hergestellt.



Más rápido / Faster



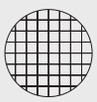
P937 Máquina multi-usos / Versatil machine / Machine universel / Universelle Maschine

Cortador patatas
French fry cutter
Coupe frites
Kartoffelschneider





Ø 8,5 cm



□ 12 x 12 mm

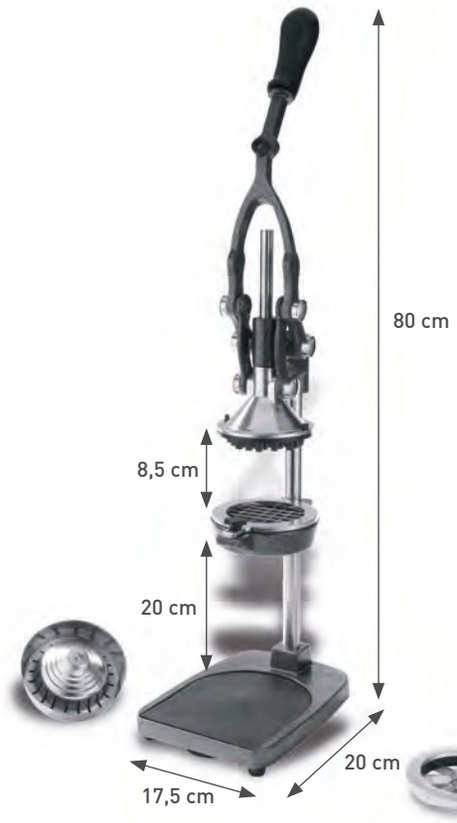
REF	H cm	U
P937.000	80	1

REF		U
RE937.001	Recambio cortador patatas / French fry cutter spare part / Coupe frites (pièce rechange) / Austauschbarer Pommesschneider	1
RE937.002	Recambio cortador manzanas / Apple cutter spare part / Coupe pommes (pièce rechange) / Austauschbarer Apfelschneider	1
RE937.003	Recambio exprimidor zumos / Juicer spare part / Press fruits (pièce rechange) / Austauschbarer Entsafter	1

Cortador manzanas
Apple cutter & corer
Vide et coupe pommes
Apfelschneider







Exprimidor zumos
Juicer
Presse-fruits
Entsafter



47704 Exprimidor de zumos / Juice extractor / Extracteur de jus / Saftpresse



REF	U
47704	1

Mejor acción de palanca para sacar la máxima cantidad de jugo.
Superior leverage for maximum juice output.
Effet de levier supérieur pour presser un maximum de jus.
Hervorragende Hebelwirkung garantiert maximale Entsaftung.

Base de hierro fundido esmaltado altamente resistente.
Heavy-duty enamel-coated cast iron base.
Base en fonte émaillée ultra-solide.
Für starke Beanspruchung ausgelegter, emaillierter Gusseisensockel.

Las patas de goma evitan los deslizamientos durante el uso.
Rubber feet assure no-slide use.
Pieds en caoutchouc antidérapants.
Gummifüße verhindern ein jegliches Verrutschen.



P9759 Cortador de tomates / Tomatoes slicer / Coupe tomates / Tomatenschneider



REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	cm	U
P975.900	6,4	39 x 21,5 x 20	1
RE975.901	6,4	25 x 6,8	1

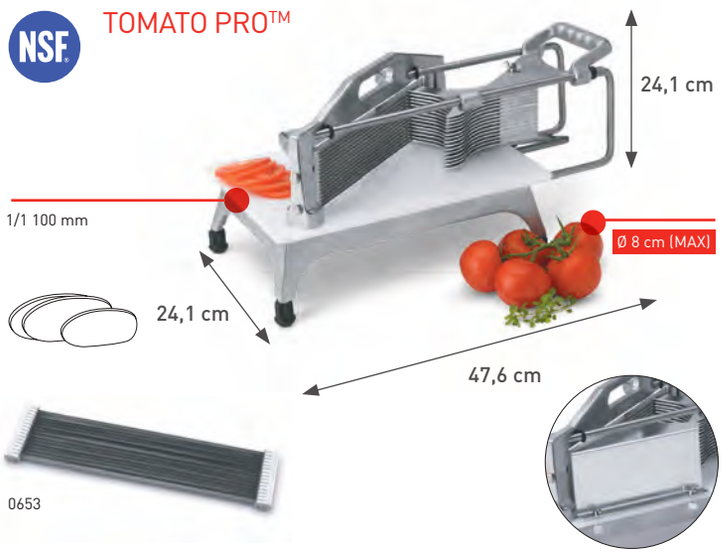
5x
Más rápido / Faster



RE975.901
Cuchilla / Blade / Lame / Klingen

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

TOMATO PRO™



0653

REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	U
0643N*	4,8	15	1
0644N**	6,4	11	1
0643SGN*^	4,8	15	1
0644SGN**^	6,4	11	1

CUCHILLA DE REEMPLAZO / REPLACEMENT BLADE ITEM /
LAME DE RECHARGE / ERSATZMESSER

REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	U
*0653	4,8	15	1
**0654	6,4	11	1

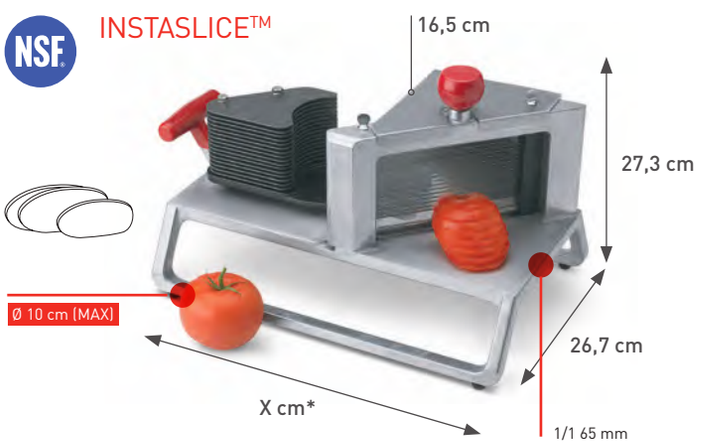
^Con protección de seguridad.
With safety guard.
Avec sécurité.
Mit schutzblende.

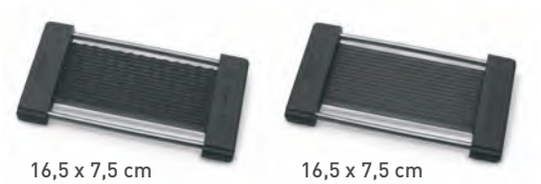
Permite sujeción a la mesa.
Holds firmly on countertop.
Fixation ferme sur la table.
Hält fest auf dem Tisch.

5x
Más rápido / Faster

15105 Cortador de tomates / Tomatoes slicer / Coupe tomates / Tomatenschneider

INSTASLICE™





16,5 x 7,5 cm
^Festoneada / Scalloped / Festonné / Gewellt

16,5 x 7,5 cm
^^Recta / Straight / Droit / Gerade

REF	TIPO/TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	U
15105^	∿∿∿	4,8	16	1
15205^^	—	4,8	16	1
15103^	∿∿∿	6,4	12	1
15104^	∿∿∿	9,5	8	1

*X 44,5 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*X 40,6 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

CUCHILLA DE REEMPLAZO / REPLACEMENT BLADE ITEM /
LAME DE RECHARGE / ERSATZMESSER

REF	TIPO/TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	U
15115^	∿∿∿	4,8	16	1
15209^^	—	4,8	16	1
15113^	∿∿∿	6,4	12	1
15114^	∿∿∿	9,5	8	1

Conjuntos de cuchillas encajables para facilitar el reemplazo.
'Pop-in pop out' blade assemblies for easy replacement.
Lames qui s'installent et se sortent par détente pour un remplacement facile.
Messer lassen sich zum einfachen Auswechseln leicht einsetzen und herausnehmen.

5x
Más rápido / Faster

Resistente a la corrosión.
Corrosion resistant.
Résistant à la corrosion.
Korrosionsbeständig.

1811 Cortador en cubos / Cube cutter / Coupe en cubes / Würfelschneider

CUBEKING™



REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	U
1811	19,1	1
1812	9,5	1

*Y 33 cm *H 34 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*Y 32 cm *H 11 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

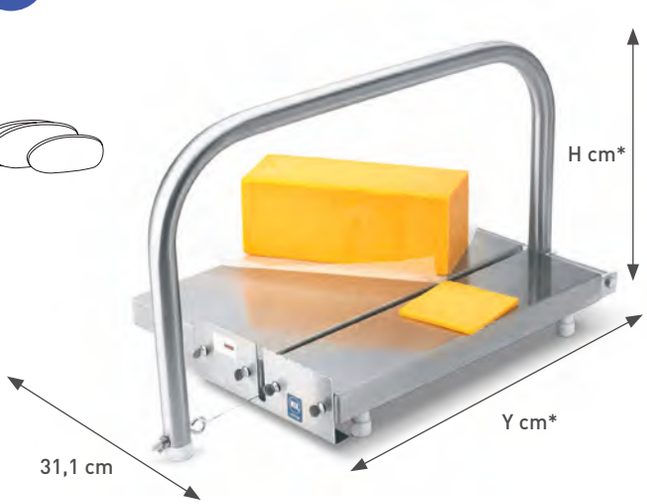
JUEGO DE ALAMBRES DE REPUESTO / REPLACEMENT WIRE KIT / KIT DE FIL DE RECHANGE / DRAHT-ERSATZKIT

REF	U
1823	1

Produce cubos, palillos y bloques cuadrados o rectangulares de queso.
Produce uniform cheese cubes, sticks, and square or rectangular blocks.
Produisez des dés, bâtonnets et blocs carrés ou rectangulaires de fromage.
Erzeugen Sie einheitlich große Käsewürfel, Stäbchen und quadratische oder rechteckige Blöcke.

1837 Cortador quesos / Cheese cutter / Coupe fromage / Käse Drahtschneider

CHEESE BLOCKER™



REF	U
1837	1

*Y 74,3 cm H 57,5 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*Y 55,8 cm H 31,1 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

JUEGO DE ALAMBRES DE REPUESTO / REPLACEMENT WIRE KIT / KIT DE FIL DE RECHANGE / DRAHT-ERSATZKIT

REF	U
1838	1

Admite quesos en bloques de hasta 20 kg y circulares de hasta 15 kg.
Accomodates cheese blocks up to 20 kg and wheels up to 15 kg.
Compatible avec les blocs de fromage de 20 kg max. et les meules de 15 kg max.
Fur Kaseblocke von bis zu 20 kg und Rader von bis zu 15 kg.

Incrementos de medición de 1,3 cm en la placa frontal y la base.
1,3 cm measuring increments on front plate and base.
Incréments de mesure de 1,3 cm sur la plaque avant et la base.
1,3-cm-Skalenstufen auf Frontplatte und Boden.

1853 Abridor de ostras / Oyster opener / Ouvre huîtres / Austeröffner

OYSTER KING™



REF	U
1853	1

*Y 26,7 cm H 38,1 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*Y 37,5cm H 10,8 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

CUCHILLA DE REEMPLAZO / REPLACEMENT BLADE ITEM / LAME DE RECHARGE / ERSATZMESSER

REF	U
5382	1

6003 Procesador versátil manual / Versatile manual processor / Processeur versatile et manuel / Multifunktionsreibe

KING KUTTER™



Con base de ventosa.
Suction cup base.
Base munie de ventouses.
Mit Saugfuß.

REF	INCLUYE / INCLUDES / COMPREND / UMFASST	U
6003	1, 2, 4	1
6005	1, 2, 3, 4, 5	1

*X 21 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*X 12,7 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN



6011
Picado / Shredder cut / Lanières / Raspelschnitt



6012
Ristra / String cut / Paille / Fadenschnitt



6013
Patata frita / French fry cut / Frites / Pommes-Frites-Schnitt



6014
Rebanada fina / Thin slice cut / Émincé / Dünnscheibenschnitt



6015
Acanalado (Krinkle Kut) / Krinkle cut / "Krinkle Kut" / Riffelschnitt

P9640 Abrelatas industrial acero inoxidable / St/Steel can opener / Ouvre-boîtes professionnel en acier inoxydable / Industrieller Edelstahl Dosenöffner



REF	H cm	U
P964.001	60	1

CUCHILLA DE RECAMBIO / KNIFE (SPARE PART) / COUTEAU (PIÈCE DE RECHANGE) / AUSTAUSCHKLINGE

REF	U
RE964.100	1

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

REF	U
RE964.200	1

55 cm

Altura máxima de las latas.
Maximum height of cans.
Hauteur maximale des boîtes.
Maxmale Höle der Dosen.

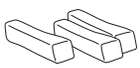


P975 Cortador de patatas fritas / French fry cutter / Coupe frites / Pommesschneider

Acero inox
Stainless steel
Acier inoxydable
Rostfreier Stahl

ADAPTABLE A / ADJUSTABLE TO / ADAPTABLE À / GEEIGNET FÜR

FUERA / OUTSIDE / EXTÉRIEUR / AUßERHALB (MAX) 1/1 65 mm





REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	AGUJEROS / HOLES / TROUS / LÖCHER	U
P975.000	12 / 9	36 / 64	1

*H 30 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*H 13 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

CUCHILLA DE REEMPLAZO / REPLACEMENT BLADE ITEM / LAME DE RECHARGE / ERSATZMESSER

REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	AGUJEROS / HOLES / TROUS / LÖCHER	U
RE 975.001	12	36 (6 x 6)	1
RE 975.002	9	64 (8 x 8)	1

P9751 Cortador de patatas fritas en acero y plástico / St/Steel and plastic french fry cutter / Coupe frites en acier inox et plastique / Pommesschneider aus Plastik und rostfrei

ADAPTABLE A / ADJUSTABLE TO / ADAPTABLE À / GEEIGNET FÜR

FUERA / OUTSIDE / EXTÉRIEUR / AUßERHALB (MAX) 1/1 65 mm

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



REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	AGUJEROS / HOLES / TROUS / LÖCHER	U
P975.100	13 / 9	36 / 64	1

*H 30 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*H 14 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

CUCHILLA DE REEMPLAZO / REPLACEMENT BLADE ITEM / LAME DE RECHARGE / ERSATZMESSER

REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	AGUJEROS / HOLES / TROUS / LÖCHER	U
RE 975.101	13	36 (6 x 6)	1
RE 975.102	9	64 (8 x 8)	1

P390 Cortahuevos guitarra de acero inox / St/Steel egg slicer / Coupe-oeuf en acier inox / Eierschneider rostfrei





REF	cm	U
P390.000	7,7 x 9,4	1

P3901 Cortahuevos doble uso / 2 way egg cutter / Coupe-oeuf 2 utilisations / 2 Weg Eierschneider





REF	cm	U
P390.100	11,5 x 9,5 x 3,5	1

P610 Cortador y descorazonador manzanas / Apple cutter & corer / Vide et coupe pommes / Apfelschneider und Entherzer





REF	Ø cm	U
P610.000	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 fonté
Messer aus rostfreiem Stahl und Rahmen aus Aluminiumguss

P938 Prensa ajos / Garlic Press / Presse-ail / Knoblauchpresse



REF	U
P938.000	1

Aluminio fundición
Cast aluminium
Fonté d'aluminium
Aluminiumguss

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

PLÁSTICO / PLASTIC /
PLASTIQUE / PLASTIK

Incluye: 2 cuchillas + 3 guias plástico grosor (1 mm / 2 mm / 3 mm) /
Includes: 2 julienne blades + 3 thi
Comprend: 2 lames julienne + 3 g
Inklusive: 2 Klingen + 3 Schneide

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

REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	U
P975.500	4 / 7	24 / 12	1



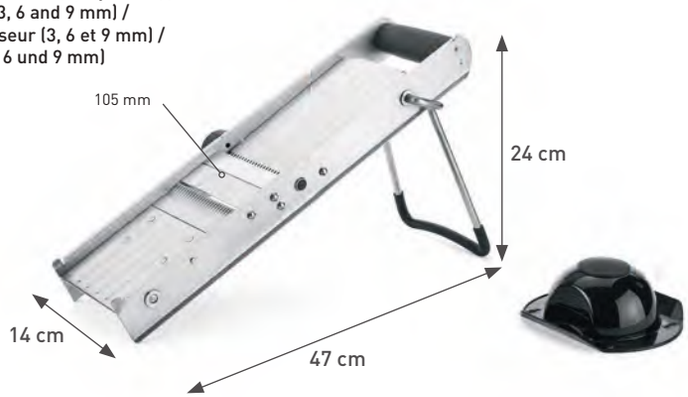
9756 Mandolina / Mandoline / Mandoline / Mandoline

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

Incluye: cuchilla giratoria + regulador de espesor corte (3, 6 y 9 mm) /
Includes: rotating blades + thickness regulator (3, 6 and 9 mm) /
Comprend: lames tournantes + regulateur épaisseur (3, 6 et 9 mm) /
Inklusiv: drehbare Klinge + Breitenregulierer (3, 6 und 9 mm)

Rebanada, rebanada ondulada y bastoncillos.
Slice, wavy slice and sticks.
Tranches, ondulé tranches et bâtonnets.
Scheib, crinkle scheib und stäbchen.

REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	U
P975.600	4 / 9	23 / 11	1



1400 Descorazonador de tomates / Tomato corer / Permet d'ôter le coeur de la tomate / Tomatenentkerner

TOMATO KING®



REF	U
1400*	144
1401**	24

Dientes de acero inoxidable.
Stainless steel teeth.
Dents en inox.
Edelstahlzähne.

*Paquete a granel / Bulk pack /
Paquet en vrac / Großpackung

**Paquete estándar / Standard pack /
Paquet standard / Standardpackung

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

PETROL GEL



REF	ml	U
15149	118	1



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.

FRANÇAIS

Nous présentons une nouvelle gamme de planches à découper avec plus de 20 modèles différents et plus de 100 références, conçues pour satisfaire tous les besoins du marché. Nous offrons aussi la possibilite de fabriquer des planques avec des mesures et des épaisseurs spéciales sur commande. Cette nouvelle gamme de planches à découper se présentent en deux materiaux differents: certaines sont produites en Polyéthylène (PE) par injection et la majorité de la gamme est produite en Polyéthylène 500 de haute densité (HD PE 500) par thermo compression.

DEUTSCH

Wir präsentieren eine neue Produktreihe von Schneidebrettern mit mehr als 20 verschiedenen Modellen und über 100 Artikel, um die bedürfnisse des markts zufrieden zu stellen. Wir bieten auch die möglichkeit spezielle masse und Dicke herzustellen abhängig von der bestellung. die neue produktreihe bieten wir in zwei verschiedenen varianten an: Eine Variante hergestellt aus Polyethylen (PE) durch Spritzverfahren und die breiteste Produktvariante hergestellt aus Polyethylen 500 hohe dichte (HD PE 500) durch Wärmedruckverfahren.



PESCADO CRUDO
RAW FISH
POISSON CRU
ROHER FISCH



PAN Y LACTEOS
BAKERY & DAIRY
PAIN ET PRODUITS LAITIERS
BROT UND MILCHPRODUKTE



CARNE GUISADA
COOKED MEAT
VIANDE CUISINÉE
GEKOCHTES FLEISCH



FRUTA & VEGETALES
FRUIT & VEGETABLES
FRUIT ET LÉGUMES
OBST & GEMÜSE



CARNE CRUDA
RAW MEAT
VIANDE CRU
ROHES FLEISCH

CARNE CRUDA DE AVES
RAW POULTRY & CHICKEN
VIANDE CRU ET VOLAILLES
ROHES GEFLÜGEL



ANTIALÉRGICO
ALLERGEN-FREE
ANTI ALLERGIQUE
ANTI ALLERGIE



> CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

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

· **Alta DURABILIDAD**
· **25% más resistencia a la ABRASIÓN.**
· **Mayor temperatura de fusión: 135,4 ºC.**
· **Temperatura de reblandecimiento 83 ºC**
· **Mayor RIGIDEZ**

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

Conforme a las normativas siguientes:

RD 1712/91 registro sanitario de alimentos CE 1935/2004.

> MAIN FEATURES

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

· **High DURABILITY**
· **25% more resistence to ABRASION**
· **Higher Fusion temperature: 135,4 ºC**
· **Softening temperature: 83 ºC**
· **Extraordinary RIGIDNESS**

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

Following the CE 1935/2004 regulation.

> CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

Les planches à découper fabriquées en Polyéthylène 500 haute densité ont un poids moleculaire (HMWPE) plus grand qui offre les suivantes proprietés:

· **Longue DURÉE**
· **25% plus résitant à l'ABRASION**
· **Température de fusion: 135,4 ºC**
· **Température de ramolissement: 83 ºC**
· **RIGIDITÉ maximale**

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

Conforme à la régulation 1935/2004.

> Haupteigenschaften

Die Schneidbretter hergestellt aus Polyethylen 500 hohe Dichte haben ein höheres Molekulargewicht (HMWPE), mit folgenden Eigenschaften:

· **Hohe Langlebigkeit**
· **25% höherer Verschleisswiderstand**
· **Höhere Schmleztemperatur: 135,4 ºC**
· **Erweichungstemperatur: 83 ºC**
· **Extrahohe Starrheit**

* Es treten keine Verformungen beim Spülvorgang in industriellen Spülmaschinen auf(max. Temp. ca. 80 ºC).

Entsprechend der Norm CE 1935/2004.

P9118

300 x 200 x 20

HD PE 500



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

REF	Color	mm	H mm	U
P911.801		300 x 200	20	1
P911.802		300 x 200	20	1
P911.803		300 x 200	20	1
P911.804		300 x 200	20	1
P911.805		300 x 200	20	1
P911.806		300 x 200	20	1

P9113 GN 1/1

HD PE



Con ranura
With groove
Avec rigole
Mit Fuge

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

REF	Color	mm	H mm	U
P911.301		530 x 325	20	1
P911.302		530 x 325	20	1
P911.303		530 x 325	20	1
P911.304		530 x 325	20	1
P911.305		530 x 325	20	1
P911.306		530 x 325	20	1

P9112

HD PE



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

REF	Color	mm	H mm	U
P911.201		400 x 300	20	1
P911.202		600 x 400	20	1

P9117 GN 1/2

320 x 265 x 20

HD PE 500



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

REF	Color	mm	H mm	U
P911.701		320 x 265	20	1

P9120

400 x 200 x 20

HD PE 500



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

REF	Color	mm	H mm	U
P912.001		400 x 200	20	1

P9114

400 x 300 x 20

HD PE 500



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

REF	Color	mm	H mm	U
P911.401		400 x 300	20	1
P911.402		400 x 300	20	1
P911.403		400 x 300	20	1
P911.404		400 x 300	20	1
P911.405		400 x 300	20	1
P911.406		400 x 300	20	1

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN

**Soporte para tapas GN / Stand for GN lids /
Support pour couvercles GN / Ständer für GN Deckel**

P. 165



P9119

500 x 300 x 20

HD PE 500



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

REF	Color	mm	H mm	U
P911.901		500 x 300	20	1
P911.902		500 x 300	20	1
P911.903		500 x 300	20	1
P911.904		500 x 300	20	1
P911.905		500 x 300	20	1
P911.906		500 x 300	20	1

P9116

600 x 400 x 20

HD PE 500



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

REF	Color	mm	H mm	U
P911.601		600 x 400	20	1
P911.602		600 x 400	20	1
P911.603		600 x 400	20	1
P911.604		600 x 400	20	1
P911.605		600 x 400	20	1
P911.606		600 x 400	20	1

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

HD PE 500



Con ranura
With groove
Avec rigole
Mit Fuge

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

REF	Color	mm	H mm	U
P913.000		650 x 400	110	1

Para almacenar alimentos recién cortados en cubeta GN 1/3
Perfect for storing direct cut products into a 1/3 GN pan
Permet découper les produits directement au dessus du bac Gastronorme 1/3
Für die Aufbewahrung von frischgeschnittenen Lebensmitteln im Behälter GN 1/3

P9115 GN 1/1

530 x 325 x 20

HD PE 500



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

REF	Color	mm	H mm	U
P911.501		530 x 325	20	1
P911.502		530 x 325	20	1
P911.503		530 x 325	20	1
P911.504		530 x 325	20	1
P911.505		530 x 325	20	1
P911.506		530 x 325	20	1

P9135 Bar

HD PE 500



Sin pies
Without feet
Sans pieds
Ohne Füsse

REF	Color	mm	H mm	U
P913.501		160 x 250	10	1
P913.601		250 x 200	10	1
P913.701		300 x 200	10	1
P913.901		320 x 240	10	1

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

HD PE 500



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

VIOLET COLLECTION P. 79

REF	mm	H mm	U
P911.407	400 x 300	20	1
P911.507	530 x 325 (1/1)	20	1
P911.607	600 x 400	20	1

P901 Recogeverduras inox / St/Steel vegetable picker / Pelle à legumes inox / Gemüsehacker rostfrei



REF	cm	U
P901.014	14 x 10	1
P901.018	18 x 12	1


CAPACITY
GRADUATION

P600 Balanza mecánica / Mechanical scale / Balance mécanique / Mechanische Waage



REF	kg	Grs	Plataforma / Surface / Plateau / Plattform cm	U
P600.005	5	20	20 x 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 plaine supérieure en inox.
Bouton de régulation.
Körper und Plattform aus rostfreiem Stahl.
Ebene obere Plattform mit regulierbarem Knopf.

P601 Balanza mecánica / Mechanical scale / Balance mécanique / Mechanische Waage



REF	kg	Grs	Plataforma / Surface / Plateau / Plattform cm	U
P601.010	10	50	24 x 24	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 plaine supérieure
en inox. Bouton de régulation.
Körper und Plattform aus rostfreiem Stahl.
Ebene obere Plattform mit regulierbarem Knopf.

P602 Balanza mecánica / Mechanical scale / Balance mécanique / Mechanische Waage



REF	kg	Grs	Plataforma / Surface / Plateau / Plattform Ø cm	U
P602.015	15	50	26	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.
Körper und Plattform aus rostfreiem Stahl.
Halbkugelige obere Plattform mit regulierbarem Knopf.

P609 Balanza digital / Electronic scale / Balance electronique / Digitale Waage



REF	kg	Grs	U
P609.010	10	2	1

Alta precisión y rendimiento / Multifunción de peso y contador.
High accuracy and performance / Multi-function weighting and counting both ability.
Haute précision et performance / Multi-fonction de poids et compteur.
Hohe Genauigkeit und Performenz/ Multi-Funktion Wiegen und Zählen.

P6092 Balanza digital / Digital kitchen scale / Balance electronique / Digitale Waage



Plataforma en acero inoxidable. Pantalla LED.
Surface made of St/Steel. LED Display.
Plateau fabriquée en acier inoxydable. Scran LED.
Plattform rostfrei. LED Display.

REF	kg	d (g)	U
P609.200	15	1	1

P6097 Balanza electrónica / Electronic kitchen scale / Balance electronique / Elektronische Waage



Gran precisión / Multifunción de peso / Contador de piezas / Sistema ahorro energia / Bandeja de plástico.
High accuracy / Multi-function weight and counting / Energy-saving system / Plastic Platform.
Haut précision / Multi-function des poid / Compteur des pièces / Système d'economie d'energie / Plateau en plastique.
Hohe Präzision / Multi-Funktion Wiegen / Stückzähler Energiesparsystem / Plattform Plastik.

REF	kg	Grs	Plataforma / Surface / Plateau / Plattform Ø cm	U
P609.705	5	1	11	1

P611 Reloj de cocina digital / Kitchen timer alarm / Minuteur de cuisine / Digitale Küchenuhr



REF	cm	U
P611.000	6,8 x 6,8 x 2,5	1

P9802 Termómetro de cocción / Cooking thermometer / Thermomètre à cuisson / Kochthermometer



Con protección de plástico / With plastic protection.
Avec gaine plastique / Mit Plastikschutz.

REF	L cm	Temp. max.	U
P980.200	28	100 ºC	1

P9800 Termómetro nevera / Cold storage thermometer / Thermomètre congelateur / Külschrankthermometer



Acabado esmaltado /
Enameled finish /
Émaillé /
Emaillierte Ausfertigung

REF	L cm	Temp.	U
P980.000	28	-30 ºC / +50 ºC	1

P98005 Termómetro nevera horizontal / Horitzontal refrigerator thermometer / Thermomètre congelateur horizontal / Horizontales Külschrankthermometer



REF	mm	Temp.	U
P980.050	135 x 35	-40 ºC / +20 ºC	24

P9816

Termómetro de cocción / Cooking thermometer / Thermomètre à cuisson / Kochthermometer



Con protección de plástico /
With plastic protection.
Avec gaine plastique /
Mit Plastikschutz.

REF	L cm	Temp.	U
P981.600	17	-10 ºC / +200 ºC	1

981650

Termómetro bolsillo con protección / Pocket thermometer with protection / Thermomètre de poche avec protection / Taschenthermometer mit Schutz



REF	L cm	Temp.	U
P981.650	14,3	-40 ºC / +70 ºC	24

P9814

Termómetro digital / Digital thermometer / Thermomètre digital / Digitales Thermometer



REF	mm	Display mm	Temp.	U
P981.400	135 x 92 x 27	42 x 22	-20 ºC / +200 ºC	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.
Temperaturfühler aus rostfreiem Stahl
Antispritzschutz. Beleuchtes Display. Seitlicher Fühlerhalter.

P9815

Termómetro digital de cocción con temporizador / Cooking thermometer with timer / Thermomètre à cuisson avec temporiseur / Digitales Kochthermometer mit Timer-Funktion



REF	L mm sonda + cable	Temp.	U
P981.500	90	0 ºC / +200 ºC	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.
Weisses Plastik. Magnetische Haftung für metallische Oberflächen. Temperatur/Zeit programmierbar mit Alarm. Rostfreier Fühler mit Drahtkabel.

P9804 Termómetro infrarojos con mira laser / Infrared thermometer with laser pointer / Thermomètre infra-rouge a visée laser / Infrarot Thermometer mit Laser Pointer



REF	L cm	Temp.	U
P980.400	17	-60 ºC / +500 ºC	1

IDEA!

Pantalla LCD
LCD Display
Écran LCD
LCD Display

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

P604 Jarra de medidas / Measuring jug / Pot mesureur / Messbecher



REF	Lts	U
P604.001	1,00	1
P604.002	2,00	1

P846 Jarra de medidas en polipropileno / Polypropylene measuring jug / Pot mesureur en polypropylène / Messbecher aus Polypropylen



REF	Lts	U
P846.025	0,25	1
P846.050	0,50	1
P846.100	1,00	1
P846.200	2,00	1
P846.300	3,00	1

P6045 Juego 4 cazos de medidas inox / St/Steel 4 pcs set measuring cups / Set 4 casseroles doseur / 4 teiliges Messkellenset rostfreies Stahl



REF	ml	U
P604.500	59 - 78 - 118 - 236	12

P603 Cubo con base / Bucket with base / Seau avec base / Eimer mit Skalierung



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P603.012	31,0	28,50	12,00	1
P603.015	32,5	32,50	15,00	1

P947 Manopla / Mitt / Gan / Handschuhe



REF	L cm	U
P947.033	33	1
P947.038	38	1
P947.043	43	1

P9471 Manoplas con revestimiento silicona / Silicone coating mitt / Moufles avec revêtement silicone / Handschuh mit Silikonbeschichtung



REF	L cm	U
P947.101	33	1
P947.102	38	1
P947.103	43	1

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

P9473 Guantes protección térmica / Heat protection gloves / Gants protection thermique / Hitzehandschuh

CE



REF	Talla / Size / Taille / Grösse	U
P947.301	S	1
P947.302	M	1
P947.303	L	1

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

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.

Exterieure Herstellung aus Nitril. Innen aus Baumwolle und Keviar Jersey. Sie werden mit Aktiv-Frisch- und Satnierungverfahren behandelt, um gegen die Mikroorganismen entgegenzuwirken, die ursächlich sind für schlechte Gerüche und ein Risiko für Infektionen sein können.

P9477 Manopla silicona con funda algodón / Silicone oven glove with cotton cover / Gant silicone à fourreau coton / Silikonhandschuh mit Baumwollfutter



REF	L cm	U
P947.700	42,5	1

P9474 Manopla Silicona / Silicone oven mitt / Moufle en silicone / Silikonbackhandschuh



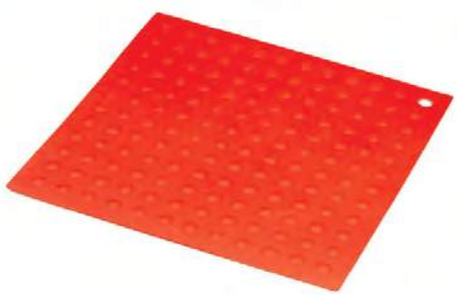
REF	L cm	U
P947.400	30	1

P9475 Manopla silicona / Silicone mitten / Mouflette en silicone / Silikonbackhandschuh



REF	cm	U
P947.500	10,5 x 9	1

P9476 Paño de silicona / Silicone pot-grabber / Torchon en silicone / Silikontuch



REF	cm	U
P947.600	17,6 x 17,6	1



BATERÍA COCINA FOODIES / FOODIES COOKWARE / BATTERIE CUISINE FOODIES / FOODIES KOCHBEDARF

2.1 COOL • LINE 130

2.2 IDEA 134

2.3 MULTIMETAL 136

2.4 BLACK SERIES 139

2.5 PUJADAS 1921 142

2.6 APARTAMENTO 144

2.7 UTENSILIOS DE COCINA / KITCHEN UTENSILS / USTENSILES DE CUISINE / KÜCHENUTENSILIEN 145

FOODIES

Término inglés que identifica a los amateur, amantes de la buena mesa, a los que les encanta la comida, su estudio, su preparación y todas las noticias relacionadas con el mundo de la gastronomía. Quieren aprender todo lo posible acerca de la comida, tanto lo mejor como lo común, y de la ciencia, industria y personajes que rodean al mundo gastronómico y en pujadas se lo ponemos fácil con este nuevo capítulo /

English term used to describe amateurs, lovers of good food, its study, its preparation and all the news related to the world of gastronomy. People who want to learn everything about food, both the best as well as the more every day, the science, industry and the figures involved in the gastronomic world. Pujadas make it easier with this new section /

Terme anglais désignant les amateurs et passionnés de la bonne table, les adeptes de la bonne cuisine, ceux qui raffolent de son étude, sa préparation et toutes les nouvelles concernant le monde de la gastronomie. Ceux qui souhaitent aussi connaître tout les secrets Culinaires, des plus sophistiqués aux plus communs, ainsi que de la science, de l'industrie et des personnalités qui gravitent dans l'univers gastronomique. Pujadas vous facilite la tâche avec cette nouvelle section /

Englischer Begriff um Amateure zu beschreiben, Liebhaber von gutem Essen, Welche Seinem Studium, seiner Vorbereitung und aller mit der Welt der Gastronomie Vebundenen Nachrichten Geniessen. Leute, die alles mögliche über das Essen lernen wollen, Sowohl das Beste als auch das Gewöhnliche, Die Wissenschaft, die Industrie und Personen, die sich in der Welt der Gastronomie bewegen. Pujades macht es Ihnen einfach mit diesem neuen Kapitel einfach.



pujadas®
A VOLLRATH® COMPANY

FOODIES

	COOL • LINE	IDEA	MULTIMETAL	BLACK SERIES	PUJADAS 1921	APARTAMENTO
REF / ITEM / CODE / ART.NR.			 NSF			
INDUCCIÓN / INDUCTION / INDUCTION / INDUKTION	✓✓	✓✓	✓✓	✓	✓✓✓	✓✓
PRECIO / PRICE / PRIX / PREIS	€€€	€€€	€€€€€	€€	€€	€
GARANTÍA AÑOS / WARRANTY YEARS / GARANTIE ANNÉE / GARANTIE JAHRE	4	4	5	2	2	2
UTILIZACIÓN / USE / UTILISATION / GEBRAUCH	TODO USO / ALL-PURPOSES TOUT TYPE DE CUISSON / GEEIGNET FÜR ALLE KÜCHENTYPEN	 ALL OVER TECH	ALTA COCINA / HIGH CUISINE / HAUTE CUISINE / HOHE KÜCHE	COCCIÓN LENTA / SLOW COOKING / CUISSON LENTE / LANGSAMES KOCHEN	RÁPIDA Y POCO ACEITE / QUICK AND LITTLE OIL / RAPIDE ET PEU D'HUILE / SCHNELL UND WENIG ÖL	USO DOMÉSTICO / HOME USE / USAGE DOMESTIQUE / HEIMGEBRAUCH
ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING / ANTI-ADHÉSIF / ANTIHAFTBE-SCHICHTUNG		SARTENES / FRY PANS / POÊLES / BRATPFANNEN 	SARTENES Y WOKS / FRY PANS & WOKS / POÊLES ET WOKS / BRATPFANNEN & WOK			SARTENES / FRY PANS / POÊLES / BRATPFANNEN
TAPA / LID / COUVERCLE / DECKEL	TAPA INOX INCLUIDA / ST/STEEL LID INCLUDED / COUVERCLE INOX INCLUS / EDELSTA HLDECKEL INKL	TAPA INOX INCLUIDA / ST/STEEL LID INCLUDED / COUVERCLE INOX INCLUS / EDELSTA HLDECKEL INKL	INOX OPCIONAL / ST/STEEL LID OPTIONAL / COUVERCLE INOX EN OPTION / EDELSTAHLDECKEL OPTIONAL	CRISTAL INCLUIDA / GLASS LID INCLUDED / COUVERCLE EN VERRE INCLUS / INKL. GLASDECKEL	CRISTAL INCLUIDA / GLASS LID INCLUDED / COUVERCLE EN VERRE INCLUS / INKL. GLASDECKEL	TAPA INOX INCLUIDA / ST/STEEL LID INCLUDED / COUVERCLE INOX INCLUS / EDELSTA HLDECKEL INKL
MANGO / HANDLE / QUEUE / STIL ASAS / HANDLES / ANSES / GRIFFE	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / EDELSTAHL FUNDICIÓN / CAST / FONTE / GUSSEISEN	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / EDELSTAHL	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / EDELSTAHL	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / EDELSTAHL MONOBLOC / ONE PIECE / MONOBLOC / MONOBLOCK	INOX RESISTENTE AL CALOR / ST/STEEL HEAT RESISTANT / INOX RÉSISTANT À LA CHALEUR / EDELSTAHL HITZEBESTÄNDIG	BAQUELITA / BAKELITE / BAKÉLITE / BAKELIT

COOL • LINE

CUERPO EN ACERO INOXIDABLE 18/10 /
COOKWARE BODY MADE OF 18/10 STAINLESS STEEL /
CORPS EN ACIER INOXYDABLE 18/10 /
KOCHBEDARF AUS EDELSTAHL 18/10

ASAS ERGONÓMICAS FABRICADAS EN ACERO INOXIDABLE DE FUNDICIÓN /
HERGONOMIC HANDLES MADE OF CAST ST/STEEL
ANSES EN FONTE D'ACIER INOXYDABLE, ERGONOMIQUES /
GRIFFE AUS GUSSEDELSTAHL HERGESTELLT. ABSOLUT ERGONOMISCH



TAPA CON DISEÑO ESPECIAL PARA APOYO EN ASA LATERAL /
SPECIAL LID DESIGNED TO HOLD ON THE SIDE HANDLE /
COUVERCLE SPÉCIAL, CONÇU POUR REPOSER SUR LA POIGNÉE /
SPEZIELLES DECKELDESIGN ZUM HALTEN IM SEITENGRIFF

PULIDO BRILLANTE /
MIRROR POLISHING /
POLISSAGE BRILLANT /
GLÄNZEND POLIERT

FONDO TERMO DIFUSOR ENCAPSULADO /
ENCAPSULATED SANDWICH BASE /
FOND THERMO-DIFFUSEUR ENCAPSULÉ /
KAPSELFÖRMIGER THERMODIFFUSIONSUNTERBODEN

P4908 Olla con tapa / Stock pot with lid / Marmite traiteur avec couvercle / Kochtopf mit Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P490.824	24	20,0	8,70	1
P490.828	28	24,0	13,60	1

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

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P490.616	16	11,0	2,00	1
P490.620	20	13,0	3,70	1
P490.624	24	14,0	5,80	1
P490.628	28	16,0	9,50	1
P490.632	32	19,0	14,00	1

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

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P490.716	16	7,5	1,50	1
P490.720	20	8,0	2,50	1
P490.724	24	9,5	3,90	1
P490.728	28	11,0	5,80	1
P490.732	32	12,5	8,90	1

P4900 Cazo recto / Saucepan / Casserole / Gerade Stielkasserolle

INDUC GAS VITRO ELECTR

NUEVO MODELO / NEW MODEL / NOUVEAU MODÈLE / NEUES MODELL



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P490.014	14	7,0	1,00	1
P490.016	16	7,5	1,50	1
P490.018	18	9,0	2,10	1
P490.020	20	10,0	3,00	1

P490220X Sartén antiadherente / Non-stick fry pan / Poêle anti-adhésive / Bratpfanne Antihaft

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	U
P490.220X	20	3,8	1
P490.224X	24	4,6	1
P490.228X	28	5,5	1

ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING / ANTI-ADHÉSIF / ANTIHAFTBESCHICHTUNG

Fondo sandwich / Sandwich bottom / Fond sandwich / Sandwichboden.

P2371 Parte superior vaporera / Top for steam pot / Dessus cuit-vapeur / Oberteil Dampfgarer



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P237.120	20	13,0	4,00	1
P237.124	24	14,0	6,30	1

P4902 Conjunto vaporera / Steam pot set / Cuit-vapeur / Dampfgarerset

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P490.220	A20	13,0	4,00	1
	B20	13,0	4,00	
P490.224	A24	14,0	6,30	1
	B24	14,0	6,30	

COOL • LINE COLORS

N

EXCLUSIVE

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

INDUC GAS VITRO ELECTR



Fondo sandwich / Sandwich bottom /
Fond sandwich / Sandwichboden.

ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING /
ANTI-ADHÉSIF / ANTIHAFTBESCHICHTUNG



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

REF	Ø cm	H cm	U
P490.220 + COLOR	20	3,8	1
P490.224 + COLOR	24	4,6	1
P490.228 + COLOR	28	5,5	1



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

P4908CO Olla con tapa / Stock pot with lid / Marmite traiteur avec couvercle / Kochtopf mit Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR

EXCLUSIVE

N



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P490.824 + COLOR	24	20,0	8,70	1
P490.828 + COLOR	28	24,0	13,60	1

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

INDUC GAS VITRO ELECTR

EXCLUSIVE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
N P490.620 + COLOR	20	13,0	3,70	1
P490.624 + COLOR	24	14,0	5,80	1
P490.628 + COLOR	28	16,0	9,50	1
P490.632 + COLOR	32	19,0	14,00	1

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

INDUC GAS VITRO ELECTR

EXCLUSIVE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
N P490.724 + COLOR	24	9,5	3,90	1
N P490.728 + COLOR	28	11,0	5,80	1
P490.732 + COLOR	32	12,5	8,90	1

P4900CO Cazo recto / Saucepan / Casserole / Gerade Stielkasserolle

INDUC GAS VITRO ELECTR

EXCLUSIVE

N



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P490.014 + COLOR	14	7,0	1,00	1
P490.016 + COLOR	16	7,5	1,50	1

IDEA COOKWARE

MUCHAS VECES LO MÁS IMPORTANTE ES LA IDEA /
SO OFTEN, THE MOST IMPORTANT POINT IS THE IDEA /
TRÈS SOUVENT, LE PLUS IMPORTANT C'EST L'IDÉE /
OFTMALS IST DIE IDEE DAS WICHTIGSTE

INDUCTION

ESPAÑOL

Batería elegante y de atractivo diseño en acero inoxidable, con fondo difusor compacto, apto para inducción. Fabricado a través de una sofisticada tecnología, all-over technology, que permite rellenar todo el interior del fondo con una espesa capa de aluminio, sin dejar cavidades vacías y permitiendo una difusión del calor, más rápida y uniforme hasta los bordes del recipiente /

ENGLISH

Elegant and attractively designed cookware in stainless steel, with compact sandwich-bottom, suitable for induction. Manufactured using sophisticated all-over technology, which enables the entire inside of the base to be filled with a thick layer of aluminium, without leaving empty cavities. this means heat diffusion is faster and even to the edges of the recipient /

FRANÇAIS

Batterie élégante au design attractif en acier inoxydable, avec fond diffuseur compact, adaptée à l'induction. Fabriquée grâce à une technologie sophistiquée - all-over technology - permettant de recouvrir tout le fond intérieur d'une épaisse couche d'aluminium, sans laisser de cavités vides, pour offrir une diffusion de la chaleur plus rapide et uniforme jusqu'aux bords du récipient /

DEUTSCH

Eleganter Kochbedarf im attraktiven Design aus Edelstahl, mit kompaktem Diffusionsunterboden, geeignet für Induktion. Hergestellt mit einer hochentwickelten Technologie, ALL-OVER TECHNOLOGY, die es erlaubt die ganze Innenseite des Unterbodens mit einer Dicken Aluminiumschicht auszufüllen, ohne Blasenenstehung, welche eine schnelle bis hin zu den Rändern einheitliche Wärmeverteilung erlaubt.



INDUC GAS VITRO ELECTR

All-over technology prolonga la vida útil de producto, evitando que se acumulen dentro del fondo difusor restos de comida, agua o detergentes que lo acaban dañando /

All-over technology it prolongs the useful life of the product, preventing remains of food, water or detergents accumulating in the sandwich bottom and eventually damaging it /

All-over technology prolonge la durée de vie utile du produit en évitant que ne s'accumulent dans le fond diffuseur des restes de nourriture, d'eau ou de détergents qui finissent par l'endommager /

All-over technologie verlängert die Gebrauchsdauer des Produkts, schliesst das Anlagern von Essens-, Wasser- und Reinigungmittelresten am Boden aus, welche es beschädigen.

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

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P458.024	24	20,0	9,00	1
P458.028	28	24,0	14,50	1

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

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P456.016	16	11,0	2,00	1
P456.020	20	13,0	4,00	1
P456.024	24	14,0	8,50	1
P456.028	28	16,0	12,50	1
P456.032	32	19,0	15,20	1

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

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P457.016	16	7,5	1,50	1
P457.020	20	8,0	2,50	1
P457.024	24	9,5	4,30	1
P457.028	28	11,0	6,70	1
P457.032	32	12,5	10,00	1

P454 Cazo recto / Saucepan / Casserole / Gerade Stielkasserolle

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P454.012	12	7,0	0,70	1
P454.014	14	7,0	1,00	1
P454.016	16	7,5	1,50	1
P454.018	18	9,0	2,30	1
P454.020	20	10,0	3,10	1

P459 Sartén / Fry pan / Poêle / Bratpfanne

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	U
P459.018	18	4,0	1
P459.020	20	4,5	1
P459.024	24	5,0	1
P459.028	28	5,5	1

MULTIMETAL

APORTA TODAS LAS VENTAJAS DEL ALUMINIO Y DEL ACERO INOXIDABLE EN UNA SOLA PIEZA /
IT GETS ALL ADVANTAGES OF THE ALUMINIUM AND THE ST/STEEL JUST IN ONE /
APPORTE TOUS LES AVANTAGES DE L'ALUMINIUM ET DE L'ACIER INOXYDABLE EN UNE SEULE PIÈCE /
BIETET ALLE VORTEILE VON ALUMINIUM UND EDELSTAHL IN EINEM EINZIGEN STÜCK

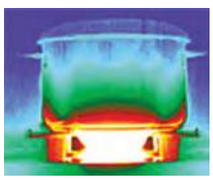
INDUCTION

INDUC GAS VITRO ELECTR NSF

NUEVO MODELO /
NEW MODEL /
NOUVEAU MODÈLE /
NEUES MODELL



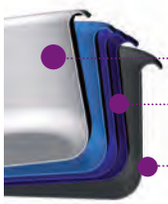
PULIDO BRILLANTE /
BRIGHT POLISHED /
POLISSAGE BRILLANT /
GLÄNZEND POLIERT



INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL



MULTIMETAL



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 5 PLY 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 MULTI-METAL (5-couches) Assure une parfaite et homogène repartition de la chaleur dans tout le récipient.
Idéal pour les cuissons délicates, élaboration de sauces, crÉmes, chocolats, etc. Très efficient (20% moins de temps et D'energie).
Haute performance sur tout type de cuisinières: GAZ, VITROCÉRAMIQUE, ÉLECTRIQUE et surtout INDUCTION.

HITZE-VERTEILUNG

Das Multimetall (5 Schichten) gewährleistet eine perfekte und homogene Hitzeverteilung im ganzen Körper. Sehr geeignet für die Zubereitung von delikaten Speissen: Sossen, Cremen, Schokolade etc.
Aussergewöhnliche Effizienz (20% weniger Zeit und Energie).
Höchste Leistung in allen Küchentypen GAS, KOCHFELDER, ELEKTRISCH ODER INDUKTION.

P238 Rustidera / Roast pan / Plaque à rôtir / Bräter

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	cm	H cm	Lts	U
P238.120	35,3 x 25	6,0	3,25	1

GN 1/2

P233/ P2331 Sautex / Sauté pan / Sauteuse / Sauteuse

INDUC GAS VITRO ELECTR

NUEVO MODELO / NEW MODEL / NOUVEAU MODÈLE / NEUES MODELL



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P233.024	24	6,0	2,50	1
P233.028	28	6,0	3,50	1
P233.032	32	6,0	4,50	1
P233.124*	24	6,0	2,50	1
P233.128*	28	6,0	3,50	1
P233.132*	32	6,0	4,50	1

*ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING / ANTI-ADHÉSIF / ANTIHAFTBESCHICHTUNG

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

INDUC GAS VITRO ELECTR

NUEVO MODELO / NEW MODEL / NOUVEAU MODÈLE / NEUES MODELL



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P234.016	16	6,5	1,20	1
P234.018	18	7,0	1,70	1
P234.020	20	7,5	1,80	1
P234.024	24	8,5	3,00	1
P234.028	28	10,0	5,50	1

P251 Sartén antiadherente excalibur / Non-stick frypan excalibur / Poêle anti-adhésive excalibur / Excalibur Antihaft Bratpfanne

INDUC GAS VITRO ELECTR

NUEVO MODELO / NEW MODEL / NOUVEAU MODÈLE / NEUES MODELL



REF	Ø cm	H cm	U
P251.020	20	4,0	1
P251.024	24	4,5	1
P251.028	28	5,0	1
P251.032	32	5,5	1

ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING / ANTI-ADHÉSIF / ANTIHAFTBESCHICHTUNG

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

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF. P239.436*

REF. P239.036

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P239.036	36	10,0	6,00	1
P239.436*	36	10,0	6,00	1

*ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING / ANTI-ADHÉSIF / ANTIHAFTBESCHICHTUNG

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

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF. P239.536*

REF. P239.136

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P239.136	36	9,0	5,50	1
P239.536*	36	9,0	5,50	1

*ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING / ANTI-ADHÉSIF / ANTIHAFTBESCHICHTUNG



ALUMINIO DE FUNDICIÓN. FONDO INDESTRUCTIBLE / CAST ALUMINIUM. INDESTRUCTIBLE BASE / FONTE D'ALUMINIUM. FOND INDESTRUCTIBLE / ALUMINIUMGUSS. UNTERBODEN UNZERSTÖRBAR

INDUCTION

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

INDUC GAS VITRO ELECTR OVEN



REF	Ø cm	H cm	U
P149.120	20	5,0	4
P149.124	24	5,0	4
P149.128	28	5,0	4
P149.130	30	5,0	4

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

INDUC GAS VITRO ELECTR OVEN



REF	Ø cm	H cm	U
P149.228	28	7,5	4

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

INDUC GAS VITRO ELECTR OVEN



REF	Ø cm	H cm	U
P149.330	30	9,5	4

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

INDUC GAS VITRO ELECTR OVEN



REF	Ø cm	H cm	U
P150.128	28	1,5	4

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

INDUC GAS VITRO ELECTR OVEN



REF	Ø cm	H cm	U
P142.100	28 x 28	4,0	1

GAS VITRO ELECTR OVEN

ETERNA



Fondo torneado
Ground base
Fond dressé
Gedrehter Unterboden

ESPAÑOL

Gama de aluminio de fundición totalmente indeformable.

ENGLISH

Range of cast aluminium indeformable.

FRANÇAIS

Gamme en fonte d'aluminium indéformable.

DEUTSCH

Produktserie aus aluminiumGuss absolut unverformbar.

P155 Rustidera ovalada con tapa vidrio / Oval dish with glass lid / Cocotte avec couvercle / Co-cotte mit Deckel

GAS VITRO ELECTR OVEN

ETERNA



REF	Ø cm	H cm	U
P155.032	32 x 23	10,5	1

Tapa Pyrex transformable en bandeja de servicio.
Pyrex cover that converts into serving tray.
Couvercle Pyrex transformable en plateau de service.
Pyrex-Deckel, auch als Schale verwendbar.

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

GAS VITRO ELECTR OVEN

ETERNA



REF	Ø cm	H cm	U
P141.020 *	20	5,5	1
P141.024	24	5,8	1
P141.028	28	7,5	1
P141.032	32	8,0	1
P141.036	36	8,5	1
P141.040	40	10,0	1

*MINI-SIZE

IDEA!

Ideal para presentación. Ver en pàg. 138 de Vollrath
Ideal for food presentation. See page 138 of Vollrath
Idéal pour présentation. Voir page 138 de Vollrath
Ideal für die Präsentation. Siehe seite 138 Vollrath

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

GAS VITRO ELECTR OVEN

ETERNA



REF	Ø cm	H cm	U
P151.016 *	16	8,0	1
P151.020	20	9,0	1
P151.024	24	10,0	1
P151.028	28	12,0	1
P151.032	32	14,0	1

*MINI-SIZE

IDEA!

Ideal para presentación. Ver en pàg. 138 de Vollrath
Ideal for food presentation. See page 138 of Vollrath
Idéal pour présentation. Voir page 138 de Vollrath
Ideal für die Präsentation. Siehe seite 138 Vollrath

P152 Rustidera / Roast pan / Plaque à rôtir / Bräter

GAS VITRO ELECTR OVEN



REF	Ø cm	H cm	U
P152.025 *	25 x 20	6,5	1
P152.030	30 x 22	7,0	1
P152.035	35 x 25	7,5	1

IDEA!

*MINI-SIZE

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

P153 Parrilla plana con asas / Hot-plate with handles / Grill plat avec poignées / Flache Bratplatte mit Griffen

GAS VITRO ELECTR OVEN



REF. 153.025

REF	Ø cm	H cm	U
P153.025	25 x 25	2,0	1
P153.034	34 x 26	2,5	1
P153.050	50 x 30	2,5	1



REF. 153.050



REF.153.034

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

GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	U
P150.028	28	2,0	12

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

GAS VITRO ELECTR



REF	cm	H cm	U
P142.000	29x29	4,3	5

PUJADAS 1921

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

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

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

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

Verduras crujientes y carnes tiernas, en cualquier tipo de cocinas, especialmente inducción /

Crunchy vegetables, tender meats, suitable for all types of cuisines, especially induction /

Légumes croquants, viandes tendres, tout type de cuisinières, notamment l'induction /

Knuspriges Gemüse und zartes Fleisch, in allen KüchenTypen, Speziell Induktion.

INDUCTION

GAS VITRO ELECTR

PFOA FREE

ILAG NON STICK SWISS TECHNOLOGY BASIC

BATERÍA DE ACERO DE FUNDICIÓN LIGERO DE FÁCIL MANEJO /
LIGHT CAST STEEL COOKWARE EASY TO USE /
BATTERIE EN FONTE D'ACIER LÉGER, FACILE À MANIPULER /
GESCHIRR AUS LEICHTEM GUSSEISEN FÜR EINE EINFACHE HANDHABUNG

40% MENOS DE PESO QUE LAS SARTENES DE HIERRO TRADICIONAL /
40% LESS WEIGHT THAN TRADITIONAL IRON PANS /
40% DE POIDS EN MOINS PAR RAPPORT AUX POÊLES EN FER TRADITIONNELLES /
40% WENIGER GEWICHT ALS DIE TRADITIONELLEN EISENBRATPFANNEN

TAPA DE CRISTAL INCLUIDA /
GLASS LID INCLUDED /
COUVERCLE EN VERRE INCLUS /
GLASDECKEL INKLUSIVE



MANGO ERGONÓMICO, RESISTENTE AL CALOR /
HEATPROOF ERGONOMIC HANDLE /
MANCHE ERGONOMIQUE, RÉSISTANT À LA CHALEUR /
HITZEBESTÄNDIGER ERGONOMISCHER GRIFF

EXTRAORDINARIAS PROPIEDADES CALÓRICAS.
EXCELENTE Y HOMOGÉNEA DISTRIBUCIÓN DEL CALOR /

EXTRAORDINARY CALORIC PROPERTIES. EXCELLENT AND UNIFORM HEAT DISTRIBUTION /

PROPRIÉTÉS CALORIQUES EXTRAORDINAIRES.
EXCELLENT ET HOMOGÈNE DISTRIBUTION DE LA CHALEUR /

AUSSERGEWÖHNLICHE KALORISCHE EIGENSCHAFTEN
EXZELLENTE UND GLEICHMÄSSIGE HITZEVERTEILUNG

TRES CAPAS DE ANTIADHERENTE DE ÚLTIMA GENERACIÓN, LIBRE DE PFOA /
LAST GENERATION THREE LAYERS NON-STICK COATING. PFOA FREE /
TROIS COUCHE ANTI-ADHÉSIVE DE DENIÈRE GÉNERATION. LIVRE DE PFOA /
DREIFACHE ANTIHAFTBESCHICHTUNG DER NEUESTEN GENERATIONEN. PFOA FREI

P169 Sartén / Fry pan / Poêle / Bratpfanne

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	U
P169.020	20	20	1
P169.024	24	24	1
P169.028	28	28	1
P169.030	30	30	1

P165 Paellera sin tapa / Paella pan without lid / Plat à paella sans couvercle / Paellapfanne ohne Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P165.024	24	3,0	1,20	1
P165.030	30	3,0	1,90	1
P165.034	34	3,0	2,30	1

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

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P166.032	32	8,0	4,40	1

P166V Wok cónico con tapa / Conical wok with lid / Wok conique avec couvercle / Konischer Wok mit Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P166.032V	32	8,0	4,0	1

P167 Cazuela alta con tapa / Deep casserole with lid / Braisière avec couvercle / Hohe Kasserolle mit Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P167.026	26	10,0	3,40	1
P167.028	28	11,0	3,75	1
P167.030	30	12,0	4,20	1
P167.032	32	13,0	6,00	1

P168 Cazuela baja con tapa / Shallow casserole with lid / Faitout avec couvercle / Flache Kasserolle mit Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P168.024	24	6,0	2,00	1
P168.028	28	7,0	3,00	1
P168.030	30	8,0	3,80	1

INDUC GAS VITRO ELECTR

INDUCTION



ESPAÑOL

Batería especialmente ideada para el equipamiento de Apartamentos, Apart-hoteles y Bungalows.

ENGLISH

Cookware set especially designed for the Apartments, Apart-Hotels and cabin equipment.

FRANÇAIS

Batterie de cuisine spécialement conçue pour équiper DES studios, appart-hôtels et Bungalows.

DEUTSCH

Kochbedarf Speziell designt von Für die Ausstattung von Apartements, Apart-hoteles und Bungalows.

P270 Cacerola alta con tapa / Sauce pot with lid / Braisière avec couvercle / Hohe Kasserolle mit Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P270.024	24	15,0	6,70	1

P271 Cacerola baja con tapa / Casserole with lid / Faitout avec couvercle / Flache Kasserolle mit Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P271.020	20	8,5	2,50	1
P271.024	24	9,5	4,20	1

P272 Cazo / Saucepan / Casserole / Stielkasserolle

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P272.016	16	8,0	1,50	1
P272.018	18	8,5	2,10	1
P272.020	20	8,5	2,50	1

P460 Sartén aluminio antiadherente. Mango baquelita / Aluminium non-stick fry pan. Bakelite handle / Poêle aluminium anti-adhésive. Queue en bakélite / Aluminiumbratpfanne Antihaft. Bakelitestiel

GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	U
P460.018	18	4,0	12
P460.020	20	4,0	12
P460.022	22	4,0	12
P460.024	24	4,0	12
P460.026	26	4,5	12
P460.028	28	4,5	12
P460.030	30	4,5	12
P460.032	32	5,0	12

P34001 Cacillo / Ladle / Louche / Schöpflöffel

Nylon



REF	L cm	Lts	U
P340.010	28,5	0,08	12

P34002 Espumadera / Skimmer / Écumoire / Schaumlöffel

Nylon



REF	L cm	Ø cm	U
P340.020	27	10,7	12

P34003 Cuchara de servicio / Serving spoon / Cuillère de service / Servierlöffel

Nylon



REF	L cm	U
P340.030	27,5	12

P34004 Espátula / Turner / Spatule / Pfannenwender

Nylon



REF	L cm	U
P340.040	28,5	12

P34005 Espátula wok / Wok spatula / Spatule wok / Wokspachtel

Nylon



REF	L cm	U
P340.050	27,5	12

P34006 Espátula pastelera / Baker spatula / Palette / Kuchenheber

Nylon



REF	L cm	U
P340.060	29	12

P34007 Cuchara espagueti / spaghetti server / Cuillère à spaghetti / Spaghettilöffel

Nylon



REF	L cm	U
P340.070	29	12

P34008 Tenedor / Meat fork / Fourchette / Fleischgabel

Nylon



REF	L cm	U
P340.080	29,5	12

P34009 Pinza / Tong / Pince / Zange

Nylon



REF	L cm	U
P340.090	30,5	12

P33614 Pinza / Tong / Pince / Zange

-40ºC +210ºC

Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon



REF	L cm	U
P33.614	34,5	12

P33601 Cacillo / Ladle / Louche / Schöpflöffel

-40ºC +210ºC

Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon



REF	L cm	Lts	U
P33.601	32	0,08	12

P33602 Espumadera / Skimmer / Écumoire / Schaumlöffel

-40ºC +210ºC

Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon



REF	L cm	Lts	U
P33.602	35	11,5	12

P33603 Cuchara de servicio / Serving spoon / Cuillère de service / Servierlöffel

-40ºC +210ºC

Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon



REF	L cm	U
P33.603	34,5	12

P33604 Espátula / Turner / Spatule / Pfannenwender

-40ºC +210ºC

Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon



REF	L cm	U
P33.604	35,5	12

P33605 Batidor / Whisk / Fouet / Rührbesen

-40ºC +210ºC

Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon



REF	L cm	U
P33.605	32	12

P33607 Cuchara espagueti / Spaghetti server / Cuillère à spaghetti / Spaghettilöffel

-40ºC +210ºC

Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon



REF	L cm	U
P33.607	34,5	12

P33608 Espátula pastelera / Baker spatula / Palette / Kuchenheber

-40ºC +210ºC

Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon



REF	L cm	U
P33.608	32,5	12

P33610 Espátula wok / Wok spatula / Spatule wok / Wokschaufel

-40ºC +210ºC

Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon

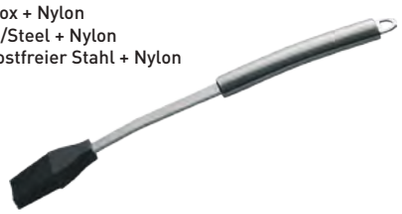


REF	L cm	U
P33.610	35	12

P33612 Pincel de silicona / Silicone brush / Pinceau silicone / Silikonpinsel

-40ºC +210ºC

Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon



REF	L cm	U
P33.612	29,5	12

P32902 Abridor de botellas y latas / Bottle and can opener / Ouvre bouteilles et boîtes / Flaschen- und Dosenöffner



REF	Lts	U
P32.902	17	12

P32905 Descorazonador manzanas / Apple corer / Vide-pommes / Apfelentkerner



REF	Lts	U
P32.905	20	12

P32908 Pelador patatas / Potato peeler / Eplucheur / Sparschäler



REF	Lts	U
P32.908	19,5	12

P32909 Pelador universal / Universal peller / Eplucheur universel / Universalschäler



REF	Lts	U
P32.909	17	12

P32911 Prensa ajos / Garlic press / Press-ail / Knoblauchpresse



REF	Lts	U
P32.911	18,5	12

P32912 Rallador / Grater / Râpe / Reibe



REF	L cm	U
P32.912	25	12


P. 57


P. 58


P. 71


P. 89


P. 94


P. 96


P. 96


P. 114


P. 115


P. 121


P. 125


P. 249


P. 313


P. 342


P. 353


P. 471


P. 474


P. 486


P. 498


P. 506


P. 510


P. 529


P. 537


P. 541

PIZARRAS PRESENTACIÓN / SLATES BOARDS / PLATEAUX ARDOISE / SCHIEFERPLATTE





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

3.1 CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER 152

INOX 18/10 / 18/10 ST/STEEL / INOX 18/10 / EDELSTAHL 18/10 158

CUBETAS GN SP3 / SP3 GN PANS / BACS GN SP3 / GASTRONORM BEHÄLTER SP3 / 161

COMPLEMENTOS GASTRONORM / GASTRONORM ACCESSORIES / ACCESSOIRES GASTRONORME / GASTRONORM ASSESSOIRES 165

CON FONDO DIFUSOR / WITH SANDWICH BOTTOM / AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR / MIT SANDWICHBODEN 167

POLICARBONATO / POLYCARBONATE / POLYCARBONATE / POLYCARBONAT 168

SIN BISFENOL-A / BISPHENOL-A FREE / SANS BISPHÉNOL-A / OHNE BISFENOL-A 170

POLIPROPILENO / POLYPROPYLENE / POLYPROPYLÈNE / POLYPROPYLEN 172

VIOLET COLLECTION 174

3.2 CESTAS PARA VAJILLA / DISHWASHER RACKS / CASIERS À VAISSELLE / SPÜLMASCHINENKÖRBE 176

CESTAS BASE Y SUPLEMENTOS / RACKS AND EXTENDERS / PANIERS BASE ET RÉHAUSSE / BASISKÖRBE UND ERWEITERUNGEN 180

CESTAS PARA TAZAS / CUP RACKS / CASIERS À TASSES / TASSENKÖRBE 186

COMPLEMENTOS / COMPLEMENTS / COMPLÉMENTS/ ZUBEHÖR 187

CESTAS PARA PLATOS / PLATE RACKS / CASIERS ASSIETTES / TELLERSPÜLKÖRBE 188

CESTAS SIGNATURE / SIGNATURE RACKS / CASIERS SIGNATURE / SPÜLKÖRBE SIGNATURE 192

3.3 CARROS / TROLLEYS / CHARIOTS / SERVIERWAGEN 198

CARROS DE SERVICIO EN MADERA / WOODEN SERVING TROLLEYS / CHARIOTS DE SERVICE EN BOIS / SERVIERWAGEN AUS HOLZ 198

CARROS DE SERVICIO ALUMINIO / ALUMINIUM SERVING TROLLES / CHARIOTS DE SERVICE EN ALUMINIUM / SERVICEWAGEN AUS ALUMINIUM 202

CARROS DE SERVICIO ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL SERVING TROLLEYS / CHARIOTS DE SERVICE EN ACIER INOXYDABLE / SERVIERWAGEN AUS EDELSTAHL 203

CARROS GUÍAS EN ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL RAIL TROLLEYS / CHARIOTS À GLISSIÈRES EN ACIER INOXYDABLE / SERVIERWAGEN MIT EINSCHÜBEN AUS EDELSTAHL 207

CARROS ESPECIALES / SPECIAL TROLLEYS / CHARIOTS SPÉCIAUX / SPEZIALWAGEN 213

3.4 ESTANTERÍAS / SHELVING / ÉTAGÈRES / REGALE 218

COMPONENTES ESTANTERÍA / SHELVING PARTS / COMPONENTS ÉTAGÈRES / REGAL KOMPONENTEN 222

KIT ESTANTERÍA / SHELVING KITS / KITS ÉTAGÈRES / REGAL SETS 226

CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER

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 ranges, in-house manufacturing, of gastronorm containers in the market

FRANÇAIS

Suivant la norme en-631.2 Pujadas propose une des gammes de bacs gastronorme de propre fabrication des plus spécialisés du marché

DEUTSCH

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

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



- BORDES REFORZADOS / REINFORCED EDGES / BORDS RENFORCÉS / VERSTÄRKTE RÄNDER
- GEOMETRÍA ADAPTADA: + LIMPIEZA + CAPACIDAD / RADIOUS SPECIALLY DESIGNED FOR: + CAPACITY + CLEANING / GÉOMÉTRIE ADAPTÉE: + PROPRETÉ + CAPACITÉ / RADIUS SPEZIELL DESIGNT: + KAPAZITÄT + REINIGUNG

SUPER PAN 3

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



- ESQUINAS REFORZADAS CON FORMA DE PICO / REINFORCED SPOUTED-SHAPE CORNERS / COINS RENFORCÉS EN FORME DE BEC / VERSTÄRKTE ECKEN IN AUSGIESSFORM
- APILADO ANTIATASCOS / ANTI-JAM STACKING LUGS / POINTES D'EMPILAGE ANTI-COINCEMENT / VERKEILUNG SICHERE STAPELNASEN
- RADIO ESTRECHO / NARROW RADIUS / RAYON ÉTROIT / ENGEN RADIUS
- BORDES APLANADOS DE LA FUENTE / FLATTENED PAN EDGES / BORDS DE BACS GN APLATIS / ABGEFLACHTE WANNENKANTEN VERHINDERN

POLICARBONATO / POLICARBONATO / POLYCARBONATE / POLYCARBONAT

- - 40 ºC
- + 130 ºC



- BORDES REFORZADOS / REINFORCED RIMS / BORDS RENFORCÉS / VERSTÄRKTE RÄNDER
- MARCAJE MODELO CUBETA / CONTAINER MODEL / TYPE DE BAC MODELMARKIERUNG AM BEHÄLTER
- TEXTURA PARA EVITAR RALLADAS / TEXTURING CORNERS TO AVOID SCRATCHING / CÔTÉS GRANITÉS POUR ÉVITER RAYURES / STRUKTUR UM VERKRATZUNGEN ZU VERHINDERN
- MAYOR GROSOR / THICKER / PLUS ÉPAIS / DICKER
- GRADUACIÓN EXTERNA DE CAPACIDAD / GRADUATIONS MARKED EXTERNALLY / ÉCHELLE DE GRADUATIONS À L'EXTÉRIEUR / EXTERNE SKALIERUNG DES FASSUNGSVERMÖGEN
- CARACTERÍSTICAS MARCADAS EN EL FONDO / MAIN FEATURES MARKED ON THE BASE / CARACTERISTIQUES MARQUÉS AU FOND / EIGENSCHAFTEN IM BODEN MARKIERT

SIN BISFENOL-A / BISPHENOL-A FREE / SANS BISPHÉNOL-A / OHNE BISFENOL-A

- - 40 ºC
- + 90 ºC

POLIPROPILENO / POLYPROPYLENE / POLYPROPYLÈNE / POLYPROPYLEN

- - 40 ºC
- + 110 ºC



- HERMÉTICO CON TAPA POLINORM / HERMETIC WITH POLINORM LID / HERMETIQUE AVEC COUVERCLE POLINORM / HERMETISCH MIT POLINORM DECKEL
- BORDES REFORZADOS / REINFORCED RIMS / BORDS RENFORCÉS / VERSTÄRKTE RÄNDER
- MARCAJE MODELO CUBETA / CONTAINER MODEL / TYPE DE BAC / MODELMARKIERUNG AM BEHÄLTER
- TEXTURA PARA EVITAR RALLADAS / TEXTURING CORNERS TO AVOID SCRATCHING / CÔTÉS GRANITÉS POUR ÉVITER RAYURES / STRUKTUR UM KRATZER ZU VERHINDERN
- MAYOR GROSOR / THICKER / PLUS ÉPAIS / DICKER
- GRADUACIÓN EXTERNA DE CAPACIDAD / GRADUATIONS MARKED EXTERNALLY / ÉCHELLE DE GRADUATIONS À L'EXTÉRIEUR / EXTERNE SKALIERUNG DES FASSUNGSVERMÖGEN
- CARACTERÍSTICAS MARCADAS EN EL FONDO / MAIN FEATURES MARKED ON THE BASE / CARACTERISTIQUES MARQUÉS AU FOND / EIGENSCHAFTEN IM BODEN MARKIERT

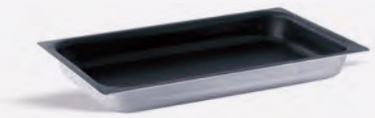
COCCIÓN / COOKING / CUISSON / KOCHEN

PATENTED EXCLUSIVE



GAS VITRO ELECTR OVEN

GN CON FONDO DIFUSOR /
GN PAN WITH SANDWICH BASE /
BAC GN AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR /
GN BACKFORM MIT SANDWICHBODEN



GAS VITRO ELECTR OVEN

GN ALUMINIO ANTIADHERENTE /
NON-STICK ALUMINIUM GN PAN /
BAC GN ANTI-ADHÉSIF EN ALUMINIUM /
GN BACKFORM ALUMINIUM ANTIHAFT



OVEN

BANDEJAS GN ESPECIAL HORNO /
SPECIAL OVEN GN PANS /
PLAQUES SPÉCIALES GN POUR FOUR /
SPEZIELLE GN OFENFORMEN

TRANSPORTE / TRANSPORT / TRANSPORT / TRANSPORT



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

TEMP. 120ºC

HERMÉTICO / HERMETIC
ÉTANCHE / HERMETISCH



POLICARBONATO O CUBETA SIN BISFENOL-A + TAPA POLINORM /
POLYCARBONATE OR BPA FREE + POLINORM LID /
POLYCARBONATE OU SANS BPA + COUVERCLE POLINORM /
POLYCARBONAT ODER OHNE BISFENOL-A BEHÄLTER + POLINORMDECKEL

TEMP. 100ºC



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

TEMP. 90ºC

ALMACENAMIENTO / STORAGE / STOCKAGE / LAGERUNG



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



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



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

V I O L E T

C O L L E C T I O N



ANTIALÉRGICO /
ALLERGEN-FREE /
ANTI ALLERGIQUE /
ANTI ALLERGIE

PRESENTACIÓN / DISPLAY / PRÉSENTATION / PRÄSENTATION



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



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



GN MELAMINA /
MELAMINE GN /
GN MÉLAMINE /
MELAMIN GN

VER PÁGINA / REFER TO PAGE /
VOIR PAGE / SIEHE SEITE
299

	INOX 18/10 / 18/10 ST/STEEL / INOX 18/10 / EDELSTAHL 18/10	SP3 INOX 18/10 / 18/10 ST/STEEL / INOX 18/10 / EDELSTAHL 18/10	INOX 18/10 FONDO DIFUSOR / 18/10 ST/STEEL SANDWICH BOTTOM / INOX 18/10 FOND THERMO-DIFFUSEUR / EDELSTAHL 18/10 SANDWICHBODEN	ALUMINIO ANTIADHERENTE / NON-STICK ALUMINIUM / ALUMINIUM ANTI-ADHÉSIF / ALUMINIUM ANTIHAFT
	 NSF	 NSF	 NSF	 VER PÁGINA / REFER TO PAGE / VOIR PAGE / SIEHE SEITE 54
PRESENTACIÓN / APPEARANCE / PRÉSENTATION / PRÄSENTATION	✓	✓	●	●
RESISTENCIA / ROBUSNESS / ROBUSTESSE / RESISTENZ	✓	✓	✓	●
ALMACENAMIENTO / STORAGE / STOCKAGE / LAGERUNG	✓	✓	●	✗
BAÑO-MARIA / BAIN MARIE / BAIN-MARIE / WASSERBAD	✓	✓	✓	●
TEMPERATURA MAX / TEMPERATURE MAX / TEMPÉRATURE MAX. / MAX. TEMPERATUR	✓	✓	✓	✓
HORNO / OVEN / FOUR / OFEN	✓	✓	✓	✓
MICROONDAS / MICRO-WAVE / MICRO-ONDES / MIKROWELLE	✗	✗	✗	✗
COCCIÓN / COOKING / CUISSON / KOCHEN	●	●	✓	✓
INDUCCIÓN / INDUCTION / INDUCTION / INDUKTION	✗	✗	✓	✗
TRANSPORTE EN CALIENTE / WARM TRANSPORTATION / TRANSPORT CHAUD / WARMER TRANSPORT	✓	✓	✓	●
TAPA POLINORM / POLINORM LID / COUVERCLE POLINORM / POLINORM DECKEL	✓	✓	✓	✗
ANTIATASCOS / ANTI-JAM / ANTI-COINCEMENT / STAPELNASEN /	✗	✓	✗	✗

✓ RECOMENDADO / RECOMMENDED / RECOMMANDÉ / EMPFOHLEN

● ACEPTABLE / SUITABLE / ACCEPTABLE / ANNEHMBAR

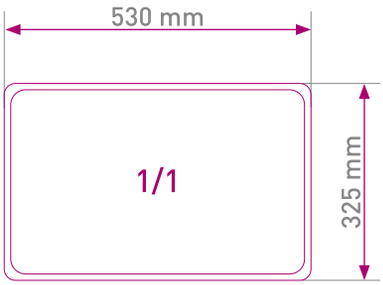
✗ NO RECOMENDADO / NOT RECOMMENDED / PAS RECOMMANDÉ / NICHT EMPFOHLEN

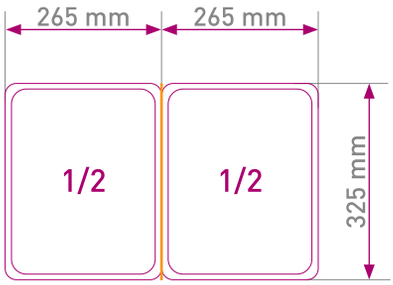
SELECCIÓN CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS SELECTION / SELECTION BACS GASTRONORME / AUSWAHLÜBERSICHT GASTRONORM BEHÄLTER

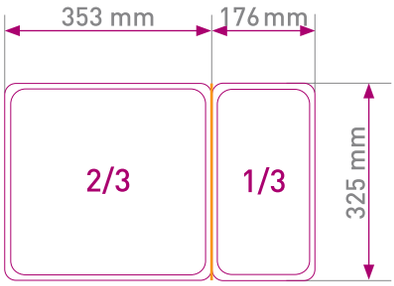
POLICARBONATO / POLYCARBONATE / POLYCARBONATE / POLYCARBONAT	SIN BISFENOL-A / BISPHENOL-A FREE / SANS BISPHÉNOL-A / OHNE BISFENOL-A	POLIPROPILENO / POLYPROPYLENE / POLYPROPYLÈNE / POLYPROPYLEN — VIOLET COLLECTION	MELAMINA* / MELAMINE* / MÉLAMINE* / MELAMIN*
			 VER PÁGINA / REFER TO PAGE / VOIR PAGE / SIEHE SEITE 299
●	●	●	✓
✓	✓	●	✓
✓	✓	●	●
●	●	✗	●
130 ºC	90 ºC	110 ºC	70 ºC
130 ºC	✗	✗	✗
✓	✓	✓	✗
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗
130 ºC	80 ºC	✗	70 ºC
✓	✓	✓	✗
✗	✗	✗	✗

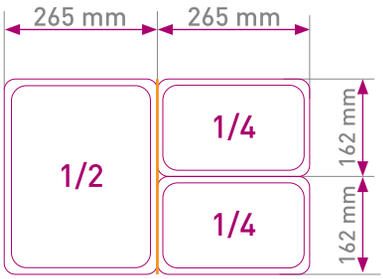
* AMBIENTE HÚMEDO / HUMID ENVIRONMENT / ENVIRONNEMENT HUMIDE / FEUCHTE UMGEBUNG

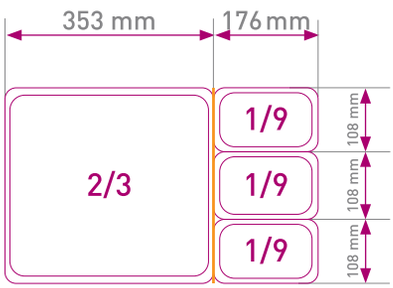
COMBINACIONES / COMBINATIONS / COMBINAISONS / KOMBINATIONEN

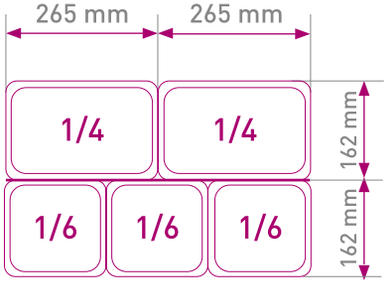


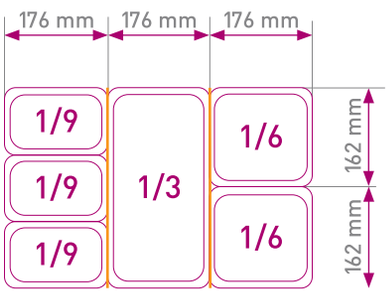


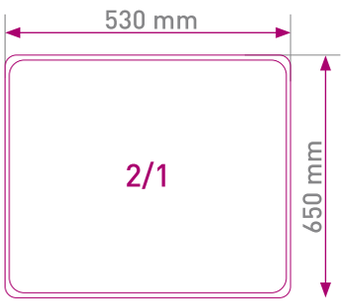












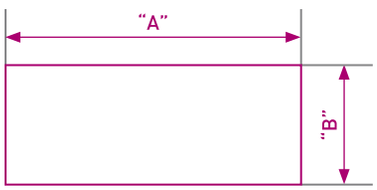
PERFILES DIVISORIOS / ADAPTABLE BARS / BARRETTES DE COMPOSITION / EINSETZBARE PROFILESTEGE

1/1

1/2

MEDIDAS DE ENCASTE / FITTING MEASURES / MESURES D'EMBOÎTEMENT / MASSE DER EINSETZLÖCHER

Modelo	"A"	"B"
2/1	630	510
1/1	510	305
2/3	333	305
1/2	305	245
1/3	305	155
1/4	245	142
1/6	156	142
1/9	156	88





TAPA GN POLINORM® / GN POLYNORM® LID / GN COUVERCLE POLYNORM® / GN POLYNORM® DECKEL

PATENTED EXCLUSIVE



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

P1 P2 P3 P4 P5 P6

ADAPTABLES A / ADJUSTABLES TO / ADAPTABLE À / PASSEND ZU



GN INOXIDABLE /
ST/STEEL GN CONTAINERS /
GN INOXYDABLE /
GN EDELSTAHL BEHÄLTER



GN POLICARBONATO /
POLYCARBONATE GN CONTAINERS /
GN POLYCARBONATE /
GN POLYCARBONAT BEHÄLTER



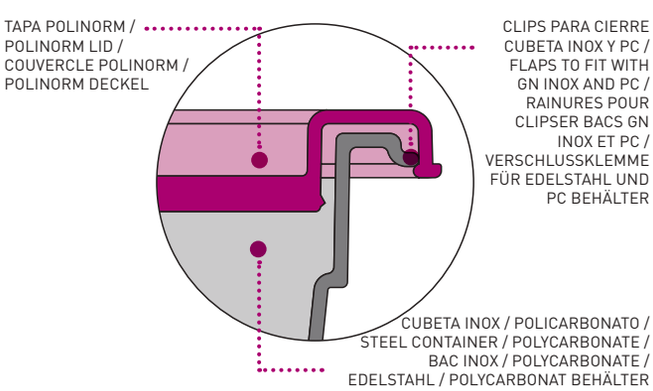
GN SIN BISFENOL-A /
BPA FREE CONTAINER /
SANS BISPHÉNOL-A /
GN BEHÄLTER OHNE BISFENOL-A

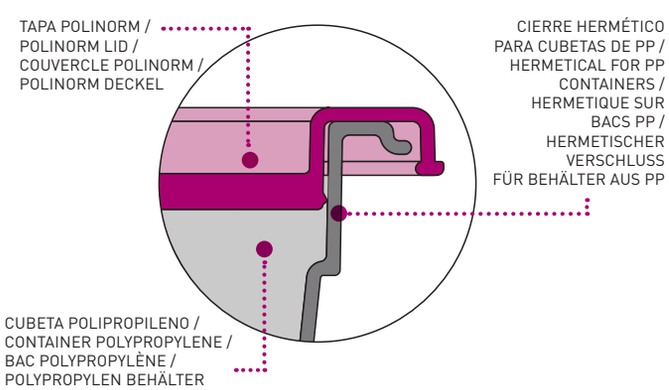


GN POLIPROPILENO /
POLYPROPYLANE GN CONTAINERS /
GN POLYPROPYLÈNE /
POLYPROPYLEN GN BEHÄLTER

**ENCAJE EXTERIOR /
OUTER SIDE FITTING /
EMBOÎTEMENT EXTÉRIEUR /
ÄUSSERE EINSETZFASSUNG**

**ENCAJE INTERIOR /
INNER SIDE FITTING /
EMBOÎTEMENT INTÉRIEUR /
INNERE EINSETZFASSUNG**





2/1 650 x 530 mm

18/10





REF	H mm	Lts	U
P210.201	20	6,20	1
P210.401	40	11,50	1
P210.651	65	18,80	1
P211.001	100	28,90	1
P211.501	150	43,10	1
P212.001	200	52,00	1

1/1 530 x 325 mm

18/10



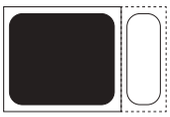


REF	H mm	Lts	U
P110.201	20	2,80	1
P110.401	40	5,10	1
P110.551	55	7,00	1
P110.651	65	8,30	1
P111.001	100	14,20	1
P111.501	150	20,20	1
P112.001	200	26,00	1

2/3 353 x 325 mm

18/10



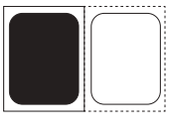


REF	H mm	Lts	U
P230.201	20	1,70	1
P230.401	40	3,10	1
P230.651	65	5,60	1
P231.001	100	8,80	1
P231.501	150	13,20	1
P232.001	200	18,30	1

1/2 325 x 265 mm

18/10





REF	H mm	Lts	U
P120.201	20	1,20	1
P120.401	40	2,20	1
P120.651	65	4,10	1
P121.001	100	6,10	1
P121.501	150	9,10	1
P122.001	200	12,00	1

2/4 530 x 165 mm

18/10



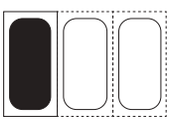


REF	H mm	Lts	U
P240.401	40	1,80	1
P240.651	65	4,00	1
P241.001	100	6,00	1
P241.501	150	10,00	1

1/3 325 x 176 mm

18/10





REF	H mm	Lts	U
P130.201	20	0,80	1
P130.401*	40	1,50	1
P130.651	65	2,50	1
P131.001	100	3,80	1
P131.501	150	5,60	6
P132.001	200	7,30	6

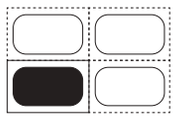
IDEA!

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

1/4 265 x 162 mm

18/10



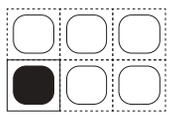


REF	H mm	Lts	U
P140.201	20	0,50	1
P140.651	65	1,70	1
P141.001	100	2,80	1
P141.501	150	4,10	6
P142.001	200	5,00	6

1/6 176 x 162 mm

18/10



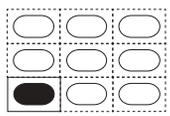


REF	H mm	Lts	U
P160.651	65	1,00	1
P161.001	100	1,60	1
P161.501	150	2,20	6
P162.001	200	2,90	6

1/9 176 x 108 mm

18/10





REF	H mm	Lts	U
P190.651	65	0,60	1
P191.001	100	0,80	1

Fondos perforados para cubetas / Perforated bottoms for containers / Egouttoirs pour bacs / Gelochte Böden für Behälter

Aptos para cubetas SP3 hasta 100 mm de profundidad
Adjustable to SP3 upto 100 mm depth
Adaptables à bags SP3 jusqu'à 100 mm profondeur
Geeignet für Behälter SP3 bis 100 mm tief



REF	Mod	U
P215.000	2/1	1
P115.000	1/1	1
P235.000	2/3	1
P125.000	1/2	1
P135.000	1/3	1
P145.000	1/4	1

Perfiles divisorios / Adaptable bars / Barrettes de composition / Profilstege



REF	H mm	Lts	U
P111.111	1/1	53	1
P122.222	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.
Für die Realisierung aller Kombinationen mit den GN Behälter.

Asas móviles / Falling handles / Anses tombantes / Fallgriffe

Añadir AM a la referencia de la cubeta elegida
Add AM to the GN container reference
Ajouter AM à la référence du bac GN
Fügen Sie die AM zu den ausgewählten Art.Nr. der GN

Apta para todas las medidas de cubetas
Suitable for all GN sizes
Apte sur toutes les dimensions GN
Einsetzbar an alle Grössen der Behälter



		U
Precio cubeta / Container price / Prix bac / Behälterpreis	+6 €	1

Asas fijas / Fixed handles / Anses fixes / Feste Griffe

Añadir AF a la referencia de la cubeta elegida
Add AF to the GN container reference
Ajouter AF à la référence du bac GN
Fügen Sie die AF zu den ausgewählten Art.Nr. der GN

Sólo para cubetas 1/2, 1/3, 1/4 y 1/6
Only for containers 1/2, 1/3, 1/4 and 1/6
Seulement pour bacs 1/2, 1/3, 1/4 et 1/6
Nur für Behälter 1/2, 1/3, 1/4 und 1/6

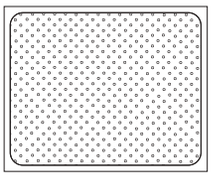


		U
Precio cubeta / Container price / Prix bac / Behälterpreis	+4 €	1

2/1 650 x 530 mm

18/10



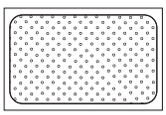


REF	H mm	U
P210.202	20*	1
P210.402	40*	1
P210.652	65*	1
P211.002	100**	1
P211.502	150**	1
P212.002	200**	1

1/1 530 x 325 mm

18/10



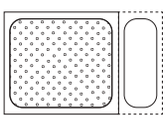


REF	H mm	U
P110.202	20*	1
P110.402	40*	1
P110.552	55*	1
P110.652	65*	1
P111.002	100**	1
P111.502	150**	1
P112.002	200**	1

2/3 353 x 325 mm

18/10



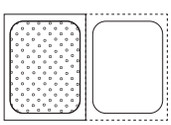


REF	H mm	U
P230.202	20*	1
P230.402	40*	1
P230.652	65*	1
P231.002	100**	1
P231.502	150**	1
P232.002	200**	1

1/2 325 x 265 mm

18/10



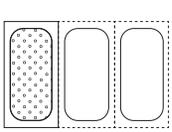


REF	H mm	U
P120.652	65*	1
P121.002	100**	1
P121.502	150**	1
P122.002	200**	1

1/3 325 x 176 mm

18/10





REF	H mm	U
P130.202	20*	1
P130.402	40*	1
P130.652	65*	1
P131.002	100**	1
P131.502	150**	1
P132.002	200**	1

* Fondo perforado
* Perforated bottom
* Fond perforé
* Gelochter Boden

** Fondo y laterales perforados
** Perforated bottom and sides
** Fonds et latéraux perforés
** Boden und Seiten gelocht

SP3 SUPER PAN 3

**ESQUINAS REFORZADAS CON FORMA DE PICO /
REINFORCED SPOUTED-SHAPE CORNERS /
COINS RENFORCÉS EN FORME DE BEC /
VERSTÄRKTE ECKEN IN AUSGIESSFORM**



**APILADO ANTIATASCOS /
ANTI-JAM STACKING LUGS /
POINTES D'EMPILAGE ANTI-COINCEMENT /
VERKEILUNG SICHERE STAPELNASEN**

**RADIO ESTRECHO /
NARROW RADIUS /
RAYON ÉTROIT /
ENGEN RADIUS**

**BORDES APLANADOS /
FLATTENED PAN EDGES /
BORDS DE BACS GN APLATIS /
ABGEFLACHTE WANNENKANTEN VERHINDERN**

1/1 530 x 325 mm

18/10



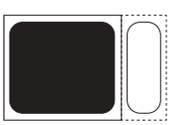


REF	H mm	Lts	U
90002	20	-	6
90012	40	5,4	6
90052	55	7,3	6
90022	65	8,5	6
90042	100	13,4	6
90062	150	19,9	6
90082	200	26,1	6

2/3 353 x 325 mm

18/10



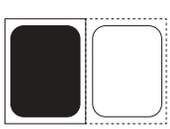


REF	H mm	Lts	U
90102	20	-	6
90112	40	3,4	6
90122	65	5,4	6
90142	100	8,0	6
90162	150	11,9	6
90182	200	15,5	6

1/2 325 x 265 mm

18/10





REF	H mm	Lts	U
90202	20	-	6
90212	40	2,4	6
90252	55	3,3	6
90222	65	3,8	6
90242	100	6,0	6
90262	150	8,9	6
90282	200	11,6	6

2/4 530 x 165 mm

18/10



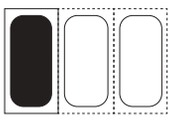


REF	H mm	Lts	U
90502	20	-	6
90512	30	2,4	6
90552	55	3,1	6
90522	65	3,7	6
90542	100	5,7	3
90562	150	8,2	3

1/3 325 x 176 mm

18/10



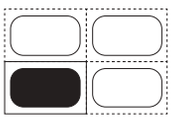


REF	H mm	Lts	U
90302	20	-	6
90312	40	1,6	6
90352	55	2,0	6
90322	65	2,4	6
90342	100	3,7	6
90362	150	5,5	6
90382	200	7,1	3

1/4 265 x 162 mm

18/10



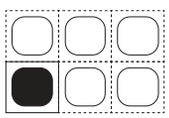


REF	H mm	Lts	U
90402	20	-	6
90412	40	1,1	6
90452	55	1,5	6
90422	65	1,7	6
90442	100	2,6	6
90462	150	3,8	6
90482	200	4,8	3

1/6 176 x 162 mm

18/10



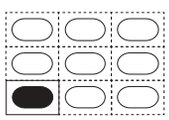


REF	H mm	Lts	U
90622	65	1,1	6
90642	100	1,6	6
90662	150	2,3	6
90682	200	3,0	6

1/9 176 x 108 mm

18/10





REF	H mm	Lts	U
90922	65	0,60	6
90942	100	0,80	6

93100 Tapa / Lid / Couvercle / Deckel

18/10

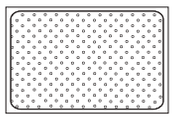


REF	Mod	U
93100	1/1	6
93110	2/3	6
93200	1/2	6
93500	2/4	6
93300	1/3	6
93400	1/4	6

1/1 530 x 325 mm

18/10





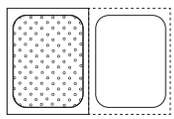
REF	H mm	U
90013	40	6
90053	55	6
90023	65	6
90043	100	6
90063	150	6

Perforado.
Perforated.
Perforé.
Gelochter.

1/2 325 x 265 mm

18/10





REF	H mm	U
90213	40	6
90223	65	6
90243	100	6
90263	150	6

Perforado.
Perforated.
Perforé.
Gelochter.

TAPAS Y FONDOS PERFORADOS*, SE PUEDEN UTILIZAR LOS DE LA GAMA DE CUBETAS INOX.
*Fondos hasta 100 mm de profundidad.

LIDS AND FALSE BOTTOMS*, USE THE SAME AS OUR STANDARD RANGE
*False bottoms just to 100 mm depth.

COUVERCLES AND EGOUTTOIRS*, UTILIZER LES MEMES QUE LA GAMME STANDARD
*Egouttoirs jusqu'à 100 mm profondeur.

GELOCHTE DECKEL UND BÖDEN*, ES KÖNNEN DIE AUS DER EDELSTAHLBEHÄLTER-REIHE VERWENDET WERDEN
*Tiefen bis 100 mm

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN



VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN



Tapa Polinorm® / Polinorm® Lid / Couvercle Polinorm® / Polinorm® Deckel

PATENTED EXCLUSIVE



Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama **SP3** / St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for **SP3** range / Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme **SP3** / GN Behälter rostfrei, PC, ohne Bisfenol-A und PP. Edelstahlbehälter GN, PC, ohne Bisphenol-A und PP. Nicht geeignet für SP3

REF	Mod	U
P110.0 + COLOR	1/1	30
P120.0 + COLOR	1/2	60
P130.0 + COLOR	1/3	30
P140.0 + COLOR	1/4	30
P160.0 + COLOR	1/6	60
P190.0 + COLOR	1/9	30

Ref. color tapa / Ref. colour lid / Ref. couleur couvercle / Art.Nr. Deckelfarbe

P1 P2 P3 P4 P5 P6

Tapa / Lid / Couvercle / Deckel

18/10



REF	Mod	U
P110.000	1/1	1
P230.000	2/3	1
P120.000	1/2	1
P130.000	1/3	1
P140.000	1/4	1
P160.000	1/6	1
P190.000	1/9	1

Tapa plana sin asa / Flat lid without handle / Couvercle plat sans anse / Flacher Deckel ohne Griff



REF	Mod	U
P110.005	1/1	1
P120.005	1/2	1

Tapa hermética / Hermetic lid / Couvercle étanche / Hermetischer Deckel

18/10



Detalle silicona
Silicone joint
Joint silicone
Detail Silikon



REF	Mod	U
P110.004	1/1	1
P120.004	1/2	1
P130.004	1/3	1
P140.004	1/4	1
P160.004	1/6	1

Tapa orificio asas / Lid with splits for handles / Couvercle avec encoche pour anses / Deckel mit Öffnug für Griffe

18/10



REF	Mod	U
P110.001	1/1	1
P230.001	2/3	1
P120.001	1/2	1
P130.001	1/3	1
P140.001	1/4	1
P160.001	1/6	1

Tapa orificio cacillo / Lid with split for ladle / Couvercle avec encoche pour louche / Deckel mit Öffnung für Löffel

18/10



REF	Mod	U
P110.002	1/1	1
P120.002	1/2	1
P130.002	1/3	1
P140.002	1/4	1
P160.002	1/6	1

19196 / 19184 Placa adaptadora angular / Angled Adaptor Plate / Plaque intermédiaire inclinée / Gewinkelte Adapterplatte



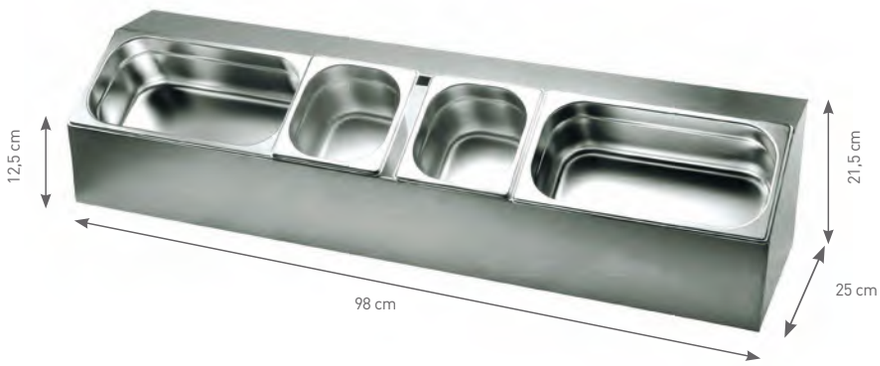
Eleva las cubetas para mejorar la presentación de los alimentos /
Elevates pans to enhance food presentation /
Élévage des bacs pour améliorer la présentation des aliments /
Erhöhte Pfannen zur Verbesserung der Lebensmittelpräsentation

REF	cm	TIPO / TYPE	U
19196	53 x 32,5 x 7,0	1 GN 1/1 (6º)	2
19184	53 x 32,5 x 5,5	2 GN 1/2 (8,2º)	1





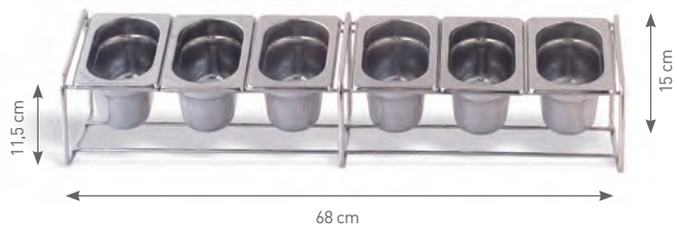
P100.002P Presentador 6 cubetas GN 1/6 inox / St/Steel stand 6 slots GN 1/6 Support bacs pour 6 GN 1/6 inox / Edelstahl Ständer für 6 GN Behälter 1/6



REF	U
P100.002P	1

No incluye cubetas
Contaniers not included
Bacs non inclus
Behälter nicht inklusive

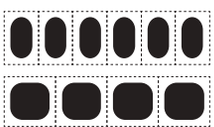
P100.004P Presentador cubetas GN / Stand for GN containers / Support pour bacs GN / Ständer für GN Behälter



REF		U
P100.004P	Soporte solo / Only stand / Support seul / Nur Ständer	1

REF	CONJUNTO / SET / LOT / SET	U
P100.005P	6 - GN 1/9 65 mm	1
P100.006P	6 - GN 1/9 100 mm	1
P100.008P	4 - GN 1/6 100 mm	1

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

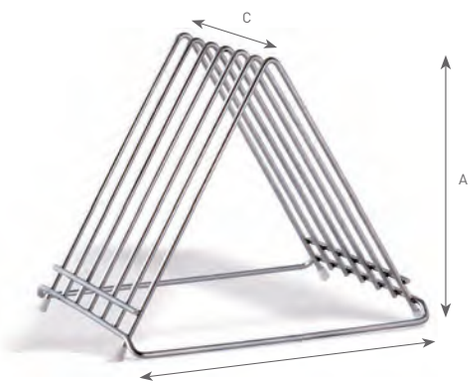


6-GN 1/9
4-GN 1/6

En profundidades 65 y 100 mm
65 or 100 mm deep
Profondeurs 65 ou 100 mm
In Tiefen von 65 und100 mm

Adaptable a cubetas GN policarbonato y polipropileno
Adjustable to GN container in polycarbonate and polypropylene
Adapté à bacs GN en polycarbonate et polypropylène
Passend für GN Behälter aus Polycarbonat und Polypropylen

P100.003P Soporte para tapas GN / Stand for GN lids / Support pour couvercles GN / Ständer für GN Deckel





REF	A cm	B cm	C cm	U
P100.003P	27	31	27	1

Para 6 tapas	Distancia entre varillas 2,5 cm
For 6 lids	Distance between wires 2,5 cm
Pour 6 couvercles	Distance entre fils 2,5 cm
Für 6 Deckel	Abstand zwischen den Stäben 2,5 cm

IDEA!

Ideal para tablas de corte. Ver página 116-118
Perfect for cutting boards. Refer to page 116-118
Ideal pour planches à découper. Voir page 116-118
Ideal für Schneidbretter. Siehe Seiten 116-118

NSF

OVEN

+232,2ºC

PATENTED EXCLUSIVE

ESPAÑOL

Fija la tapa, el papel de aluminio o el papel film, a la cubeta, para un transporte y almacenamiento seguro. Apta para lavavajillas. Fácil de usar.

ENGLISH

Attach the lid, aluminium foil or cling film to the tray for secure transport or storage. Dishwasher safe. Easy to use.

FRANÇAIS

Fixe le couvercle, le papier d'aluminium ou le film alimentaire au bac pour transport et stockage de façon sûre. Va au lave-vaisselle. Facile à utiliser.

DEUTSCH

Befestigen Sie den Deckel, die Alu- oder Frischhaltefolie am Behälter für einen sicheren Transport und eine sichere Lagerung. Spülmaschinengeeignet. Einfache bedienung



Scan me

Click me



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

OVEN

+232,2ºC

PATENTED EXCLUSIVE

NSF



REF	TIPO / TYPE	U
N-0001B	1/1	24
N-0002B	1/2	24
N-0003B	1/3	24
N-0006B	1/6	24

N-0001G Banda selladora silicona GN. Gris / GN Pan Band. Grey / Bande à silicone GN. Gris / GN-Silikon-Band. Grau /

OVEN

+232,2ºC

PATENTED EXCLUSIVE

NSF



REF	TIPO / TYPE	U
N-0001G	1/1	24
N-0002G	1/2	24
N-0003G	1/3	24
N-0006G	1/6	24

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN

1/1 Bandeja GN antiadherente / Non-stick GN pan tray /Plaque GN anti-adhésive / Antihaft Tablett GN

ALUMINIO / ALUMINIUM



P. 54

PATENTED EXCLUSIVE

INDUCTION



INDUC GAS VITRO ELECTR OVEN

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.

FRANÇAIS

Bacs GN avec fond thermo-diffuseur apte
sur tout type de cuisinières, surtout
en induction.

DEUTSCH

GN Behälter mit Sandwichboden: Einzigartig,
Geeignet für das Kochen auf Induktionskochfeldern
Mittels Sandwichboden.



Cubeta GN con fondo difusor / Sandwich bottom GN container /
Bac GN avec fond thermo-diffuseur / GN Behälter mit Sandwichboden

INDUC GAS VITRO ELECTR OVEN

PATENTED EXCLUSIVE

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	TIPO / TYPE	H mm	Lts	U
P110.4F1	1/1	40	5,10	1
P110.6F1	1/1	65	8,30	1
P111.0F1	1/1	100	14,20	1
P111.5F1	1/1	150	20,20	1
P120.4F1	1/2	40	2,20	1
P120.6F1	1/2	65	4,10	1
P121.0F1	1/2	100	6,10	1
P121.5F1	1/2	150	9,10	1

Cubeta GN con fondo difusor y asas / Sandwich bottom GN container with handles /
Bac GN avec fond thermo-diffuseur et anses / GN Behälter mit Sandwichboden und Griffen

INDUC GAS VITRO ELECTR OVEN

PATENTED EXCLUSIVE

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	TIPO / TYPE	H mm	Lts	U
P111.0F2	1/1	100	14,20	1
P111.5F2	1/1	150	20,20	1

GASTRONORM POLICARBONATO / POLYCARBONATE GASTRONORM / GASTRONORME POLYCARBONATE / GASTRONORM POLYCARBONAT



- 40 ºC
+ 130 ºC

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.

FRANÇAIS

Utilisation : stockage de produits et ingrédients en vrac dans les unités réfrigérées ou placards.
Idéal pour le transport et la cuisson en four micro-ondes.

DEUTSCH

Gebrauch: Lagerung von unverpackten Lebensmittel, Verschiedenen Zutaten in Kühlschränken oder Kühlkammern.
Ideal für die Präsentation des Kalten Buffets.

1/1 530 x 325 mm

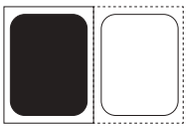




REF	H mm	Lts	U
P110.6C1	65	8,70	12
P111.0C1	100	13,30	12
P111.5C1	150	19,60	12
P112.0C1	200	25,50	6

1/2 325 x 265 mm

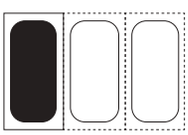




REF	H mm	Lts	U
P120.6C1	65	4,00	30
P121.0C1	100	6,00	24
P121.5C1	150	8,70	24
P122.0C1	200	11,20	18

1/3 325 x 175 mm

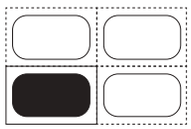




REF	H mm	Lts	U
P130.6C1	65	2,35	18
P131.0C1	100	3,50	12
P131.5C1	150	5,00	12
P132.0C1	200	6,35	6

1/4 265 x 162 mm

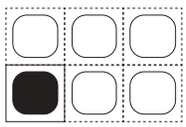




REF	H mm	Lts	U
P140.6C1	65	1,65	18
P141.0C1	100	2,46	18
P141.5C1	150	3,47	12

1/6 176 x 162 mm

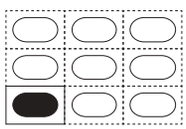




REF	H mm	Lts	U
P160.6C1	65	0,95	30
P161.0C1	100	1,40	24
P161.5C1	150	1,95	24

1/9 176 x 108 mm





REF	H mm	Lts	U
P190.6C1	65	0,54	30
P191.0C1	100	0,77	30

Tapa policarbonato / Polycarbonate lid / Couvercle Polycarbonate / Polycarbonat Deckel



REF	Mod	U
P110.0C1	1/1	30
P120.0C1	1/2	60
P130.0C1	1/3	30
P140.0C1	1/4	30
P160.0C1	1/6	60
P190.0C1	1/9	30

Fondo perforado / Perforated bottom / Fond perforé / Gelochter Boden



REF	Mod	U
P115.0C1	1/1	36
P125.0C1	1/2	24
P135.0C1	1/3	24
P145.0C1	1/4	30
P165.0C1	1/6	30

Tapa Polinorm® / Polinorm® Lid / Couvercle Polinorm® / Polinorm® Deckel

PATENTED EXCLUSIVE

N



REF	Mod	U
P110.0 + COLOR	1/1	30
P120.0 + COLOR	1/2	60
P130.0 + COLOR	1/3	30
P140.0 + COLOR	1/4	30
P160.0 + COLOR	1/6	60
P190.0 + COLOR	1/9	30

Adaptable a / Adjustable to / Adaptable à / Einsetzbar:

Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3 /
St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range /
Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme SP3 /
Edelstahlbehälter GN, PC, ohne Bisphenol-A und PP. Nicht geeignet für SP3

Ref. color tapa /
Ref. colour lid /
Ref. couleur couvercle /
Art.Nr. Deckelfarbe

P1 P2 P3 P4 P5 P6

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



- 40 ºC
+ 90 ºC

ESPAÑOL

Cubetas en copoliester sin Bisfenol-a (100% BPA FREE). Es un material alternativo al policarbonato. Conformes con la norma europea en 631.1 (compatible con los equipos y aparatos gastronorm). Excelente transparencia y resistencia a los impactos. Ideales para almacenar productos en cámaras frigoríficas, de preparación. Cubetas apilables /

ENGLISH

Containers made of copolyester without Bisphenol-a (100% BPA FREE). An alternative material to polycarbonate. Complies with european standard en 631.1 (compatible with gastronorm systems and appliances) excellent transparency and impact resistance. Ideal for storing products in cold rooms, for preparation. Stackable containers /

FRANÇAIS

Bacs en copolyester sans Bisphénol-a (100% BPA FREE). Il s'agit d'un matériau alternatif au polycarbonate. Conformes à la norme européenne en 631.1 (compatible avec les machines et apparells gastronorm). Excellentes transparence et résistance aux chocs. Idéales pour emmagasiner des produits dans des chambres froides, de préparation. Cuvettes empilables.

DEUTSCH

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

1/1 530 x 325 mm

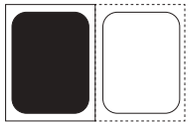




	REF	H mm	Lts	U
	P110.6BF	65	8,70	12
	P111.0BF	100	13,30	12
	P111.5BF	150	19,60	12
N	P112.0BF	200	25,50	6

1/2 325 x 265 mm

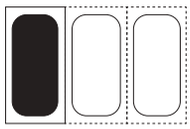




	REF	H mm	Lts	U
	P120.6BF	65	4,00	30
	P121.0BF	100	6,00	24
	P121.5BF	150	8,70	24
N	P122.0BF	200	11,20	18

1/3 325 x 175 mm

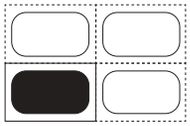




	REF	H mm	Lts	U
	P130.6BF	65	2,35	18
	P131.0BF	100	3,50	12
	P131.5BF	150	5,00	12
N	P132.0BF	200	6,35	6

1/4 265 x 162 mm

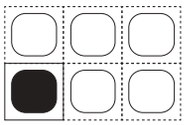




REF	H mm	Lts	U
P140.6BF	65	1,65	18
P141.0BF	100	2,46	18
P141.5BF	150	3,47	12

1/6 176 x 162 mm

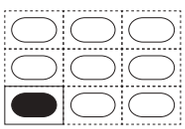




REF	H mm	Lts	U
P160.6BF	65	0,95	30
P161.0BF	100	1,40	24
P161.5BF	150	1,95	24

1/9 176 x 108 mm





REF	H mm	Lts	U
P190.6BF	65	0,54	30
P191.0BF	100	0,77	30

Tapa gastronorm / Gastronorm lid / Couvercle gastronorme / Gastronorm Deckel



REF	Mod	U
P110.0BF	1/1	30
P120.0BF	1/2	60
P130.0BF	1/3	30
P140.0BF	1/4	30
P160.0BF	1/6	60
P190.0BF	1/9	30

Fondo perforado / Perforated bottom / Fond perforé / Gelochter Boden



REF	Mod	U
P115.0BF	1/1	36
P125.0BF	1/2	24
P135.0BF	1/3	24
P145.0BF	1/4	30
P165.0BF	1/6	30

Tapa Polinorm® / Polinorm® Lid / Couvercle Polinorm® / Polinorm® Deckel

PATENTED EXCLUSIVE



REF	Mod	U
P110.0 + COLOR	1/1	30
P120.0 + COLOR	1/2	60
P130.0 + COLOR	1/3	30
P140.0 + COLOR	1/4	30
P160.0 + COLOR	1/6	60
P190.0 + COLOR	1/9	30

Adaptable a / Adjustable to / Adaptable à / Einsetzbar:

Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3 / St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range / Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme SP3 / Edelstahlbehälter GN, PC, ohne Bisphenol-A und PP. Nicht geeignet für SP3

Ref. color tapa / Ref. colour lid / Ref. couleur couvercle / Art.Nr. Deckelfarbe

P1 P2 P3 P4 P5 P6

PATENTED EXCLUSIVE





- 40 ºC
+ 110 ºC

ESPAÑOL

Utilización: almacenamiento de productos a granel, 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.

FRANÇAIS

Utilisation: stockage de produits et ingrédients en vrac dans des unités réfrigérées OU PLACARDS.
Idéal pour le transport et la cuisson en FOUR micro-ondes.

DEUTSCH

Gebrauch: Lagerung von unverpackten Lebensmittel, Verschiedenen Zutaten in Kühlschränken oder Kühlkammern.
Ideal für den Transport oder zum Kochen in Mikrowellen.

Tapa Polinorm® / Polinorm® Lid / Couvercle Polinorm® / Polinorm® Deckel

PATENTED EXCLUSIVE

N



Adaptable a / Adjustable to / Adaptable à / Einsetzbar:

Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3 /
St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range /
Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme SP3 /
Edelstahlbehälter GN, PC, ohne Bisphenol-A und PP. Nicht geeignet für SP3

REF	Mod	U
P110.0 + COLOR	1/1	30
P120.0 + COLOR	1/2	60
P130.0 + COLOR	1/3	30
P140.0 + COLOR	1/4	30
P160.0 + COLOR	1/6	60
P190.0 + COLOR	1/9	30

Ref. color tapa /
Ref. colour lid /
Ref. couleur couvercle /
Art.Nr. Deckelfarbe

P1 P2 P3 P4 P5 P6

1/1 530 x 325 mm

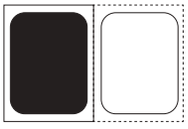




REF	H mm	Lts	U
P110.6P1	65	8,70	12
P111.0P1	100	13,30	12
P111.5P1	150	19,60	12
P112.0P1	200	25,50	6

1/2 325 x 265 mm

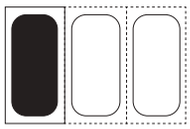




REF	H mm	Lts	U
P120.6P1	65	4,00	30
P121.0P1	100	6,00	24
P121.5P1	150	8,70	24
P122.0P1	200	11,20	18

1/3 325 x 175 mm

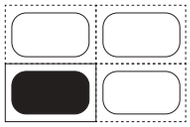




REF	H mm	Lts	U
P130.6P1	65	2,35	18
P131.0P1	100	3,50	12
P131.5P1	150	5,00	12
P132.0P1	200	6,35	6

1/4 265 x 162 mm

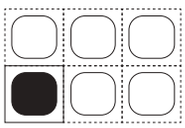




REF	H mm	Lts	U
P140.6P1	65	1,65	18
P141.0P1	100	2,46	18
P141.5P1	150	3,47	12

1/6 176 x 162 mm

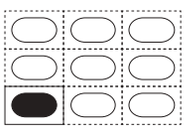




REF	H mm	Lts	U
P160.6P1	65	0,95	30
P161.0P1	100	1,40	24
P161.5P1	150	1,95	24

1/9 176 x 108 mm





REF	H mm	Lts	U
P190.6P1	65	0,54	30
P191.0P1	100	0,77	30

Tapa policarbonato / Polycarbonate lid / couvercle Polycarbonate / Polycarbonat Deckel



REF	Mod	U
P110.0C1	1/1	30
P120.0C1	1/2	60
P130.0C1	1/3	30
P140.0C1	1/4	30
P160.0C1	1/6	60
P190.0C1	1/9	30

Fondo perforado / Perforated bottom / Fond perforé / Gelochter Boden



REF	Mod	U
P115.0P1	1/1	36
P125.0P1	1/2	24
P135.0P1	1/3	24
P145.0P1	1/4	30
P165.0P1	1/6	30

GASTRONORM POLIPROPILENO / POLYPROPYLENE GASTRONORM / GASTRONORME POLYPROPYLÈNE / POLYPROPYLEN GASTRONORM

N



- 40 ºC
+ 110 ºC

VIOLET
COLLECTION

P. 79

ESPAÑOL

Utilización: almacenamiento de productos a granel, ingredientes varios en neveras o cámaras frigoríficas. Ideal para transporte y cocción en microondas.

FRANÇAIS

Utilisation: stockage de produits et ingrédients en vrac dans des unités réfrigérées ou placards. Idéal pour le transport et la cuisson en four micro-ondes.

ENGLISH

Use to store bulk products and ingredients in coolers, freezers or pantry. H ighly recommended for transportation and micro-waves cooking.

DEUTSCH

Gebrauch: lagerung von unverpackten lebensmittel, verschiedenen zutaten in kühlschränken oder kühlkammern. Ideal für den transport oder zum kochen in mikrowellen.

Cubetas Gastronorm / Gastronorm containers / Bacs Gastronorme / Gastronorm behälter

N



REF	TIPO / TYPE	H mm	Lts	U
P111.5P6	1/1	150	19,60	1
P121.5P6	1/2	150	8,70	1
P131.5P6	1/3	150	5,00	1
P161.5P6	1/6	150	1,95	1

Tapa Polinorm® / Polinorm® Lid / Couvercle Polinorm® / Polinorm® Deckel



REF	Mod	U
P110.0P6	1/1	30
P120.0P6	1/2	60
P130.0P6	1/3	30
P160.0P6	1/6	60

N

Ref. color tapa / Ref. colour lid / Ref. couleur couvercle / Art.Nr. Deckelfarbe

P6

Adaptable a / Adjustable to / Adaptable à / Einsetzbar:

Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3 / St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range / Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme SP3 / Edelstahlbehälter GN, PC, ohne Bisphenol-A und PP. Nicht geeignet für SP3



PATENTED EXCLUSIVE

FLAP RACK® by pujadas®

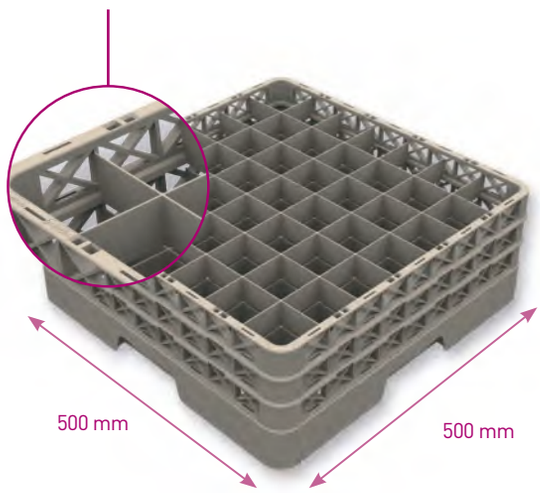
A VOLLRATH® COMPANY

Sistema de montaje y desmontaje fácil , seguro y sencilla personalización /
Easy assembly and disassembly system, safe and simple customization /
Système de montage et démontage facile, sûr et de simple personnalisation /
Einfaches montage- und demontagesystem, sichere und einfache personalisierung

Apilables con otras cestas del mercado, refuerzo de doble pared (anti-golpes) /
Stackable with other market racks reinforced double-wall (anti-shock) /
Empilable avec d'autres paniers du marché, renforcé avec double paroi (anti-choc) /
Stapelbar mit anderen körben auf dem markt, verstärkt mit doppelwand (anti-stoss)

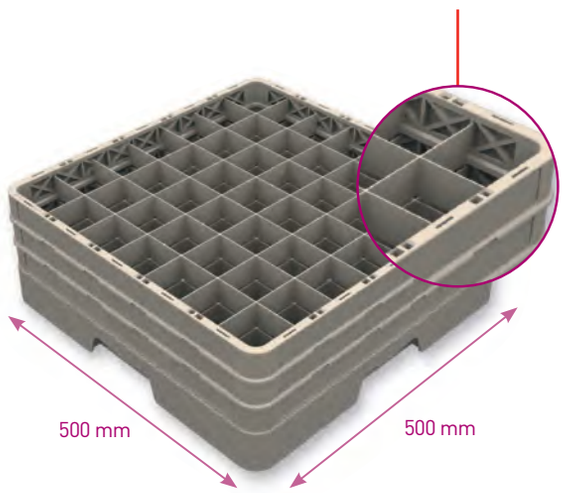
ABIERTA / OPENED / OUVERT / OFFEN

APERTURAS PARA MÁXIMA LIMPIEZA
OPENINGS FOR MAXIMUM CLEANING
OUVERTURES POUR UN NETTOYAGE PERFORMANT
ÖFFNUNGEN FÜR MAXIMALE REINIGUNG



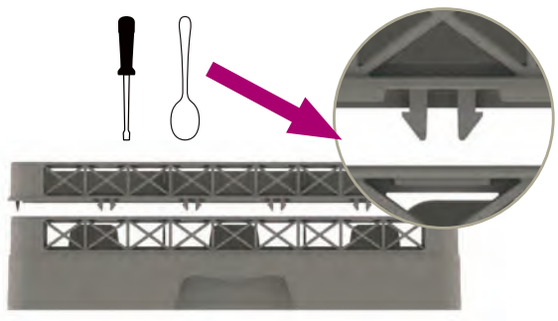
CERRADA / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

IDEALES PARA EL TRANSPORTE Y EL ALMACENAMIENTO
IDEAL FOR TRANSPORTING AND STORING
IDÉAL POUR LE TRANSPORT ET LE STOCKAGE
IDEAL FÜR DEN TRANSPORT UND LAGERUNG



ESCOGER LO BUENO Y LO MEJOR A LA VEZ* /
GET THE BEST OF BOTH WORLDS* /
LE BON ET LE MEILLEUR À LA FOIS* /
NEHMEN SIE DAS GUTE UND DAS BESTE AUF EINMAL*

FLAP-RACK®: fácil montaje / desmontaje
FLAP-RACK®: easy to assembly / disassembly
FLAP-RACK®: facile à monter / démonter
FLAP-RACK®: Einfache Montage / Demontage





LAVADO: Mayor limpieza
WASHING: Higher cleaning
LAVAGE: MEILLEUR NETTOYAGE
REINIGUNG: Bessere Reinigung



TRANSPORTE: Mayor seguridad
TRANSPORT: Higher security
TRANSPORT: Plus de securité
TRANSPORT: Höhere Sicherheit



ALMACENAMIENTO: Mayor Higiene
STORING: Higher hygiene
STOCKAGE: Plus hygiénique
LAGERUNG: Höhere Hygiene

* Copolímero altamente resistente a sustancias químicas y temperaturas de hasta 95 ºC.
* Copolymer highly resistant to chemical products and temperatures up to 95 ºC.
* Copolymère très résistant aux produits chimiques et à températures jusqu'à 95 ºC.
* Copolymer höchster Widerstand gegen chemische Substanzen und Temperaturen bis zu 95 ºC.

FLAP RACK® by pujadas®

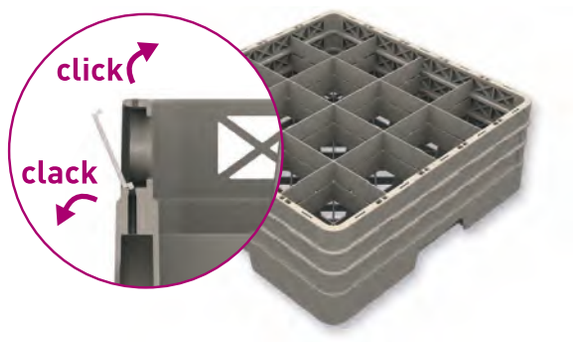
A VOLLRATH® COMPANY

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

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

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

Patentiertes System, welches das einfache öffnen und Schliessen der Spülkorbwände und die Vergrösserung erlaubt



FLAP IDENTIFICADOR

Identificador de colores para cestas y extensiones completamente cerradas. Disponible en 6 colores. Posibilidad de marcar logo cliente.
Colour identification for completely closed racks and extensions. Available in 6 colours. Possible personalisation.
Identificateur en couleurs pour casiers et réhausses complètement fermés. Disponible en 6 couleurs. Personnalisation possible.
Farbindentifikation für Spülkörbe und Vergrösserungen komplett geschlossen. Erhältlich in 6 Farben. Möglichkeit der Markierung mit dem Firmenlogo.


F1 marrón
brown
marron
braun


F4 amarillo
yellow
jaune
gelb


F2 burdeos
burgundy
bordeaux
bordeauxrot


F5 verde
green
vert
grün


F3 azul
blue
bleu
blau


F6 marrón oscuro
dark brown
marron foncé
dunkelbraun



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

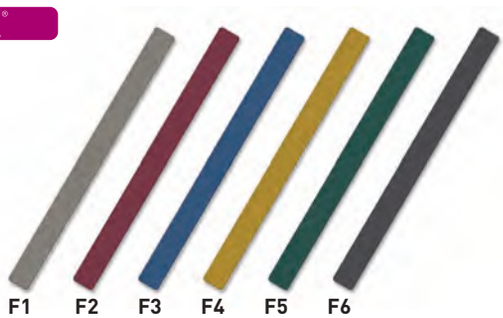




Logo o texto estampado / Hot stamped logo or text /
Logo ou texte gravé / Logo oder Text gestempelt

501F Flap

FLAP RACK®



REF	COLOR / COLOUR / COULEUR / FARBE	U
P501 F1	Marrón / Brown / Marrón / Braun	24
P501 F2	Burdeos / Burgundy / Bordeaux / Bordeauxrot	24
P501 F3	Azul / Blue / Bleu / Blau	24
P501 F4	Amarillo / Yellow / Jaune / Gelb	24
P501 F5	Verde / Green / Vert / Grün	24
P501 F6	Marrón oscuro / Dark brown / Marrón foncé / Dunkelbraun	24

T-VERSION

DISEÑADAS CON UN 17-30% MÁS DE CAPACIDAD PARA VASOS Y COPAS QUE LAS CESTAS TRADICIONALES

DESIGNED TO HOLD 17-30% MORE GLASSWARE THAN A TRADITIONAL RACK

CONÇUS POUR CONTENIR DE 17 À 30 % DE VERRES EN PLUS QU'UN CASIER TRADITIONNEL

NIMMT 17-30 % MEHR GLASER AUF ALS KONVENTIONELLE SPULKORBE

EXTENSORES A PRESIÓN
No se sueltan con el tiempo

SNAP-FIT EXTENDERS
Will not loosen or come apart over time

LES EXTENSIONS À ENCLENCHEMENT
No se délogeront pas au fil des ans

AUFSCHNAPPVERLÄNGERUNGEN
Lösen sich im Laufe der Zeit nicht voneinander ab

DISEÑO DE PERFIL ABIERTO
Permite un lavado y secado
de arriba a abajo y de lado a lado

OPEN PROFILE DESIGN
Allows top-to-bottom and
side-to-side washing and drying

LE CONCEPT À PROFIL OUVERT
Permet un lavage et un séchage
de haut en bas et d'un côté à l'autre

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

MANEJO CÓMODO
Con asas en los cuatro lados

CONVENIENT HANDLING
With handles an all four sides

MANIPULATION PRATIQUE G
râce aux poignées des quatre côtés

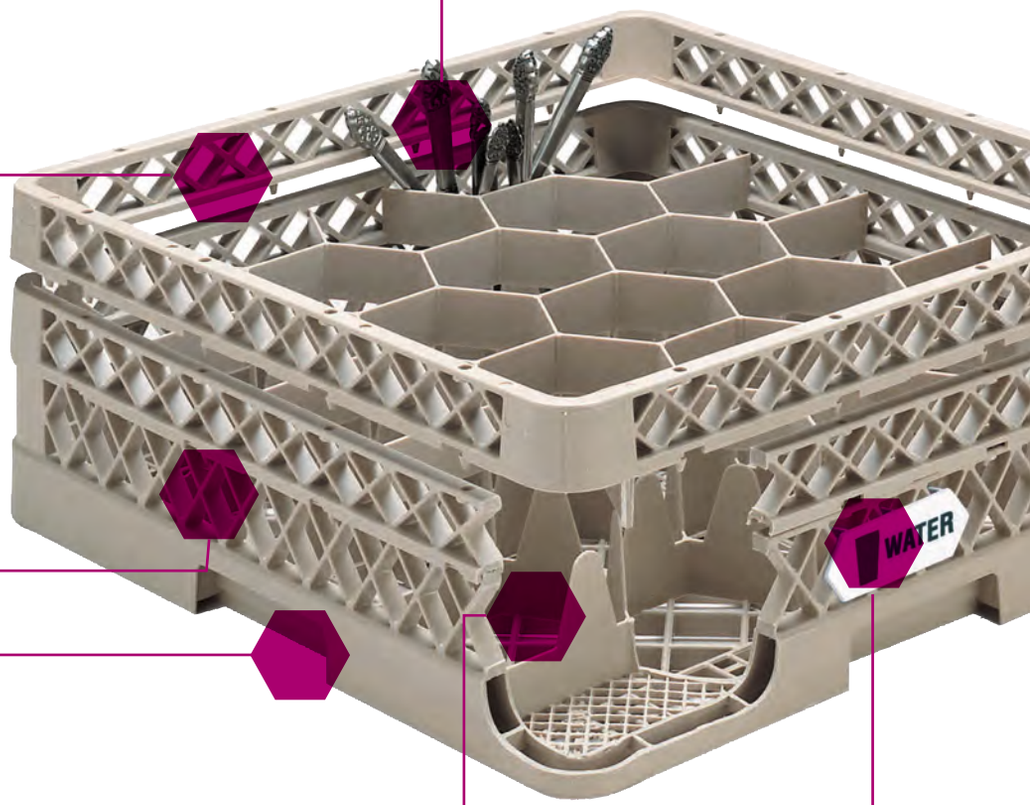
PRAKTISCHE TRAGEVORRICHTUNG
Mit Griffen an allen vier Seiten

LOS COMPARTIMENTOS LATERALES PEQUEÑOS
aceptan cubiertos, saleros, potes, ...

SMALL SIDE COMPARTMENTS
hold flatware, salt shakers, ramekins, ...

LES PETITS COMPARTIMENTS LATÉRAUX
contiennent couverts, salières, ramequins, ...

KLEINA SEITENFÄCHER
nehmen Besteck, Salzstreuer, Auflaufformen
und mehr auf



LOS DIVISORES INCORPORADOS
brindan una protección 100% vertical de los vasos y las copas

BUILT-IN BASE RACK DIVIDERS
provide 100% vertical glassware protection

LES PARTITIONS DE CASIER DE BASE INTÉGRÉES
offrent une protection des verres 100% verticale

INTEGRIERTE KORBBODEN-tRENNEINSÄTZE
bieten 100-prozentigen vertikalen Schutz vor Glasbruch

CLIPS DE IDENTIFICACIÓN DE COLORES
para facilitar la identificación

COLOUR IDENTIFICATION CLIP
for easy identification

CLIPS IDENTIFICATEUR EN COULEURS
pour une identificación plus facile

FARBINDENTIFIKATION
zur einfachen Kennzeichnung

CLIP

**Clip identificación / Clip tags /
Clip d'identification / Klippidentifizierung**

T-VERSION

C1/01	Marrón / Brown / Marron / Braun	C4/08	Amarillo / Yellow / Jaune / Gelb
C2/02	Rojo / Red / Rouge / Rot	C5/19	Verde / Green / Vert / Grün
C6/03	Naranja / Orange / Orange / Orange	C9/32	Beige / Beige / Beige / Beige
C3/04	Azul / Blue / Bleu / Blau		
C7/05	Blanco / White / Blanc / Weiss		
C8/06	Negro / Black / Noir / Schwarz		



REF	Color / Colour	U
1009-01		1
1009-02		1
1009-03		1
1009-04		1
1009-05		1
1009-06		1
1009-08		1
1009-19		1
1009-32		1

		FLAP RACK®	T-VERSION	Signature
FLAPS		✓	✗	✗
CLIP IDENTIFICACIÓN / CLIP TAGS / CLIP D'IDENTIFICATION / KLIPPIDENTIFIZIERUNG		✗	✓	✓
CESTAS ABIERTAS / OPENED RACKS / PANIER OUVERTS / SPÜLKORB OFFENES		✓	✓	✓
CESTAS CERRADAS / CLOSED RACKS / PANIER FERMÉES / SPÜLKORB GESCHLOSSENES		✓	✗	✗
CESTAS MEDIO TAMAÑO / HALF-SIZE RACKS / CASIERS DEMI-TAILLE / SPÜLKÖRBE IN HALBGRÖßE		✗	✓	✗
DESMONTABLE / DISASSEMBLY / DÉMONTER / DEMONTAGE		✓	✗	✓
COMPARTIMENTOS / COMPARTMENTS / COMPARTIMENTS / FÄCHER	■	✓	✓	✓
COMPARTIMENTOS / COMPARTMENTS / COMPARTIMENTS / FÄCHER	⬢	✗	✓	✓
NSF		✓	✓	✓

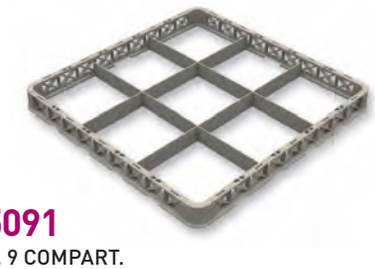


Ø max. 151 mm

FLAP RACK®



P5090
BASE 9 COMPART.

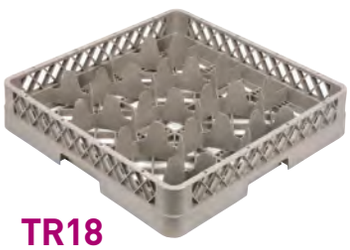


P5091
EXT. 9 COMPART.

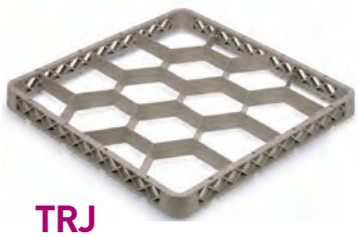
REF	U
P5090	6
P5091	12

Ø max. 122 mm

T-VERSION



TR18
BASE 12 COMPART.

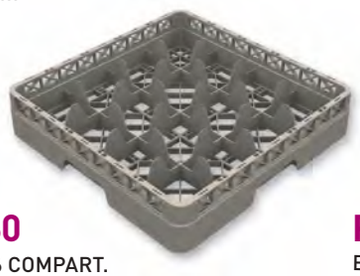


TRJ
EXT. 12 COMPART.

REF	U
TR18	6
TRJ	12

Ø max. 113 mm

FLAP RACK®



P5160
BASE 16 COMPART.



P5161
EXT. 16 COMPART.

REF	U
P5160	6
P5161	12

Ø max. 100 mm

T-VERSION



TR11
BASE 20 COMPART.



TRG
EXT. 20 COMPART.

REF	U
TR11	6
TRG	12

Ø max. 89 mm

FLAP RACK®



P5250
BASE 25 COMPART.



P5251
EXT. 25 COMPART.

REF	U
P5250	6
P5251	12

Ø max. 81 mm

T-VERSION

REF	U
TR12	6
TRH	12



TR12
BASE 30 COMPART.



TRH
EXT. 30 COMPART.

Ø max. 73 mm

FLAP RACK®

REF	U
P5360	6
P5361	12



P5360
BASE 36 COMPART.



P5361
EXT. 36 COMPART.

Ø max. 70 mm

T-VERSION

REF	U
TR13	6
TRM	12



TR13
BASE 42 COMPART.



TRM
EXT. 42 COMPART.

Ø max. 63 mm

FLAP RACK®

REF	U
P5490	6
P5491	12



P5490
BASE 49 COMPART.



P5491
EXT. 49 COMPART.

Ø max. 151 mm

9 COMPART.

FLAP RACK®



REF	max. (mm)	H (mm)*
P5090 E1	120	140
P5090 E2	160	180
P5090 E3	200	220
P5090 E4	240	260
P5090 E5	280	300

Ø max. 122 mm

12 COMPART.

T-VERSION



REF	max. (mm)	H (mm)*
TR18 J	122	140
TR18 JJ	162	181
TR18 JJJ	200	222
TR18 JJJJ	240	262
TR18 JJJJJ	279	302

Ø max. 113 mm

16 COMPART.

FLAP RACK®



REF	max. (mm)	H (mm)*
P5160 E1	120	140
P5160 E2	160	180
P5160 E3	200	220
P5160 E4	240	260
P5160 E5	280	300

Ø max. 100 mm

20 COMPART.

T-VERSION



REF	max. (mm)	H (mm)*
TR11 G	122	140
TR11 GG	162	181
TR11 GGG	200	222
TR11 GGGG	240	262
TR11 GGGGG	279	302

Ø max. 89 mm

25 COMPART.

FLAP RACK®



REF	max. (mm)	H (mm)*
P5250 E1	120	140
P5250 E2	160	180
P5250 E3	200	220
P5250 E4	240	260
P5250 E5	280	300

Ø max. 81 mm

30 COMPART.

T-VERSION

NSF



REF	max. (mm)	H (mm)*
TR12 H	122	140
TR12 HH	162	181
TR12 HHH	200	222
TR12 HHHH	240	262
TR12 HHHHH	279	302

Ø max. 73 mm

36 COMPART.

FLAP RACK®



REF	max. (mm)	H (mm)*
P5360 E1	120	140
P5360 E2	160	180
P5360 E3	200	220
P5360 E4	240	260
P5360 E5	280	300

Ø max. 70 mm

42 COMPART.

T-VERSION

NSF



REF	max. (mm)	H (mm)*
TR13 M	52	73
TR13 MM	91	114
TR13 MMM	130	156
TR13 MMMM	172	194

Ø max. 63 mm

49 COMPART.

FLAP RACK®



REF	max. (mm)	H (mm)*
P5490 E1	120	140
P5490 E2	160	180
P5490 E3	200	220
P5490 E4	240	260
P5490 E5	280	300

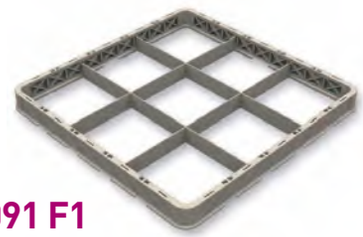
* Altura total del conjunto
* Total set height
* Hauteur totale lot
* Gesamthöhe des Sets

Ø max. 151 mm

FLAP RACK®



P5090 F1
BASE 9 COMPART.

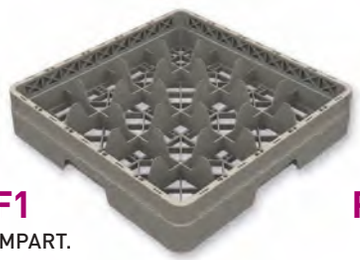


P5091 F1
EXT. 9 COMPART.

REF	U
P5090 F1	6
P5091 F1	12

Ø max. 113 mm

FLAP RACK®



P5160 F1
BASE 16 COMPART.



P5161 F1
EXT. 16 COMPART.

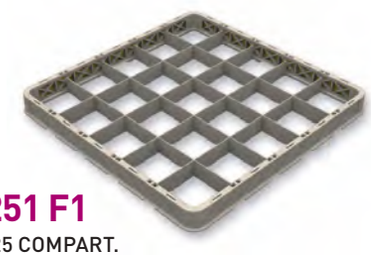
REF	U
P5160 F1	6
P5161 F1	12

Ø max. 89 mm

FLAP RACK®



P5250 F1
BASE 25 COMPART.

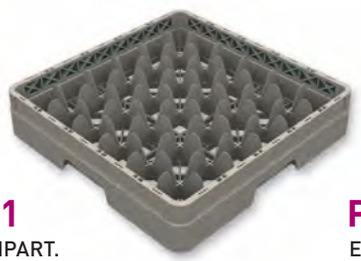


P5251 F1
EXT. 25 COMPART.

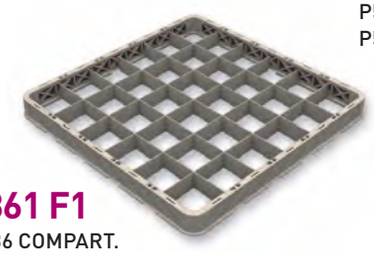
REF	U
P5250 F1	6
P5251 F1	12

Ø max. 73 mm

FLAP RACK®



P5360 F1
BASE 36 COMPART.

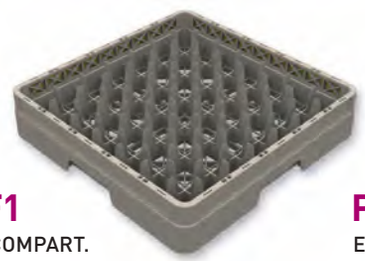


P5361 F1
EXT. 36 COMPART.

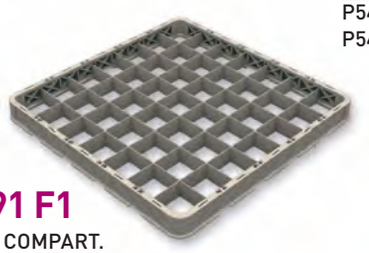
REF	U
P5360 F1	6
P5361 F1	12

Ø max. 63 mm

FLAP RACK®



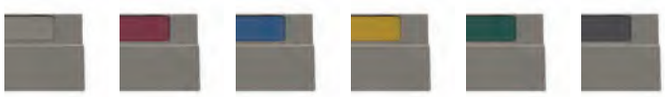
P5490 F1
BASE 49 COMPART.



P5491 F1
EXT. 49 COMPART.

REF	U
P5490 F1	6
P5491 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 réference.
Angabe des Farbcodes am Ende der Artikelnummer.



F1 F2 F3 F4 F5 F6

FLAP RACK®

Ø max. 151 mm

9 COMPART.

FLAP RACK®



REF	max. (mm)	H (mm)*
P5090 E1F1	120	140
P5090 E2F1	160	180
P5090 E3F1	200	220
P5090 E4F1	240	260
P5090 E5F1	280	300

Ø max. 113 mm

16 COMPART.

FLAP RACK®



REF	max. (mm)	H (mm)*
P5160 E1F1	120	140
P5160 E2F1	160	180
P5160 E3F1	200	220
P5160 E4F1	240	260
P5160 E5F1	280	300

Ø max. 89 mm

25 COMPART.

FLAP RACK®



REF	max. (mm)	H (mm)*
P5250 E1F1	120	140
P5250 E2F1	160	180
P5250 E3F1	200	220
P5250 E4F1	240	260
P5250 E5F1	280	300

Ø max. 73 mm

36 COMPART.

FLAP RACK®



REF	max. (mm)	H (mm)*
P5360 E1F1	120	140
P5360 E2F1	160	180
P5360 E3F1	200	220
P5360 E4F1	240	260
P5360 E5F1	280	300

Ø max. 63 mm

49 COMPART.

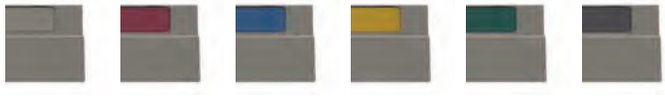
FLAP RACK®



REF	max. (mm)	H (mm)*
P5490 E1F1	120	140
P5490 E2F1	160	180
P5490 E3F1	200	220
P5490 E4F1	240	260
P5490 E5F1	280	300

*** Altura total del conjunto**
*** Total set height**
*** Hauteur totale lot**
*** Gesamthöhe des Sets**

Indicar el código de color al final de la referencia.
Indicate the colour code at the end of the item reference.
Indiquer le code de couleur a la fin de la réference.
Angabe des Farbcodes am Ende der Artikelnummer.



F1 **F2** **F3** **F4** **F5** **F6**

FLAP RACK®

Ø max. 113 mm

16 COMPART.

T-VERSION

NSF

TR4



TRD

REF	H cm	max. (mm)	U
TR4	10,2	8,3	6
TR4 D	14	12,2	2
TR4 DD	18,1	16,2	2
TR4 DDD	22,2	20	2
TR4 DDDD	26,2	24	2
TRD*			12

*Compatible con las cestas T-Version.
Compatible with T-Version dishwasher racks.
Compatible avec les casiers de lavage T-Version.
Kompatibel mit den Körbe T-Version.

Ø max. 89 x 113 mm

20 COMPART.

T-VERSION

NSF

TR5



TRA

REF	H cm	max. (mm)	U
TR5	10,2	8,3	6
TR5 A	14	12,2	2
TR5 AA	18,1	16,2	2
TRA*			12

*Compatible con las cestas T-Version.
Compatible with T-Version dishwasher racks.
Compatible avec les casiers de lavage T-Version.
Kompatibel mit den Körbe T-Version.

Ø max. 89 mm

25 COMPART.

T-VERSION

NSF

TR16



TRB

REF	H cm	max. (mm)	U
TR16	10,2	8,3	6
TR16 B	14	12,2	2
TR16 BB	18,1	16,2	2
TR16 BBB	22,2	20	2
TR16 BBBB	26,2	24	2
TRB*			12

*Compatible con las cestas T-Version.
Compatible with T-Version dishwasher racks.
Compatible avec les casiers de lavage T-Version.
Kompatibel mit den Körbe T-Version.

TRICE 16

Cargador de hielo / Ice filler / Remplisseuse à glaçons / Eisfüller



50 x 50 cm

REF	COMPARTIMENTOS / COMPARTMENTS / COMPARTIMENTS / FÄCHER	U
TRICE 16	16	3
TRICE 25	25	3
TRICE 36	36	3

TR13 KKKK

Cestas para jarras / Pitcher racks Casiers à pichets / Krugspülkörbe

NSF

T-VERSION



REF	EXTENSIONES / EXTENDERS / EXTENSIONS / VERLÄNGERUNGEN	H cm INTERIOR / INSIDE / INTÉRIEURE / BESCHREIBUNG	H cm EXTERIOR / OUTSIDE / EXTÉRIEURE / AUSSENDURCH	U
TR13 KKKK	4	17,2	19,4	2
TR13 KKKKK	5	21,3	23,3	2
TR13 KKKKKK	6	25,4	27,0	1

5 Compartimentos.
5 Compartments.
5 Compartiments.
5 Fächer

P5002 Cesta universal / Open rack / Panier universel / Universalspülkorb

FLAP RACK®

NSF



P5002



P5001

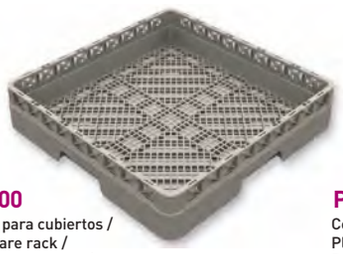
REF	U
P5002	6
P5001	12

Compatible con las cestas FlapRack®.
Compatible with FlapRack® dishwasher racks.
Compatible avec les casiers de lavage FlapRack®.
Kompatibel mit den Körbe FlapRack®.

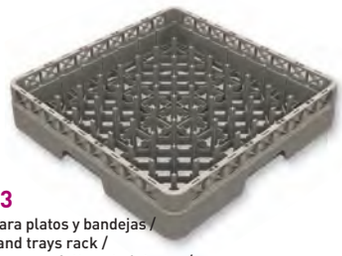
P5000 Cesta para platos, bandejas y cubiertos / Plate, tray and cutlery baskets / Paniers pour plats, plateaux et couverts / Lagerbehälter und Körbe für Geschirr, Besteck und Tabletts

FLAP RACK®

NSF



P5000
Cesta para cubiertos /
Flatware rack /
Panier a couverts /
Besteckspülkorb



P5003
Cesta para platos y bandejas /
Plates and trays rack /
Panier pour assiettes et plateaux /
Spülkorb für Teller und Tabletts

REF	U
P5000	6
P5003	6

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

FLAP RACK®

NSF



REF	U
TR33	6

P5060 Cesta para almacenar cubiertos / Basket for cutlery storage / Panier pour rangement couverts / Besteckkorb

FLAP RACK®



REF	max. (mm)	H (mm)*	CAPACIDAD CUBIERTOS / CUTLERY STORAGE / CAPACITÉ COUVERTS / KORB FÜR BESTECKE	U
P5060	15	18	400	1
P5061	19	22	400	1
P5062	23	26	400	1

*Altura total del conjunto
Total set height
Hauteur totale lot
Gesamthöhe des Sets

Media cesta para cubiertos / Flatware basket / Demi-panier pour couverts / Spülkorbeinsatz für Besteck

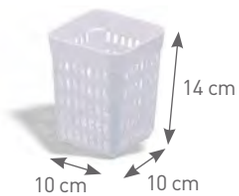
FLAP RACK®

P5018
Con asa
With handle
Avec anse
Mit griff



P5019
Sin asa
Without handle
Sans anse
Ohne Griff

P5004
Cestillo para cubiertos
Flatware basket
Petit panier pour couverts
Kleiner Spülkorbeinsatz
für Besteck



REF	U
P5018	6
P5019	6
P5004	6

FLAP RACK®

ESPAÑOL

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

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

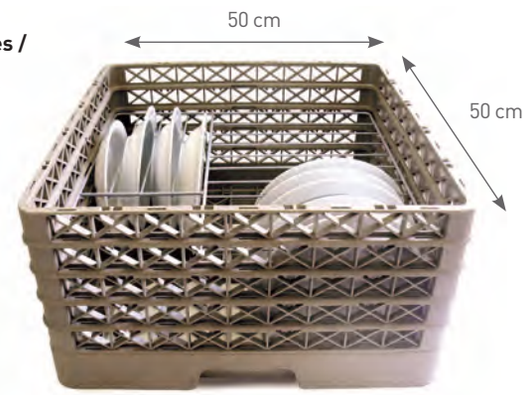
FRANÇAIS

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

DEUTSCH

Spülkörbe speziell für teller: ideal für die Reinigung, lagerung und transport der teller. perfekt für banketts, hotels, catering und Firmen, die gastronomiematerial vermieten. Weniger zerbrochene Teller, Minimierung der Transport- und Abwicklungskosten.

Dos modalidades /
Two types /
Deux modèles /
Zwei Typen

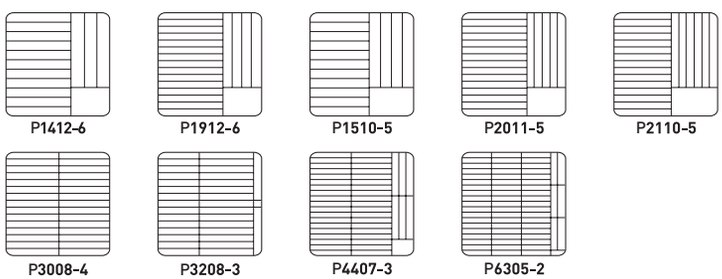


Limpieza y secado rápido.
Faster wash and rinse.
Proprété et séchage plus rapide.
Schnelle Reinigung und Trocknung.



Almacenamiento y transporte más seguro e higiénico.
More safety and hygienic storing and transporting.
Stockage et transport plus sûr et hygiénique.
Lagerung und Transport sicherer und hygienischer.

Nueve formatos de rejilla /
Nine different grids /
Neuf grilles differentes /
Neun Gitterformate



Mayor protección, resistencia y durabilidad.
Extra protection, strength and durability.
Plus grande protection, résistance et durabilité.
Extra Schutz, Resistenz und Langlebigkeit.

Como elegir la cesta de platos adecuada:
debe medir el diámetro y altura del plato. Con estos datos escoger, de las 9 combinaciones posibles, aquella que se ajuste más a las medidas del plato.

How to chose the appropriate plate crate:
measure the plate diameter and height. You have then to chose between the 9 different grids according to the measures you get previously.

Comment choisir le casier pour assiettes:
Mesurer le diamètre et l'hauteur de l'assiette. Selon ces mesures choisir entre le 9 possibles combinaisons de grille qui s'adapte au mieux.

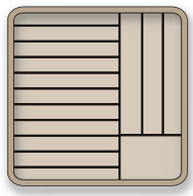
Wie wählen Sie den geeigneten Tellerspülkorb:
Messen Sie den Diameter und die Höhe des Tellers. Mit diesen Massen wählen Sie eine von 9 verschiedenen Kombinationen aus, die sich am nähesten an die Masse der Teller anpasst.



P1412-6

Ø 27-31 cm

FLAP RACK®

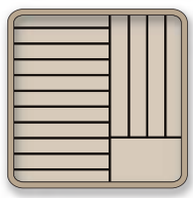


REF	max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS / CAPACITY PLATES / CAPACITÉ ASSIETTES / TELLERFASSUNGSVERMÖGEN	U
P1412-6	3,5	14	1
P1412-6 F1*	3,5	14	1

P1510-5

Ø 23-28 cm

FLAP RACK®

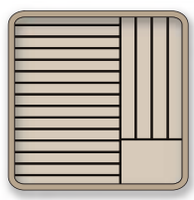


REF	max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS / CAPACITY PLATES / CAPACITÉ ASSIETTES / TELLERFASSUNGSVERMÖGEN	U
P1510-5	3,5	15	1
P1510-5 F1*	3,5	15	1

P1912-6

Ø 28-30,5 cm

FLAP RACK®

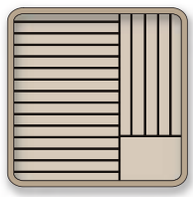


REF	max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS / CAPACITY PLATES / CAPACITÉ ASSIETTES / TELLERFASSUNGSVERMÖGEN	U
P1912-6	2,5	19	1
P1912-6 F1*	2,5	19	1

P2011-5

Ø 25-28 cm

FLAP RACK®

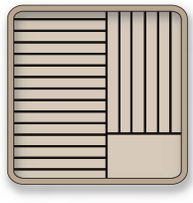


REF	max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS / CAPACITY PLATES / CAPACITÉ ASSIETTES / TELLERFASSUNGSVERMÖGEN	U
P2011-5	2,5	20	1
P2011-5 F1*	2,5	20	1

P2110-5

Ø 23-25 cm

FLAP RACK®

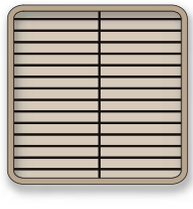


REF	max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS / CAPACITY PLATES / CAPACITÉ ASSIETTES / TELLERFASSUNGSVERMÖGEN	U
P2110-5	2,5	21	1
P2110-5 F1*	2,5	21	1

P3008-4

Ø 20-22 cm

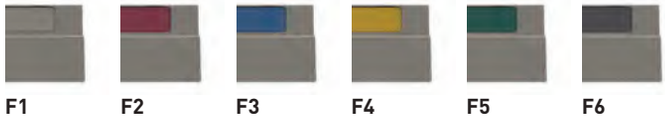
FLAP RACK®



REF	max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS / CAPACITY PLATES / CAPACITÉ ASSIETTES / TELLERFASSUNGSVERMÖGEN	U
P3008-4	2,5	30	1
P3008-4 F1*	2,5	30	1

* Cestas cerradas
* Closed racks
* Paniers fermés
* Geschlossene Spülkörbe

Indicar el código de color al final de la referencia.
Indicate the colour code at the end of the item reference.
Indiquer le code de couleur a la fin de la réference.
Angabe des Farbcodes am Ende der Artikelnummer.



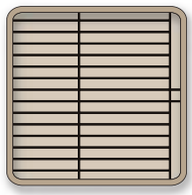
F1 F2 F3 F4 F5 F6

FLAP RACK®

P3208-3

Ø 12-19 cm

FLAP RACK®

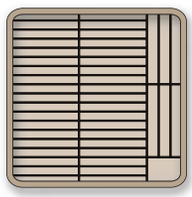


REF	I max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS / CAPACITY PLATES / CAPACITÉ ASSIETTES / TELLERFASSUNGSVERMÖGEN	U
P3208-3	2,5	32	1
P3208-3 F1*	2,5	32	1

P4407-3

Ø 15-18 cm

FLAP RACK®

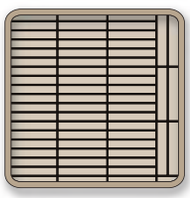


REF	I max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS / CAPACITY PLATES / CAPACITÉ ASSIETTES / TELLERFASSUNGSVERMÖGEN	U
P4407-3	2	44	1
P4407-3 F1*	2	44	1

P6305-2

Ø 10-13 cm

FLAP RACK®



REF	I max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS / CAPACITY PLATES / CAPACITÉ ASSIETTES / TELLERFASSUNGSVERMÖGEN	U
P6305-2	2,5	63	1
P6305-2 F1*	2,5	63	1

TR23 / TR30

Cesta para grandes bandejas / Open tray rack / Panier pour grands plateaux / Spülkorb für grosse tabletts.

NSF

T-VERSION



TR23



TR30

REF	H cm NTERIOR / INSIDE / INTÉRIEURE / BESCHREIBUNG	H cm EXTERIOR / OUTSIDE / EXTÉRIEURE / AUSSENDURCH	U
TR23*	13,3	13,3	1
TR30	8,3	10,2	1

* Capacidad para tres bandejas extendidas de tamaño completo.
Holds three full-size sheet pans.
Contient trois tôles à biscuits.
Fasst drei Backbleche in Standardgröße.

TR21 / TR22

Cesta para bandejas isotérmicas, GN y platos / GN, isothermal trays and plates rack / Panier pour plateaux isothermes, GN et assiettes / Spülkorb für isothermische tabletts, GN und teller

NSF

T-VERSION



TR21



TR22

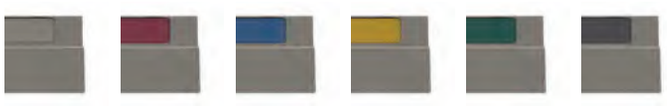
REF	H cm NTERIOR / INSIDE / INTÉRIEURE / BESCHREIBUNG	H cm EXTERIOR / OUTSIDE / EXTÉRIEURE / AUSSENDURCH	U
TR21	8,3	12,1	1
TR22	13,3	13,3	1

TR21
10 Compartimentos.
10 Compartments.
10 Compartiments.
10 Fächer.

TR22
Cesta de extremo abierto.
Open end rack.
Casier ouvert à l'extrémité.
Offener Korb.

* Cestas cerradas
* Closed racks
* Paniers fermés
* Geschlossene Spülkörbe

Indicar el código de color al final de la referencia.
Indicate the colour code at the end of the item reference.
Indiquer le code de couleur a la fin de la réference.
Angabe des Farbcodes am Ende der Artikelnummer.



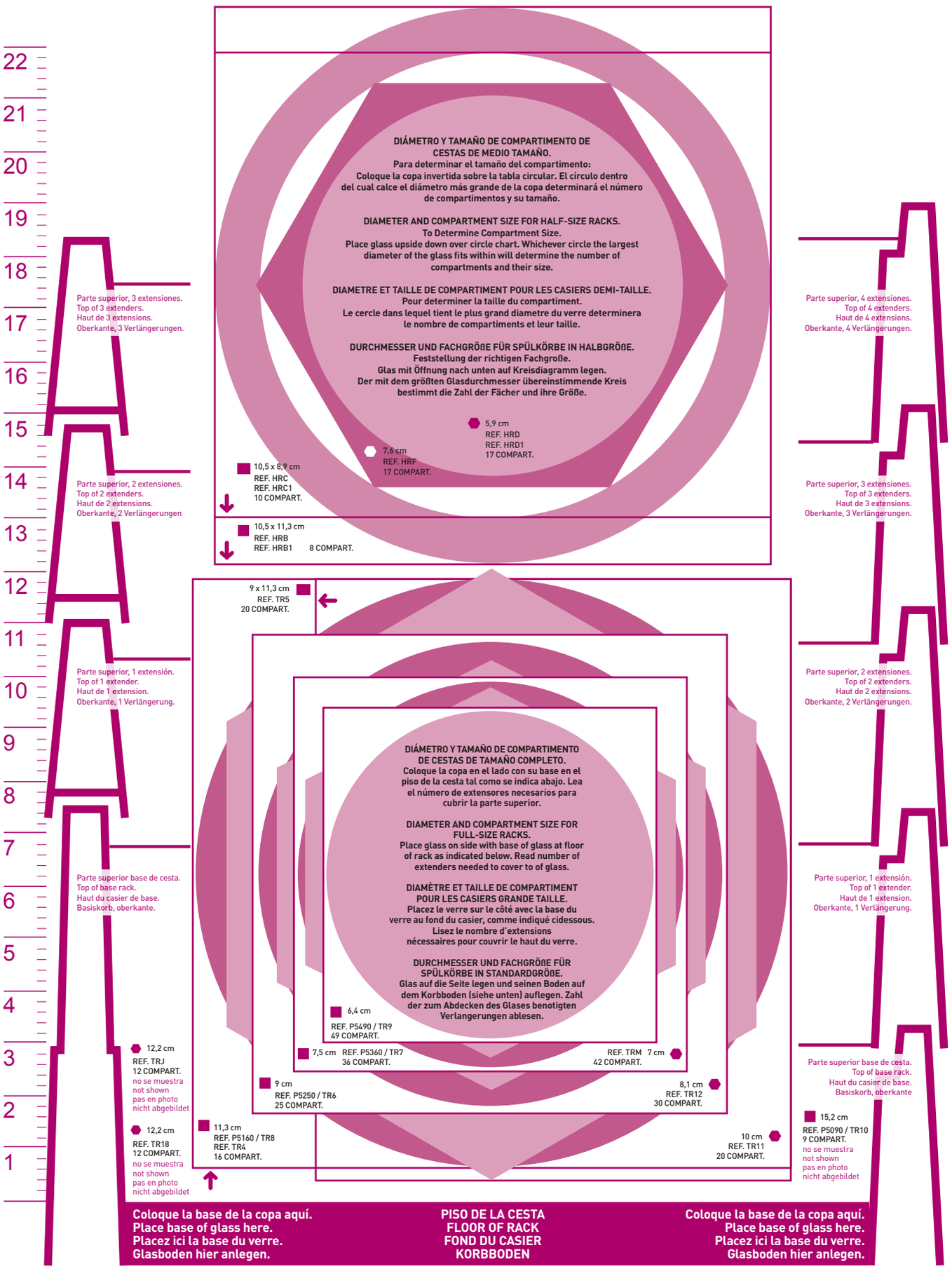
F1 F2 F3 F4 F5 F6

FLAP RACK®

GUÍA DE SELECCIÓN PARA BASES Y EXTENSIONES / REFERENCE GUIDE FOR BASES AND EXTENSIONS / GUIDE DE SELECTION POUR BASES ET EXTENTIONS / AUSWAHLÜBERSICHT FÜR DIE BASIS UND VERGRÖSSERUNGEN

ALTURA DE LAS CESTAS DE TAMAÑO COMPLETO / HEIGHT OF FULL-SIZE RACKS / HAUTEUR DES CASIERS GRANDE TAILLE / SPÜLKORB-HÖHE (HALBGRÖSSE)

ALTURA DE LAS CESTAS DE MEDIO TAMAÑO / HEIGHT OF HALF-SIZE RACKS / HAUTEUR DES CASIERS DEMI-TAILLE / SPÜLKORB-HÖHE (STANDARDGRÖSSE)



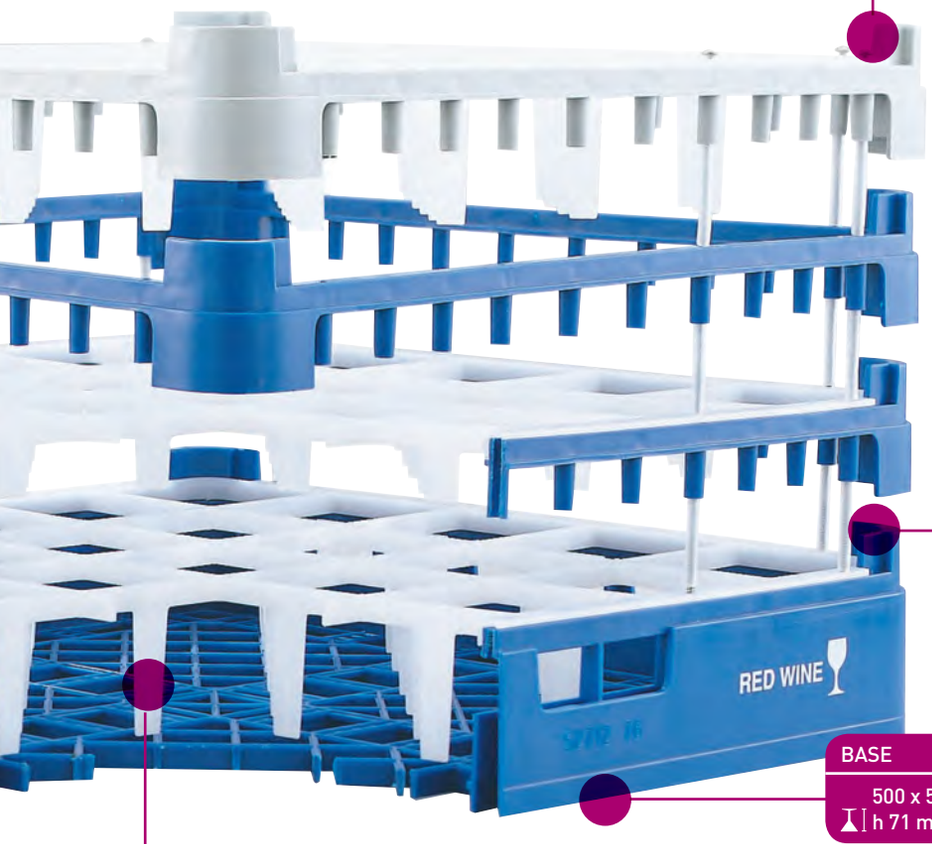
pujadas® A VOLLRATH® COMPANY

Signature

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

El diseno de esquinas con clavijas permite apilar de forma segura.
Peg corner design provides secure stacking.

Le concept a pointes aux angles permet un empilage sûr.
Stiftecken-Design gewährleistet ein sicheres Stapeln



BASE
500 x 500 mm
h 71 mm

El exclusivo diseno de cesta usa tornillos de acero inoxidable y una amplia variedad de montantes y divisores intercambiables para cientos de configuraciones personalizadas.
Unique rack design uses stainless screws and a variety of interchangeable risers and dividers for hundreds of custom configurations.
Le concept de casier unique utilise des vis inox et toute une variété de montants et partitions interchangeables pour des centaines de configurations sur mesure.
Einmaliges Regaldesign basiert auf Edelstahlschrauben und einer Vielfalt an austauschbaren Standern und Trenneinsatzen fur Hunderte von Spezialkonfigurationen.

El diseño abierto facilita una mejor acción de lavado, enjuague y agiliza el secado.
Open design promotes better washing and rinsing, and faster drying.
La conception ouverte des casiers stimule l'action de lavage et produit un rinçage complet et un séchage plus rapide.
Offenes Design fur ein wirkungsvolleres Waschen und Spulen und ein schnelleres Trocknen.

El divisor solido en el fondo protege el borde de las copas contra picaduras. Diseñadas para una variedad de copas de martini y margarita.

Solid bottom divider protects the rim of the glasses from chipping. Designed for a variety of martini and margarita glasses.

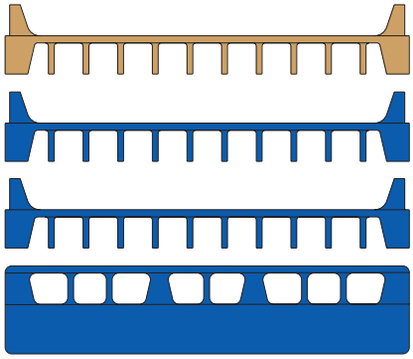
Le fond plein empêche le bord des verres de s'ébrécher. Conçu pour une variété deverres à martini et à margarita.

Durchgehende Bodenteilung schutzt den Glasrand vor Beschadigungen. Fur eine Vielfalt von Martini- und Margarita-Glasern entworfen.

COLORES / COLOURS / COULEURS / FARBEN

	52720	7	7	5
3 colours	A	B	C	D
1-2 colours	A	E		D

A 16 COMP. 21,6 cm
B BASE
C Extensiones / Risers / Réhausses / Vergrösserungen
D Extensión superior / Top riser / Réhausse supérieur / Einsatz (oben)
E Cuando B y C son un mismo color / When B and C are the same colour / Quand B et C sont le même couleur / Wenn B und C die gleiche Farbe haben



D	D	EXTENSIÓN SUPERIOR / TOP RISER / RÉHAUSSE SUPÉRIEUR / EINSATZ (OBEN)
C	E	EXTENSIONES / RISERS / RÉHAUSSES / VERGRÖSSERUNGEN
B		BASE

			1 Verde / Green Vert / Grün	3 Rojo / Red Rouge / Rot	5 Dorado / Gold Doré / Vergoldet	6 Gris / Grey Gris / Grau	7 Azul / Blue Bleu / Blau	9 Burdeos / Burgundy Bordeaux / Bordeauxrot
EXTENSIÓN SUPERIOR / TOP RISER / RÉHAUSSE SUPÉRIEUR / EINSATZ (OBEN)	D	D	✓	✓	✓	✓	✓	
EXTENSIONES / RISERS / RÉHAUSSES / VERGRÖSSERUNGEN	C	E	✓	✓	✓	✓	✓	
BASE	B		✓		✓	✓	✓	✓

EJEMPLOS / EXAMPLES / EXEMPLES / BEISPIELE



52784 + 70

52784 Signature
49 COMP.
12,4 cm

+

Azul / Blue Bleu / Blau
7 BASE

+

0 SIN / WITHOUT / SANS / OHNE EXTENSIONES / EXTENSIONS/ RÉHAUSSES / VERGRÖSSERUNGEN



52812 + 77

52812 Signature
30 COMP.
14,3 cm

+

Azul / Blue Bleu / Blau
7 BASE

+

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



52757 + 63

52757 Signature
20 COMP.
32,4 cm

+

Gris / Grey Gris / Grau
6 BASE
EXTENSIONES / EXTENSIONS/ RÉHAUSSES / VERGRÖSSERUNGEN

+

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



52757 + 766

52757 Signature
20 COMP.
32,4 cm

+

Azul / Blue Bleu / Blau
7 BASE

+

Gris / Grey Gris / Grau
6 EXTENSIONES / EXTENSIONS/ RÉHAUSSES / VERGRÖSSERUNGEN

+

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



52757 + 763

52757 Signature
20 COMP.
32,4 cm

+

Azul / Blue Bleu / Blau
7 BASE

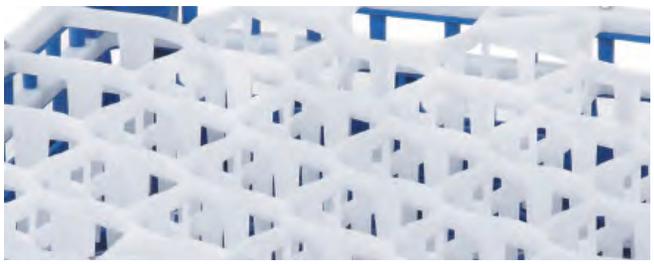
+

Gris / Grey Gris / Grau
6 EXTENSIONES / EXTENSIONS/ RÉHAUSSES / VERGRÖSSERUNGEN

+

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

EN CESTAS DE 20 Y 30 COMPARTIMIENTOS / DESIGN ON THE 20 AND 30 COMPARTMENT RACKS / SUR LES CASIERS À 20 ET 30 COMPARTIMENTS / DESIGN BEI SPÜLKÖRBEN MIT 20 UND 30 FÄCHERN





Los carriles de cuatro direcciones
en todas las cestas de tamaño completo permiten cargar rápidamente la máquina de platos en cualquier dirección.
Four-way tracking
on all full-size racks allows fast dish machine loading in either direction.
Les rails dans quatre sens
sur tous les casiers grande taille permettent un chargement rapide dans le lave-vaisselle sans se préoccuper du sens.
Sicheres Aufeinanderstellen auf allen vier Seiten
bei allen Korben in Standardgroße ermoglicht ein schnelles Laden der Geschirrspulmaschine in beiden Richtungen.

COLORES / COLOURS / COULEURS / FARBEN

Indicar el código de color al final de la referencia
Indicate the colour code at the end of the item reference
Indiquer le code de couleur a la fin de la réference
Angabe des Farbcodes am Ende der Artikelnummer

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

Signature NSF

Ø max. 149 mm

9 COMPART.

5276377



REF	1-2 COLORS	2-3 COLORS	H cm	max. (cm)	U
52726	+ B + 0	-	10,5	7,1	6
52760	+ B + 0	-	12,4	8,3	5
52727	+ E + D	+ B + C + D	14,3	11,0	4
52761	+ E + D	+ B + C + D	16,2	12,2	4
52728	+ E + D	+ B + C + D	17,8	14,4	3
52762	+ E + D	+ B + C + D	19,7	15,9	3
52730	+ E + D	+ B + C + D	21,6	18,1	3
52763	+ E + D	+ B + C + D	23,5	19,5	2
52729	+ E + D	+ B + C + D	25,1	21,6	2
52764	+ E + D	+ B + C + D	26,8	23,0	2
52731	+ E + D	+ B + C + D	28,7	25,2	2
52765	+ E + D	+ B + C + D	30,8	26,8	2
52736	+ E + D	+ B + C + D	32,4	28,9	2

Signature NSF

Ø max. 111 mm

16 COMPART.

5272077



REF	1-2 COLORS	2-3 COLORS	H cm	max. (cm)	U
52694	+ B + 0	-	10,5	7,1	6
52766	+ B + 0	-	12,4	8,3	5
52718	+ E + D	+ B + C + D	14,3	11,0	4
52767	+ E + D	+ B + C + D	16,2	12,2	4
52719	+ E + D	+ B + C + D	17,8	14,4	3
52768	+ E + D	+ B + C + D	19,7	15,9	3
52720	+ E + D	+ B + C + D	21,6	18,1	3
52769	+ E + D	+ B + C + D	23,5	19,5	2
52721	+ E + D	+ B + C + D	25,1	21,6	2
52770	+ E + D	+ B + C + D	26,8	23,0	2
52732	+ E + D	+ B + C + D	28,7	25,2	2
52771	+ E + D	+ B + C + D	30,8	26,8	2
52737	+ E + D	+ B + C + D	32,4	28,9	2

Signature NSF

Ø max. 100 mm

20 COMPART.

5275773



REF	1-2 COLORS	2-3 COLORS	H cm	max. (cm)	U
52691	+ B + 0	-	10,5	7,1	6
52692	+ B + 0	-	12,4	8,3	5
52693	+ E + D	+ B + C + D	14,3	11,0	4
52702	+ E + D	+ B + C + D	16,2	12,2	4
52703	+ E + D	+ B + C + D	17,8	14,4	3
52704	+ E + D	+ B + C + D	19,7	15,9	3
52706	+ E + D	+ B + C + D	21,6	18,1	3
52707	+ E + D	+ B + C + D	23,5	19,5	2
52708	+ E + D	+ B + C + D	25,1	21,6	2
52709	+ E + D	+ B + C + D	26,8	23,0	2
52754	+ E + D	+ B + C + D	28,7	25,2	2
52755	+ E + D	+ B + C + D	30,8	26,8	2
52757	+ E + D	+ B + C + D	32,4	28,9	2

COLORES / COLOURS / COULEURS / FARBEN

Indicar el código de color al final de la referencia
Indicate the colour code at the end of the item reference
Indiquer le code de couleur a la fin de la réference
Angabe des Farbcodes am Ende der Artikelnummer

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

Signature NSF

Ø max. 89 mm

25 COMPART.

5271177



REF	1-2 COLORS	2-3 COLORS	H cm	max. (cm)	U
52684	+ B + 0	-	10,5	7,1	6
52772	+ B + 0	-	12,4	8,3	5
52710	+ E + D	+ B + C + D	14,3	11,0	4
52773	+ E + D	+ B + C + D	16,2	12,2	4
52711	+ E + D	+ B + C + D	17,8	14,4	3
52774	+ E + D	+ B + C + D	19,7	15,9	3
52712	+ E + D	+ B + C + D	21,6	18,1	3
52775	+ E + D	+ B + C + D	23,5	19,5	2
52713	+ E + D	+ B + C + D	25,1	21,6	2
52776	+ E + D	+ B + C + D	26,8	23,0	2
52733	+ E + D	+ B + C + D	28,7	25,2	2
52777	+ E + D	+ B + C + D	30,8	26,8	2
52738	+ E + D	+ B + C + D	32,4	28,9	2

Signature NSF

Ø max. 81 mm

30 COMPART.

5281277

Lemon Drop



REF	1-2 COLORS	2-3 COLORS	H cm	max. (cm)	U
52790	+ B + 0	-	10,5	7,1	6
52811	+ B + 0	-	12,4	8,3	5
52812	+ E + D	+ B + C + D	14,3	11,0	4
52813	+ E + D	+ B + C + D	16,2	12,2	4
52816	+ E + D	+ B + C + D	17,8	14,4	3
52817	+ E + D	+ B + C + D	19,7	15,9	3
52832	+ E + D	+ B + C + D	21,6	18,1	3
52844	+ E + D	+ B + C + D	23,5	19,5	2
52845	+ E + D	+ B + C + D	25,1	21,6	2
52846	+ E + D	+ B + C + D	26,8	23,0	2
52847	+ E + D	+ B + C + D	28,7	25,2	2
52848	+ E + D	+ B + C + D	30,8	26,8	2
52849	+ E + D	+ B + C + D	32,4	28,9	2

Signature NSF

Ø max. 73 mm

36 COMPART.

5271577



REF	1-2 COLORS	2-3 COLORS	H cm	max. (cm)	U
52689	+ B + 0	-	10,5	7,1	6
52778	+ B + 0	-	12,4	8,3	5
52714	+ E + D	+ B + C + D	14,3	11,0	4
52779	+ E + D	+ B + C + D	16,2	12,2	4
52715	+ E + D	+ B + C + D	17,8	14,4	3
52780	+ E + D	+ B + C + D	19,7	15,3	3
52716	+ E + D	+ B + C + D	21,6	18,1	3
52781	+ E + D	+ B + C + D	23,5	18,9	2
52717	+ E + D	+ B + C + D	25,1	21,6	2
52782	+ E + D	+ B + C + D	26,8	22,4	2
52734	+ E + D	+ B + C + D	28,7	25,2	2
52783	+ E + D	+ B + C + D	30,8	26,2	2
52739	+ E + D	+ B + C + D	32,4	28,9	2

Signature NSF

Ø max. 62 mm

49 COMPART.

5278470



REF	1-2 COLORS	2-3 COLORS	H cm	max. (cm)	U
52699	+ B + 0	-	10,5	7,1	6
52784	+ B + 0	-	12,4	8,3	5
52722	+ E + D	+ B + C + D	14,3	11,0	4
52785	+ E + D	+ B + C + D	16,2	12,2	4
52723	+ E + D	+ B + C + D	17,8	14,4	3
52786	+ E + D	+ B + C + D	19,7	15,3	3
52724	+ E + D	+ B + C + D	21,6	18,1	3
52787	+ E + D	+ B + C + D	23,5	18,9	2
52725	+ E + D	+ B + C + D	25,1	21,6	2
52788	+ E + D	+ B + C + D	26,8	22,4	2
52735	+ E + D	+ B + C + D	28,7	25,2	2
52789	+ E + D	+ B + C + D	30,8	26,2	2
52740	+ E + D	+ B + C + D	32,4	28,9	2

Signature

COLORES / COLOURS / COULEURS / FARBEN

Indicar el código de color al final de la referencia
Indicate the colour code at the end of the item reference
Indiquer le code de couleur a la fin de la réference
Angabe des Farbcodes am Ende der Artikelnummer

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

52670 Cesta universal / Open rack / Panier universel / Universalspülkorb

Signature

NSF



5268077

REF	1-2 COLORS	2-3 COLORS	H cm	max. (cm)	U
52670	+ B + 0	-	10,5	10,5	6
52696	+ B + 0	-	12,4	12,4	5
52680	+ E + D	+ B + C + D	14	14	4
52681	+ E + D	+ B + C + D	17,5	17,5	3
52682	+ E + D	+ B + C + D	20,8	20,8	3
52683	+ E + D	+ B + C + D	24,3	24,3	2

52695 Cesta para platos / Plate racks / Casiers assiettes / Tellerspülkörbe

Signature

NSF



5269570

REF	1-2 COLORS	H cm	U
52695	+ B + 0	12,4	5
52672	+ B + 0	9,5	6

52671 Cesta para cubiertos / Cutlery baskets / Panier pour couverts / Körbe für Besteck

Signature

NSF

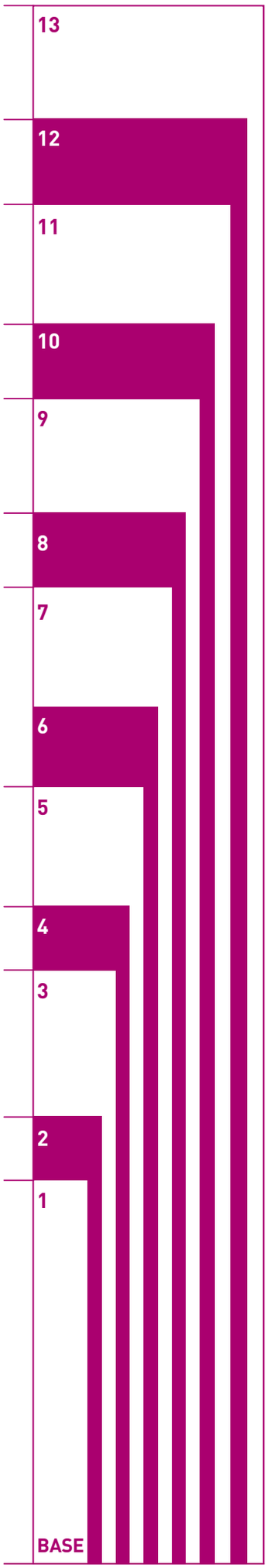


5267170

REF	1-2 COLORS	H cm	U
52671	+ B + 0	10,5	6

Signature

GUÍA DE SELECCIÓN PARA BASES Y EXTENSIONES / REFERENCE GUIDE FOR BASES AND EXTENSIONS / GUIDE DE SELECTION POUR BASES ET EXTENTIONS / AUSWAHLÜBERSICHT FÜR DIE BASIS UND VERGRÖSSERUNGEN





		cm
1	SHORT	7,1
2	SHORT PLUS	8,3
3	MEDIUM	11,0
4	MEDIUM PLUS	12,2
5	TALL	14,4
6	TALL PLUS	15,9

		cm
7	X-TALL	18,1
8	X-TALL PLUS	19,5
9	XX-TALL	21,6
10	XX-TALL PLUS	23,0
11	XXX-TALL	25,2
12	XXX-TALL PLUS	26,8
13	XXXX-TALL	28,9

Scan me



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

CUBIC®

COLD

CARRO BUFFET CON POSIBILIDAD DE CONVERTIR EL CARRO EXPOSITOR EN MESA DE PRESENTACIÓN / BUFFET TROLLEY WITH POSSIBLE TRANSFORMATION FROM AN EXPOSITOR TROLLEY TO A PRESENTATION TABLE / CHARIOT BUFFET AVEC POSSIBILITÉ DE CONVERTIR LE CHARIOT D'EXPOSITION EN UNE TABLE DE PRÉSENTATION / BUFFETSERVIERWAGEN MIT DER MÖGLICHKEIT DIESEN IN EINEN PRÄSENTATIONSTISCH UMZUWANDELN

P90490 **Carro buffet negro 4 GN 1/1 / Black buffet trolley for 4 1/1 GN inserts / Chariot buffet noir pour 4 bacs GN 1/1 / Schwarzer Buffetservierwagen 4 GN 1/1**

EXCLUSIVE

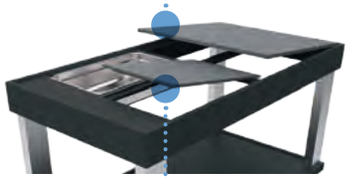
Madera con tratamiento hidrófugo especial, de fácil limpieza /
Wood with special waterproof treatment, easy to clean /
Bois avec un traitement hydrofuge spécial, facile à nettoyer /
Holz mit spezieller wasserabweisender Behandlung, einfach zu reinigen

Adaptado a medidas gastronorm /
Suitable for gastronorm sizes /
Adapté aux mesures gastronorme /
Geeignet für gastronormgrössen



*Dos tapas incluidas en precio /
*Two cover are included on the price /
*Deux tablettes comprises dans le prix /
*Zwei Deckel im Preis inklusive

REF. P90.492



Tapa individual encaje GN 1/1 no incluida en precio / Cover for 1/1 GN insert not included on the price / Tablette de bac GN 1/1 non comprise dans le prix / Individueller Deckel passend zu GN 1/1 nicht im Preis inklusive

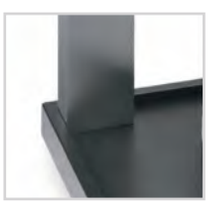
REF. P90493

Barra refuerzo nivel inferior / Reinforcement bar / Barre de renforcement / Bewehrungsstab

Elegante combinación de madera y aluminio /
Outstanding combination of wood and aluminium /
Combinaison élégante en bois et en aluminium /
Elegante Kombination aus Holz und Aluminium

Ruedas giratorias e insonoras de ø 125 mm, con freno /
Soundproof and revolving castors ø 125 mm, with brakes /
Roulettes insonores et pivotantes de ø 125 mm, avec freins /
Bewegliche und geräuschlose räder ø 125 mm, mit bremsen

Se suministran desmontados entre 3 a 5 minutos de montaje /
Delivered flatpacked between 3 to 5 minutes assembly /
Livrés démontés entre 3 et 5 minutes de montage /
Lieferung unmontiert räder montage zwischen 3 und 5 minuten







REF	TIPO / TYPE	U
P90.490*	4 X GN 1/1	1
P90.492	TAPA / COVER / TABLETTE / DECKEL	1
P90.493	TAPA / COVER / TABLETTE / DECKEL 1/1	1

WARM

**CARRO BUFFET ESPECIAL PARA TODO TIPO DE COMIDAS, FRÍAS, SEMI-FRÍAS O CALIENTES /
BUFFET TROLLEY SUITABLE FOR ALL KINDS OF FOOD, COLD, SEMI-COLD OR HOT /
CHARIOT BUFFET SPÉCIAL POUR TOUT TYPE DE NOURRITURES, FROIDES, SEMI-FROIDES OU CHAUDES /
BUFFETWAGEN GEIGNET FÜR ALLE MAHLZEITEN, KALT, WARM ODER GEMISCHT**

P90495 Carro buffet 4 1/1 GN caliente / Buffet trolley 4 1/1 GN hot / Chariot buffet 4 1/1 GN chaud / Buffetwagen (warm) 4 1/1 GN

Superfície superior de abedúl finlandés de altísima resistencia a ambientes húmedos e incluso a la intemperie/

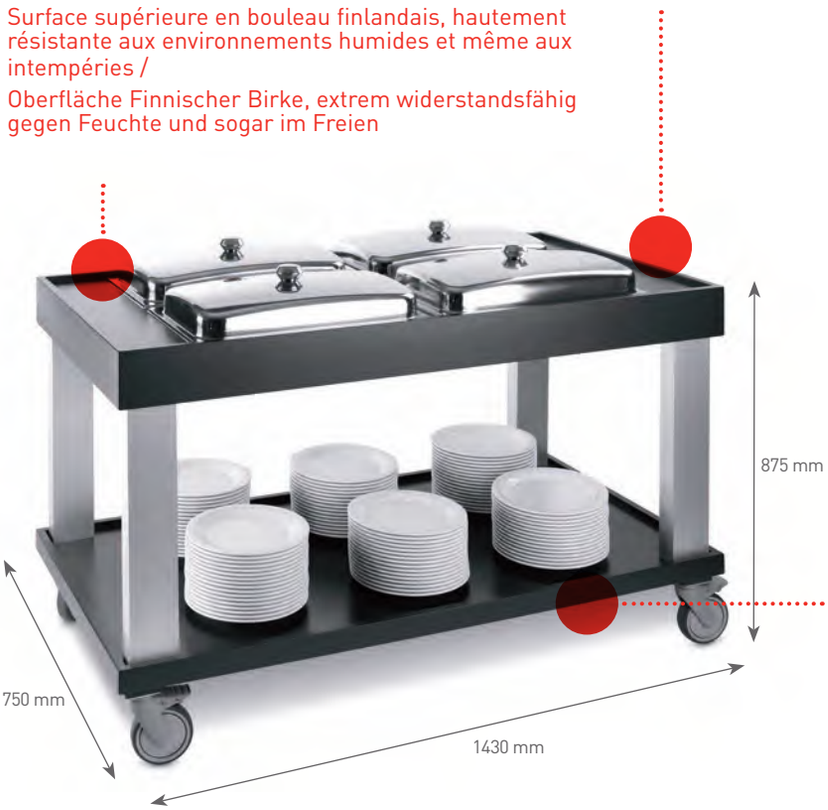
Upper surface of Finnish birch, extremely resistant to humid environments and even outdoors /

Surface supérieure en bouleau finlandais, hautement résistante aux environnements humides et même aux intempéries /

Oberfläche Finnischer Birke, extrem widerstandsfähig gegen Feuchte und sogar im Freien

Adaptado a medidas gastronorm /
Suitable for gastronorm sizes /
Adapté aux mesures gastronorme /
Geeignet für GastronormGrössen

EXCLUSIVE





Opcional: se pueden adaptar placas de inducción /
Optional: can be adapted for induction plates /
Optionnel : on peut adapter des plaques à induction /
Zusatzausstattung: Passende Induktionsplatten verfügbar

Barra refuerzo nivel inferior /
Reinforcement bar /
Barre de renforcement /
Bewehrungsstab

Instalación eléctrica preparada para 4 elementos eléctricos /

Electrical system designed for 4 electrical elements /

Installation électrique prévue pour 4 éléments électriques /

Elektrische Installation vorbereitet für vier elektrische Elemente

Lateral con soporte especial para tapas chafing dish /

Side with special support for chafing dish covers /

Partie latérale avec support spécial pour couvercles chafing dish /

Seitenelemente mit Halterung für Deckel des Chafing-Dish

*Se entrega con: 2 Elementos eléctricos Ref. 9500 + 4 cubetas GN 1/1 100 mm con soporte elemento eléctrico + 4 Tapas GN 1/1 + 2 Tapas madera /

*Comes with: 2 Electrical elements Ref. 9500 + 4 trays GN 1/1 100 mm with support electric element + 4 Covers GN 1/1 + 2 Wooden covers /

*Fourni avec : 2 éléments électriques Réf. 9500 + 4 bacs GN 1/1 100 mm avec support élément électrique + 4 couvercles GN 1/1 + 2 couvercles bois /

*Im Lieferumfang enthalten: 2 elektrische Elemente Ref. 9500 + 4 Speisebehälter GN 1/1 100 mm mit elektrischem Anschluss + 4 Deckel GN 1/1 + 2 Deckel, Holz







REF	TIPO / TYPE	W max.	U
P90.495*	4 x GN 1/1	3.500	1
P90.492	TAPA / COVER / TABLETTE / DECKEL		1
P90.493	TAPA / COVER / TABLETTE / DECKEL 1/1		1

TREND CUBIC®

Carro madera-aluminio 2 estanterías / Wooden-aluminium trolley 2 shelves / Chariot en bois-aluminium 2 plateaux / Servierwagen Holz-Aluminium mit 2 Regalen

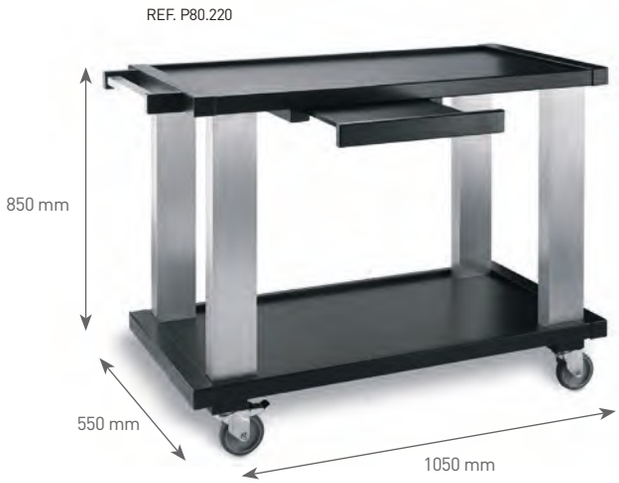
REF	COLOUR	U
P80.210	BLANCO / WHITE / BLANC / WEISS	1
P80.220	NEGRO / BLACK / NOIR / SCHWARZ	1

Tratamiento hidrófugo.
Waterproof treatment.
Traitement hydrofuge.
Wasserabweisender Behandlung.

REF. P80.210



REF. P80.220



P80219 CUBIC®

Gueridón o carro auxiliar madera / Wooden gueridon trolley / Chariot guéridon en bois / Abräum- oder Hilfswagen aus Holz

Tratamiento hidrófugo / Waterproof treatment.
Traitement hydrofuge / Wasserabweisender Behandlung.



REF	COLOUR	U
P80.219	NEGRO / BLACK / NOIR / SCHWARZ	1

P80216 CUBIC®

Carro gueridón melamina roble / Oak melamine gueridon trolley / Chariot guéridon mélamine roure / Servierwagen aus eiche melamine

EXCLUSIVE



REF	U
P80.216	1

P90813 Carro porta-cubiertos / Cutlery dispenser trolley / Chariot porte couverts / Transportwagen für besteck

EXCLUSIVE

CUBIC®

N

REF		U
P90.8132		1
P90.813		1





REF. P90.8132



REF. P90.813



No incluye porta-cubiertos, cubetas GN, platos ni bandejas /
Trays, dishes, GN containers and cutlery dispenser not included /
Ramasse-couverts, bacs GN, assiettes, et plateaux pas compris /
Besteckbehälter, GN behälter, platten und tablett nicht inklusive

P90814 Porta-cubiertos / Cutlery bin / Ramasse-couverts / Besteckbehälter

EXCLUSIVE

CUBIC®

N

REF	mm		U
P90.8142	710 x 335 x 155		1
P90.814	710 x 335 x 155		1

4 x 1/3 GN
H max. 100 mm



REF. P90.8142



REF. P90.814



No incluye cubetas GN /
GN containers not included /
Bacs GN non inclus /
GN behälter nicht inklusive

P8090 Carro aluminio desembarace / Aluminium clearing trolley / Chariot débarrassage en aluminium / Aluminium Abräumwagen

EXCLUSIVE



REF	U
P80.900	1

Medidas de estantes adaptables a cubetas GN 1/1 y cestas FLAP-RACK® (500 x 500 mm). Carga máxima: total 150 Kg y con un máximo de 75 Kg por estante.

Racks adjustable to 1/1 GN containers and FLAP-RACK® (500 x 500 mm). Maximum load: 150 Kg and max. per level 75 Kg.

Clayettes adaptables à des bacs GN 1/1 et à casiers à vaisselle FLAP-RACK® (500 x 500 mm). Charge maximale: total 150 Kg et 75 Kg par niveau.

Masse der regale passend für GN behälter 1/1 und FLAP-RACK® spülkörbe (500 x 500 mm). Maximale tragkraft: total 150 Kg und maximal 75 Kg pro regal.

P6411 Carro de servicio / Trolley / Chariot de service / Servierwagen



REF	DIM. ESTANTE / SHELF DIMENTION / DIM. NIVEAU / REGALGRÖSSE mm	U
P641.100	780 x 485	1

Carga máxima 120 kgs
Maximum weight load 120 kgs
Charge maximale 120 kgs
Maximale Tragkraft 120 kg

Soportes de aluminio
Aluminium supports
Supports en aluminium
Aluminiumständer

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



REF. 642.000 REF. 643.000

REF	cm	Lts	U
P642.000	32 x 19,5 x 16,5	9,00	1
P643.000	33,5 x 23 x 56	80,00	1

P640 Conjunto carro / Set trolley / Ensemble chariot / Servierwagenset



REF	DIM. ESTANTE / SHELF DIMENTION / DIM. NIVEAU / REGALGRÖSSE mm	U
P640.000	780 x 485	1

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.

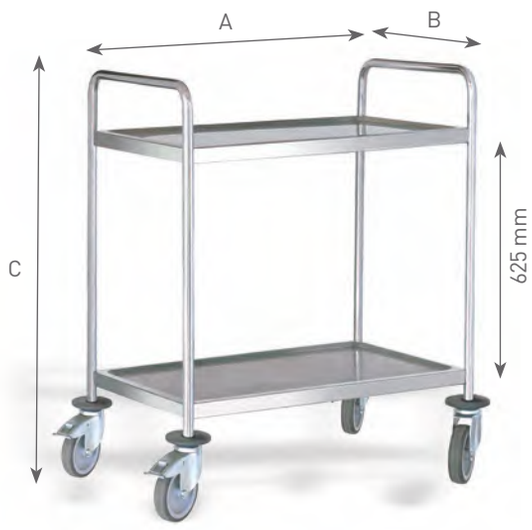
FRANÇAIS

Structure tubulaire en acier inoxydable 1,5 mm épaisseur.
Plateaux insonorisés soudés à la structure tubulaire. (Version chariots montés).
Roulettes giratoires insonores de Ø 125 mm. Deux avec freins.
Charge maximale: Total 250 kg et 80 kg par niveau.

DEUTSCH

Struktur aus Edelsathlrohr von 1,5 mm Dicke.
Geräuschlose Regale mit der Struktur verschweisst. (Version Montierte Servierwagen).
Bewegliche geräuschlose Räder Ø 125 mm, zwei mit Bremsen.
Maximale Tragkraft: Total 250 KG und max 80 KG pro regal.

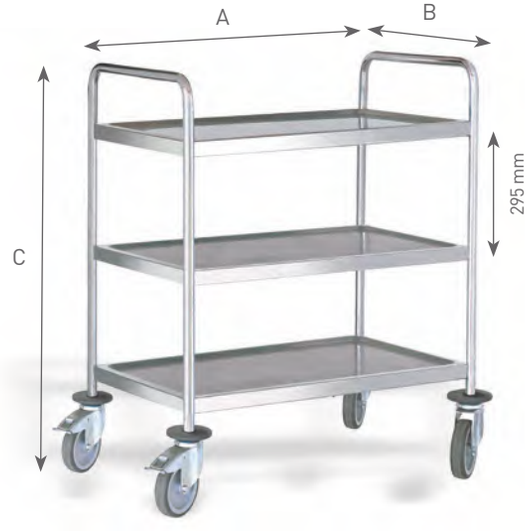
Carro servicio acero inox / St/steel serving trolley / Chariot service en acier inox / Servierwagen Edelstahl



REF	ESTANTES / LEVELS / NIVEAUX/ REGALE	DIM. ESTANTE / SHELF DIMENTION / DIM. NIVEAU / REGALGRÖSSE mm	A x B x C mm	U
P80.240	2	800 x 500	880 x 580 x 1015	1
P80.250	2	900 x 500	980 x 580 x 1015	1
P80.260*	2	1000 x 600	1080 x 680 x 1015	1
P80.270	3	800 x 500	880 x 580 x 1015	1
P80.280	3	900 x 500	980 x 580 x 1015	1
P80.290*	3	1000 x 600	1080 x 680 x 1015	1
P80.300	4	800 x 500	880 x 580 x 1300	1
P80.310	4	900 x 500	980 x 580 x 1300	1
P80.320*	4	1000 x 600	1080 x 680 x 1300	1

***Estantes de chapa de mayor espesor / Thicker shelves / Plateaux plus épais / Regal aus dickerem Blech.**

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





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 flatpacked. 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.

FRANÇAIS

Livrés démontés. 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.

DEUTSCH

Lieferung Unmontiert. einmal montiert sind sie Sehr robust und solide. Maximale tragkraft pro regal 80 kg und total 250 kg.
Die montage dauert im durchschnitt 10 minuten.

Carro desmontable / Disassembled trolley / Chariot démontable / Demontierbarer Servierwagen

REF	ESTANTES / LEVELS / NIVEAUX/ REGALE	DIM. ESTANTE / SHELF DIMENTION / DIM. NIVEAU / REGALGRÖSSE mm	A x B x C mm	U
P80.330	2	800 x 500	810 x 545 x 1040	1
P80.340	2	900 x 500	910 x 545 x 1040	1
P80.350	3	800 x 500	810 x 545 x 1040	1
P80.360	3	900 x 500	910 x 545 x 1040	1





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

Ruedas acero Ø 100 mm. Dos con freno.
Castors Ø 100 mm. Two with brakes.
Roulettes Ø 100 mm. Deux avec freins.
Edelstahlräder Ø 100 mm. Zwei mit Bremsen.

GAMA ECONÓMICA / ECONOMIC LINE / GAMME ECONOMIQUE / ÖKONOMISCHE SERIE

REF	ESTANTES / LEVELS / NIVEAUX/ REGALE	DIM. ESTANTE / SHELF DIMENTION / DIM. NIVEAU / REGALGRÖSSE mm	U
P80.960	2	830 x 510	1
P80.961	3	830 x 510	1





P8094 Carro servicio con barandilla / Serving trolley with guard-rail shelf / Chariot service avec galerie / Servierwagen mit Geländer

REF	ESTANTES / LEVELS / NIVEAUX/ REGALE	DIM. ESTANTE / SHELF DIMENTION / DIM. NIVEAU / REGALGRÖSSE mm	U
P80.940	2	800 x 500	1
P80.941	3	800 x 500	1

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





P8068 Carro desembarace inox / St/Steel clearing trolley / Chariot de débarrassage en inox / Abräumwagen



REF	ESTANTES / LEVELS / NIVEAUX/ REGALE	DIM. ESTANTE / SHELF DIMENTION / DIM. NIVEAU / REGALGRÖSSE mm	U
P80.680	2	1.000 x 600	1

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

No incluye cubeta Gastronorm 1/2.
1/2 Gastronorm container not included.
Bac Gastronorme 1/2 non inclus.
1/2 Gastronorm Behälter nicht im Preis inklusive.

Ø 165 mm

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



REF	Mod	H mm	U
P80.374	GN 1/3	150	1



P8080 Carro basculante 17 guias GN 1/1 / Swinging troLley 17 rails for 1/1 GN pans / Chariot basculant 17 glissières pour bacs GN 1/1 / Klappbarer Servierwagen mit 17 Einschüben für GN 1/1

PATENTED EXCLUSIVE



REF	U
P80.800	1

Entrada 325 mm
Entrance 325 mm
Entrée 325 mm
Eingang 325 mm

Carro especial para pequeños desniveles /
Special trolley for uneven surfaces /
Chariot spécial pour légers dénivelés /
Spezieller Wagen für kleine Unebenheiten

IDEA!

Ideal para catering y cámaras frigoríficas /
Ideal for catering service and cold rooms /
Idéal pour traiteurs et chambres froids /
Ideal für Catering oder Kühlkammern

P8043 Carro 17 guias GN 1/1 / 17 rails trolley for 1/1 GN pans / Chariot 17 glissières pour bacs GN 1/1 / Servierwagen mit 17 Einschüben für GN 1/1



REF	U
P80.430	1

Entrada 325 mm
Entrance 325 mm
Entrée 325 mm
Eingang 325 mm

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

P8067 Carro doble 17 x 2 guias 1/1 / Double rail trolley 17 x 2 for 1/1 GN pans / Chariot double 17 x 2 glissières pour bacs GN 1/1 / Doppelservierwagen mit 17 x 2 Einschüben für GN 1/1

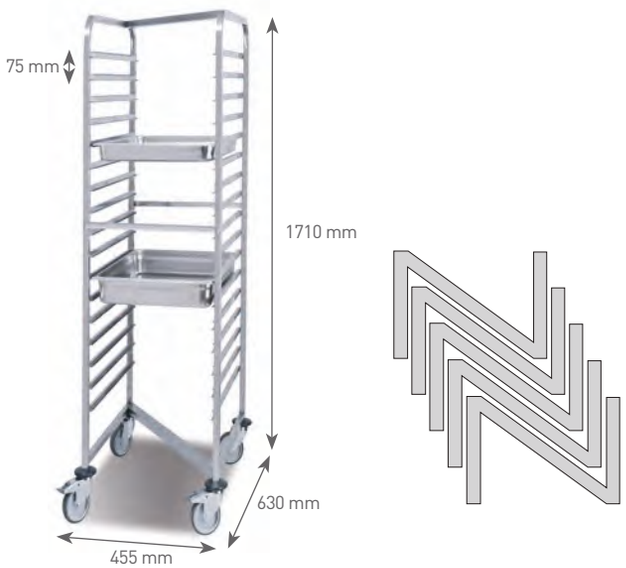


REF	U
P80.670	1

Entrada 325 mm
Entrance 325 mm
Entrée 325 mm
Eingang 325 mm

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

P8052 Carro encastrable 17 guías GN 1/1 / Stackable trolley 17 rails for 1/1 GN pans / Chariot emboîtable 17 glissières pour bacs GN 1/1 / Klappbarer Servierwagen mit 17 Einschüben für GN 1/1



REF	U
P80.520	1

Entrada 325 mm
Entrance 325 mm
Entrée 325 mm
Eingang 325 mm

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

P8047 Carro desmontable 17 guías GN 1/1 / Disassembled trolley 17 rails for 1/1 GN pans / Chariot démontable 17 glissières pour bacs GN 1/1 / Demontierbarer Servierwagen mit 17 Einschüben für GN 1/1



Desmontado /
Flat packed /
Livré démonté /
Demontiert

REF	U
P80.470	1

Entrada 325 mm
Entrance 325 mm
Entrée 325 mm
Eingang 325 mm

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

P8097 Carro desmontable ligero 15 guías GN 1/1 / Light Disassembled trolley 15 rails for 1/1 GN pans / Chariot démontable léger 15 glissières pour bacs GN 1/1 / Leichter Demontierbarer Servierwagen mit 15 Einschüben für GN 1/1



REF	U
P80.970	1

Entrada 325 mm
Entrance 325 mm
Entrée 325 mm
Eingang 325 mm

Ruedas acero Ø 120 mm. Dos con freno.
Castors Ø 120 mm. Two with brakes.
Roulettes Ø 120 mm. Deux avec freins.
Edelstahlrollen Ø 120 mm. Zwei mit Bremsen.

GAMA ECONÓMICA / ECONOMIC LINE / GAMME ECONOMIQUE / ÖKONOMISCHE SERIE

P8044 Carro 17 guías GN 2/1 / 17 rails trolley for 2/1 GN pans / Chariot 17 glissières pour bacs GN 2/1 / Servierwagen mit 17 Einschüben für GN 2/1



REF	U
P80.440	1

Entrada 530 mm
Entrance 530 mm
Entrée 530 mm
Eingang 530 mm

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

P8048 Carro desmontable 17 guías GN 2/1 / Disassembled trolley 17 rails for 2/1 GN pans / Chariot démontable 17 glissières pour bacs GN 2/1 / Demontierbarer Servierwagen mit 17 Einschüben für GN 2/1





Desmontado /
Flat packed /
Livré démonté /
Demontiert

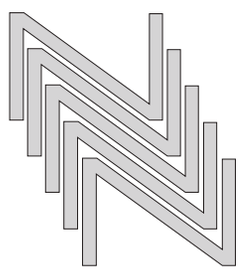
REF	U
P80.480	1

Entrada 530 mm
Entrance 530 mm
Entrée 530 mm
Eingang 530 mm

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

P8051 Carro encastrable 17 guías GN 2/1 / Stackable trolley 17 rails for 2/1 GN pans / Chariot emboîtable 17 glissières pour bacs GN 2/1 / Klappbarer Servierwagen mit 17 Einschüben für GN 2/1





REF	U
P80.510	1

Entrada 530 mm
Entrance 530 mm
Entrée 530 mm
Eingang 530 mm

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

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



REF	MEDIDA GUÍAS / SIZE OF RAILS / DIMENSIONS GLISSIÈRES / EINSCHUBGRÖSSEN mm	Nº GUÍAS / NR. OF LEVELS / NUM. NIVEAUX / NR. EINSCHÜBE	DISTANCIA ENTRE GUÍAS / DISTANCE BETWEEN LEVELS / ESPACE ENTRE NIVEAUX / EINSCHUBABSTÄNDE mm	U
P80.840	600 x 400	15	85	1
P80.850	600 x 400	20	70	1
P80.460	600 x 400	30	45	1

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

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

P8087 / P8088 / P8050 Carro desmontable bandejas pastelería / Disassembled rail trolley for bakery / Chariots démontable pour plaques à pâtisserie / Demontierbarer Wagen für Patisserietabletts



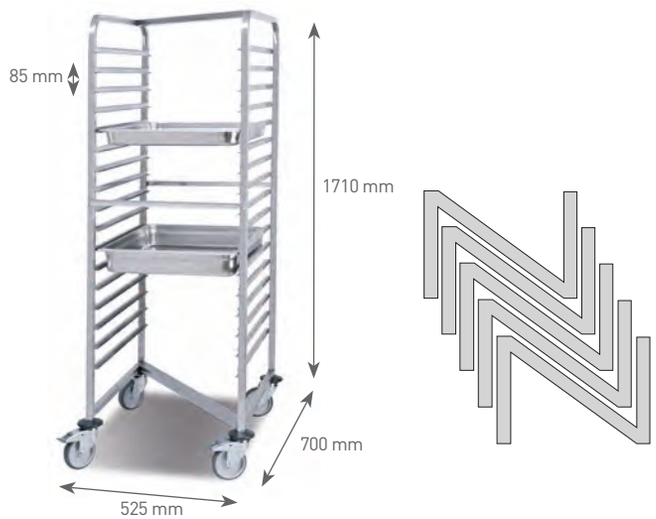
Desmontado / Flat packed / Livré démonté / Demontiert

REF	MEDIDA GUÍAS / SIZE OF RAILS / DIMENSIONS GLISSIÈRES / EINSCHUBGRÖSSEN mm	Nº GUÍAS / NR. OF LEVELS / NUM. NIVEAUX / NR. EINSCHÜBE	DISTANCIA ENTRE GUÍAS / DISTANCE BETWEEN LEVELS / ESPACE ENTRE NIVEAUX / EINSCHUBABSTÄNDE mm	U
P80.870	600 x 400	15	85	1
P80.880	600 x 400	20	70	1
P80.500	600 x 400	30	45	1

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

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

P8053 Carro encastable pastelería 15 guías / Stackable pastry trolley 15 rails / Chariot emboîtable pâtisserie 15 glissières / Klappbarer Patisseriewagen 15 Einschübe



REF	U
P80.530	1

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

P8081 Carro descongelación 9 guías / Defrost trolley 9 rails / Chariot à dégivrage 9 glissières / Auftauwagen mit 9 Einschüben

PATENTED EXCLUSIVE

REF	Mod	A x B x C mm	U
P80.810	GN 2/1	665 x 755 x 1720	1
P80.813	GN 1/1	455 x 635 x 1720	1



Ahorro de espacio en el proceso de descongelado de los alimentos.
Space saver while foodstuff defrost.
Economie d'espace pendant le dégivrage des aliments.
Platzsparend im Auftauungsverfahren von Lebensmitteln.

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

P80811 Cubeta especial GN para carro descongelación / Special GN container for defrost trolley / Bac GN spécial pour chariot dégivrage / Spezial GN Behälter zum Auftauen

REF	Mod	mm	Lts	H mm	U
P80.811	GN 2/1	650 x 530	28,90	100,0	1
P80.814	GN 1/1	530 x 325	14,20	100,0	1



Cubeta con desagüe.
Container with drainer hole.
Bac avec dégorgement.
Behälter mit Abwasserloch.

P215 / P115 Fondo perforado para cubeta / Perforated bottom / Egouttoir pour bac / Gelochter Einlegeboden für Behälter

REF	Mod	U
P215.000[1]	GN 2/1	1
P115.000[2]	GN 1/1	1



[1] Recomendado para ref. 80811
Recommended for item code 80811
Recommandé pour réf. 80811
Empfohlen für Art.Nr. 80811

[2] Recomendado para ref. 80814
Recommended for item code 80814
Recommandé pour réf. 80814
Empfohlen für Art.Nr. 80814

P8095 Carro self-service 12 guías / Self-service trolley 12 rails / Chariot self-service 12 glissières / Selbstbedienungswagen 12 Einschübe



REF	U
P80.950	1
P80.951*	1

Para bandejas de ancho 365 mm hasta 420 mm
For trays from 365 mm to 420 mm width
Pour plateaux de 365 mm à 420 mm
Für Tabletts der Breite von 365 mm bis 420 mm.

* Con dos paneles laterales composite+aluminio.
* With two side panels made of aluminium+composite .
* Avec deux panneaux latéraux en composite+aluminium.
* Mit zwei Seitenwänden aus composite+Aluminium.

P8091 Carro doble para bandejas fast-food 12 guías / Double fast-food tray trolley 12 rails / Chariot double pour plateaux fast-food 12 glissières / Doppelwagen für Fast-Food Tabletts 12 Einschübe



REF	MEDIDA GUÍAS / SIZE OF RAILS / DIMENSIONS GLISSIÈRES / EINSCHUBGRÖSSE mm	U
P80.910	480 x 800	1

Entrada 480 mm
Entrance 480 mm
Entrée 480 mm
Eingang 480 mm

Ideal para bandejas 480 x 370 mm
Suitable for trays 480 x 370 mm
Ideal pour plateaux 480 x 370 mm
Ideal für Tabletts 480 x 370 mm

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

P925 Carro transporte bandejas isotérmicas / Transport trolley for isothermal trays / Chariot transport plateaux isothermes / Transportwagen für isothermische Tabletts



REF	MEDIDA GUÍAS / SIZE OF RAILS / DIMENSIONS GLISSIÈRES / EINSCHUBGRÖSSEN mm	Nº GUÍAS / NR. OF LEVELS / NUM. NIVEAUX / NR. EINSCHÜBE	U
P925.001	550 x 375	10	1
P925.002	550 x 375	20	1

P8039 Carro porta cubetas GN / GN containers transport trolley / Chariot transport bacs GN / Tranportwagen für GN Behälter



REF	U
P80.390	1

No incluye cubetas GN.
GN containers not included.
Bacs GN non inclus.
GN Behälter nicht inklusive.

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

P8038 Carro porta cubeta GN 2/1 / 2/1 GN transport trolley / Chariot transport bac GN 2/1 / Tranportwagen für GN Behälter 2/1



REF	U
P80.380	1

No incluye cubetas GN.
GN containers not included.
Bacs GN non inclus.
GN Behälter nicht inklusive.

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

Ref. 8039 / 8038
CARRO TRANSPORTE PARA CUBETAS GN
TRANSPORT TROLLEY FOR GN CONTAINERS
CHARIOTS DE TRANSPORT POUR BACS GN
TRANSPORTWAGEN FÜR GN BAEHÄLTER

Fabricados en acero inoxidable. Ideales para el almacenaje y transporte de alimentos preparados y salsas en grandes cantiades.
Made of St/Steel. Perfect for storing and transporting large quantities of prepared food and sauces.
Fabriqués en acier inoxydable. Idéales pour le stockage et le transport d'aliments cuisinés et sauces en grandes quantités.
Hergestellt aus Edelstahl. Ideal für die Lagerung und den Transport von vorbereiteten Lebensmittel und Sossen in grossen Mengen.

P8074 Carro portacubiertos GN 1/3 y porta bandejas / Trolley cutlery dispenser GN 1/3 / Chariot porte-ramasse couverts GN 1/3 / Transportwagen für GN 1/3 Besteckbehälter und Tabletts



REF	U
P80.740	1

No incluye cubetas GN.
GN containers not included.
Bacs GN non inclus.
GN Behälter nicht inklusive.

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

P8057 Carro para cargas pesadas / Trolley for heavy loads / Chariot à charges lourdes / Wagen für schwere Last



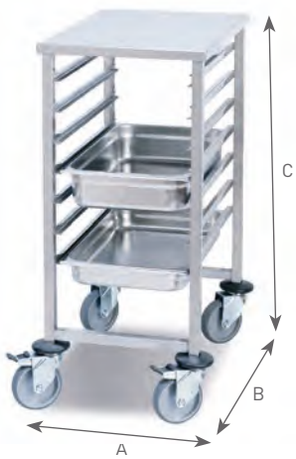
REF	U
P80.570	1

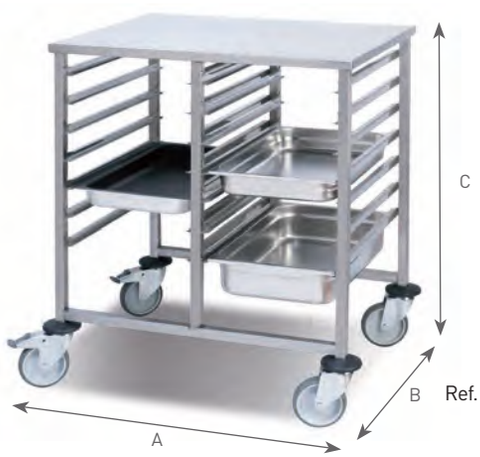
Carga máxima: 350 kg
Maximum load: 350 kg
Charge maximale: 350 kg
Maximale Tragkraft: 350 kg

P8054 Carro transporte bandejas 7 guías / Tray transport trolley 7 rails / Chariot transport plateaux 7 glissières / Tabletttransportwagen 7 Einschübe

REF	MEDIDA GUÍAS / SIZE OF RAILS / DIMENSIONS GLISSIÈRES / EINSCHUBGRÖSSEN mm	A x B x C mm	DISTANCIA ENTRE GUÍAS / DISTANCE BETWEEN LEVELS / ESPACE ENTRE NIVEAUX / EINSCHUBABSTAND mm	U
P80.540	GN 1/1	455 x 635 x 900	75	1
P80.550	GN 2/1	660 x 750 x 900	75	1
P80.560	Pastelería / Pastry / Pâtisserie / Patisserie (600 x 400 mm)	525 x 700 x 900	85	1
P80.780	GN 1/1 Doble	810 x 635 x 900	75	1

Ref. P80.540





Ref. P80.780

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

P8061 / P8062 / P8063 Fundas desechables de polietileno para carros (rollo de 100 unidades) / Disposable covers for trolleys (pack 100 pieces) / Housses jetables pour chariots (rouleau de 100 unitées) / Einweghüllen aus Polyethylen für Wagen (Rollen von 100 Stück)



REF		U
P80.610	para carro 1/1 / for trolley 1/1 / pour chariot 1/1 / für Wagen 1/1	1
P80.620	para carro 2/1 / for trolley 2/1 / pour chariot 2/1 / für Wagen 2/1	1
P80.630	para carro pastelería 600 x 400 / for pastry trolley 600 x 400 / pour chariot pâtisserie 600 x 400 / für Patisseriewagen 600 x 400	1
P80.640	dispensador / dispenser / distributeur / Rollenhalter	1

Polietileno de densidad media.
Medium density poliethylene.
Polieth ylène de densité moyenne.
Polyethylen mittlere Stärke.

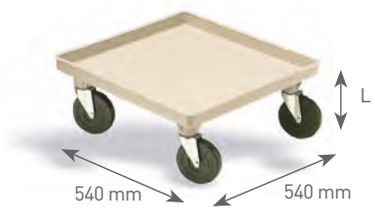
Para carros altos.
For high trolleys.
Pour chariots hauts.
Für hohe Wagen.

P5015 / P5017 Carro de plástico para cestas / Plastic trolley for dishwasher racks / Chariot pour casiers à vaisselle / Plastikwagen für Spülkörbe

REF		L mm	U
P5015	sin asa / without handle / sans anse / ohne Griff	230	1
P5017	con asa / with handle / avec anse / mit Griff	980	1

Ruedas giratorias insonoras. Dos de ellas con freno.
Soundproof revolving castors. Two of them with brakes.
Roulettes giratoires insonores. Deux avec freins.
Bewegliche geräuschlose Räder. Zwei mit Bremsen.

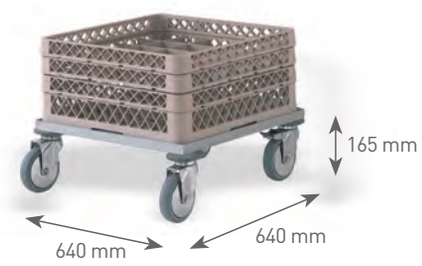




P8058 / P8059 Carro inox para cestas / St/steel trolley for dishwasher racks / Chariot inox pour casiers à vaisselle / Edelstahlwagen für Spülkörbe

REF		U
P80.580	sin asa / without handle / sans anse / ohne Griff	1
P80.590	con asa / with handle / avec anse / mit Griff	1





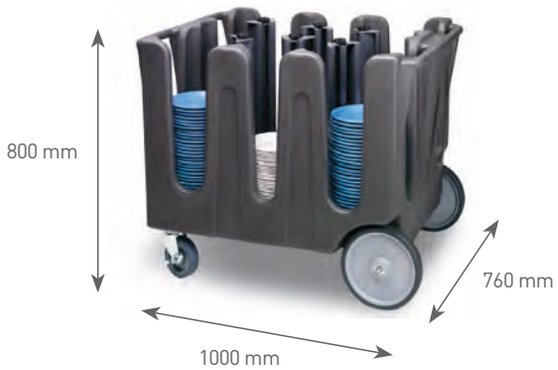
P8075 / P8076 / P8077 Carro para cestas Vajillas / Dishwasher rack trolley / Chariot casiers à vaisselle / Wagen für Spülkörbe

REF	MEDIDA GUÍAS / SIZE OF RAILS / DIMENSIONS GLISSIÈRES / EINSCHUBGRÖSSEN mm	Nº GUÍAS / NR. OF LEVELS / NUM. NIVEAUX / NR. EINSCHÜBE	A x B x C mm	U
P80.750	500 x 500	5	640 x 633 x 1160	1
P80.760	500 x 500	9	640 x 633 x 1710	1
P80.770	500 x 500 (doble/double)	9	1185 x 633 x 1710	1





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



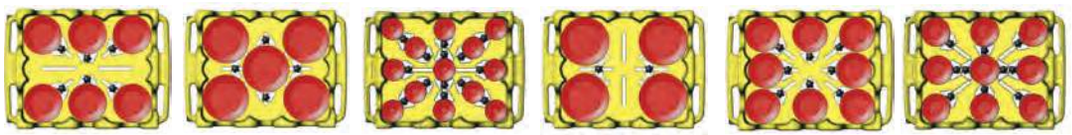
REF	U
ADC-4	1

Se sirve con 4 columnas separadoras más una funda protectora.
Delivered with 4 posts plus 1 protection cover.
Livré avec 4 colonnes de séparation et 1 housse de protection.
Lieferung mit 4 Unterteilungssäulen und einer Schutzhülle.

Ajuste único y fácil por la parte superior.
Unique and easy adjustment from the top.
Reglage unique et facile de la partie supérieure.
Einzigartige und einfache Einstellung des Oberteils.

COMBINACIONES / COMBINATIONS / COMBINATIONS / KOMBINATIONEN

Tamaño platos
Size plates
Taille assiettes
Tellergrösse

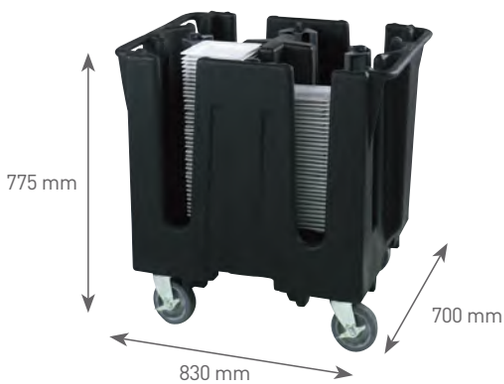


22,40 - 23,16 cm | 27,30 - 29,20 cm | 11,43 - 13,97 cm | 29,5 - 31,75 cm | 11,43 - 21,59 cm | 14,60 - 18,08 cm

SAC-SQ5-06 Carro ajustable para platos cuadrados y redondos / Adjustable caddy for square & round dishes / Chariot modulable pour assiettes carrées et rondes / Einstellbarer Wagen für runde und quadratische Teller



Diseño exclusivo apilable.
Unique, stackable design.
Design exclusif empilable.
Exclusives Design stapelbar.



REF	U
SAC-SQ5-06	1

Se sirve con 5 columnas separadoras una de ellas en forma de cruz más una funda protectora.
Delivered with 5 posts, one of them in cross shape plus 1 protection cover.
Livré avec 5 colonnes de séparation une desquelles en forme de croix plus 1 housse de protection.
Lieferung mit 5 Unterteilungssäulen, eine von Ihnen in Kreuz-form und einer Schutzhülle.



23,48 - 26 cm | 20,32 - 24 cm | 10,16 - 20,32 cm | 25,78 - 28,58 cm | 21,13 - 24,13 cm | 23,48 - 26 cm | 29,20 - 31,75 cm

ADP Columna separadora carro platos / Post for dish trolley / Colonne séparation chariot assiettes / Unterteilungssäule für Tellerwagen



REF	U
ADP	1

Compatible ref: ADC-4 y SAC-SQ5-06.
Compatible ref: ADC-4 & SAC-SQ5-06.
Compatible réf: ADC-4 et SAC-SQ5-06.
Passend für Art.Nr.: ADC-4 und SAC-SQ5-06.

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

REF	KG	cm	Hcm	U
ICE140-06	63,5	91,5 x 70	77,5	1





VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN



P. 257

ESTANTERÍAS MODULARES DE ALUMINIO Y POLIPROPILENO / ALUMINIUM AND POLYPROPYLENE MODULAR SHELVING / ÉTAGÈRES MODULABLES EN ALUMINIUM ET POLYPROPYLÈNE / KOMBINIERBARE REGALMODULE AUS ALUMINIUM UND POLYPROPYLEN

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 ºC hasta +75 ºC. Estantes/parrillas de polipropileno apto para uso alimentario.

ENGLISH

ANTICORROSIVE - Rust-resistant shelving. Manufactured with special anodised aluminium frame providing cold and heat resistance from -30 ºC to +75 ºC. Polypropylene rack/shelves, suitable for foodstuffs use.

FRANÇAIS

ANTI-CORROSION - Étagères inoxydables, fabriquées avec une structure en aluminium anodisé spécial qui les fait résistantes à la chaleur et au froid, du -30 ºC jusqu'aux +75 ºC. Clayettes en polypropylène alimentaire.

DEUTSCH

ANTIKORRUSION - nicht rostende Regale aus Spezial eloxiertem Aluminium hergestellt, welches sie resistent gegen Kälte und Wärme macht (von -30 ºC bis +75 ºC). Regale und Böden aus polypropylen geeignet für Lebensmittel.







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

ROBUSTEZ Y RESISTENCIA
Muy robustas y resistentes con una capacidad de carga por estante de 150 kg (carga repartida uniformemente a lo largo de todo el estante) y total por conjunto estantería de 420 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 150 kg (uniformly distributed load along the entire shelf) and 420 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 150 kg (poids répartie uniformemet tout au long de l'étagère) par niveau et 420 Kg de charge totale.

Clayettes avec un dessin qui donne une grande robustesse et un appui très ferme et solide sur la structure.

ROBUST UND RESISTENT
Sehr robust und resistent mit einer Tragkraft von 150 kg pro regalboden (Last gleichmässig auf der länge des regalbodens verteilt) und die gesamttragkraft des regals beträgt 420 kg.

Regalböden/Gitter mit speziellem Design, Welches eine grosse robustheit ansich verleiht und einen sehr sicheren und resistenten Halt garantiert.

ESTANTERÍAS MODULARES DE ALUMINIO Y POLIPROPILENO / ALUMINIUM AND POLYPROPYLENE MODULAR SHELVING / ÉTAGÈRES MODULABLES EN ALUMINIUM ET POLYPROPYLÈNE / KOMBINIERBARE REGALMODULE AUS ALUMINIUM UND POLYPROPYLEN

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 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).

FRANÇAIS

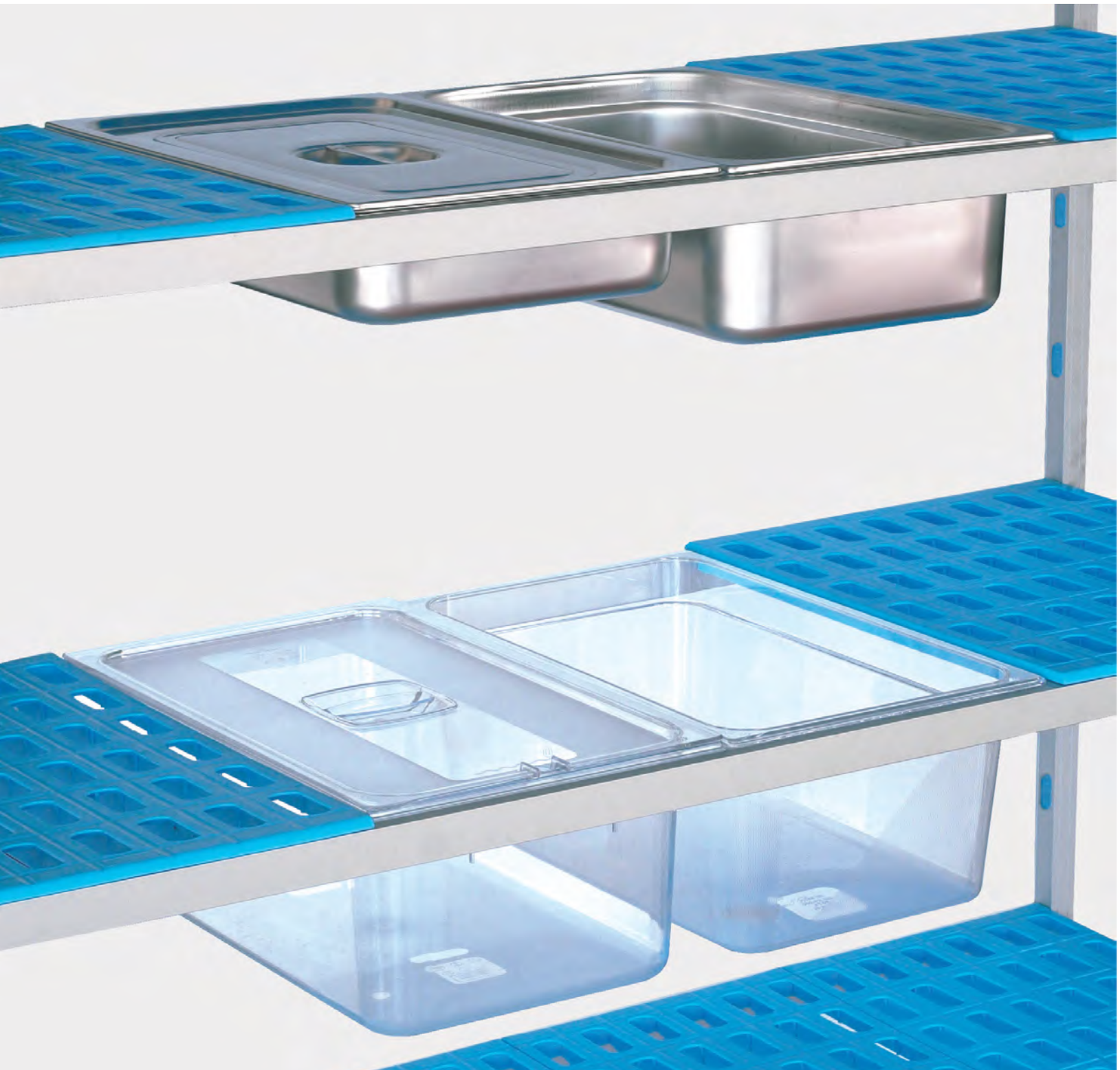
Compatibilité avec gastronorme

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).

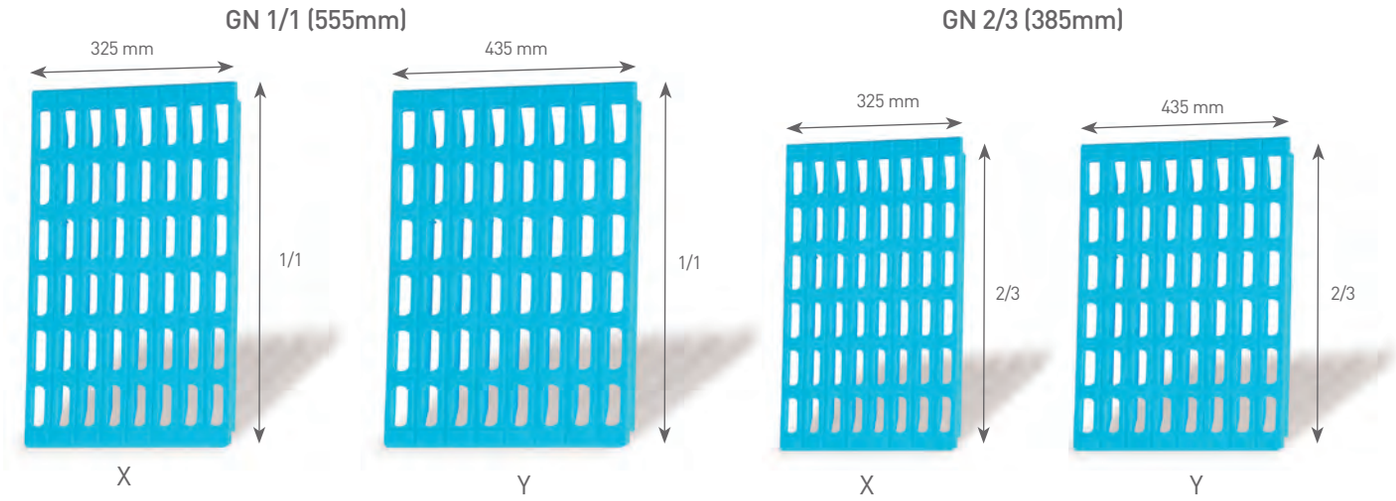
DEUTSCH

Passend für gastronorm

Passend für Gastronormgrössen. Es gibt zwei lieferbare Tiefen, gastronorm 1/1 und 2/3. sowohl die regal/ Gitterboden als auch die Gastronormbehälter 1/1 und 2/3 aus Edelstahl oder Polycarbonat sind in den Rahmen einsetzbar (Passend für die Meisten GastronormBehälter auf dem Markt).



Parrillas / Rack shelves / Clayettes / Gitterböden



Apto para lavavajillas
Dishwasher safe
Apte pour lave-vaisselle
Geeignet für Spülmaschinen

Combinando parrillas de la misma profundidad (X/Y) permite personalizar las longitudes de las estanterías a cada una de las necesidades.
(Ver en página siguiente combinaciones propuestas)

Combining rack shelves among the same group (X/Y) allows to personalize the lengths of each shelf.
(Refer to next page for proposed combinations)

En combinant des clayettes du même groupe (X/Y) permet de personnaliser les longueurs des étagères à n'importe quel besoin.
(Voir page suivante pour des combinaisons proposées)

Die Kombination der Gitterböden gleicher Tiefe (X/Y) erlaubt die Länge der Regale individuell je nach Bedarf zu bestimmen.
(Siehe Kombinierungsvorschläge folgende Seite)

Pieza soporte travesaños / Support for grossbars / Crochet suppor pour largerons / Halterungsteil Traversen

Sistema especial de fijación de soporte para travesaños que ofrece la máxima seguridad, fiabilidad y robustez.

Special fixing system support for crossbars which offers the highest security, reliability and robustness.

Système spécial de fixation des supports pour longerons qui offre la sécurité, fiabilité et robustesse maximale.

Spezielles System der Halterverankerung für die Traversen, welches die höchste Sicherheit, Zuverlässigkeit und Robustheit bietet.



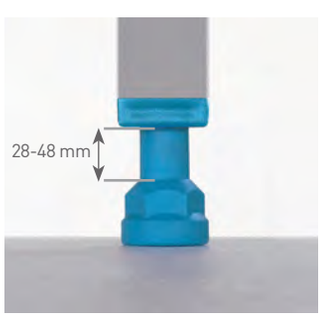
Pies regulables / Leveling feet / Pieds régulateurs / Regulierbare Füsse

Pies regulables con rosca oculta para suelos con desniveles.
Con la posibilidad de adaptar ruedas de Ø 125 mm.

Levelling feet with hidden thread, for gradient floors.
It is also possible to adapt Ø 125 mm wheels.

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

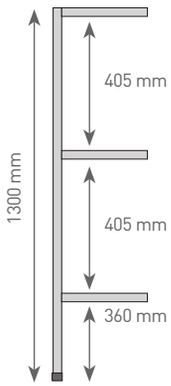
Regulierbare Füsse mit verborgenem Gewinde für unebene Böden.
Mit der Möglichkeit Räder Ø 125 mm anzubringen.



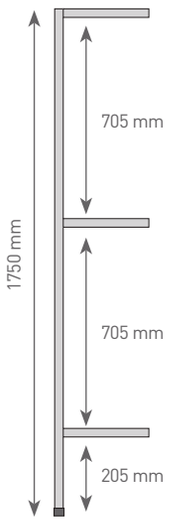


Alturas estándar de los niveles / Standard heights of levels / Hauteur standard des niveaux / Standardhöhe der Ebenen

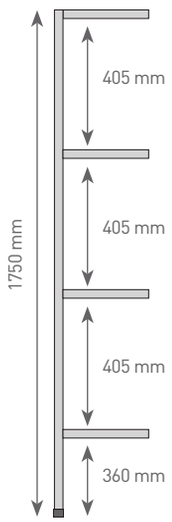
Altura 1280 mm / 3 niveles
Height 1280 mm / 3 levels
Hauteur 1280 mm / 3 niveaux
Höhe 1280 mm / 3 Ebenen



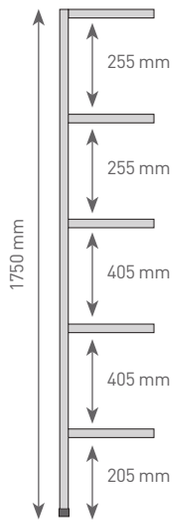
Altura 1750 mm / 3 niveles
Height 1750 mm / 3 levels
Hauteur 1750 mm / 3 niveaux
Höhe 1750 mm / 3 Ebenen



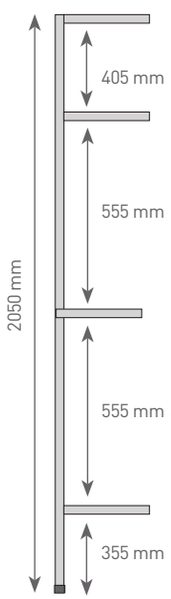
Altura 1750 mm / 4 niveles
Height 1750 mm / 4 levels
Hauteur 1750 mm / 4 niveaux
Höhe 1750 mm / 4 Ebenen



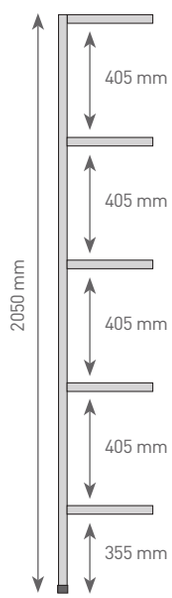
Altura 1750 mm / 5 niveles
Height 1750 mm / 5 levels
Hauteur 1750 mm / 5 niveaux
Höhe 1750 mm / 5 Ebenen



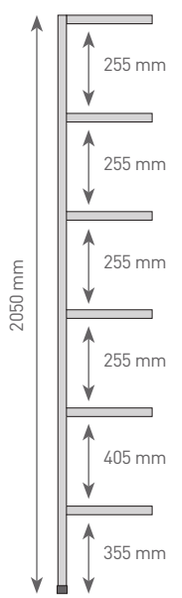
Altura 2050 mm / 4 niveles
Height 2050 mm / 4 levels
Hauteur 2050 mm / 4 niveaux
Höhe 2050 mm / 4 Ebenen



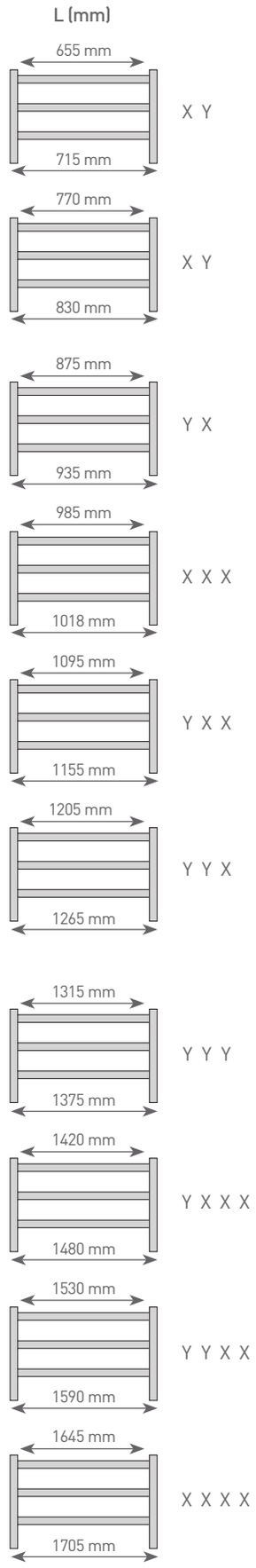
Altura 2050 mm / 5 niveles
Height 2050 mm / 5 levels
Hauteur 2050 mm / 5 niveaux
Höhe 2050 mm / 5 Ebenen



Altura 2050 mm / 6 niveles
Height 2050 mm / 6 levels
Hauteur 2050 mm / 6 niveaux
Höhe 2050 mm / 6 Ebenen



Combinaciones /
Combinations /
Combinaisons /
Kombinationen



Fondo 385 mm. Adaptable a las cubetas gastronorm 2/3
Depth 385 mm. Suitable for 2/3 gastronorm containers
Profondeur 385 mm. Adaptable aux bacs gastronorme 2/3
Tiefe 385 mm. Passend für Gastronormbehälter 2/3

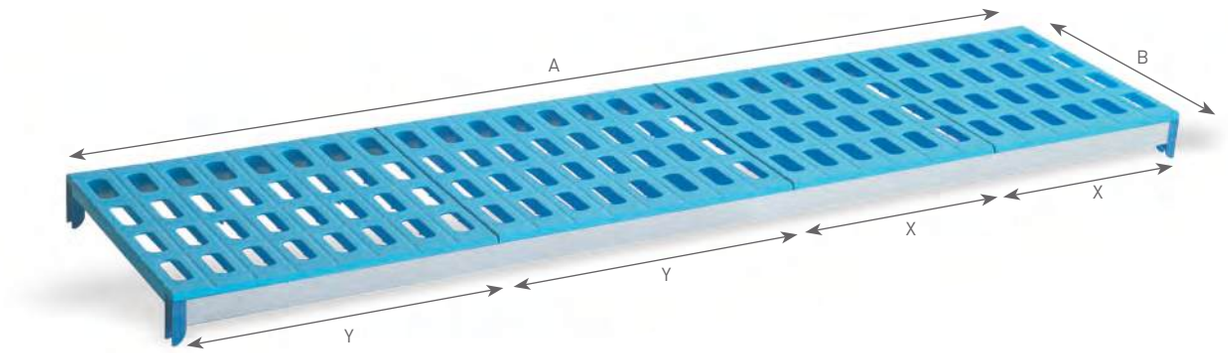
X significa una parrilla de ancho 325 mm.
Y significa una parrilla de ancho 435 mm.

X is a rack 325 mm width.
Y is a rack 435 mm width.

X est une clayette de 325 mm de largeur.
Y est une clayette de 435 mm de largeur.

X Bezeichnet einen Einlegeboden der Breite von 325 mm.
Y Bezeichnet einen Gitterboden der Breite von 435 mm.

REF	MOD	COMBINACIÓN / COMBINATION / COMBINAISON / KOMBINATION	A mm	B mm	U
P7575	T61	X + X	655	385	1
P7576	T71	X + Y	770	385	1
P7577	T81	Y + Y	875	385	1
P7578	T91	X + X + X	985	385	1
P7579	T101	Y + X + X	1095	385	1
P7580	T111	Y + Y + X	1205	385	1
P7581	T131	Y + Y + Y	1315	385	1
P7582	T141	Y + X + X + X	1420	385	1
P7583	T151	Y + Y + X + X	1530	385	1
P7584	T161	Y + Y + Y + X	1645	385	1



Fondo 555 mm. Adaptable a las cubetas gastronorm 1/1
Depth 555 mm. Suitable for 1/1 gastronorm containers
Profondeur 555 mm. Adaptable aux bacs gastronorme 1/1
Tiefe 555 mm. Passend für Gastronormbehälter 1/1

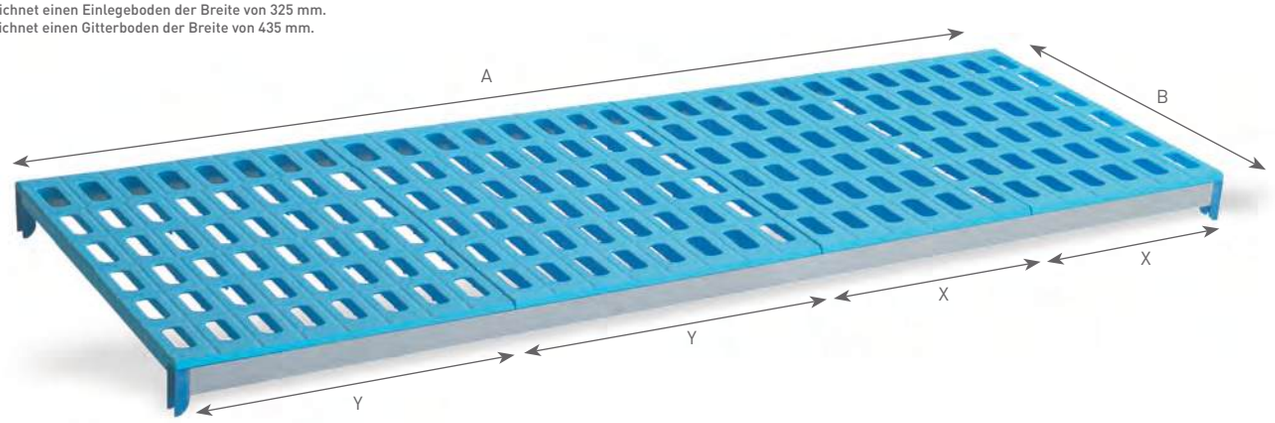
X significa una parrilla de ancho 325 mm.
Y significa una parrilla de ancho 435 mm.

X is a rack 325 mm width.
Y is a rack 435 mm width.

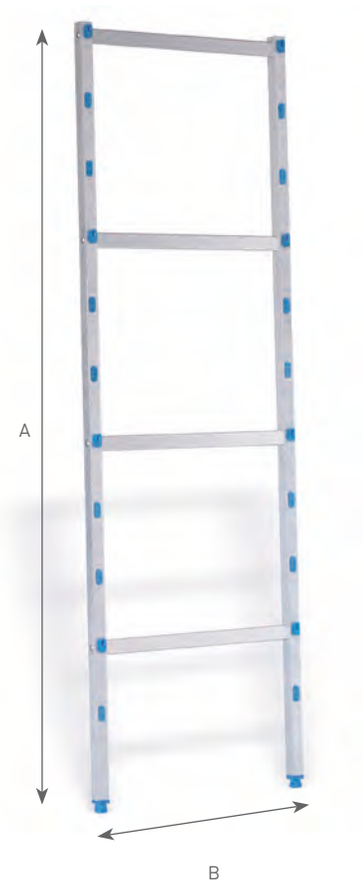
X est une clayette de 325 mm de largeur.
Y est une clayette de 435 mm de largeur.

X Bezeichnet einen Einlegeboden der Breite von 325 mm.
Y Bezeichnet einen Gitterboden der Breite von 435 mm.

REF	MOD	COMBINACIÓN / COMBINATION / COMBINAISON / KOMBINATION	A mm	B mm	U
P7565	T6	X + X	655	555	1
P7566	T7	X + Y	770	555	1
P7567	T8	Y + Y	875	555	1
P7568	T9	X + X + X	985	555	1
P7569	T10	Y + X + X	1095	555	1
P7570	T11	Y + Y + X	1205	555	1
P7571	T13	Y + Y + Y	1315	555	1
P7572	T14	Y + X + X + X	1420	555	1
P7573	T15	Y + Y + X + X	1530	555	1
P7574	T16	Y + Y + Y + X	1645	555	1



Soportes laterales / Lateral supports / Support latérals / Seitliche Ständer



REF	MOD	A mm	B mm	NIVELES / LEVELS / NIVEAUX / EBENEN	U
P7585	S1	1750	555	3	1
P7586	S2	1750	555	4	1
P7587	S3	1750	555	5	1
P7646	S0	2000	555	4	1
P7588	S4	2000	555	5	1
P7589	S5	2000	555	6	1
P7590	S6	1300	555	3	1
P7591	S7	1750	385	3	1
P7592	S8	1750	385	4	1
P7593	S9	1750	385	5	1
P7647	S13	2000	385	4	1
P7594	S10	2000	385	5	1
P7595	S11	2000	385	6	1
P7596	S12	1300	385	3	1

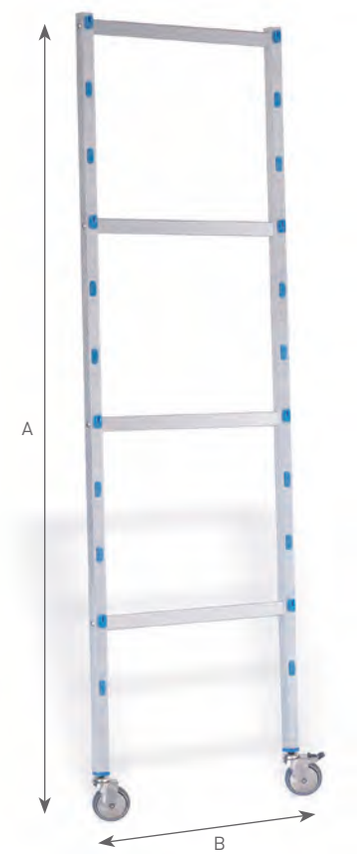
2 Fondos disponibles :
555 mm, gastronorm 1/1
385 mm, gastronorm 2/3

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

2 Tiefen erhältlich:
555 mm, Gastronorm 1/1
385 mm, Gastronorm 2/3

Soportes laterales con ruedas / Lateral support with wheels / Supports latérals avec roues / Seitliche Ständer mit Räder



REF	A mm*	B mm	NIVELES / LEVELS / NIVEAUX / EBENEN	U
P7597	1.880	555	3	1
P7598	1.880	555	4	1
P7599	1.880	555	5	1

Para montar estanterías móviles con ruedas.
To assembly mobile shelving with wheels.
Pour monter étagères mobiles avec roues.
Für die Montage von mobilen Regalen mit Räder.

* Altura con rueda incluida
* Height including wheel
* Hauteur avec la roue
* Höhe inklusive Räder

Ruedas de Ø 125 mm, dos de ellas con freno.
Wheels Ø 125 mm, two of them with brake.
Roues de Ø 125 mm, deux avec frein.
Räder Ø 125 mm, zwei von ihnen mit Bremsen.

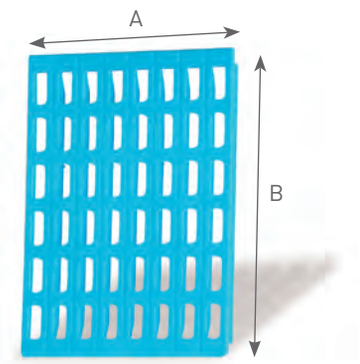
No se recomiendan longitudes de travesaños superiores a 1400 mm.
We do not advise crossbars longer than 1400 mm.
Nous ne consillons pas des lonerons plus longues de 1400 mm.
Wir empfehlen nicht die Länge der Traversen von 1400 mm zu überschreiten.

Travesaños / Crossbars / Longerons / Traversen



REF	L mm	U
P7632	655	1
P7633	770	1
P7634	875	1
P7635	985	1
P7636	1095	1
P7637	1205	1
P7638	1315	1
P7639	1420	1
P7640	1530	1
P7641	1645	1

Parrillas / Rack-shelves / Clayettes / Einlegeböden



REF	TIPO / TYPE	A mm	B mm	GN Para / For / Pour / Für	U
P7628	Y	435	555	1/1	1
P7629	X	325	555	1/1	1
P7630	Y	435	385	2/3	1
P7631	X	325	385	2/3	

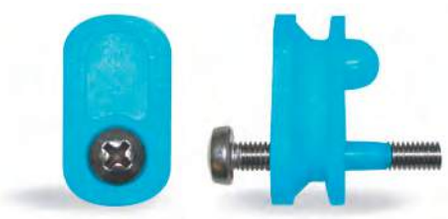
Ganchos para formar ángulos / Hooks to form angles / Crochets pour faire les angles / Haken für Winkelbildung



REF	U
P7642	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.
Diese Haken erlauben es Winkel zu montieren ohne den Gebrauch zusätzlicher Seitenständer, um so den maximalen Raum auszunutzen.

Pieza soporte para travesaños / Support for crossbars / Support pour largerons / Halterteil für Traversen



REF	U
P7643	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.
Dieses Teil ist nötig, um die Standardanzahl der Regalebenen, im Katalog aufgelistet, zu erhöhen.

Bancadas / Bench / Bancs / Bänke

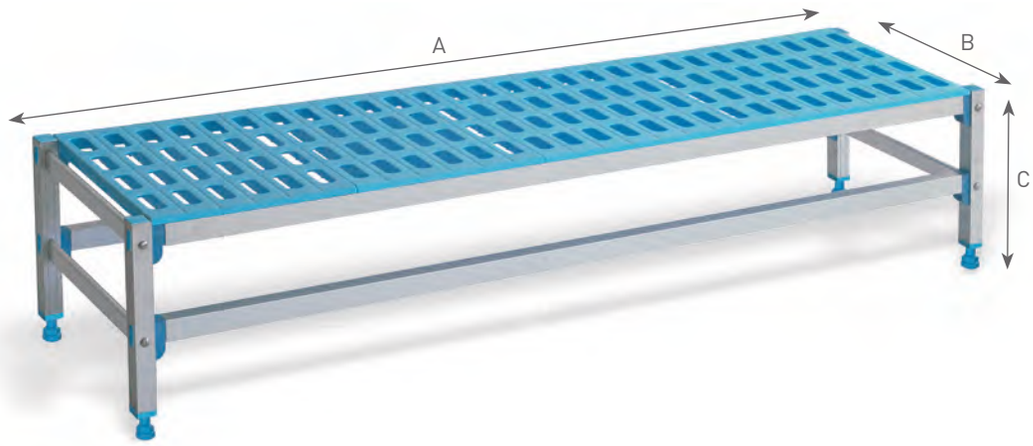
Diseñadas para su uso en lugares donde se prohibe depositar cajas directamente en el suelo. Capacidad de carga de hasta 175 Kg por bancada, repartidos a lo largo de la bancada. Pie regulable para suelos desnivelados.

Designed to be used in places where it is forbidden to put boxes directly on the floor. Maximum load charge 175 Kg per bench, distributed weight throughout the bench. Leveling feet for gradient floors.

Dessinés pour être utilisés quand il est interdit de poser les boîtes directement par terre. Charge maximale 175 Kg, distribués tout au long du banc. Pieds régulateurs pour sols inégaux.

Designt für den Gebrauch in Räumen, in denen es verboten ist Kisten direkt auf den Boden zu stellen. Die Tragkraft beträgt bis zu 175 Kg pro Bank, wenn die Last gleichmässig auf der Länge verteilt ist. Regulierbare Füsse für unebene Böden.

REF	A mm	B mm	C mm	U
P7603	715	555	280	1
P7604	830	555	280	1
P7605	935	555	280	1
P7606	1045	555	280	1
P7607	1155	555	280	1
P7608	1265	555	280	1
P7609	1375	555	280	1
P7610	1480	555	280	1
P7611	715	385	280	1
P7612	830	385	280	1
P7613	935	385	280	1
P7614	1045	385	280	1
P7615	1155	385	280	1
P7616	1260	385	280	1
P7617	1375	385	280	1
P7618	1480	385	280	1



Conjunto completo con ruedas / Complet kits with wheels / Kit preparés avec roues / Komplettes Set mit Rädern



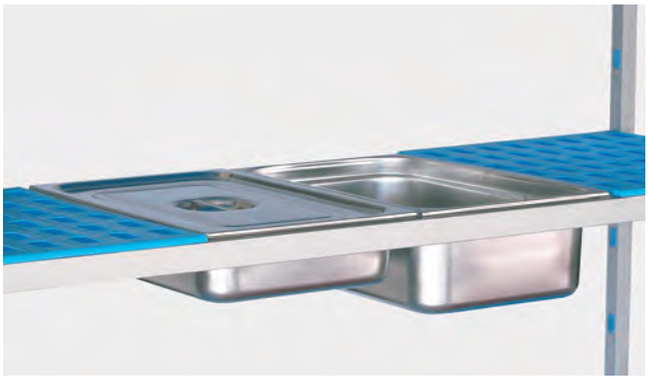
REF	A mm	B mm	A mm	TIPO / TYPE	NIVELES / LEVELS / NIVEAUX / EBENEN	U
P7145R	1145	555	1880	GN 1/1	3	1
P7004R	1145	385	1880	GN 2/3	3	1
P7146R	1265	555	1880	GN 1/1	3	1
P7005R	1265	385	1880	GN 2/3	3	1
P7147R	1375	555	1880	GN 1/1	3	1
P7006R	1375	385	1880	GN 2/3	3	1

Reforzada /
Reinforced /
Renforcée /
Verstärkte

3 NIVELES / LEVELS / NIVEAUX / EBENEN

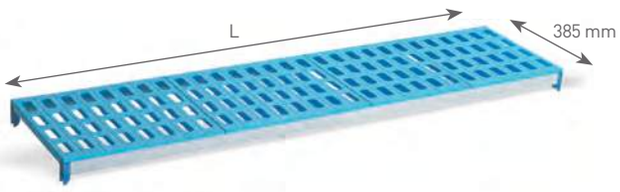
Kits completos / Complete kits / Kits preparés / Komplettsets

Distintas combinaciones /
Diferent combinations /
Diferentes combinaisons /
Verschiedene Kombinationen





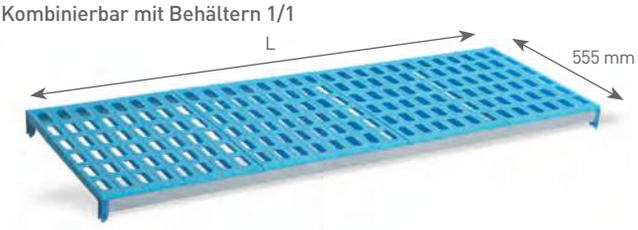
Compatible con cubetas 2/3 /
Compatible with 2/3 containers /
Compatible avec bacs 2/3 /
Kombinierbar mit Behältern 2/3



REF	L mm
P7000	715
P7001	830
P7002	935
P7003	1045
P7004	1155
P7005	1265
P7006	1375
P7007	1480
P7008	1590
P7009	1705
P7010	1840
P7011	1950
P7012	2060
P7013	2170
P7014	2280
P7015	2388
P7016	2496
P7017	2608
P7018	2720
P7019	2825
P7020	2930
P7021	3040
P7022	3150
P7023	3265

REF	L mm
P7024	3380
P7025	3513
P7026	3621
P7027	3729
P7028	3841
P7029	3953
P7030	4065
P7031	4170
P7032	4275
P7033	4380
P7034	4490
P7035	4600
P7036	4710
P7037	4825
P7038	4940
P7039	5055
P7040	5186
P7041	5298
P7042	5410
P7043	5515
P7044	5620
P7045	5725
P7046	5830

Compatible con cubetas 1/1 /
Compatible with 1/1 containers /
Compatible avec bacs 1/1 /
Kombinierbar mit Behältern 1/1



REF	L mm
P7141	715
P7142	830
P7143	935
P7144	1045
P7145	1155
P7146	1263
P7147	1375
P7148	1480
P7149	1590
P7150	1705
P7151	1840
P7152	1950
P7153	2060
P7154	2170
P7155	2280
P7156	2388
P7157	2496
P7158	2608
P7159	2720
P7160	2825
P7161	2930
P7162	3040
P7163	3150
P7164	3265

REF	L mm
P7165	3380
P7166	3513
P7167	3621
P7168	3729
P7169	3841
P7170	3953
P7171	4065
P7172	4170
P7173	4275
P7174	4380
P7175	4490
P7176	4600
P7177	4710
P7178	4825
P7179	4940
P7180	5055
P7181	5186
P7182	5298
P7183	5410
P7184	5515
P7185	5620
P7186	5725
P7187	5830

3 NIVELES / LEVELS / NIVEAUX / EBENEN

Estanterías angulares / Shelvings for angle / Étagères angulaires / Rechtwinklige Regale

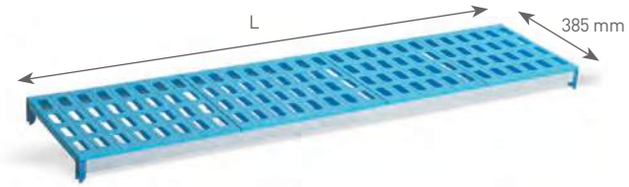
Distintas combinaciones /
Diferent combinations /
Diferentes combinaisons /
Verschiedene Kombinationen



Incluido / Included / Compris / Inklusive:
Ganchos para formar ángulos /
Hooks to form angles /
Crochets pour faire les angles /
Haken für Winkelbildung



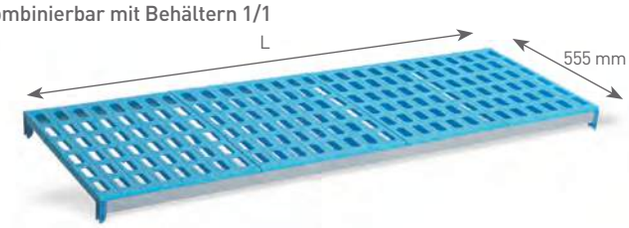
Compatible con cubetas 2/3 /
Compatible with 2/3 containers /
Compatible avec bacs 2/3 /
Kombinierbar mit Behältern 2/3



REF	L mm
P7282	685
P7283	800
P7284	905
P7285	1015
P7286	1125
P7287	1233
P7288	1345
P7289	1450
P7290	1560
P7291	1675
P7292	1810
P7293	1920
P7294	2030
P7295	2140
P7296	2250
P7297	2358
P7298	2466
P7299	2578
P7300	2690
P7301	2795
P7302	2900
P7303	3010
P7304	3120
P7305	3235

REF	L mm
P7306	3350
P7307	3483
P7308	3591
P7309	3699
P7310	3811
P7311	3923
P7312	4035
P7313	4140
P7314	4245
P7315	4350
P7316	4460
P7317	4570
P7318	4680
P7319	4795
P7320	4910
P7321	5025
P7322	5156
P7323	5268
P7324	5380
P7325	5485
P7326	5590
P7327	5695
P7328	5800

Compatible con cubetas 1/1 /
Compatible with 1/1 containers /
Compatible avec bacs 1/1 /
Kombinierbar mit Behältern 1/1



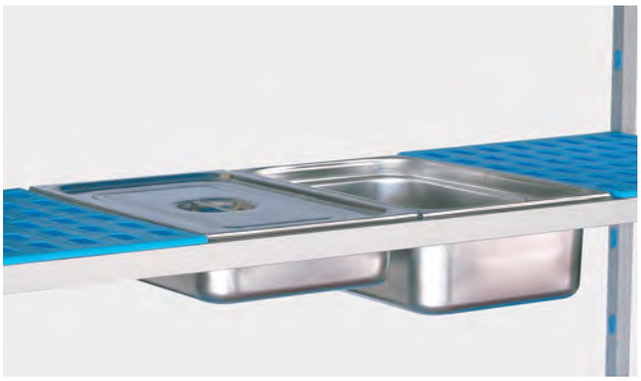
REF	L mm
P7423	685
P7424	800
P7425	905
P7426	1015
P7427	1125
P7428	1233
P7429	1345
P7430	1450
P7431	1560
P7432	1675
P7433	1810
P7434	1920
P7435	2030
P7436	2140
P7437	2250
P7438	2358
P7439	2466
P7440	2578
P7441	2690
P7442	2795
P7443	2900
P7444	3010
P7445	3120
P7446	3235

REF	L mm
P7447	3350
P7448	3483
P7449	3591
P7450	3699
P7451	3811
P7452	3923
P7453	4035
P7454	4140
P7455	4245
P7456	4350
P7457	4460
P7458	4570
P7459	4680
P7460	4795
P7461	4910
P7462	5025
P7463	5156
P7464	5268
P7465	5380
P7466	5485
P7467	5590
P7468	5695
P7469	5800

4 NIVELES / LEVELS / NIVEAUX / EBENEN

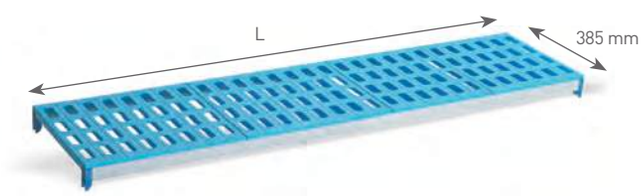
Kits completos / Complete kits / Kits preparés / Komplettsets

Distintas combinaciones /
Diferent combinations /
Diferentes combinaisons /
Verschiedene Kombinationen





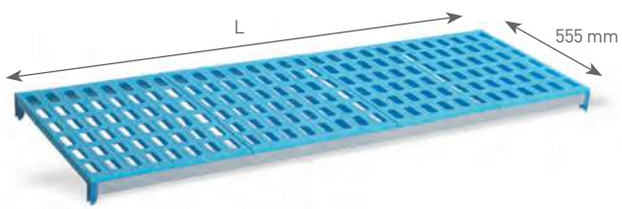
Compatible con cubetas 2/3 /
Compatible with 2/3 containers /
Compatible avec bacs 2/3 /
Kombinierbar mit Behältern 2/3



REF	L mm
P7047	715
P7048	830
P7049	935
P7050	1045
P7051	1155
P7052	1263
P7053	1375
P7054	1480
P7055	1590
P7056	1705
P7057	1840
P7058	1950
P7059	2060
P7060	2170
P7061	2280
P7062	2388
P7063	2496
P7064	2608
P7065	2720
P7066	2825
P7067	2930
P7068	3040
P7069	3150
P7070	3265

REF	L mm
P7071	3380
P7072	3513
P7073	3621
P7074	3729
P7075	3841
P7076	3953
P7077	4065
P7078	4170
P7079	4275
P7080	4380
P7081	4490
P7082	4600
P7083	4710
P7084	4825
P7085	4940
P7086	5055
P7087	5186
P7088	5298
P7089	5410
P7090	5515
P7091	5620
P7092	5725
P7093	5830

Compatible con cubetas 1/1 /
Compatible with 1/1 containers /
Compatible avec bacs 1/1 /
Kombinierbar mit Behältern 1/1



REF	L mm
P7188	715
P7189	830
P7190	935
P7191	1045
P7192	1155
P7193	1263
P7194	1375
P7195	1480
P7196	1590
P7197	1705
P7198	1840
P7199	1950
P7200	2060
P7201	2170
P7202	2280
P7203	2388
P7204	2496
P7205	2608
P7206	2720
P7207	2825
P7208	2930
P7209	3040
P7210	3150
P7211	3265

REF	L mm
P7212	3380
P7213	3513
P7214	3621
P7215	3729
P7216	3841
P7217	3953
P7218	4065
P7219	4170
P7220	4275
P7221	4380
P7222	4490
P7223	4600
P7224	4710
P7225	4825
P7226	4940
P7227	5055
P7228	5186
P7229	5298
P7230	5410
P7231	5515
P7232	5620
P7233	5725
P7234	5830

4 NIVELES / LEVELS / NIVEAUX / EBEBEN

Estanterías angulares / Shelvings for angle / Étagères angulaires / Rechtwinklige Regale

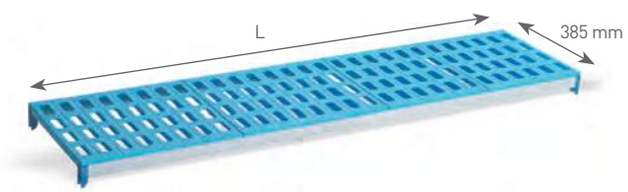
Distintas combinaciones /
Diferent combinations /
Diferentes combinaisons /
Verschiedene Kombinationen



Incluido / Included / Compris / Inklusive:
Ganchos para formar ángulos /
Hooks to form angles /
Crochets pour faire les angles /
Haken für Winkelbildung



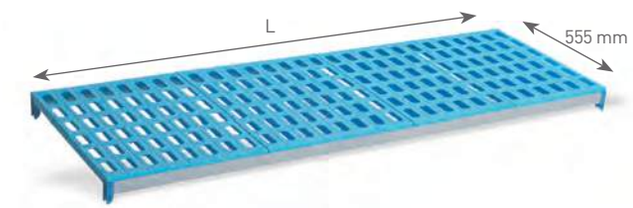
Compatible con cubetas 2/3 /
Compatible with 2/3 containers /
Compatible avec bacs 2/3 /
Kombinierbar mit Behältern 2/3



REF	L mm
P7329	685
P7330	800
P7331	905
P7332	1015
P7333	1125
P7334	1233
P7335	1345
P7336	1450
P7337	1560
P7338	1675
P7339	1810
P7340	1920
P7341	2030
P7342	2140
P7343	2250
P7344	2358
P7345	2466
P7346	2578
P7347	2690
P7348	2795
P7349	2900
P7350	3010
P7351	3120
P7352	3235

REF	L mm
P7353	3350
P7354	3483
P7355	3591
P7356	3699
P7357	3811
P7358	3923
P7359	4035
P7360	4140
P7361	4245
P7362	4350
P7363	4460
P7364	4570
P7365	4680
P7366	4795
P7367	4910
P7368	5025
P7369	5156
P7370	5268
P7371	5380
P7372	5485
P7373	5590
P7374	5695
P7375	5800

Compatible con cubetas 1/1 /
Compatible with 1/1 containers /
Compatible avec bacs 1/1 /
Kombinierbar mit Behältern 1/1



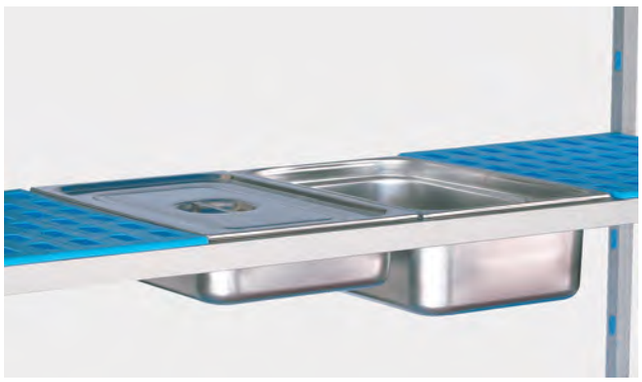
REF	L mm
P7470	685
P7471	800
P7472	905
P7473	1015
P7474	1125
P7475	1233
P7476	1345
P7477	1450
P7478	1560
P7479	1675
P7480	1810
P7481	1920
P7482	2030
P7483	2140
P7484	2250
P7485	2358
P7486	2466
P7487	2578
P7488	2690
P7489	2795
P7490	2900
P7491	3010
P7492	3120
P7493	3235

REF	L mm
P7494	3350
P7495	3483
P7496	3591
P7497	3699
P7498	3811
P7499	3923
P7500	4035
P7501	4140
P7502	4245
P7503	4350
P7504	4460
P7505	4570
P7506	4680
P7507	4795
P7508	4910
P7509	5025
P7510	5156
P7511	5268
P7512	5380
P7513	5485
P7514	5590
P7515	5695
P7516	5800

5 NIVELES / LEVELS / NIVEAUX / EBENEN

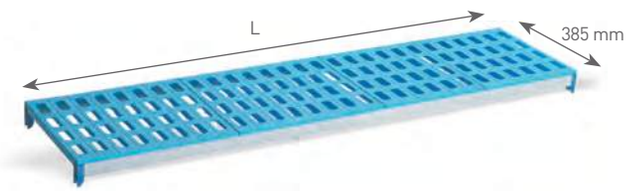
Kits completos / Complete kits / Kits preparés / Komplettsets

Distintas combinaciones /
Diferent combinations /
Diferentes combinaisons /
Verschiedene Kombinationen





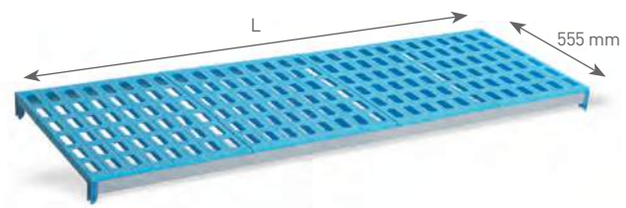
Compatible con cubetas 2/3 /
Compatible with 2/3 containers /
Compatible avec bacs 2/3 /
Kombinierbar mit Behältern 2/3



REF	L mm
P7094	715
P7095	830
P7096	935
P7097	1045
P7098	1155
P7099	1263
P7100	1375
P7101	1480
P7102	1590
P7103	1705
P7104	1840
P7105	1950
P7106	2060
P7107	2170
P7108	2280
P7109	2388
P7110	2496
P7111	2608
P7112	2720
P7113	2825
P7114	2930
P7115	3040
P7116	3150
P7117	3265

REF	L mm
P7118	3380
P7119	3513
P7120	3621
P7121	3729
P7122	3841
P7123	3953
P7124	4065
P7125	4170
P7126	4275
P7127	4380
P7128	4490
P7129	4600
P7130	4710
P7131	4825
P7132	4940
P7133	5055
P7134	5186
P7135	5298
P7136	5410
P7137	5515
P7138	5620
P7139	5725
P7140	5830

Compatible con cubetas 1/1 /
Compatible with 1/1 containers /
Compatible avec bacs 1/1 /
Kombinierbar mit Behältern 1/1



REF	L mm
P7235	715
P7236	830
P7237	935
P7238	1045
P7239	1155
P7240	1263
P7241	1375
P7242	1480
P7243	1590
P7244	1705
P7245	1840
P7246	1950
P7247	2060
P7248	2170
P7249	2280
P7250	2388
P7251	2496
P7252	2608
P7253	2720
P7254	2825
P7255	2930
P7256	3040
P7257	3150
P7258	3265

REF	L mm
P7259	3380
P7260	3513
P7261	3621
P7262	3729
P7263	3841
P7264	3953
P7265	4065
P7266	4170
P7267	4275
P7268	4380
P7269	4490
P7270	4600
P7271	4710
P7272	4825
P7273	4940
P7274	5055
P7275	5186
P7276	5298
P7277	5410
P7278	5515
P7279	5620
P7280	5725
P7281	5830

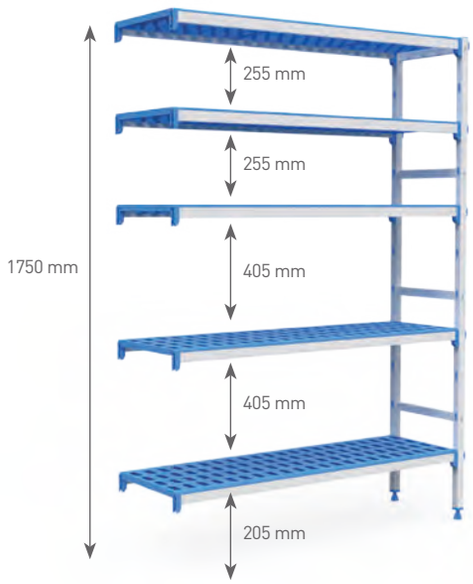
5 NIVELES / LEVELS / NIVEAUX / EBENEN

Estanterías angulares / Shelvings for angle / Étagères angulaires / Rechtwinklige Regale

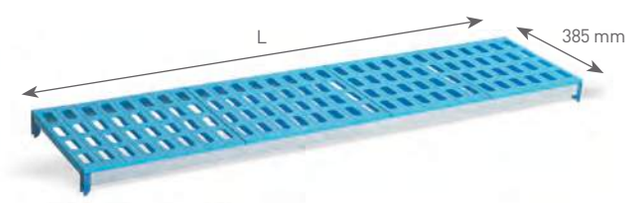
Distintas combinaciones /
Diferent combinations /
Diferentes combinaisons /
Verschiedene Kombinationen



Incluido / Included / Compris / Inklusive:
Ganchos para formar ángulos /
Hooks to form angles /
Crochets pour faire les angles /
Haken für Winkelbildung



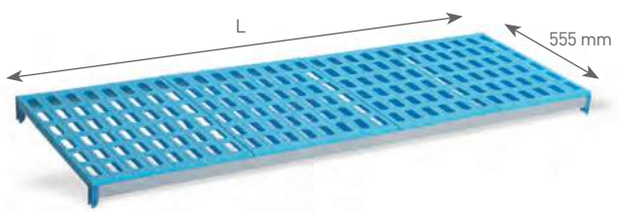
Compatible con cubetas 2/3 /
Compatible with 2/3 containers /
Compatible avec bacs 2/3 /
Kombinierbar mit Behältern 2/3



REF	L mm
P7376	685
P7377	800
P7378	905
P7379	1015
P7380	1125
P7381	1233
P7382	1345
P7383	1450
P7384	1560
P7385	1675
P7386	1810
P7387	1920
P7388	2030
P7389	2140
P7390	2250
P7391	2358
P7392	2466
P7393	2578
P7394	2690
P7395	2795
P7396	2900
P7397	3010
P7398	3120
P7399	3235

REF	L mm
P7400	3350
P7401	3483
P7402	3591
P7403	3699
P7404	3811
P7405	3923
P7406	4035
P7407	4140
P7408	4245
P7409	4350
P7410	4460
P7411	4570
P7412	4680
P7413	4795
P7414	4910
P7415	5025
P7416	5156
P7417	5268
P7418	5380
P7419	5485
P7420	5590
P7421	5695
P7422	5800

Compatible con cubetas 1/1 /
Compatible with 1/1 containers /
Compatible avec bacs 1/1 /
Kombinierbar mit Behältern 1/1



REF	L mm
P7517	685
P7518	800
P7519	905
P7520	1015
P7521	1125
P7522	1233
P7523	1345
P7524	1450
P7525	1560
P7526	1675
P7527	1810
P7528	1920
P7529	2030
P7530	2140
P7531	2250
P7532	2358
P7533	2466
P7534	2578
P7535	2690
P7536	2795
P7537	2900
P7538	3010
P7539	3120
P7540	3235

REF	L mm
P7541	3350
P7542	3483
P7543	3591
P7544	3699
P7545	3811
P7546	3923
P7547	4035
P7548	4140
P7549	4245
P7550	4350
P7551	4460
P7552	4570
P7553	4680
P7554	4795
P7555	4910
P7556	5025
P7557	5156
P7558	5268
P7559	5380
P7560	5485
P7561	5590
P7562	5695
P7563	5800

FONDO 385 mm. Adaptable a GASTRONORM 2/3 / DEEPTH 385 mm. Suitable for 2/3 GASTRONORM / PROFONDEUR 385 mm. Adaptable aux GASTRONORME 2/3 / Tiefe 385 mm. Passend für Gastronorm 2/3

REF. **3 niveles** 3 levels *3 niveaux* *3 Ebenen*	**DESGLOSE** BREAKDOWN *COMPOSITION* *AUFLISTUNG*
P7000	2 S7 + 3 T61
P7001	2 S7 + 3 T71
P7002	2 S7 + 3 T81
P7003	2 S7 + 3 T91
P7004	2 S7 + 3 T101
P7005	2 S7 + 3 T111
P7006	2 S7 + 3 T131
P7007	2 S7 + 3 T141
P7008	2 S7 + 3 T151
P7009	2 S7 + 3 T161
P7010	3 S7 + 6 T81
P7011	3 S7 + 3 T81 + 3 T91
P7012	3 S7 + 6 T91
P7013	3 S7 + 3 T91 +3 T101
P7014	3 S7 + 6 T101
P7015	3 S7 + 3 T101 + 3 T111
P7016	3 S7 + 6 T111
P7017	3 S7 + 3 T111 + 3 T131
P7018	3 S7 + 6 T131
P7019	3 S7 + 3 T131 + 3 T141
P7020	3 S7 + 6 T141
P7021	3 S7 + 3 T141 + 3 T151
P7022	3 S7 + 6 T151
P7023	3 S7 + 3 T151+ 3 T161
P7024	3 S7 + 6 T161
P7025	4 S7 + 6 T101+ 3 T111
P7026	4 S7 + 3 T101 + 6 T111
P7027	4 S7 + 9 T111
P7028	4 S7 + 6 T111 + 3 T131
P7029	4 S7 + 3 T111 + 6 T131
P7030	4 S7 + 9 T131
P7031	4 S7 + 6 T131 + 3 T141
P7032	4 S7 + 3 T131 + 6 T141
P7033	4 S7 + 9 T141
P7034	4 S7 + 6 T141 + 3 T151
P7035	4 S7 + 3 T141 + 6 T151
P7036	4 S7 + 9 T151
P7037	4 S7 + 6 T151 + 3 T161
P7038	4 S7 + 3 T151 + 6 T161
P7039	4 S7 + 9 T161
P7040	5 S7 + 6 T111 + 6 T131
P7041	5 S7 + 3 T111 + 9 T131
P7042	5 S7 + 12 T131
P7043	5 S7 + 3 T141 + 9 T131
P7044	5 S7 + 6 T131 + 6 T141
P7045	5 S7 + 3 T131 + 9 T141
P7046	5 S7 + 12 T141

REF. **4 niveles** 4 levels *4 niveaux* *4 Ebenen*	**DESGLOSE** BREAKDOWN *COMPOSITION* *AUFLISTUNG*
P7047	2 S8 + 4 T61
P7048	2 S8 + 4 T71
P7049	2 S8 + 4 T81
P7050	2 S8 + 4 T91
P7051	2 S8 + 4 T101
P7052	2 S8 + 4 T111
P7053	2 S8 + 4 T131
P7054	2 S8 + 4 T141
P7055	2 S8 + 4 T151
P7056	2 S8 + 4 T161
P7057	3 S8 + 8 T81
P7058	3 S8 + 4 T81 + 4 T91
P7059	3 S8 + 8 T91
P7060	3 S8 + 4 T91 +4 T101
P7061	3 S8 + 8 T101
P7062	3 S8 + 4 T101 + 4 T111
P7063	3 S8 + 8 T111
P7064	3 S8 + 4 T111 + 4 T131
P7065	3 S8 + 8 T131
P7066	3 S8 + 4 T131 + 4 T141
P7067	3 S8 + 8 T141
P7068	3 S8 + 4 T141 + 4 T151
P7069	3 S8 + 8 T151
P7070	3 S8 + 4 T151 + 4 T161
P7071	3 S8 + 8 T161
P7072	4 S8 + 8 T101 + 4 T111
P7073	4 S8 + 4 T101 + 8 T111
P7074	4 S8 + 12 T111
P7075	4 S8 + 8 T111 + 4 T131
P7076	4 S8 + 4 T111 + 8 T131
P7077	4 S8 + 12 T131
P7078	4 S8 + 8 T131 + 4 T141
P7079	4 S8 + 4 T131 + 8 T141
P7080	4 S8 + 12 T141
P7081	4 S8 + 8 T141 + 4 T151
P7082	4 S8 + 4 T141 + 8 T151
P7083	4 S8 + 12 T151
P7084	4 S8 + 8 T151 + 4 T161
P7085	4 S8 + 4 T151 + 8 T161
P7086	4 S8 + 12 T161
P7087	5 S8 + 8 T111 + 8 T131
P7088	5 S8 + 4 T111 + 12 T131
P7089	5 S8 + 16 T131
P7090	5 S8 + 4 T141 + 12 T131
P7091	5 S8 + 8 T131 + 8 T141
P7092	5 S8 + 4 T131 + 12 T141
P7093	5 S8 + 16 T141

REF. **5 niveles** 5 levels *5 niveaux* *5 Ebenen*	**DESGLOSE** BREAKDOWN *COMPOSITION* *AUFLISTUNG*
P7094	2 S9 + 5 T61
P7095	2 S9 + 5 T71
P7096	2 S9 + 5 T81
P7097	2 S9 + 5 T91
P7098	2 S9 + 5 T101
P7099	2 S9 + 5 T111
P7100	2 S9 + 5 T131
P7101	2 S9 + 5 T141
P7102	2 S9 + 5 T151
P7103	2 S9 + 5 T161
P7104	3 S9 + 10 T81
P7105	3 S9 + 5 T81 + 5 T91
P7106	3 S9 + 10 T91
P7107	3 S9 + 5 T91 +5 T101
P7108	3 S9 + 10 T101
P7109	3 S9 + 5 T101 + 5 T111
P7110	3 S9 + 10 T111
P7111	3 S9 + 5 T111 + 5 T131
P7112	3 S9 + 10 T131
P7113	3 S9 + 5 T131 + 5 T141
P7114	3 S9 + 10 T141
P7115	3 S9 + 5 T141 + 5 T151
P7116	3 S9 + 10 T151
P7117	3 S9 + 5 T151 + 5 T161
P7118	3 S9 + 10 T161
P7119	4 S9 + 10 T101 + 5 T111
P7120	4 S9 + 5 T101 + 10 T111
P7121	4 S9 + 15 T111
P7122	4 S9 + 10 T111 + 5 T131
P7123	4 S9 + 5 T111 + 10 T131
P7124	4 S9 + 15 T131
P7125	4 S9 + 10 T131 + 5 T141
P7126	4 S9 + 5 T131 + 10 T141
P7127	4 S9 + 15 T141
P7128	4 S9 + 10 T141 + 5 T151
P7129	4 S9 + 5 T141 + 10 T151
P7130	4 S9 +15 T151
P7131	4 S9 + 10 T151 + 5 T161
P7132	4 S9 + 5 T151 + 10 T161
P7133	4 S9 + 15 T161
P7134	5 S9 + 10 T111 + 10 T131
P7135	5 S9 + 5 T111 + 15 T131
P7136	5 S9 + 20 T131
P7137	5 S9 + 5 T141 + 15 T131
P7138	5 S9 + 10 T131 + 10 T141
P7139	5 S9 + 5 T131 + 15 T141
P7140	5 S9 + 20 T141

FONDO 555 mm. Adaptable a GASTRONORM 1/1 / DEEPTH 555 mm. Suitable for 1/1 GASTRONORM / PROFONDEUR 555 mm. Adaptable aux GASTRONORME 1/1 / Tiefe 555 mm. Passend für Gastronorm 1/1

REF. **3 niveles** 3 levels *3 niveaux* *3 Ebenen*	**DESGLOSE** BREAKDOWN *COMPOSITION* *AUFLISTUNG*
P7141	2 S1 + 3 T6
P7142	2 S1 + 3 T7
P7143	2 S1 + 3 T8
P7144	2 S1 + 3 T9
P7145	2 S1 + 3 T10
P7146	2 S1 + 3 T11
P7147	2 S1 + 3 T13
P7148	2 S1 + 3 T14
P7149	2 S1 + 3 T15
P7150	2 S1 + 3 T16
P7151	3 S1 + 6 T8
P7152	3 S1 + 3 T8 + 3 T9
P7153	3 S1 + 6 T9
P7154	3 S1 + 3 T9 +3 T10
P7155	3 S1 + 6 T10
P7156	3 S1 + 3 T10 + 3 T11
P7157	3 S1 + 6 T11
P7158	3 S1 + 3 T11 + 3 T13
P7159	3 S1 + 6 T13
P7160	3 S1 + 3 T13 + 3 T14
P7161	3 S1 + 6 T14
P7162	3 S1 + 3 T14 + 3 T15
P7163	3 S1 + 6 T15
P7164	3 S1 + 3 T15 + 3 T16
P7165	3 S1 + 6 T16
P7166	4 S1 + 6 T10 + 3 T11
P7167	4 S1 + 3 T10 + 6 T11
P7168	4 S1 + 9 T11
P7169	4 S1 + 6 T11 + 3 T13
P7170	4 S1 + 3 T11 + 6 T13
P7171	4 S1 + 9 T13
P7172	4 S1 + 6 T13 + 3 T14
P7173	4 S1 + 3 T13 + 6 T14
P7174	4 S1 + 9 T14
P7175	4 S1 + 6 T14 + 3 T15
P7176	4 S1 + 3 T14 + 6 T15
P7177	4 S1 + 9 T15
P7178	4 S1 + 6 T15 + 3 T16
P7179	4 S1 + 3 T15 + 6 T16
P7180	4 S1 + 9 T16
P7181	5 S1 + 6 T11 + 6 T13
P7182	5 S1 + 3 T11 + 9 T13
P7183	5 S1 + 12 T13
P7184	5 S1 + 3 T14 + 9 T13
P7185	5 S1 + 6 T13 + 6 T14
P7186	5 S1 + 3 T13 + 9 T14
P7187	5 S1 + 12 T14

REF. **4 niveles** 4 levels *4 niveaux* *4 Ebenen*	**DESGLOSE** BREAKDOWN *COMPOSITION* *AUFLISTUNG*
P7188	2 S2 + 4 T6
P7189	2 S2 + 4 T7
P7190	2 S2 + 4 T8
P7191	2 S2 + 4 T9
P7192	2 S2 + 4 T10
P7193	2 S2 + 4 T11
P7194	2 S2 + 4 T13
P7195	2 S2 + 4 T14
P7196	2 S2 + 4 T15
P7197	2 S2 + 4 T16
P7198	3 S2 + 8 T8
P7199	3 S2 + 4 T8 + 4 T9
P7200	3 S2 + 8 T9
P7201	3 S2 + 4 T9 +4 T10
P7202	3 S2 + 8 T10
P7203	3 S2 + 4 T10 + 4 T11
P7204	3 S2 + 8 T11
P7205	3 S2 + 4 T11 + 4 T13
P7206	3 S2 + 8 T13
P7207	3 S2 + 4 T13 + 4 T14
P7208	3 S2 + 8 T14
P7209	3 S2 + 4 T14 + 4 T15
P7210	3 S2 + 8 T15
P7211	3 S2 + 4 T15 + 4 T16
P7212	3 S2 + 8 T16
P7213	4 S2 + 8 T10 + 4 T11
P7214	4 S2 + 4 T10 + 8 T11
P7215	4 S2 + 12 T11
P7216	4 S2 + 8 T11 + 4 T13
P7217	4 S2 + 4 T11 + 8 T13
P7218	4 S2 + 12 T13
P7219	4 S2 + 8 T13 + 4 T14
P7220	4 S2 + 4 T13 + 8 T14
P7221	4 S2 + 12 T14
P7222	4 S2 + 8 T14 + 4 T15
P7223	4 S2 + 4 T14 + 8 T15
P7224	4 S2 + 12 T15
P7225	4 S2 + 8 T15 + 4 T16
P7226	4 S2 + 4 T15 + 8 T16
P7227	4 S2 + 12 T16
P7228	5 S2 + 8 T11 + 8 T13
P7229	5 S2 + 4 T11 + 12 T13
P7230	5 S2 + 16 T13
P7231	5 S2 + 4 T14 + 12 T13
P7232	5 S2 + 8 T13 + 8 T14
P7233	5 S2 + 4 T13 + 12 T14
P7234	5 S2 + 16 T14

REF. **5 niveles** 5 levels *5 niveaux* *5 Ebenen*	**DESGLOSE** BREAKDOWN *COMPOSITION* *AUFLISTUNG*
P7235	2 S3 + 5 T6
P7236	2 S3 + 5 T7
P7237	2 S3 + 5 T8
P7238	2 S3 + 5 T9
P7239	2 S3 + 5 T10
P7240	2 S3 + 5 T11
P7241	2 S3 + 5 T13
P7242	2 S3 + 5 T14
P7243	2 S3 + 5 T15
P7244	2 S3 + 5 T16
P7245	3 S3 + 10 T8
P7246	3 S3 + 5 T8 + 5 T9
P7247	3 S3 + 10 T9
P7248	3 S3 + 5 T9 +5 T10
P7249	3 S3 + 10 T10
P7250	3 S3 + 5 T10 + 5 T11
P7251	3 S3 + 10 T11
P7252	3 S3 + 5 T11 + 5 T13
P7253	3 S3 + 10 T13
P7254	3 S3 + 5 T13 + 5 T14
P7255	3 S3 + 10 T14
P7256	3 S3 + 5 T14 + 5 T15
P7257	3 S3 + 10 T15
P7258	3 S3 + 5 T15 + 5 T16
P7259	3 S3 + 10 T16
P7260	4 S3 + 10 T10 + 5 T11
P7261	4 S3 + 5 T10 + 10 T11
P7262	4 S3 + 15 T11
P7263	4 S3 + 10 T11 + 5 T13
P7264	4 S3 + 5 T11 + 10 T13
P7265	4 S3 + 15 T13
P7266	4 S3 + 10 T13 + 5 T14
P7267	4 S3 + 5 T13 + 10 T14
P7268	4 S3 + 15 T14
P7269	4 S3 + 10 T14 + 5 T15
P7270	4 S3 + 5 T14 + 10 T15
P7271	4 S3 +15 T15
P7272	4 S3 + 10 T15 + 5 T16
P7273	4 S3 + 5 T15 + 10 T16
P7274	4 S3 + 15 T16
P7275	5 S3 + 10 T11 + 10 T13
P7276	5 S3 + 5 T11 + 15 T13
P7277	5 S3 + 20 T13
P7278	5 S3 + 5 T14 + 15 T13
P7279	5 S3 + 10 T13 + 10 T14
P7280	5 S3 + 5 T13 + 15 T14
P7281	5 S3 + 20 T14

FONDO 385 mm. Adaptable a GASTRONORM 2/3 / DEEPTH 385 mm. Suitable for 2/3 GASTRONORM / PROFONDEUR 385 mm. Adaptable aux GASTRONORME 2/3 / Tiefe 385 mm. Passend für Gastronorm 2/3

REF. **3 niveles** 3 levels *3 niveaux* *3 Ebenen*	**DESGLOSE** BREAKDOWN *COMPOSITION* *AUFLISTUNG*
P7282	1 S7 + 3 T61
P7283	1 S7 + 3 T71
P7284	1 S7 + 3 T81
P7285	1 S7 + 3 T91
P7286	1 S7 + 3 T101
P7287	1 S7 + 3 T111
P7288	1 S7 + 3 T131
P7289	1 S7 + 3 T141
P7290	1 S7 + 3 T151
P7291	1 S7 + 3 T161
P7292	2 S7 + 6 T81
P7293	2 S7 + 3 T81 + 3 T91
P7294	2 S7 + 6 T91
P7295	2 S7 + 3 T91 +3 T101
P7296	2 S7 + 6 T101
P7297	2 S7 + 3 T11 + 3 T111
P7298	2 S7 + 6 T111
P7299	2 S7 + 3 T111 + 3 T131
P7300	2 S7 + 6 T131
P7301	2 S7 + 3 T131 + 3 T141
P7302	2 S7 + 6 T141
P7303	2 S7 + 3 T141 + 3 T151
P7304	2 S7 + 6 T151
P7305	2 S7 + 3 T151+ 3 T161
P7306	2 S7 + 6 T161
P7307	3 S7 + 6 T101+ 3 T111
P7308	3 S7 + 3 T101 + 6 T111
P7309	3 S7 + 9 T111
P7310	3 S7 + 6 T111 + 3 T131
P7311	3 S7 + 3 T111 + 6 T131
P7312	3 S7 + 9 T131
P7313	3 S7 + 6 T131 + 3 T141
P7314	3 S7 + 3 T131 + 6 T141
P7315	3 S7 + 9 T141
P7316	3 S7 + 6 T141 + 3 T151
P7317	3 S7 + 3 T141 + 6 T151
P7318	3 S7 + 9 T151
P7319	3 S7 + 6 T151 + 3 T161
P7320	3 S7 + 3 T151 + 6 T161
P7321	3 S7 + 9 T161
P7322	4 S7 + 6 T111 + 6 T131
P7323	4 S7 + 3 T111 + 9 T131
P7324	4 S7 + 12 T131
P7325	4 S7 + 3 T141 + 9 T131
P7326	4 S7 + 6 T131 + 6 T141
P7327	4 S7 + 3 T131 + 9 T141
P7328	4 S7 + 12 T141

REF. **4 niveles** 4 levels *4 niveaux* *4 Ebenen*	**DESGLOSE** BREAKDOWN *COMPOSITION* *AUFLISTUNG*
P7329	1 S8 + 4 T61
P7330	1 S8 + 4 T71
P7331	1 S8 + 4 T81
P7332	1 S8 + 4 T91
P7333	1 S8 + 4 T101
P7334	1 S8 + 4 T111
P7335	1 S8 + 4 T131
P7336	1 S8 + 4 T141
P7337	1 S8 + 4 T151
P7338	1 S8 + 4 T161
P7339	2 S8 + 8 T81
P7340	2 S8 + 4 T81 + 4 T91
P7341	2 S8 + 8 T91
P7342	2 S8 + 4 T91 +4 T101
P7343	2 S8 + 8 T101
P7344	2 S8 + 4 T101 + 4 T111
P7345	2 S8 + 8 T111
P7346	2 S8 + 4 T111 + 4 T131
P7347	2 S8 + 8 T131
P7348	2 S8 + 4 T131 + 4 T141
P7349	2 S8 + 8 T141
P7350	2 S8 + 4 T141 + 4 T151
P7351	2 S8 + 6 T151
P7352	2 S8 + 4 T151 + 4 T161
P7353	2 S8 + 8 T161
P7354	3 S8 + 8 T101 + 4 T111
P7355	3 S8 + 4 T101 + 8 T111
P7356	3 S8 + 12 T111
P7357	3 S8 + 8 T111 + 4 T131
P7358	3 S8 + 4 T111 + 8 T131
P7359	3 S8 + 12 T131
P7360	3 S8 + 8 T131 + 4 T141
P7361	3 S8 + 4 T131 + 8 T141
P7362	3 S8 + 12 T141
P7363	3 S8 + 8 T141 + 4 T151
P7364	3 S8 + 4 T141 + 8 T151
P7365	3 S8 + 12 T151
P7366	3 S8 + 8 T151 + 4 T161
P7367	3 S8 + 4 T151 + 8 T161
P7368	3 S8 + 12 T161
P7369	4 S8 + 8 T111 + 8 T131
P7370	4 S8 + 4 T111 + 12 T131
P7371	4 S8 + 16 T131
P7372	4 S8 + 4 T141 + 12 T131
P7373	4 S8 + 8 T131 + 8 T141
P7374	4 S8 + 4 T131 + 12 T141
P7375	4 S8 + 16 T141

REF. **5 niveles** 5 levels *5 niveaux* *5 Ebenen*	**DESGLOSE** BREAKDOWN *COMPOSITION* *AUFLISTUNG*
P7376	1 S9 + 5 T61
P7377	1 S9 + 5 T71
P7378	1 S9 + 5 T81
P7379	1 S9 + 5 T91
P7380	1 S9 + 5 T101
P7381	1 S9 + 5 T111
P7382	1 S9 + 5 T131
P7383	1 S9 + 5 T141
P7384	1 S9 + 5 T151
P7385	1 S9 + 5 T161
P7386	2 S9 + 10 T81
P7387	2 S9 + 5 T81 + 5 T91
P7388	2 S9 + 10 T91
P7389	2 S9 + 5 T91 +5 T101
P7390	2 S9 + 10 T101
P7391	2 S9 + 5 T101 + 5 T111
P7392	2 S9 + 10 T111
P7393	2 S9 + 5 T111 + 5 T131
P7394	2 S9 + 10 T131
P7395	2 S9 + 5 T131 + 5 T141
P7396	2 S9 + 10 T141
P7397	2 S9 + 5 T141 + 5 T151
P7398	2 S9 + 10 T151
P7399	2 S9 + 5 T151 + 5 T161
P7400	2 S9 + 10 T161
P7401	3 S9 + 10 T101 + 5 T111
P7402	3 S9 + 5 T101 + 10 T111
P7403	3 S9 + 15 T111
P7404	3 S9 + 10 T111 + 5 T131
P7405	3 S9 + 5 T111 + 10 T131
P7406	3 S9 + 15 T131
P7407	3 S9 + 10 T131 + 5 T141
P7408	3 S9 + 5 T131 + 10 T141
P7409	3 S9 + 15 T141
P7410	3 S9 + 10 T141 + 5 T151
P7411	3 S9 + 5 T141 + 10 T151
P7412	3 S9 +15 T151
P7413	3 S9 + 10 T151 + 5 T161
P7414	3 S9 + 5 T151 + 10 T161
P7415	3 S9 + 15 T161
P7416	4 S9 + 10 T111 + 10 T131
P7417	4 S9 + 5 T111 + 15 T131
P7418	4 S9 + 20 T131
P7419	4 S9 + 5 T141 + 15 T131
P7420	4 S9 + 10 T131 + 10 T141
P7421	4 S9 + 5 T131 + 15 T141
P7422	4 S9 + 20 T141

FONDO 555 mm. Adaptable a GASTRONORM 1/1 / DEEPTH 555 mm. Suitable for 1/1 GASTRONORM / PROFONDEUR 555 mm. Adaptable aux GASTRONORME 1/1 / Tiefe 555 mm. Passend für Gastronorm 1/1

REF. **3 niveles** 3 levels *3 niveaux* *3 Ebenen*	**DESGLOSE** BREAKDOWN *COMPOSITION* *AUFLISTUNG*
P7423	1 S1 + 3 T6
P7424	1 S1 + 3 T7
P7425	1 S1 + 3 T8
P7426	1 S1 + 3 T9
P7427	1 S1 + 3 T10
P7428	1 S1 + 3 T11
P7429	1 S1 + 3 T13
P7430	1 S1 + 3 T14
P7431	1 S1 + 3 T15
P7432	1 S1 + 3 T16
P7433	2 S1 + 6 T8
P7434	2 S1 + 3 T8 + 3 T9
P7435	2 S1 + 6 T9
P7436	2 S1 + 3 T9 +3 T10
P7437	2 S1 + 6 T10
P7438	2 S1 + 3 T10 + 3 T11
P7439	2 S1 + 6 T11
P7440	2 S1 + 3 T11 + 3 T13
P7441	2 S1 + 6 T13
P7442	2 S1 + 3 T13 + 3 T14
P7443	2 S1 + 6 T14
P7444	2 S1 + 3 T14 + 3 T15
P7445	2 S1 + 6 T15
P7446	2 S1 + 3 T15 + 3 T16
P7447	2 S1 + 6 T16
P7448	3 S1 + 6 T10 + 3 T11
P7449	3 S1 + 3 T10 + 6 T11
P7450	3 S1 + 9 T11
P7451	3 S1 + 6 T11 + 3 T13
P7452	3 S1 + 3 T11 + 6 T13
P7453	3 S1 + 9 T13
P7454	3 S1 + 6 T13 + 3 T14
P7455	3 S1 + 3 T13 + 6 T14
P7456	3 S1 + 9 T14
P7457	3 S1 + 6 T14 + 3 T15
P7458	3 S1 + 3 T14 + 6 T15
P7459	3 S1 + 9 T15
P7460	3 S1 + 6 T15 + 3 T16
P7461	3 S1 + 3 T15 + 6 T16
P7462	3 S1 + 9 T16
P7463	4 S1 + 6 T11 + 6 T13
P7464	4 S1 + 3 T11 + 9 T13
P7465	4 S1 + 12 T13
P7466	4 S1 + 3 T14 + 9 T13
P7467	4 S1 + 6 T13 + 6 T14
P7468	4 S1 + 3 T13 + 9 T14
P7469	4 S1 + 12 T14

REF. **4 niveles** 4 levels *4 niveaux* *4 Ebenen*	**DESGLOSE** BREAKDOWN *COMPOSITION* *AUFLISTUNG*
P7470	1 S2 + 4 T6
P7471	1 S2 + 4 T7
P7472	1 S2 + 4 T8
P7473	1 S2 + 4 T9
P7474	1 S2 + 4 T10
P7475	1 S2 + 4 T11
P7476	1 S2 + 4 T13
P7477	1 S2 + 4 T14
P7478	1 S2 + 4 T15
P7479	1 S2 + 4 T16
P7480	2 S2 + 8 T8
P7481	2 S2 + 4 T8 + 4 T9
P7482	2 S2 + 8 T9
P7483	2 S2 + 4 T9 +4 T10
P7484	2 S2 + 8 T10
P7485	2 S2 + 4 T10 + 4 T11
P7486	2 S2 + 8 T11
P7487	2 S2 + 4 T11 + 4 T13
P7488	2 S2 + 8 T13
P7489	2 S2 + 4 T13 + 4 T14
P7490	2 S2 + 8 T14
P7491	2 S2 + 4 T14 + 4 T15
P7492	2 S2 + 8 T15
P7493	2 S2 + 4 T15 + 4 T16
P7494	2 S2 + 8 T16
P7495	3 S2 + 8 T10 + 4 T11
P7496	3 S2 + 4 T10 + 8 T11
P7497	3 S2 + 12 T11
P7498	3 S2 + 8 T11 + 4 T13
P7499	3 S2 + 4 T11 + 8 T13
P7500	3 S2 + 12 T13
P7501	3 S2 + 8 T13 + 4 T14
P7502	3 S2 + 4 T13 + 8 T14
P7503	3 S2 + 12 T14
P7504	3 S2 + 8 T14 + 4 T15
P7505	3 S2 + 4 T14 + 8 T15
P7506	3 S2 + 12 T15
P7507	3 S2 + 8 T15 + 4 T16
P7508	3 S2 + 4 T15 + 8 T16
P7509	3 S2 + 12 T16
P7510	4 S2 + 8 T11 + 8 T13
P7511	4 S2 + 4 T11 + 12 T13
P7512	4 S2 + 16 T13
P7513	4 S2 + 4 T14 + 12 T13
P7514	4 S2 + 8 T13 + 8 T14
P7515	4 S2 + 4 T13 + 12 T14
P7516	4 S2 + 16 T14

REF. **5 niveles** 5 levels *5 niveaux* *5 Ebenen*	**DESGLOSE** BREAKDOWN *COMPOSITION* *AUFLISTUNG*
P7517	1 S3 + 5 T6
P7518	1 S3 + 5 T7
P7519	1 S3 + 5 T8
P7520	1 S3 + 5 T9
P7521	1 S3 + 5 T10
P7522	1 S3 + 5 T11
P7523	1 S3 + 5 T13
P7524	1 S3 + 5 T14
P7525	1 S3 + 5 T15
P7526	1 S3 + 5 T16
P7527	2 S3 + 10 T8
P7528	2 S3 + 5 T8 + 5 T9
P7529	2 S3 + 10 T9
P7530	2 S3 + 5 T9 +5 T10
P7531	2 S3 + 10 T10
P7532	2 S3 + 5 T10 + 5 T11
P7533	2 S3 + 10 T11
P7534	2 S3 + 5 T11 + 5 T13
P7535	2 S3 + 10 T13
P7536	2 S3 + 5 T13 + 5 T14
P7537	2 S3 + 10 T14
P7538	2 S3 + 5 T14 + 5 T15
P7539	2 S3 + 10 T15
P7540	2 S3 + 5 T15 + 5 T16
P7541	2 S3 + 10 T16
P7542	3 S3 + 10 T10 + 5 T11
P7543	3 S3 + 5 T10 + 10 T11
P7544	3 S3 + 15 T11
P7545	3 S3 + 10 T11 + 5 T13
P7546	3 S3 + 5 T11 + 10 T13
P7547	3 S3 + 15 T13
P7548	3 S3 + 10 T13 + 5 T14
P7549	3 S3 + 5 T13 + 10 T14
P7550	3 S3 + 15 T14
P7551	3 S3 + 10 T14 + 5 T15
P7552	3 S3 + 5 T14 + 10 T15
P7553	3 S3 +15 T15
P7554	3 S3 + 10 T15 + 5 T16
P7555	3 S3 + 5 T15 + 10 T16
P7556	3 S3 + 15 T16
P7557	4 S3 + 10 T11 + 10 T13
P7558	4 S3 + 5 T11 + 15 T13
P7559	4 S3 + 20 T13
P7560	4 S3 + 5 T14 + 15 T13
P7561	4 S3 + 10 T13 + 10 T14
P7562	4 S3 + 5 T13 + 15 T14
P7563	4 S3 + 20 T14



MAQUINARIA / MACHINERY / MACHINES / MASCHINEN

4.1 MANTECADORAS HELADO / ICE-CREAM MAKERS / TURBINES À GLACE / EISMASCHINEN 238

4.2 PROCESADOR ALIMENTOS / FOOD PROCESSORS / ROBOTS MULTIFONCTION / LEBENSMITTELMASCHINEN 242

4.3 BRAZOS TRITURADORES / IMMERSION BLENDERS / MIXEURS / STABMIXER 248

4.4 BATIDORAS / BLENDERS / MIXEURS/ MIXER 251

4.5 FREIDORAS / FRYERS / FRITEUSES/ FRITEUSEN 264

4.6 TOSTADORAS / TOASTERS / TOASTEURS/ TOASTER 266

4.7 GRILL DE CONTACTO Y PLANCHAS ELÉCTRICAS / CONTACT GRILL AND ELECTRIC GRIDDLES / GRILL DE CONTACT ET PLAQUES ÉLECTRIQUES / KONTAKTGRILL UND ELEKTRISCHE GRILLS 270

4.8 HORNOS Y MICRO-ONDAS / OVENS & MICRO-WAVES / FOURS ET MICRO-ONDES / OFEN UND MIKROWELLEN 274

4.9 MAQUINARIA PARA CHOCOLATE / MACHINES FOR CHOCOLATE / MACHINES POUR LE CHOCOLAT / MASCHINEN FÜR SCHOKOLADE 276

4.10 MAQUINARIA MANTENEDORA DE TEMPERATURA / MACHINERY FOR KEEPING TEMPERATURE / APPAREILS DE MAINIEN EN TEMPÉRATURE / WARMHALTEMASCHINEN 279

GELATO 5K CREA SC

La mantecadora más compacta totalmente automática / The most compact completely automatic ice-cream maker / La turbine à glace la plus compacte totalement automatique / Die kompakteste vollautomatische Eismaschine

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

70 RPM

REF	VOLUMEN CONTENEDOR / CONTAINER VOLUME / VOLUME CONTENEUR / GROSSER BEHÄLTER L	W	V	Hz	Kg	U
P38.250.250	3,20	650	220-240	50	34	1

1,25 Kg / 1,75 L
Capacidad productiva por ciclo.
Production capacity per cycle.
Capacité productive par cycle.
Verbesserte Produktionskapazitat durch zyklischen Betrieb.

12-15 min.
Tiempo de preparación.
Preparation time.
Temps de préparation.
Zubereitungszeit.

5 Kg / 7,00 L
Preparación máxima horaria.
Maximum hourly preparation.
Préparation maximum horaire.
Maximierte stündliche Zubereitung.







Función manual.
Manual function.
Fonction manuelle.
Manueller Betrieb.



4 programas de mantecación.
4 ice-cream making programmes.
4 programmes de malaxage.
Vier Eiszubereitungsprogramme.



4 x 4 programas de conservación.
4 x 4 conserving programmes.
4 x 4 programmes de conservation.
4 x 4 Konservationsprogramme.



Mantecadora para producir, almacenar y distribuir helado.
1. Produce helado de forma automática y en poco tiempo.
2. Conserva el helado dentro de la máquina.
3. Distribuir el helado directamente.
Los 4 programas de mantecación.
- Gelato clásico.
- Gelato semi-soft.
- Granita (Granizado).
- Abatidor rápido de temperatura.
Control de la densidad automática. La pala se detiene automáticamente cuando el helado está listo.
Desagüe de limpieza.
Cuerpo y pala en acero inoxidable.
Refrigeración por aire. Gas R404.

Turbine à glace pour produire, conserver et distribuer des glaces.
1. Produit des glaces de façon automatique et en peu de temps.
2. Conserve la glace dans la machine.
3. Distribue directement les glaces.
Les 4 programmes de malaxage.
- Gelato classique.
- Gelato semi-soft.
- Granita (Granité).
- Refroidisseur rapide de température.
Contrôle de densité automatique. La pale s'arrête automatique quand la glace est prête.
Écoulement de nettoyage.
Corps et pale en acier inoxydable.
Réfrigération à l'air. Gaz R404.

Ice-cream maker to produce, store and dispense ice-cream.
1. Quickly and automatically produce ice-cream.
2. Conserve the ice-cream inside the machine.
3. Dispense ice-cream directly.
The 4 ice-cream making programmes.
- Classic ice-cream.
- Semi-soft ice-cream.
- Granita (crystallised ice).
- Fast chiller.
Automatic density control. The blade stops automatically when the ice cream is ready.
Cleaning drain.
Stainless steel body and blade.
Air cooling. Gas R404.

Eismaschine für die Herstellung, Aufbewahrung und Ausgabe von Eis
1. Automatische, schnelle Eisherstellung
2. Aufbewahrung des Eis in der Maschine
3. Ausgabe des Eis direkt aus der Maschine
Die vier Eiszubereitungsprogramme
- Klassisches Eis
- Halbweiches (semi-soft)Eis
- Granita (Slush – sizilianische Eisspeise).
- Schnellfrierprogramm
Automatische Kontrolle der Festigkeit. Die Rührklinge stoppt automatisch, wenn das Eis fertig ist.
Ablaufreinigung.
Körper und Klinge aus rostfreiem Stahl.
Luftkühlung. Gas R404



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



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



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



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

GELATO 5K SC

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

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

70 RPM



REF	VOLUMEN CONTENEDOR / CONTAINER VOLUME / VOLUME CONTENEUR / GROSSER BEHÄLTER L	W	V	Hz	Kg	U
P38.240.250	3,20	600	220-240	50	34	1

Mantecadora para producir helados y sorbetes.
Control de la densidad automática. La pala se detiene automáticamente cuando el helado está listo.
Desagüe de limpieza.
Cuerpo, cubeta fija y pala (con insertos reemplazables) en acero inoxidable.
Refrigeración por aire. Gas R404.

Turbine à glace pour produire des glaces et sorbets.
Contrôle automatique de densité. La pale s'arrête automatiquement quand la glace est prête.
Écoulement de nettoyage.
Corps, cuve fixe et pale (à inserts interchangeables) en acier inoxydable.
Réfrigération par air. Gaz R404.

Ice-cream maker to produce ice-cream and sorbets.
Automatic density control. The blade stops automatically
when the ice-cream is ready.
Drain for cleaning.
Body, fixed pail and blade (with replaceable inserts) in stainless steel.
Air cooled. Gas R404.

Eismaschine für die Herstellung von Eis und Sorbets
Automatische Kontrolle der Festigkeit.
Die Klinge stoppt automatisch, wenn das Eis fertig ist.
Reinigungsablauf
Körper, Eisbehälter und Schaufeln (mit auswechselbaren Einsätzen) Edelstahl
Luftkühlung. Gas R404.



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

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

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

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

1,25 Kg / 1,75 L
Capacidad productiva por ciclo.
Production capacity per cycle.
Capacité productive par cycle.
Verbesserte Produktionskapazitat durch zyklischen Betrieb.

12-15 min.
Tiempo de preparación.
Preparation time.
Temps de préparation.
Zubereitungszeit.

5 Kg / 7,00 L
Preparación máxima horaria.
Maximum hourly preparation.
Préparation maximum horaire.
Maximierte stündliche Zubereitung.

IDEA!

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

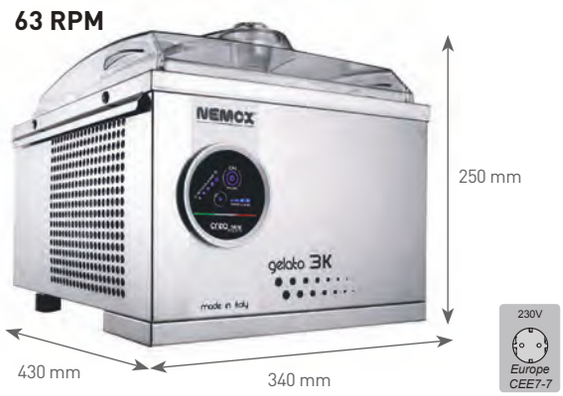
230V
Europe
CEE7-7

GELATO 3K TOUCH

Mantecadoras / Ice-cream makers / Turbines à glace / Eismaschine

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

63 RPM



REF	VOLUMEN CONTENEDOR / CONTAINER VOLUME / VOLUME CONTENEUR / GROSSER BEHÄLTER L	W	V	Hz	Kg	U
P38.550.250	1,70	350	220-240	50	21	1

Mantecadora para producir helados y sorbetes.
Control de la densidad automática. La pala se detiene automáticamente cuando el helado está listo.
Cuerpo, cubeta fija y pala (con insertos reemplazables) en acero inoxidable.
Refrigeración por aire. Gas R404.

Turbine à glace pour produire des glaces et sorbets.
Contrôle automatique de densité. La pale s'arrête automatiquement quand la glace est prête.
Corps, cuve fixe et pale (à inserts interchangeables) en acier inoxydable.
Réfrigération par air. Gas R404.

Ice-cream maker to produce ice-cream and sorbets.
Automatic density control. The blade stops automatically
when the ice-cream is ready.
Body, fixed pail and blade (with replaceable inserts) in stainless steel.
Air cooled. Gas R404.

Eismaschine für die Herstellung von Eis und Sorbets
Automatische Kontrolle der Festigkeit.
Die Klinge stoppt automatisch, wenn das Eis fertig ist.
Körper, Eisbehälter und Schaufeln (mit auswechselbaren Einsätzen) Edelstahl
Luftkühlung. Gas R404.



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

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

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

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

0,8 Kg / 1,20 L
Capacidad productiva por ciclo.
Production capacity per cycle.
Capacité productive par cycle.
Verbesserte Produktionskapazitat durch zyklischen Betrieb.

12-15 min.
Tiempo de preparación.
Preparation time.
Temps de préparation.
Zubereitungszeit.

3 Kg / 4,40 L
Preparación máxima horaria.
Maximum hourly preparation.
Préparation maximum horaire.
Maximierte stündliche Zubereitung.

GELATO CHEF 5L AUTOMATIC

Mantecadoras / Ice-cream makers / Turbines à glace / Eismaschine

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

63 RPM



REF	VOLUMEN CONTENEDOR / CONTAINER VOLUME / VOLUME CONTENEUR / GROSSER BEHÄLTER L	W	V	Hz	Kg	U
P36.790.250	2,50	280	220-240	50/60	20	1

Mantecadora para uso profesional.
Control de la densidad automática. La pala se detiene automáticamente cuando el helado está listo.
Cuerpo, cubeta fija y pala (con insertos reemplazables) en acero inoxidable.
Timer mecánico de 60 minutos.
Refrigeración por aire. Gas R404.

Ice-cream maker for professional use.
Automatic density control. The blade stops automatically
when the ice-cream is ready.
Body, fixed pail and blade (with replaceable inserts) in stainless steel.
60 minute mechanical timer.
Air cooled. Gas R404.

Turbine à glace à usage professionnel.
Contrôle automatique de densité. La pale s'arrête automatiquement quand la glace est prête.
Corps, cuve fixe et pale (à inserts interchangeables) en acier inoxydable.
Minuteur mécanique de 60 minutes.
Réfrigération par air. Gas R404.

Eismaschine für die professionelle Nutzung.
Automatische Kontrolle der Festigkeit. Die Klinge stoppt automatisch, , wenn das Eis fertig ist.
Körper, Eisbehälter und Schaufeln (mit auswechselbaren Einsätzen) Edelstahl.
Mechanische Zeitschaltuhr 60 Minuten.
Luftkühlung. Gas R404.


1.


2.


3.


4.

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

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

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

4. Raspadoras extraíbles.
Removable blades.
Racloirs amovibles.
Herausnehmbare Abstreifer.

1 Kg / 1,50 L	20-30 min.	2 Kg / 3,20 L
Capacidad productiva por ciclo. Production capacity per cycle. Capacité productive par cycle. Verbesserte Produktionskapazitat durch zyklischen Betrieb.	Tiempo de preparación. Preparation time. Temps de préparation. Zubereitungszeit.	Preparación máxima horaria. Maximum hourly preparation. Préparation maximum horaire. Maximierte stündliche Zubereitung.

COMPARATIVA / COMPARISON / COMPARATIF / VERGLEICH

	GELATO 5K CREA SC	GELATO 5K SC	GELATO 3K TOUCH	GELATO CHEF 5L AUTOMATIC
				
Alimentación / Power supply / Alimentation / Befüllung	**220-240 V 50 Hz**	**220-240 V 50 Hz**	**220-240 V 50 Hz**	**220-240 V 50/60 Hz**
Potencia / Power / Puissance / Leistung	**650 W**	**600 W**	**350 W**	**280 W**
Revoluciones por minuto / Revolutions per minute / Tours par minute / Umdrehungen pro Minute	**70 RPM**	**70 RPM**	**63 RPM**	**63 RPM**
Volumen contenedor / Container volume / Volume conteneur / Behältergrösse	**3,20 L**	**3,20 L**	**1,70 L**	**2,50 L**
Desagüe / Drain / Vidange / Wasserablaufsystem	✓	✓	x	x
Cubeta extraible / Removable pail / Cuve amovible / Herausnehmbarer Behalter	x	x	✓	✓
Capacidad productiva por ciclo / Production capacity per cycle / Capacité productive par cycle / Verbesserte Produktionskapazitat durch zyklischen Betrieb	**1,25 Kg / 1,75 L**	**1,25 Kg / 1,75 L**	**0,8 Kg / 1,20 L**	**1 Kg / 1,50 L**
Tiempo de preparación / Preparation time / Temps de préparation / Zubereitungszeit	**12-15 min.**	**12-15 min.**	**12-15 min.**	**20-30 min.**
Preparación máxima horaria / Maximum hourly preparation / Préparation maximum horaire / Maximierte stündliche Zubereitung /	**5 Kg / 7,00 L**	**5 Kg / 7,00 L**	**3 Kg / 4,40 L**	**2 Kg / 3,20 L**
Programa de producción y conservación automática / Automatic production and preservation programme / Programme de production et conservation automatique / Programm für die automatische Produktion und Lagerung	✓	x	x	x
Dimensiones / Dimensions / Dimensions / Abmessungen	**465 x 480 x 395 mm**	**465 x 480 x 395 mm**	**340 x 430 x 250 mm**	**450 x 320 x 315 mm**
Peso neto / Net weight / Poids net / Nettogewicht	**34 Kg**	**34 Kg**	**21 Kg**	**20 Kg**



FRIX'AIR

Emulsionador y procesador de alimentos / Food emulsifier and processor / Émulsionneur et processeur d'aliments / Emulgator und Küchenmaschine

REF	W	V	Hz	Kg	U
P94.500.250	600	220-240	50/60	21	1

Procesador profesional que permite emulsionar, mezclar y triturar tanto alimentos congelados como frescos.
Frix'Air funciona con recipientes monodosis de 180 ml con muchas ventajas:
- Máxima higiene.
- Congelación muy rápida.
- Disponibilidad inmediata de varias preparaciones.
- Garantiza la cadena de frío.
- Ocupan poco espacio.
- Apilables.

Professional processor that allows emulsifying, mixing and blending of both frozen and fresh food.
Frix'Air works with 180 ml single-dose containers with many advantages:
-Maximum hygiene.
-Very quick freezing.
-Immediate availability of various preparations.
-It guarantees the cold chain.
-They take up little space.
-Stackable.

Robot professionnel à émulsionner, mixer et mouliner des aliments surgelés ou frais.
Frix'Air fonctionne à l'aide de récipients monodose de 180 ml offrant de nombreux avantages :
- Hygiène maximum.
- Congélation très rapide.
- Disponibilité immédiate de plusieurs préparations.
- Garantit la chaîne du froid.
- Prend peu de place.
- Empilables.

Profi-Prozessor, zum Emulgieren, Mischen und Zerkleinern von sowohl gefrorene undals auch frische Lebensmittel.
Frix'Air arbeitet mit 180 ml Einzelbehältern mit vielen Vorteilen:
- Maximale Hygiene.
- Sehr schnelles Einfrieren.
- Sofortige Verfügbarkeit der verschiedenen Zubereitungen.
- Gewährleistet Kühlkette.
- Raumsparend.
- Stapelbar.

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

230V
Europe
CEE7-7

2000 RPM
2 velocidades (1-2 minutos).
2 speeds (1-2 minutes).
2 vitesses (1-2 minutes).
2 geschwindigkeiten (1-2 minuten).

IDEA!

Ideal para preparar mousses, sorbetes, helados, salsas, sopas, cócteles y aperitivos.

Ideal for preparing mousses, sorbets, ice-creams, sauces, soups, cocktails and apéritifs.

Idéal pour préparer des mousses, sorbets, glaces, sauces, soupes, cocktails et apéritifs.

Ideal für die Herstellung Mousses, Sorbets, Eis, Soßen, Suppen, Cocktails und Aperitifs.

Set recipientes Frix'Air en plástico para congelador y microondas / Set of Frix'Air plastic containers for freezers and microwaves / Set récipients Frix'Air en plastique pour congélateur et micro-ondes / Plastikbehälter Frix'Air zum Einfrieren und für die Mikrowelle

REF	ml	Ø mm	H mm	U/pack
P99.00.000	180	72	95	50



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

Colores / Colours / Couleurs / Farben

Cada pack contiene 10 u. de cada color.
Each pack contains 10 units of each colour.
Chaque pack contient 10 u. de chaque couleur.
Jedes Set enthält zehn Stück jeder Farbe.

Accesorios incluidos:
2 Cuchillas de acero inoxidable.
1 Cuchilla de plástico.
2 Junta protectora.
2 Lleva recipientes en acero.
5 Recipientes de plástico con tapa.
1 Desmontador de cuchilla.

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

Accessoires inclus :
2 lames en acier inoxydable.
1 lame en plastique.
2 joints protecteurs.
2 Muni de récipients en acier.
5 Récipients en plastique avec couvercle.
1 Outil démontage de lame.

Zubehör im Lieferumfang enthalten:
2 Edelstahlklingen.
1 Kunststoffmesser.
2 Schutzstecker
2 Stahlbehälter eingeschlossen.
5 Kunststoffbehälter mit Deckel.
1 Abnehmbare Klinge.

IDEA!

Fácil identificación y separación de diferentes preparaciones.

Easy for identification and separation of different foodstuffs.

Identification et séparation faciles des différentes préparations.

Einfaches Erkennen und Unterscheiden unterschiedlicher Zubereitungen.

P15090 / P15091

Cortadora eléctrica de fiambres / Electric slicing machine / Trancher électrique / Elektrische Aufschnittmaschine

Cuerpo: aluminio pintado.
Body: painted aluminium.
Corps: aluminium peint.
Körper : Aluminiumbeschichtet.

REF	V	Hz	W	Ø CUCHILLA BLADE LAME MESSER cm	ESPESOR CORTE SLICER THICKNESS ÉPAISSEUR DE COUPE SCHNITTBREITE mm	Dim cm	Kg	U
P15.089	220	50	120	22	0-11	48 x 40 x 37	13,3	1
P15.090	220	50	150	25	0-11	48 x 40 x 37	13,8	1
P15.091	220	50	250	30	0-14	59 x 38 x 43	24,0	1



Ref. P15.090

Ø 25 cm
Cuchilla / Blade / Lame / Messer



Ref. P15.091

Ø 30 cm
Cuchilla / Blade / Lame / Messer

P15095

Cortador de verduras / Vegetable cutter / Coupe-légumes / Gemüseschneider

Cuerpo / Body / Corps / Körper :
Aluminio / Aluminium

REF	V	Hz	W	Kg	U
P15.095	220	50	3/4 HP / 550 W	26,0	1

150 Kg/h



A: Ø 5,8 x 14 cm
B: 15,5 x 7,5 x 15,5 cm

5 discos Incluidos / 5 disk included/ 5 lames Incluses / 5 Scheiben inklusive:
Disco rallador de 3, 5 y 7 mm + Disco rebanador de 2 y 4 mm /
Shredding disc 3, 4 & 7 mm + Slicing disc 2 & 4 mm /
Disque à émincer de 3, 5 et 7 mm + Disque à trancher 2 et 4 mm /
Scheibenschneider 3, 5 und 7 mm + Reibescheibe 2 und 4 mm

Disco rallador / Shredding disc / Disque à émincer / Reibscheibe



REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT	U
RE15095-1	3 mm	1
RE15095-2	5 mm	1
RE15095-3	7 mm	1

Disco rebanador / Slicing disc / Disque à trancher / Schneidscheibe



REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT	U
RE15095-4	2 mm	1
RE15095-5	4 mm	1

DISCOS DE RECAMBIO / REPLACEMENT DISCS / DISQUES DE RÉCHANGE / WECHSELSCHEIBEN

Disco patatas fritas / French fries disc / Disque Coupe frites / Pommesschneider



REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT	U
RE15095-6	8 x 8	1
RE15095-7	10 x 10	1

Disco para dados / Dicing disc / Disque dés / Würfelscheibe



REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT	U
RE15095-8	8 x 8	1
RE15095-9	10 x 10	1

Disco rebanador complementario / Complementary slicing disc / Disque laminoir complémentaire / Ergänzende Schneidscheibe



REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT	U
RE15095-10	8 x 8	1
RE15095-11	10 x 10	1

*Para cortar patatas fritas o dados es imprescindible utilizar junto con el disco rebanador complementario.

*In order to cut chipped or diced potatoes the use of the complementary slicing disc is essential.

*Pour couper des frites ou des dés, il est indispensable d'utiliser, avec le disque, le laminoir complémentaire.

*Zum Schneiden von Pommes Frites oder für Würfel, ist die Benutzung der Zusatzscheibe unabdinglich.



AMASADORA / MIXERS / MÉLANGEURS / MIXERS

Engranajes y ejes de acero de fundición permiten alargar la vida del producto y proporcionan un funcionamiento más silencioso/
Gears and shafts are made of heat-treated alloy steel for long life and quieter operation/
Engrenages et arbres en acier allié traité à la chaleur pour une longue durée et un fonctionnement plus silencieux/
Zahnräder und Wellen aus wärmebehandeltem legiertem Stahl gewährleisten eine lange Lebensdauer und einen leiseren Betrieb

Acción de batido elíptico /
Planetary mixing action
Mélangeur planétaire /
Planetenrad-Misch-getriebe /



Paro automático por sobre calentamiento / Thermal overload protection automatically shuts off mixer to protect from damage
Arrêt automatique par la surchauffe /
Wärmeüberlastschutz schaltet den Mixer zur Schadens-verhütung automatisch aus

Temporizador digital 30 minutos, con paro automático con señal acústica /
30 minute digital timer with automatic stop and audible shutoff signal /
Minuterie numérique (30 minutes) à arrêt automatique et signal d'arrêt sonore /
30-Minuten-Digitalzeituhr mit automatischem Stopp und akustischem Abschaltsignal

Velocidades de mezcla constantes independientemente del volumen /
Consistent mixing speeds regardless of volume/
Vitesses de mélange uniformes, quel que soit le volume /
Gleichmäßige, von der Menge unabhängige Mischgeschwindigkeiten

Protección Seguridad /
Safety guard /
Protecteur de sécurité /
Schutzblende

Construcción extra robusta /
Heavy-duty construction /
Construction robuste /
Stark belastbare Ausführung

230V Europe CEE7-7

230V UK-15P (BS546)

Incluye / Comes with / Livré avec / Standardausstattung:



Batidor varilla /
Wire Wishk /
Fouet à fil /
Schlagbesen



Gancho para masa /
Dough hook /
Crochet de pâte /
Knethaken



Espátula /
Spatula /
Spatule /
Schaber



Bol acero inoxidable /
S/Steel mixing bowl /
Bol mélangeur en acier inoxydable /
Edelstahl-Mischschüssel

4075502 Amasadora sobre mesa / Countertop Mixers / Mélangeurs de comptoir / Arbeitsflächen-Mixer

CE

1/3 HP / 250 W / 3 A



4075503

REF	Lts.	cm (W X D X H)	VELOCIDAD / SPEED / VITESSE / GESCHWINDIGKEIT	V	ENCHUFE / PLUG / PRISE / STECKER	U
4075502	6,6	33,5 x 45 x 51,5	5	220-230	Europe	1
4075503	6,6	33,5 x 45 x 51,5	5	220-230	UK	1
4075602	9,5	33,5 x 45 x 54	5	220-230	Europe	1
4075603	9,5	33,5 x 45 x 54	5	220-230	UK	1

REF	PARA / FOR / POUR / FÜR (LTS)	U
Batidor varilla / Wire Wishk / Fouet à fil / Schlagbesen		
XMIX0705	6.6	1
40762	9.5	1
Gancho para masa /Dough hook / Crochet de pâte / Knethaken		
XMIX0704	6.6	1
40763	9.5	1

REF	PARA / FOR / POUR / FÜR (LTS)	U
Espátula/ Spatula / Spatule / Schaber		
XMIX0703	6.6	1
40764	9.5	1
Bol acer / Mixing bowl / Bol mélangeur / Mischschüssel		
XMIX0702	6.6	1
40761	9.5	1

Panel de control digital para simplificar el cambio de velocidades mientras la unidad está funcionando

Digital control panel to make easy speed shifts while unit is running.

Panneau de commande numérique pour faciliter les changements de vitesse pendant le fonctionnement de l'appareil

Digitalbedienfeld ermöglicht einfache Drehzahländerungen bei laufendem Gerät

4075702

Amasadora de pié / Floor-Bench mixers / Mélangeurs au sol-sur plan de travail / Boden-Tisch-Mixer

CE



4075702

230V Europe CEE7-7

230V UK-15P (BS546)

REF	Lts.	cm (W X D X H)	VELOCIDAD / SPEED / VITESSE / GESCHWINDIGKEIT	V	HP	W	A	ENCHUFE / PLUG / PRISE / STECKER	U
4075702	19	52 x 52 x 91	3	220-230	0,5	370	4	Europe	1
4075703	19	52 x 52 x 91	3	220-230	0,5	370	4	UK	1
4075802	28	64 x 62 x 122	3	220-230	1,0	750	8	Europe	1
4075803	28	64 x 62 x 122	3	220-230	1,0	750	8	UK	1
4075902	38	68 x 68 x 120	3	220-230	1,5	1120	11	Europe	1
4075903	38	68 x 68 x 120	3	220-230	1,5	1120	11	UK	1
4076002	57	70 x 76 x 142	3	220-230	2,0	1500	16	Europe	1
4076003	57	70 x 76 x 142	3	220-230	2,0	1500	16	UK	1

REF	PARA / FOR / POUR / FÜR (LTS)	U
Batidor varilla / Wire Wishk / Fouet à fil / Schlagbesen		
40766	19	1
40770	28	1
40774	38	1
40778	57	1
Gancho para masa /Dough hook / Crochet de pâte / Knethaken		
40767	**19**	**1**
40771	**28**	**1**
40775	**38**	**1**
40779	**57**	**1**

REF	PARA / FOR / POUR / FÜR (LTS)	U
Espátula/ Spatula / Spatule / Schaber		
40768	19	1
40772	28	1
40776	38	1
40780	57	1
Bol acer / Mixing bowl / Bol mélangeur / Mischschüssel		
40765	**19**	**1**
40769	**28**	**1**
40773	**38**	**1**
40777	**57**	**1**



pujadas® A VOLLRATH® COMPANY



WFP7E

Procesador de alimentos de 1.7 L / 1.7-Liter Commercial Food Processor / Robot de cuisine professionnel de 1,7 L / 1.7 Liter Küchenroboter

REF	W	U
WFP7E	3/4 HP / 560W	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.

Hochleistungsmotor 3/4 HP/560W.
Unzerbrechlicher transparenter Behälter. Einfache EIN/AUS/PULSE Bedienung.
Messer Typ "S" aus rostfreiem Stahl zum Zerkleinern, Mahlen, Mixen und Pürieren (WFP7K1), Schneidscheibe 2 mm (WFP116), feine Reibscheibe (WFP113) und austauschbarer Adapter (WFP7K2).
Schubsatz mit Sicherheitssystem.
230 V CA, 50 Hz, 410 W, 1.8 A
Zertifiziert mit CE, RoHS.



Ref. WFP116



Ref. WFP113

230V
Europe
CEE7-7





230V
Europe
CEE7-7

WCG75E

Picadora - Moledora Pro Prep / Pro Prep Chopper Grinder / Hachoir - Broyeur Pro Prep / Fleischwolf - Mühle Pro Prep

REF	W	U
WCG75E	3/4 HP / 560W	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 ¾ 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 ¾ 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 ¾ HP induction motor/560W.
230 VAC, 50 Hz, 0.9 amps.
RoHS.

700 ml Fassungsvermögen.
2 Behälter und Messer; eines für den Fleischwolf eines für die Mühle.
Starker Induktionsmotor mit zwei Polen, von 3/4 HP/560W.
230V CA, 50 Hz, 0.9 A
Zertifiziert mit RoHS.



Lleve a cabo cualquier tarea de mezclado/ licuado con los brazos trituradores portátiles Waring Commercial. Desde el versátil modelo QuickStik hasta el modelo de servicio pesado de 1 HP Big Stix, estos brazos trituradores son herramientas básicas para las cocinas más atareadas de hoy. Con varillas de 17.75 a 53.5 cm, permiten procesar desde 11.5 hasta 200 litros a la vez. Las cuchillas multifunción de acero inoxidable garantizan un licuado homogéneo,y el cómodo mango ofrece mayor control. ¡Licue, bata, mezcle y haga purés sin esfuerzo gracias a Waring!

Power through any mixture with the portable handheld Waring Commercial Immersion Blenders. From the versatile QuikStik to the heavy-duty 1 HP Big Stix, these are essential tools for today's busy kitchens. The shaft sizes range from 17.75 cm to 53.5 cm with capacities from 11.5 to 200 liters. The all-purpose stainless steel blades ensure smooth, consistent blending, and the comfort grips keep the user in control. Blend, whisk, mix, purée and whip with Waring!

Mixez en toute facilité grâce aux mixeurs Waring Commercial. Du plus pratique (le QuikStik) au plus puissant (le Big Stix de 1 HP), ce sont des outils essentiels pour les cuisines modernes. Leurs pieds de 17,75 à 53,5 cm permettent de mixer 11,5 à 200 L à la fois. Leurs lames en acier inoxydable garantissent des résultats homogènes. Leurs poignées ergonomiques offrent un maximum de confort. Mixez, fouettez, mélangez et réduisez en purée sans effort grâce à Waring !

Leistungsstarkes Mixen und Verflüssigen mit den Stabmixern Waring Commercial. Von dem vielseitigem Modell QuickStik bis hin zum robusten 1 HP Big Stick sind diese Stabmixer heutzutage ein wesentliches Werkzeug der vielbeschäftigten modernen Küchen. Mit Stablängen von 7.75 bis 53.5 cm kann man von 11.5 bis 200 Liter auf einmal bearbeiten. Die Multifunktionsmesser aus rostfreiem Stahl garantieren ein homogenes Zerkleinern und die bequemen Griffe bieten eine gute Kontrolle. Verflüssigen, Mixen und Pürieren Sie mühelos mit Waring!

Brazo triturador de servicio pesado Big Stix / Heavy-Duty Big Stix / Mixeur à usage intensif Big Stix / Einarmiger Hochleistungsstabmixer Big Stix

Bloque motor universal adaptable a todos los brazos y batidores. Motor de servicio pesado de 1 HP (potencia de entrada máxima). Velocidad variable. 18 000 RPM a velocidad alta (1600 RPM con los batidores). Función de encendido continuo. Acoplamientos (bloque-motor y varilla) reemplazables por el usuario. Cómodo mango cubierto de caucho y empuñadura auxiliar, para mayor control y seguridad. Varilla de acero inoxidable sellada, removible y apta para lavavajillas.

Universal power pack fits all shafts and whisk attachments. 1 peak input HP heavy-duty motor. Variable speed operation. 18,000 RPM on high (1,600 for whipping paddles). Continuous ON feature. User-replaceable couplings on power pack and shaft. Rubberized comfort grip and second handle for safe and controlled operation. Completely sealed stainless steel shaft is easily removable and dishwasher safe.

Bloc-moteur universel adaptable à tous les pieds et fouets. Moteur haute performance de 1 HP (puissance d'entrée maximale). Vitesse variable. 18.000 tr/mn à haute vitesse (1 600 tr/mn avec les fouets). Marche continue. Accouplements (bloc-moteur et pied) faciles à changer. Poignée caoutchoutée et poignée auxiliaire, pour davantage de confort et de sécurité. Pied hermétique en acier inoxydable, amovible et compatible lave-vaisselle.

Universeller Motorblock geeignet für alle Stablängen und Halter. Hochleistungsmotor von 1 HP (max. Eingangsleistung). Variable Geschwindigkeit. Max.18.000 U/min (1.600 U/min. Rührbesen). Funktion Dauerbetrieb. Durch Kopplung (Motorblock - Stab) vom Benutzer austauschbar. Bequemer Griff mit Kautschukbeschichtung und Hilfsgriff bieten eine höhere Kontrolle und Sicherheit. Stab aus versiegeltem rostfreiem Stahl, austauschbar und Spülmaschinen geeignet.



WSBPPCE Bloque motor / Bloc-moteur / Power Pack / Motorblock

REF	Hz	U
WSBPPCE	50	1



Varilla / Shaft / Pied / Stab

REF	Varilla extraíble / Removable Shaft / Pied amovible / Abnehmbarer Stab	Capacidad / Capacity / Capacité / Kapazität	U
WSB50ST	30,5 cm	40 L	1
WSB55ST	35,5 cm	60 L	1
WSB60ST	40,5 cm	100 L	1
WSB65ST	45,5 cm	140 L	1
WSB70ST	53,5 cm	200 L	1





INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

WSB2W

**Accesorio batidor / Whisk Attachment /
Fouets / Rührbesen Zubehör**

REF	L cm	U
WSB2W	25,5	1

Caja de engranaje de fundición, para mejor desempeño.

Die-cast gears for optimal performance.

Engrenage en acier moulé, pour des performances optimales.

Gegossenes Getriebegehäuse für eine bessere Performenz.



LOW: 14000 RPM
HIGH: 17000 RPM

230V
Europe
CEE7-7

WSB40E

**Brazo triturador de servicio mediano /
Quik Stik Plus / Medium-Duty Quik Stik Plus /
Mixeur Quick Stik Plus à usage moyen /
Stabmixer mittlerer Gebrauch Quik Stik Plus**

REF	U
WSB40E	1

Motor de servicio pesado de ½ HP, con 2 velocidades/370 W. Varilla fija de 25.5 cm. Capacidad de 23 litros . 230V, 50 Hz, 1.5 A. Homologado CE y RoHS.

½ HP, 2-speed. heavy-duty motor/370 W. 25.5 cm fixed shaft. 23-liter capacity. 230 volts, 50 Hz, 1.5. amps. CE, RoHS.

Puissant moteur de ½ HP, à deux vitesses/370 W. Pied fixe de 25,5 cm. Capacité de 23 litres. 230V, 50 Hz, 1,5A. Homologué CE et RoHS.

Ochleistungsmotor von ½ HP, mit 2 Geschwindigkeiten /370 W. Fester Stab von 25.5 cm. Bearbeitungsvermögen 23 Liter. 230 V, 50 Hz, 1,5 A, Zertifiziert mit CE und RoHS.



LOW: 11000 RPM
HIGH: 14500 RPM

230V
Europe
CEE7-7

WSB33XE

**Brazo triturador de servicio ligero Quik Stik /
Light-Duty Quik Stik /
Mixeur Quick Stik à usage léger /
Stabmixer leichter Gebrauch Quik Stik**

REF	U
WSB33XE	1

Motor de alta eficacia, con dos velocidades. Varilla fija de 17.75 cm. Capacidad de 11.5 litros. 230V, 50 Hz, 0.4 A, 175 W. Homologado CE y RoHS.

2-speed high-efficiency motor. 17.75 cm fixed shaft. 11.5-liter capacity. 230 volts, 50 Hz, 0.4 amps, 175 W. CE, RoHS.

Moteur hautement efficace à deux vitesses. Pied fixe de 17,75 cm. Capacité de 11,5 litres. 230V, 50 Hz, 0,4A, 175 W. Homologué CE et RoHS.

Motor mit hoher Leistung und zwei Geschwindigkeiten und festem Stab von 17.75 cm Länge. Bearbeitungsvermögen 11.5 Liter. 230 V, 50 Hz, 0.4 A, 175 W. Zertifiziert mit CE und RoHS



Las batidoras de vaso profesionales Waring Commercial son herramientas esenciales para cualquier bar o restaurante. Esta línea clásica siempre logra resultados profesionales, gracias a características profesionales: resistentes jarras de alta capacidad de acero inoxidable, copoliéster sin bisfenol-A o cristal; potentes motores de hasta 1120W y cuchillas de acero inoxidable que siempre logran resultados rápidos y homogéneos. ¡Pique hielo y prepare bebidas en tan sólo segundos con las potentes licuadoras profesionales Waring Commercial!

The staple in any bar or restaurant, the Waring Commercial Blender consistently delivers a professional blend. This classic product line offers a variety of sizes, styles and capacities in durable stainless, BPA-free copolyester, or glass containers. Powerful, professional motors with up to 1120W HP drive stainless steel cutting blades for quick, consistent results. Crush ice in seconds and make drinks instantly with the power of Waring Commercial!

Les blenders Waring Commercial sont les outils de base par excellence pour tout type de bar ou restaurant. Disponibles en plusieurs tailles et styles (acier inoxydable, copolyester sans BPA, verre), ces outils classiques sont équipés de puissants moteurs professionnels jusqu'à 1120W et de couteaux en acier inoxydable, pour des résultats rapides et homogènes. Broyez de la glace et préparez des boissons en quelques secondes grâce aux puissants bols mixeurs Waring Commercial!

Die professionellen Standmixer von Waring Commercial sind essentielle Werkzeuge für jede Bar oder Restaurant. Die klassische Produktlinie bietet immer professionelle Ergebnisse, dank seiner professionellen Eigenschaften:
Resistente Behälter von grossem Fassungsvermögen aus rostfreiem Stahl, Glas oder Copolyester ohne Bisfenol-A (BPA); leistungsstarken Motoren von bis zu 1120W und messer aus rostfreim Stahl, die immer für ein schnelles und homogenes Ergebnis sorgen. Zerkleinern Sie Eis und bereiten Sie Getränke in Sekundenschnelle mit den leistungsstarken Mixern von Waring Commercial!

BB300E

Batidora de vaso comercial Blade Series / Blade Series Commercial Blender / Mixeur à jarre commerciale Blade Series / Gewerblicher Standmixer Blade Series

BLADE

21700 RPM - 3,6 A



REF	V	W	Hz	U
BB300E	220-240	1 HP / 820 W	50/60	1

Jarra copoliéster.
Controles mecánicos: Alto, Bajo, Apagado y Pulso.

Copolyester container.
High, Low, Off and Pulse toggle switches.

Bol en copolyester.
Interrupteurs à bascule: Haut, Bas, Arrêt et Pulse.

Behälter aus copolyester.
Mechanische Kontrolle: High, Low, Off und Puls.

CAC132

Jarra / Container / Bol / Karaffen

REF	Lts	U
CAC132	1,40	1

Apilable / Stackable / Empilable / Stapelbar



BB340E

Batidora de vaso comercial Blade Series / Blade Series Commercial Blender / Mixeur à jarre commerciale Blade Series / Gewerblicher Standmixer Blade Series

BLADE

21700 RPM - 3,6 A



REF	V	W	Hz	U
BB340E	220-240	1 HP / 820 W	50/60	1

Jarra copoliéster.
Controles electrónicos: Alto, Bajo, Apagado y Pulso.
Con temporizador de cuenta regresiva de 99 segundos.

Copolyester container.
High, Low, Off and Pulse electronic controls.
With 99-second countdown timer.

Copolyester.
Contrôle électronique: Haut, Bas, Arrêt et Pulse.
Avec minuteur de 99 secondes

Copolyester.
Elektronische Kontrolle: High, Low, Off und Puls.
Mit 99 Sekunden Countdown Timer.

BB255E

Batidoras de vaso para cócteles básicas / Basic Bar Blenders /Blenders de bar / Basis Cocktail Mixer

21000 RPM - 2,2 A



REF	Lts	V	W	Hz	U
BB255E	1,30	220-240	3/4 HP / 500 W	50/60	1

2 velocidades. Resistente cuchilla de acero inoxidable de dos piezas. Acoplamiento de goma reforzado con metal y reemplazable por el usuario.
BB255E: Jarra copoliéster.
BB155SE: Jarra de acero inoxidable.

2 speeds. Rugged, two-piece stainless steel cutting blade. User-replaceable, metal-reinforced rubber drive coupling.
BB255E: Copolyester container.
BB155SE: St/Steel container.

2 vitesses. Couteau 2 pièces robuste et en acier inoxydable.
BB255E: Bol en copolyester.
BB155SE: Bol en acier inoxydable.

2 geschwindigkeiten. Zweiteilige robuste Edelstahl Klingen
BB255E: Behälter aus copolyester.
BB155SE: Behälter aus rostfreiem Stahl.



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!

Since 1937, the Waring Commercial Blender has led the industry in power and performance. With unequaled 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!

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 !

Seit 1937 dominiert Waring Commercial den Markt der professionellen Standmixer und Behälter, dank seiner leistungsstarken Mixer. Ausgestattet mit starken und effizienten Motoren bis zu 2800W sind sie schnelle und unvergleichbare Werkzeuge, die jedwedige Lebensmittelkombination verflüssigen; schnell und einfach. Ihre Behälter aus Polycarbonat, Glas oder Edelstahl mit einem Fassungsvermögen von 1 bis 4 Liter sind entwickelt worden um die Ansprüche der professionellen Küche zufriedenzustellen. Diese leistungsstarken Standixer sind Basiswerkzeuge mit aussergewöhnlichen Qualitäten!

CB15VE

**Batidora de vaso 4 litros / 4-Liter food blender /
Bol mixeur 4 litres / Standmixer mit 4 Liter Behälter**

28000 RPM - 1,4 A

CE



CBL10



Tapa para líquidos calientes.
Hot blending lid.
Couvercle pour liquides chauds.
Deckel für heisse Flüssigkeiten.

REF	Lts	V	W	Hz	U
CB15VE	4,0	230	3,75 HP / 2800W	50	1
CAC72		Jarra / Container / Bol / Behälter			1
CBL10					1

Jarra de acero inoxidable con asas y tapa de caucho.
Cojinete amortiguador de una pieza, apto para lavavajillas.
Controles de velocidad variable (no se muestra).

Stainless steel container with two handles and rubberized lid.
Dishwasher-safe one-piece jar pad for easy cleaning.
Variable speed controls (not shown).

Bol en acier inoxydable avec anses et couvercle caoutchouté.
Coussin amortisseur d'une pièce, compatible lave-vaisselle.
Contrôle de vitesse variable (non représenté).

Behälter und Griffe aus rostfreiem Stahl und Deckel aus Kautschuk.
Stossdämpfereinheit aus einem Stück füf Spülmaschinen geeignet.
Variable Geschwindigke itskontrolle (nicht gezeigt).

TORQ 2.0



Tapa para alimentos/ líquidos calientes de vinilo con tapón extraible.

Vinyl lid for hot food/ beverage blending and removable center cap that locks into place or can be removed to feed ingredients while blending.

Couvercle en vinyle pour aliments/liquides chauds avec bouchon doseur amovible.

Deckel für heisse Lebensmittel/ Flüssigkeiten aus Vinyl mit abnehmbaren Verschlusskopf.

Jarra apilable transparente de 1.4 L resistente, de servicio pesado y de calidad profesional. Diseño único, para máxima eficacia y rendimiento.

1.4L clear-view stackable jar – commercial grade, heavy-duty and breakresistant. Uniquely shaped for maximum efficiency and performance.

Bol transparent empilable de 1,4 L résistant, à usage intensif et de qualité professionnelle. Spécialement conçu pour maximiser l'efficacité et le rendement.

1,4 l stapelbarer transparenter Behälter, resistent gegen häufigen Gebrauch und mit professioneller Qualität. Einzigartiges Design für höchste Effizienz und Leistung.

Resistente cuchilla de acero inoxidable con robustas piezas de acero, hechas para durar pero reemplazables por el usuario. Su forma "agresiva" ha sido especialmente diseñada para este vaso y es capaz de picar hielo al instante.

Heavy-duty stainless steel blade with solid steel blending assembly – built to last but completely user-replaceable. This aggressive blade design is configured specifically for this jar and is engineered to crush ice instantly.

Couteau en acier inoxydable avec pièces en acier massif construits pour durer mais remplaçables par l'utilisateur. Couteau "agressif" spécialement conçu pour le bol et capable de broyer la glace instantanément.

Resistente Messer aus rostfreiem Stahl mit robusten Stahlteilen, gemacht für Langlebigkeit aber auch durch den Benutzer austauschbar. Die "aggressive" Form ist speziell für den Behälter disignt und ist in der Lage Eis sehr schnell zu crashen.

Controles HI/LO/STOP/ PULSE con temporizador de cuenta progresiva de 60 segundos (modelos sin temporizador también disponibles) – Las batidoras de vaso Margarita Madness® Elite vienen equipadas con tres tipos de controles: mecánicos, electrónicos y electrónicos con temporizador.

HI/LO/STOP/PULSE controls with 60-second countdown timer (non-timer versions available) – the Margarita Madness Elite Series Blenders feature three control styles – a simple toggle switch control, electronic keypad and electronic keypad with 60-second countdown timer.

Commandes HAUT/BAS/ ARRÊT et PULSE avec minuteur de 60 secondes (modèles sans minuteur également disponibles). Les bols mixeurs de la série Margarita Madness Elite sont disponibles en trois styles : commandes mécaniques, commandes électroniques ou commandes électroniques avec minuteur de 60 secondes.

HI/LO/STOP/PULSE Kontrolle mit 60 Sekunden Countdown. (Modelle ohne Timerfunktion auch erhältlich) - Die Mixer Margarita Madness® Elite sind ausgestattet mit 3 verschiedenen Kontrollen: Meschanisch, Elektronisch oder Elektronisch mit Timerfunktion.

Base resistente y compacta con potente motor de 2 HP/1490 vatios y cojinete amortiguador removible para facilitar la limpieza.

Heavy-duty base with powerful 2 HP, 1490W motor – this amazing combination makes for big power yet small foot print and includes a removable jar pad for easy cleanup.

Boitier résistant et compact avec puissant moteur de 2 HP/1490W et coussin amortisseur amovible pour faciliter le nettoyage.

Resistente und kompakte Basis mit einem leistungsstarkem Motor von 2 HP, 1490W und mit abnehmbarer Stossdämfungseinheit zur einfachen Reinigung

Torq 2.0

2 HP / 1490 W
24500 RPM - 6,1 A

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

HEALTHY / CLEAN / FOOD SAFE
100% BPA FREE
NO BISPHENOL-A. NON-TOXIC PLASTIC

Capaz de preparar 3 margaritas de 470 ml en 8 segundos o menos.
Blend three 470 ml margaritas in 8 seconds or less.
Permet de préparer 3 margaritas de 470 ml en 8 secondes ou moins.
Fähig 3 margaritas von 470 ml in 8 oder weniger Sekunden herzustellen









TBB145E

Batidora de vaso Torq / Torq blender / Blender Torq / Mixer der Torq

REF	V	W	Hz	U
TBB145E	220-240	2 HP / 1400 W	50/60	1

Controles mecánicos clásicos.
Classic toggle switch.
Interrupteur à bascule.
Klassischer.

CE

TBB160E

Batidora de vaso Torq / Torq blender / Blender Torq / Mixer der Torq

REF	V	W	Hz	U
TBB160E	220-240	2 HP / 1400 W	50/60	1

Controles electrónicos con temporizador de cuenta regresiva de 60 segundos.
Electronic keypad with 60-second countdown timer.
Contrôle électronique avec minuteur de 60 secondes.
Elektronische Kontrolle mit 60 Sekunden Countdown Timer.

CE

WARING COMMERCIAL XTREME

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.

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!

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 contrôles électroniques ou interrupteurs à bascule, ils sont parfaits pour toutes les tâches de préparation d'aliments et de boissons.

Mit der Höchstleistung von bis zu 3½ HP/2600W, geben die Xtreme Hochleistungsstandmixer von Waring Commercial jedem Geschäft einen aussagekräftigen Vorteil.
Sie bieten unschlagbare Ergebnisse und eine hohe Vielseitigkeit, dank seiner einzigartigen Eigenschaften mit einem integrierten Timer und einer regulierbaren Geschwindigkeit von bis zu 300.000+ U/min. Mit langlebigen Behältern aus Edelstahl oder Copolyester ohne Bisfenol A (BPA) und einer elektronischen oder mechanischen Kontrolle für die einfache Handhabung, eignen sie sich perfekt für alle Aufgaben der Getränke und Lebensmittelzubereitung.

ROBUSTO MOTOR DE 3½ HP/2600W
VELOCIDAD SUPERIOR A 30 000 RPM COJINETE AMORTIGUADOR DE UNA PIEZA,
EXTRAIBLE Y APTO PARA LAVAVAJILLAS

HEAVY-DUTY 3.5 PEAK/2600W HP MOTOR
BLADE SPEED OF OVER 30,000 RPM
ONE-PIECE DISHWASHER-SAFE
REMOVABLE JAR PAD

MOTEUR HAUTE PERFORMANCE DE 3½ HP/2600W VITESSE SUPÉRIEURE À 30 000 TR/MN COUSSIN AMORTISSEUR D'UNE PIÈCE, AMOVIBLE ET COMPATIBLE LAVE-VAISSELLE

ROBUSTER MOTOR 3½ HP/2600W
HÖCHSTGESCHWINDIGKEIT ÜBER 30 000 U/MIN
STOSSDÄMPEREINHEIT AUS EINEM STÜCK
AUSSTAUSCHBAR UND SPÜLMASCHINEN GEEIGNET

Cojinete amortiguado de una sola pieza extraible y apto para lavavajillas.
One-piece dishwasher-safe removable jar pad.
Coussin amortisseur d'une pièce, amovible et compatible lave-vaisselle.
Stossdämpfereinheit aus einem Stück.

30000 RPM



MX1000XTXEE / MX1000XTPEE

REF	Lts	W	U
MX1000XTXEE	2,00	3,5 HP / 2600 W	1
MX1000XTPEE	1,40	3,5 HP / 2600 W	1

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

Simple HIGH, LOW, OFF and PULSE paddle switches.

Interrupteurs à bascule HAUT/ BAS/ARRÊT et PULSE.

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

45000 RPM



MX1100XTXSEE / MX1100XTPSEE

REF	Lts	W	U
MX1100XTXSEE	2,00	3,5 HP / 2600 W	1
MX1100XTPSEE	1,40	3,5 HP / 2600 W	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

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

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

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

45000 RPM



MX1500XTXSEE / MX1500XTPSEE

REF	Lts	W	U
MX1500XTXSEE	2,00	3,5 HP / 2600 W	1
MX1500XTPSEE	1,40	3,5 HP / 2600 W	1

4 botones programables para preparar bebidas
Pantalla LCD con retroiluminación azul, para mayor comodidad
Contador de bebidas con total y total diario
Velocidad variable
Función de pulso con control de velocidad programable
Con recinto de insonorización.

4 reprogrammable beverage stations
LCD display with blue backlight for easy viewing and program selection
Daily and total drink counter display
Adjustable speed controls
Dual PULSE feature with reprogrammable speed control.
With sound enclosure.

Quatre boutons programables pour la préparation des boissons
Écran numérique avec rétro-éclairage
Compteur qui affiche le total de préparations du jour et le grand total
Vitesse variable
Double fonction PULSE avec vitesse programmable
Avec système d'insonorisation.

Station mit 4 programmierbaren Knöpfen zur Getränkezubereitung.
LCD Display mit blauer Beleuchtung, für die einfache Handhabung.
Gesamt- und Tageseinheitenzähler.
Variable Geschwindigkeit
PULSE Funktion mit programmierbarer Geschwindigkeit.
Gehäuse mit Geräuschisolierung.

20000 RPM



MX1200XTXEE

Batidora de vaso de alta potencia con velocidad variable / Hi-Power Variable Speed Blender / Blender haute puissance à vitesse variable / Hochleistungsstandmixer mit variabler Geschwindigkeit

REF	Lts	W	U
MX1200XTXEE	2,00	3,5 HP / 2600 W	1

Cojinete amortiguador de una pieza, extraíble y apto para lavavajillas.
Garantía limitada de tres años (motor) y dos años (materiales y mano de obra).
Jarras y recintos de insonorización disponibles.

One-piece dishwasher-safe removable jar pad.
Limited three year motor and two year parts and labor warranty.
All units available with the following jars and sound enclosures.

Coussin amortisseur d'une pièce, amovible et compatible lave-vaisselle.
Garantie limitée de 3 ans (moteur) et deux ans (pièces et main d'œuvre).
Bols et systèmes d'insonorisation disponibles.

Stossdämpfereinheit aus einem Stück, austauschbar und spülmaschinengeeignet.
3 Jahres Garantie (Motor) und 2 Jahre auf Material und Funktion.
Behälter und Gehäuse mit Geräuschisolierung erhältlich.



IDEA!

Ideal para amasar masa de pan, montar claras, licuar sopas y batidos y mucho más.
Ideal for whipped egg whites, soups, smoothies and everything in between.
Idéal pour pain aux blancs d'œufs en neige, soupes, milk-shakes et plus encore.
Ideal für durchzuführen, Durchkneten von Teigmassen, Eiweiss schlagen, Suppen verflüssigen, Mischen und vieles mehr.

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

VIOLET COLLECTION
P. 79



CAC95I / CAC95I-10

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

	REF	L	U
	CAC95I	2	1
N	CAC95I-10	2	1



CAC93XI / CAC93XI-10

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

	REF	L	U
	CAC93XI	1,4	1
N	CAC93XI-10	1,4	1



SE1000

Compatible con todas las batidoras de vaso Waring® Commercial Xtreme de 2 L

Commercial Xtreme.
Retrofits all blenders in Waring® Commercial Xtreme Series – 2 L containers

Compatible avec tous les blenders de 2 L de la gamme Waring® Commercial Xtreme

Geeignet für alle 2 l. Standmixer Waring® Commercial Xtreme.

REF	U
SE1000	1



SE500

Compatible con todas las batidoras de vaso Waring® Commercial Xtreme de 1.4 L

Retrofits all blenders in Waring® Commercial Xtreme Series – 1,4 L containers

Compatible avec tous les blenders 1,4 L de la gamme Waring® Commercial Xtreme.

Geeignet für alle 1,4 l. Standmixer Waring® Commercial Xtreme.

REF	U
SE500	1

WARING COMMERCIAL

UNA BATIDORA DE VASO PARA CADA NECESIDAD /
A BLENDER FOR EVERY NEED /
UN BLENDER POUR TOUS LES BESOINS /
EIN STANDMIXER FÜR JEDES BEDÜRFNIS



Batidora de vaso para cócteles
Bar Blender
Blender de bar
Barcocktailstandmixer



BLADE

Batidoras de vaso profesionales
NuBlend Commercial Blenders
Blenders professionnels NuBlend
NuBlend professioneller
Standmixer



Torq 2.0

Torq Series



PREP XTREME

Batidoras de vaso de servicio pesado
Heavy Duty Blenders
Blenders haute puissance
Hochleistungsstandmixer



Batidoras de vaso de 4 L
4-Liter Food Blenders
Blenders de 4 L
4 Liter Standmixer

BEBIDAS POR DÍA / DRINKS PER DAY / BOISSONS - JOUR / GETRÄNKE PRO TAG

1 – 25	25 – 49	50 – 74	75 +	100 +
USO Y SERVICIO / USAGE AND APPLICATION TYPE / UTILISATION / GEBRAUCH UND EINSATZMÖGLICHKEIT				
Preparación de bebidas Servicio ligero a mediano	Preparación de alimentos y bebidas Servicio ligero a mediano	Preparación de alimentos y bebidas Servicio mediano a pesado	Preparación de bebidas y alimentos Servicio pesado	Preparación de alimentos Servicio pesado
Light to Medium Beverage Prep	Light to Medium Food and Beverage Prep	Medium to Heavy Food and Beverage Prep	Heavy Food and Beverage Prep	Heavy Food Prep
Préparation de boissons Usage léger à moyen	Préparation de boissons et culinaire, usage léger et moyen	Préparation de boissons et préparation culinaire Usage moyen à intensif	Préparation de boissons et préparation culinaire Usage intensif	Préparation culinaire Usage intensif
Zubereitung von Getränken Gering- oder Mittelgebrauch	Zubereitung von Lebensmittel und Getränken Gering- oder Mittelgebrauch	Zubereitung von Lebensmittel und Getränken Mittel- und Vielgebrauch	Zubereitung von Lebensmittel und Getränken Vielgebrauch	Zubereitung von Lebensmittel Vielgebrauch
IDEAL PARA / GREAT FOR USE IN / TYPES DE COMMERCE / IDEAL FÜR				
Bares	Bares, restaurantes pequeños y heladerías	Bares, restaurantes y heladerías	Heladerías, cafeterías, restaurantes, bares, establecimientos de cuidado de la salud, escuelas, instituciones	Restaurantes grandes, establecimientos de cuidado de la salud, escuelas, instituciones
Bars	Bars, Small Restaurants, Smoothie Shops	Bars, Restaurants, Smoothie Shops	Smoothie Shops, Coffee Shops, Restaurants, Bars, Healthcare, Schools, Institutions	Large Restaurants, Healthcare, Schools, Institutions
Bars	Bars, petits restaurants, commerces de jus de fruits frais	Bars, restaurants, commerces de jus de fruits frais	Bars/Commerces de jus de fruit, salons de thé, restaurants, centres de remise en forme, établissements scolaires ou médicaux, institutions	Restaurants, brasseries, établissements scolaires ou médicaux, institutions
Bars	Bars, kleine Restaurants und Eisdielen	Bars, Restaurants und Eisdielen	Eisdielen, Bsitros, Restaurants, Bars, Wellnesseinrichtungen, Schulen, Institute	Grosse Restaurants, Wellnesseinrichtungen, Schulen, Institute
APLICACIONES RECOMENDADAS / RECOMMENDED APPLICATIONS / IDÉAL POUR LA PRÉPARATION DE / IDEAL FÜR DIE ZUBEREITUNG VON				
Bebidas heladas, batidos de fruta, margaritas y mucho más	Cócteles helados, batidos de helado, salsas frías y calientes, aderezos y más	Margaritas, daiquiris, granitas, salsas, sopas y más	Batidos de fruta, bebidas de café helado, cócteles helados, salsas, aderezos, sopas, postres, aliños y mucho más	Aliños, salsas, aderezos, sopas y más
Frozen Drinks, Smoothies, Margaritas and More	Frozen Cocktails, Ice Cream Drinks, Dips, Salsas, Sauces and More	Margaritas, Daiquiris, Granitas, Sauces, Soups and more	Fruit Smoothies, Iced Coffee Drinks, Frozen Cocktails, Salsas, Sauces, Soups, Desserts, Dressings and more	Dressings, Salsas, Sauces, Soups and More
Milkshakes, boissons glacées, cocktails, Margaritas, etc.	Boissons glacées, milkshakes, cocktails, sauces, etc.	Margaritas, Daiquiris, Granitas, sauces, soupes, etc.	Smoothies, café glacé, cocktails glacés, sauce, crèmes, soupes, desserts, vinaigrettes, etc.	Vinaigrettes, sauces, crèmes, soupes, etc.
Gefrorene Getränke, Fruchtcocktails, Magaritas und vieles mehr	Eiscocktails, Eisshakes, kalte und heisse Sossen, Dressings und vieles mehr	Magaritas, Daiquiris, Granitas, Sossen, Suppen und vieles mehr	Fruchtcocktails, gefrorene Kaffeegetränke, Eiscocktails, Sossen, Nachtisch, Dressings und vieles mehr	Dressing, Sossen, Suppen und vieles mehr





Ref. WDM120E
16000 RPM



Ref. WDM360E
25000 RPM



Ref. CAC20



INCLUYE VASOS DE ACERO INOXIDABLE / INCLUDES STAINLESS STEEL MALT BEVERAGE CUPS / INCLUT DES GOBELETS EN ACIER INOXYDABLE / INKLUSIVE EDELSTAHLBEHÄLTER

WDM120E / WDM360E

Batidora para batidos / Drink Mixers / Shaker électrique / Getränkemixer

REF	Lts	W	U
WDM120E	0,80	1 HP / 740 W	1
WDM360E	0,80	1 HP / 740 W	1

Incluye un agitador de aletas, un agitador macizo y un vaso de acero inoxidable. Potente motor comercial, reemplazable por el usuario.

Includes solid and butterfl y removable agitator and stainless steel malt beverage cup. Powerful, user-replaceable commercial motor.

Inclut un agitateur plein, un agitateur à ailettes et un gobelet en acier inoxydable. Puissant moteur commercial remplaçable par l'utilisateur.

Inklusive Schmetterlingsmixer, massiver Mixer und Edelstahlbehälter. Starker professioneller Motor durch den Benutzer austauschbar.

3600 RPM - 1,4 A



6001X

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

REF	V	W	Hz	U
6001X	230	330	50	1

Cuchilla flotante de acero inoxidable, para extraer el zumo y eliminar la pulpa rápidamente.

Stainless steel blade speeds up juice fl ow with faster distribution of pulp.

Lame flottante en acier inoxydable qui extrait le jus rapidement, réduisant ainsi la quantité de pulpe.

Messer aus rostfreiem Stahl, zum schnellen Entsaften und Fruchtfleischentfernung.

8,00 - 10,00 L

Preparación máxima horaria / Maximum hourly preparation / Préparation maximum horaire / Maximierte stündliche Zubereitung

BJX240

Exprimidora para bares / Bar juicer / Presse-agrumes de bar / Fruchtpresse für Bars

0,5 A



REF	V	W	Hz	U
BJX240	230	110	50	1

Incluye un vaso de 1 L (no enseñado).
120 naranjas/h.

Includes 1 L serving container (not shown).
120 oranges/h.

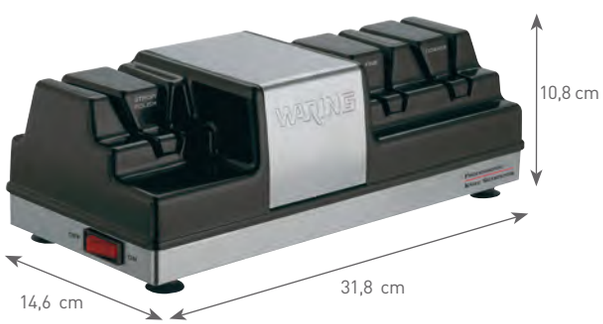
Inclut un récipient de 1 L pour servir le jus (non montré).
120 oranges/h.

Inclusive 1 L Behälter (nicht gezeigt).
120 Orangen/h.

WKS800E

**Afilador de cuchillos comercial / Commercial Knife Sharpener
Aiguiseur électrique commercial / Kommerzieller Messerschärfer**

REF	V	W	Hz	A	U
WKS800E	230	25	50/60	0,1	1



Dos ruedas de afilar (fino/grueso) y una rueda de pulir.
Afila a un ángulo de 18–22 °, el ángulo recomendado por los fabricantes de cuchillos.
La rueda de pulir gira en dirección opuesta para remover las asperidades en el filo del cuchillo de manera óptima y lograr un pulido más efectivo

Two grinding wheels (fine/coarse), one stropping wheel.
Grinds at 18–22° angles — optimum angles recommended by knife manufacturers.
Stropping wheel also operates in reverse direction, allowing for a more efficient removal of burrs and polishing of the blade.

Deux meules d'affûtage (grains fins/grossiers) et une meule de polissage.
Aiguise à un angle de 18–22°, l'angle recommandé par les fabricants de couteaux.
La meule de polissage tourne dans les deux sens, pour un meilleur affilage.

Zwei Schärfräder (fein/grob) und ein Polierrad.
Schärfwinkel 18–22 °, von den Messerhersteller empfohlen.
Das Polierrad dreht sich in der entgegengesetzten Richtung, um die Schärfrückstände optimal zu entfernen und um eine effiziente Polierung zu erreichen.

WSG30E

**Molinillo de especias profesional / Professional Electric Spice Grinder /
Moulin à épices professionnel / Professionelle Gewürzmühle**

19000 RPM - 0,76 A

CE RoHS



REF	V	W	Hz	Lts	U
WSG30E	230	175	50	0,40	1

Acción de pulso para controlar precisamente la consistencia de las especias.
Incluye tres recipientes de acero inoxidable con tapas, aptos para lavavajillas.

Action intermittente, pour davantage de contrôle.
Inclut trois récipients en acier inoxydable avec couvercles, compatibles lave-vaisselle.

PULSE actuation to easily manage consistency of grind.
Includes 3 fully removable and dishwasher-safe stainless steel grinding bowls with convenient storage lids.

Pulsefunktion um die perfekte Konsistenz der Gewürze zu kontrollieren.
Inklusive 3 Edelstahlbehälter mit Deckeln, spülmaschinengeeignet.

WSG60E

**Molinillo profesional - seco & húmedo / Professional grinder - dry & wet /
Moulin professionnel - sec & humide / Professionelle Mühle - trocken und feucht**

25000 RPM - 3 A

CE RoHS



REF	V	W	Hz	Lts	U
WSG60E	230	200	50	0,70	1

Carcasa de alta resistencia de aluminio de fundición. Incluye tres recipientes.
Bloqueo de seguridad de la carcasa superior.
Cuchillas de acero inoxidable durables.
Incluye dos recipientes de acero inoxidable con tapas, aptos para lavavajillas.

Carcasse haute résistance en fonte d'aluminium.
Muni de trois récipients.
Blocage de sécurité de la carcasse supérieur.
Lames en acier inoxydable durables.
Muni de deux récipients en acier inoxydable à couvercles, va au lave-vaisselle.

High-strength aluminium casing.
It includes three containers.
Upper housing safety lock upper.
Durable stainless steel blades.
It includes two stainless steel containers with lids, dishwasher safe.

Strapazierfähiges Aluminiumgehäuse.
Beinhaltet drei Behälter.
Behälter mit leistungsfähigerem Sicherheitsverschluss.
Haltbare Edelstahlklingen.
Zwei Stahlbehälter mit Deckel, spülmaschinenfest sind eingechlossen.

IDEA!

**Perfecto para los granos de pimienta, canela, nueces, ajo, hierbas y otras mezclas secas y húmedas /
Perfect for peppercorns, cinnamon, nuts, garlic, herbs, and other dry and wet blends /
Parfait pour grains de poivre, cannelle, noix, ail, herbes et autres mélanges secs et humides /
Perfekt für Pfefferkörner, Zimt, Walnüsse, Knoblauch, Kräutern und andere trockene und feuchte Mischungen**



Freidoras equipadas con un termostato EGO, un termostato de seguridad, luces piloto indicadoras y zona fría.
Las unidades de calentamiento se quitan y ponen fácilmente para facilitar la limpieza.
Temperatura vaiable hasta 190 ºC.
Las cubas llevan asas entrantes móviles (15070, 15071, 15000, 15001).

The deep fat fryers equipped with EGO thermostat, thermal cut-out, indicator lights, cold zone.
The heating unit is easily removable and thus facilitating maintenance and cleaning.
Variable temperature control up to 190 ºC.
Removable inner pan with recessed handles (15070, 15071, 15000, 15001).

Les friteuses sont équipées d'un thermostat EGO, un thermostat de sécurité, des voyants lumineux et une zone froide.
Resistance amovible pour faciliter le nettoyage.
Température variable jusqu'à 190 ºC.
Les cuves, avec anses pliables, sont amovibles (15070, 15071, 15000, 15001).

Fritteuse hergestellt ausgestattet mit EGO-Thermostat, ein Sicherheitsthermostat, Kontrolllichter und kalte Zone.
Zur besseren Reinigung lassen sich die Hitzeelemente einfach herausnehmen und zusammenbauen.
Variable Temperatur bis 190 ºC.
Die Frittierkörbe werden mit abnehmbaren Griffen geliefert (15070, 15071, 15000, 15001).

P15070 Freidora 5 lts / 5 lts fryer / Friteuse 5 lts / 5 Liter Fritteuse

INOX - ST/STEEL EDELSTAHL 18/10



REF	Lts	V	W	U
P15.070	5,00	230	2000	1

Medida cesta / Basket size / Mesure panier / Frittierkorbgrösse 21 x 14 x 12,5 cm

P15071 Freidora 5+5 lts / 5+5 lts fryer / Friteuse 5+5 lts / 5+5 Liter Fritteuse

INOX - ST/STEEL EDELSTAHL 18/10



REF	Lts	V	W	U
P15.071	5,00+5,00	2 x 230	2 x 2000	1

Medida cesta / Basket size / Mesure panier / Frittierkorbgrösse 21 x 14 x 12,5 cm

P15000 Freidora 8 Lts / 8 Lts Fryer / Friteuse 8 Lts / 8 Liter Fritteuse

INOX - ST/STEEL EDELSTAHL 18/10



REF	Lts	V	W	U
P15.000	8,00	230	3250	1

Medida cesta / Basket size / Mesure panier / Frittierkorbgrösse 24 x 18 x 14 cm

P15001 Freidora 8+8 Lts / 8+8 Lts Fryer / Friteuse 8+8 Lts / 8+8 Liter Fritteuse

INOX - ST/STEEL EDELSTAHL 18/10



REF	Lts	V	W	U
P15.001	8,00+8,00	2 x 230	2 x 3250	1

Medida cesta / Basket size / Mesure panier / Frittierkorbgrösse 24 x 18 x 14 cm

P15002 Freidora 8 Lts con grifo de vaciado / 8 Lts fryer with drainage tap / Friteuse 8 Lts avec robinet vidange / 8 Liter Fritteuse mit Ablaufhahn

INOX - ST/STEEL EDELSTAHL 18/10



CE

REF	Lts	V	W	U
P15.002	8,00	230	3250	1

Medida cesta / Basket size / Mesure panier / Frittierkorbgrösse 24 x 18 x 14 cm

P15003 Freidora 8+8 Lts con grifo de vaciado / 8+8 Lts fryer with drainage tap / Friteuse 8+8 Lts avec robinet vidange / 8+8 Liter Fritteuse mit Ablaufhahn

INOX - ST/STEEL EDELSTAHL 18/10



CE

REF	Lts	V	W	U
P15.003	8,00+8,00	2 x 230	2 x 3250	1

Medida cesta / Basket size / Mesure panier / Frittierkorbgrösse 24 x 18 x 14 cm


CAUTION : HOT SURFACES
WARING
COMMERCIAL
C·T·S
CONVEYOR TOASTING SYSTEM
POWER ON
READY
ON
OFF
DARKER
LIGHTER
WARING

P15042 Tostadora continua / Conveyor toaster / Toasteur convoyeur / Durchlauftoaster

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

CE

REF	TIPO / TYPE	A X B X C CM	CAP. MAX	V	W	U
P15.042	200	37 x 39 x 39	500 u/h	230	1940	1



El color de las tostadas puede determinarse por la velocidad de la banda transportadora, así como por las resistencias superior e inferior que se controlan independientemente. El aparato está completamente aislado para que emita un calor mínimo a su alrededor. El interruptor encendido-apagado contempla la posición extra de standby. La longitud de la banda transportadora permite 2 hileras de tostadas (tipo 200) y 3 hileras (tipo 300).

Toast colour can be determined by conveyor speed as well as by independently controlled heating elements. Units are fully insulated to emit only minimal heat to surrondings. Main switch with extra standby position. The toasters can be used for bread as well as for buns. The toasting belt is suitable for 2 rows for toast, 200 type and 3 rows, 300 type.

La couleur du pain se détermine par la vitesse de la bande de transport ainsi que par les résistances controlées indépendamment. Les appareils sont isolés entiérement et n'émettent qu'une chaleur minimale à la temperature ambientale. Interrupteur marche-arrêt qui inclut le mode veille standby. La Largeur de la bande de transport permet 2 rangées de tranches, type 200 et 3 rangéss, type 300.

Die Farbe der Toasts kann durch die Geschwindikgeit des Laufbands bestimmt werden, sowie durch die oberen als auch durch die unteren Hitzeelementen, welche unabhängig von einander kontrolliert werden können. Das Gerät ist komplett isoliert um die Umgebungstemperatur minimal zu beeinflussen. Ein/ Aus Schalter mit extra Standby Position. Die Breite des Laufbands erlaubt 2 Toastreihen (Typ 200) y 3 Toastreihen (Typ 300).

CTS1000E Tostadora comercial de servicio pesado con transportador / Heavy - Duty Commercial Conveyor Toaster / Grille - pain à convoyeur à usage intensif / Kommerzieller Hochleistungs - Durchlaufstoaster

CE RoHS

REF	V	W	A	U
CTS1000E	230	2700	11,25	1



Pre-calentamiento ultra rápido de 5 minutos.
Ancha abertura de 5 cm para tostar rebanadas gruesas y panecillos.
Modo de espera para ahorrar energía.
Transportador con velocidad variable.
Permite tostar por una sola cara.
450 rebanadas por hora.

Ultra-fast, 5-minute heat-up time.
Large 5 cm opening accommodates thick breads and bagels.
Energy-saving standby function
Conveyor speed control to suit all toasting preferences.
Allows toasting on one side only.
450 slices per hour.

Mise à température rapide (5 minutes).
Ouverture de 5 cm, pour les tranches épaisses.
Mode veille pour économiser de l'énergie.
Convoyeur à vitesse variable.
Permet de griller d'un seul côté.
Capacite de 450 tranches/heure.

Ultra schnelle Vorerhitzung von 5 Minuten. Öffnungshöhe von 5 cm zum Toasten von dicken Scheiben und Brötchen. Energiesparende Standby Funktion.
Laufband mit regulierbarer Geschwindigkeit.
Einseitiger Toaster.
450 Scheiben pro Stunde.

P15038 Tostadora / Sandwich toaster / Toasteur / Sandwichtoaster

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

CE



REF	V	W	U
P15.038	230	1700	1

Las resistencias se pueden controlar por separado. Con temporizador y bandeja limpieza recoge migas. 4 tubos de cuarzo.
80-100 rebanadas por hora.

Heating elements separately controllable. With timer, drip tray and 4 quarz heating elements.
80-100 slices per hour.

Les résistances se contrôlent séparément. Avec minuterie, tiroir ramasse miettes et 4 tubes quarz.
80-100 tranches/heure.

Unabhängig steuerbare Hitzestäbe. Mit Timer und reinigbarer Krümelplatte, 4 Quarzrohre.
80-100 Scheiben pro Stunde.

Se entregan con 3 pinzas para sandwich /
Delivered with 3 sandwich tongs /
Livrées avec 3 pinces à sandwich /
Lieferung mir 3 Sandwichzangen

P15039 Tostadora / Sandwich toaster / Toasteur / Sanwichtoaster

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

CE



REF	V	W	U
P15.039	230	3000	1

2 niveles. Las resistencias funcionan por separado. Con temporizador, bandeja recoge migas. 6 tubos de cuarzo.
120-130 rebanadas por hora.

2 levels. Heating elements separately controllable. With timer, drip tray and 6 quarz heating elements.
120-130 slices per hour.

2 niveaux. Les résistances se contrôlent séparément. Avec minuterie, tiroir ramasse miettes et 6 tubes quarz.
120-130 tranches/heure.

2 Ebenen. Unabhängig steuerbare Hitzestäbe. Mit Timer und reinigbarer Krümelplatte, 6 Quarzrohre.
120-130 Scheiben pro Stunde.

Se entregan con 6 pinzas para sandwich /
Delivered with 6 sandwich tongs /
Livrées avec 6 pinces à sandwich /
Lieferung mir 6 Sandwichzangen

P15040 / P15041

Tostadora / Toaster / Toasteur / Toaster

REF	RANURAS / SLOTS / FENTES / SCHLITZE	V	W	U
P15.040	4	230	2000	1
P15.041	6	230	3000	1

Ref. 15040



Fabricada en acero inoxidable.
Con conmutador ahorro energía para decidir la cantidad de rebanadas a tostar.
2 ó 4 (ref.15040) / 3 ó 6 (ref.15041).
Con temporizador.
Ranura: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.
P15.040 - 120 rebanadas por hora.
P15.041 - 180 rebanadas por hora.

Habillage en acier inoxydable.
Avec commutateur économiseur pour choisir le nombre de tranches à griller:
2 ou 4 (ref. 15040) / 3 ou 6 (ref. 15041).
Avec minuterie.
Fente: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.
P15.040 - 120 tranches/heure.
P15.041 - 180 tranches/heure.

All St/Steel construction.
With energy-saving switch to decide how many slices to toast.
2 or 4 (ref.15040) / 3 or 6 (ref.15041).
With timer.
Slot: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.
P15.040 - 120 slices per hour.
P15.041 - 180 slices per hour.

Hergestellt aus rostfreiem Stahl.
Mit energiesparendem Schalter um die Anzahl der zu toastenden Scheiben zu bestimmen. 2 oder 4 (Art.Nr.15040) / 3 oder 6 (Art. Nr.15041). Mit Timer.
Schlitz: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.
P15.040 - 120 Scheiben pro Stunde.
P15.041 - 180 Scheiben pro Stunde.

Ref. 15041



WCT708E

Tostadora de servicio mediano de 4 rebanadas / 4 - Slice Medium - Duty Toaster / Grille - pain à usage moyen / 4 Scheiben Mittelleistungs Toaster

REF	RANURAS / SLOTS / FENTES / SCHLITZE	V	W	Hz	A	U
WCT708E	4	230	1800	50	7,8	1



Ranura: 3,5 x 13,5 x 13,5 cm.
225 rebanadas por hora.
Con expulsión automática.

Fente: 3,5 x 13,5 x 13,5 cm.
Capacité de 225 tranches/heure.
Avec éjection automatique.

Slot: 3,5 x 13,5 x 13,5 cm.
225 slices per hour.
With pop up system.

Schlitz: 3,5 x 13,5 x 13,5 cm.
Automatischer Auswurf.
225 Scheiben pro Stunde.


WARING
Panini Ottimo
READY
ON
OFF
LOW
WARING COMMERCIAL
NSF

Planchas de fundición.
*Ranuras arriba y abajo.
Tiempo de precalentamiento muy breve.
Bandeja y recoge jugos.
Borde antisalpicaduras.
Luces piloto.
Termostato ajustable hasta 300 ºC.

Cast iron griddle plates.
*Both plates with parallel grooves.
Short warming-up time.
Large drip tray.
High turned-up spatter rim.
Indicator lights.
Adjustable thermostat to 300 ºC.

Plaque en fonte.
*Rainures en bas et en haut.
Mise à température rapide.
Tiroir de propreté.
Bourdure anti projections haute.
Voyants lumineux.
Thermostat réglable jusqu'à 300 ºC.

Grillplatten aus Gusseisen.
*Rillen oben und unten.
Sehr kurze Aufwärmzeit.
Fettauffangsschale.
Seiten mit Antispritzschutz.
Kontrollleuchten.
Einstellbares Thermostat bis 300 ºC.



Ref. 818.000

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

P15004 Grill de contacto "SOLO COMPACT" / "SOLO COMPACT" Contact grill / Grill de contact "SOLO COMPACT" / "SOLO COMPACT" Kontaktgrill

CE

INOX - ST/STEEL EDELSTAHL 18/10



REF	Superficie de cocción / Cooking surface / Surface de cuisson / Grillplattenfläche cm	V	W	U
P15.004*	22 x 23	230	1800	1

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

CE

INOX - ST/STEEL EDELSTAHL 18/10



REF	Superficie de cocción / Cooking surface / Surface de cuisson / Grillplattenfläche cm	V	W	U
P15.005*	32 x 21	230	2200	1
P15.006	32 x 21	230	2200	1

P15007 P15008 Grill de contacto "DUETTO COMPACT" / "DUETTO COMPACT" Contact grill / Grill de contact "DUETTO COMPACT" / "DUETTO COMPACT" Kontaktgrill

CE

INOX - ST/STEEL EDELSTAHL 18/10



REF	Superficie de cocción / Cooking surface / Surface de cuisson / Grillplattenfläche cm	V	W	U
P15.007*	47 x 23	230	3600	1
P15.008	47 x 23	230	3600	1

P15009 Grill de contacto "DUETTO GRANDE" / "DUETTO GRANDE" Contact grill / Grill de contact "DUETTO GRANDE" / "DUETTO GRANDE" Kontaktgrill

CE



REF	Superficie de cocción / Cooking surface / Surface de cuisson / Grillplattenfläche cm	V	W	U
P15.009*	2 x (32 x 21)	2x230	2x2200	1

Placa superior articulada y auto-equilibrada, para acomodar piezas gruesas de hasta 7,5 cm.
Termostato ajustable hasta 300 ºC.

Hinged self-balancing top plate to accommodate foods up to 7,5 cm thick.
Adjustable thermostat to 300 ºC.

Charnière flottante qui s'adapte à l'épaisseur des aliments (jusqu'à 7,5 cm).
Thermostat réglable jusqu'à 300 ºC.

Obere Grillplatte beweglich und selbsteinstellend, um sich dicken Stücken bis zu 7,5 cm selbst anzupassen.
Einstellbares Thermostat bis 300 ºC.



Ref. CAC105

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

WPG150E — Parrilla/Sandwichera compacta / Compact Panini Grill / Grill/Presse - panini compact / Kompakter Sandwichgrill



REF	Superficie de cocción / Cooking surface / Surface de cuisson / Grillplattenfläche cm	V	W	U
WPG150E	24 x 23,5	230	2000	1

WPG250E — Parrilla/Sandwichera grande / Large Panini Grill / Grand grill/presse - panini / Grosser Sandwichgrill



REF	Superficie de cocción / Cooking surface / Surface de cuisson / Grillplattenfläche cm	V	W	U
WPG250E	37 x 28	230	2400	1

Borde antisalpicaduras alto.
Máximo aprovechamiento de la superficie de la plancha.
Termostato de la superficie con dos pilotos de control y bandeja recogegrasas incorporada.
Termostato ajustable hasta 300 ºC.

High anti-splash upstand.
Two indicators lights, thermostat and build-in fat dripping tray.
Adjustable thermostat to 300 ºC.

Avec bords anti-éclaboussement.
Profit maximum de la plaque.
Thermostat, deux voyants de contrôle et bac ramasse-graisse.
Thermostat réglable jusqu'à 300 ºC.

Hohen Antipritzschutzseiten.
Maximale Nutzung der Grilläche.
Oberflächenthermostat mit zwei Kontrollleuchten und eingebauter Fettauffangschale.
Einstellbares Thermostat bis 300 ºC.

P15084 — Plancha eléctrica lisa / Electric griddle plain / Plaque électrique unie / Elektrische Grillplatte

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	DIMENSIONES PLANCHA mm / DIMENTIONS GRIDDLE mm / DIM.SUPERFICE TRAVAIL mm / DIMENSIONEN GRILLFLÄCHE mm /	V	W	U
P15.084	400 x 400	230	3000	1

P15086 — Plancha eléctrica ½ lisa – ½ ranurada / Electric griddle ½ plain – ½ grooved / Plaque électrique ½ unie – ½ rainurée / Elektrische Grillplatte ½ glatt – ½ gerillt

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	DIMENSIONES PLANCHA mm / DIMENTIONS GRIDDLE mm / DIM.SUPERFICE TRAVAIL mm / DIMENSIONEN GRILLFLÄCHE mm /	V	W	U
P15.086	400 x 400	230	3000	1

P688085 Hervidor de arroz / Rice cooker / Cuiseur à riz / Reiskocher

CE

REF	Ø cm	Lts	H	V	W	ARROZ / RICE / RIZ / REIS Kg	U
P688.085	46	5,40	40	5,40	5,40	9,8	1
P688.087	56	8,20	40	8,20	8,20	15	1



Ref: 688.085



Ref: 688.087

P15036 Salamandra con parte superior regulable / Salamander with adjustable top / Salamandre hauteur reglable / Salamander mit regulierbarem Oberteil

CE

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Grill cm	V	W	U
P15.036	44 x 33	230	3.000	1

Con bandeja limpieza, rejilla cromada móvil y regulador de temperatura /

With dripping tray, heavy chrome-plated grid and adjustable temperature switch /

Avec tiroir de properté, grille chromée amovible et régulateur de temperature

Mit Reinigungsblech, herausnehmbaren Chromrost und Temperaturregler.

P15044 Máquina para cocer pasta con grifo de desagüe / Pasta cooker with drainage tap / Cuiseur à pâtes avec robinet vidange / Nudelkocher mit Ablaufhahn



REF	Lts	V	W	U
P15.044	25,00	230	3.250	1

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

Mit 3 feinmaschigen Nudelsieben:
1-145 x 280 x 175 (H) mm und
2-145 x 145 x 175 (H) mm

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN

PLACAS INDUCCIÓN / INDUCTION HOBS / PLAQUES INDUCTION / INDUKTIONSKOCHFELDER



P. 464

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN

BAÑO MARÍA / BAIN MARIE / BAIN MARIE / WASSERBAD



P. 441

P6881 Horno convección función vapor / Convection oven with steam function / Four à air pulsé avec fonction vapeur / Konvektionsbackofen mit Dampfgarfunktion

CE

REF	CAP.	V	W	U
P688.150	4 x 2/3 GN	230	2.500	1



Interruptor de selección para convección, vapor o combinación vapor/convección. Termostato max. 200ºC. Reloj 120 minutos.

Switch for convection, steam or combination steam/convection and defrost function. Thermostat max. 200 ºC. Timer 120 minutes.

Bouton de réglage convection, vapeur or une combinasion de ces 2 systèmes. Fonction décongélation. Thermostat 200ºC max. 120 minutes.

Schalter für die Auswahl Konvektion, Dampf oder Kombination Dampf/Konvektion. Thermostat max. 200ºC. Timer 120 Minuten.

P15035 Horno multifuncional de convección / Convection oven / Four à air pulse / Multifunktioneller Konvektionsbackofen

CE

REF	REJILLA / GRILL / GRILLE / ROST	V	W	U
P15.035	43 x 32	230	2.670	1

4 rejillas incluidas / 4 grids included / 4 grilles incluses / 4 Roste inklusive



Temporizador, pilotos luminosos, termostato (max. 300 ºC), termostato de seguridad y doble vidrio anti-quemaduras.

Timer, indicator lights, thermostat, (max. 300 ºC) thermal cut-out and double glass.

Avec minuterie, voyants lumineaux, thermostat (max. 300 ºC), thermostat de sécurité et avec double vitre.mostat, thermostat de sécurité et avec vitre double.

Timer, Kontrollleuchten, Thermostat (max. 300 ºC), Sicherheitsthermostat und Doppelglas gegen Verbrennungen.

P688 Microondas profesional "magnetron" / "magnetron" professional micro - waves / Four micro - ondes professionnel "magnetron" / Professionelle "magnetron" Mikrowelle

CE

REF	Lts	Kg	DIM INT / INNER SIZES / DIM. INT. / INNENMASSE cm	V	W	U
P688.010	30,00	35	39 x 37 x 19	230	2.800	1

OUTPUT 1800 W

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



2 magnetrones / 2 magnetrons /
2 magnétrons / 2 Magnetrones

10 Programas. 3 Velocidades. Programa descongelación
10 Proggram options. 3 Speeds. Defrost system
10 Programmes. 3 Puissances. Décongélation
10 verschiedenen Programmen. Drei Geschwindigkeiten

Contiene / Contents / Livré:
Fuente cerámica + bandeja 39x37 cm
Ceramic plate + tray of 39x37 cm
Plaque céramique + plaque 39x37 cm
Keramische Platte +Zwischentablett von 39x37 cm.

WM090E Microondas / Micro-waves / Micro-ondes / Mikrowelle

CE RoHS

N

REF	Lts	DIM INT / INNER SIZES / DIM. INT. / INNENMASSE cm	V	Hz	W	U
WM090E	25,00	31 x 30 x 20	220-240	50	1.550	1

Output / Ausgangsleisung: 1.550 W

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



10 botones programables.
100 programas distintos.
3 tipos de cocinado. 5 niveles de potencia.
Operaciones programables y manuales.
Botones táctiles con Braille.
Luz interior.
Tiempo máx. de cocción: 60 minutos.

10 programmable memory pads.
100 memory capability.
3-stage cooking. 5 power levels.
Programmable and manual operations.
Touch control keypad with Braille.
Interior oven light.
60-minute max cook time.

10 boutons programmables.
100 mémoires de capacité.
3 types de cuisson. 5 niveaux de puissance.
Opérations programmables et manuelles.
Boutons tactiles avec braille.
Lumière intérieure.
60 minutes: Temps max. de cuisson.

10 programmierbare Tastknöpfe.
100 Kapazitätsspeicher. 3 Kocharten.
5 Leistungsstufen.
Programmierbare und manuelle Operationen.
Tastknöpfe auf Braille.
Innenbeleuchtung.
Maximale Kochzeit: 60 Minuten.

P15080 Microondas combi / Combi micro - wave / Four micro - ondes / Kombi - Mikrowelle

CE

REF	Lts	Dim int / Inner sizes / Dim. int. / Innenmasse cm	V	Max W	U
P15.080	23,0	31,5 x 31,5 x 19	230	2.400	1



Output / Ausgangsleisung: 800 W
Grill: 1200 W
Convección / Convection / Konvektion: 1200 W

Ø plato giratorio / glass round dish /
Plateau tournant / Drehplatte 27 cm

Funciones: descongelar, gratinar y calentar
Functions: defrosting, baking and heating
Fonctions: décongeler, grattiner et chauffer
Funktionen: Auftauen, überbacken und erhitzen

P15096 Fuente Fondue chocolate / Chocolate fountain / Fontaine à chocolat / Schokoladenbrunnen



REF	ml	NIVELES / LEVELS / NIVEAUX / EBENEN	V	Hz	Ø cm	H cm	W	U
P15.096	700	3	230	50	21	38,0	250	1
P15.097	1200	4	230	50	23	45,0	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 composants en acier inoxydable. Regulateur température et vitesse. Trés facile à nettoyer. Pied de régulation pour un appui stable.

Gehäuse und Teile aus rostfreiem Stahl. Eingebauter Temperatur- und Geschwindigkeitsregler. Einfach auseinander zu nehmen und zu reinigen. Regulierbarer Fuss für einen stabilen Stand.

P15010 Baño maría chocolate / Chocolate warmer / Chauffe-chocolat / Wasserbad

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10
Temp. Max 40 ºC



REF	UNIDADES / UNITS / UNITÉS / EINHEIT	Lts	V	W	U
P15.010	1	4,50	230	165	1

IDEA!
Especial chocolate
Special chocolate
Spécial chocolat
Spezial Schokolade

P15075 Crêpera / Crêpe maker / Crêpière / Crêpe

Termostato / Thermostat / Thermostat / Thermostat :

Temp. Max 300 ºC



REF	Ø cm	cm	V	W	U
P15.075	40	45 x 49	230	3000	1

Acero inoxidable con planchas de hierro fundido teflonadas. Indicador temperatura, cajón y espátula.

St/Steel with cast iron teflon coated plates. Indicator light, drawer/warming tray and batter spreader.

Acier inoxydable avec plaques en fonte avec revëtement en téflon. Témoin de controle, tiroir/plaque chauffante et étaleur de pâte.

Rostfreier Stahl und Platten aus Teflon- Gusseisen. Temperaturanzeige, Schublade und Spachtel.



WW180E / WW200E

Gofrera profesional / Heavy - duty waffle maker / Gaufrier professionnelle / Professionelles Waffeleisen

CE RoHS

REF	ml	NIVELES / LEVELS / NIVEAUX / EBENEN	V	Hz	Ø cm	H cm	W	U
WW180E	25 u/h	100	sencilla/ single	19,5	230	1200	50	1
WW200E	50 u/h	200	doble/ double	19,5 x 2	230	1400	50	1

Ref. WW180E



Ref. WW200E



Moldes con triple capa antiadherente, para retirar fácilmente los gofres y limpiar rápidamente el aparato.

Triple-coated nonstick plates allow for easy removal of waffle and quick cleanup.

Plaques à triple revêtement antiadhésif, pour retirer facilement les gaufres et nettoyer rapidement.

Formen mit dreifacher Antihaftbeschichtung, um die Waffeln einfach abzulösen und für eine einfache und schnelle Reinigung.

WWCM180E

Máquina profesional para hacer conos de galleta / Professional machine for making waffle cones / Machine professionnelle pour faire des cônes en biscuit / Gewerbliche Maschine zur Herstellung von Waffeltüten

CE RoHS

REF	Cap. Max.	Tipo/Type	Ø cm	V	W	Hz	U
WWCM180E	60 u/h	sencilla/ single	19	230	1200	50	1



Resistente base de fundición. Placas con triple capa antiadherente. Indicadores de "encendido", "listo para cocer" y "listo para comer".

Durable cast-iron base. Plates with triple non-stick layer. "Power on", "ready to cook" and "ready to eat" indicators.

Résistant base en fonte. Plaques à triple couche anti-adhérente. Voyants "allumage", "prêt à cuire" et "prêt à manger".

Solides Gusseisengestell. Dreifach-antihaftbeschichtete Platten Signalleuchten: "ein", "kochbereit" und "gar/ essfertig".



Ref. CAC121

INCLUIDO / INCLUDED / INCLUS / INKLUSIV





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 la entrega de los platos por encima de los 65 ºC.

ENGLISH

New range of heated trolleys for banquets and other catering events, a range that enables you to take the kitchen to customer, guaranteeing maximum quality and the delivery of dishes at temperatures above 65 ºC.

FRANÇAIS

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

DEUTSCH

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

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

Circulación uniforme y constante del aire gracias a un sistema único que imposibilita el contacto de las cubetas con el fondo o las paredes.

The circulation of air is even and constant thanks to a unique system that makes it impossible for the containers to touch the cabinet base or sides.

La circulation d'air chaud est uniforme et constant grâce à un système unique qui empêche que les bacs touchent le fond ou les parois.

Einheitliche und konstante Heissluftzirkulation dank eines einzigartigen Systems, welches den Kontakt der Behälter mit den Böden oder Wänden unmöglich macht.



1

AISLAMIENTO EN LANA DE ROCA / ROCKWOOL INSULATION / ISOLATION EN LAINE DE ROCHE / ISOLIERUNG MIT STEINWOLLE

+ DURADERO
Aislamiento térmico en lana de roca evitando la deformación con el calor y ampliando la vida útil del armario.

+ AHORRO ENERGÉTICO
Gracias al extraordinario sistema de aislamiento, se consigue el grado de temperatura deseado, con mayor rapidez y permite conservar el calor durante un periodo de tiempo más prolongado.

+ HIGIÉNICO
Con el sistema de guías monobloc (sin soldaduras) la limpieza interior es mayor, más fácil y rápida.

+LONG LASTING
Thermal insulation provided by rockwool preventing deformation through heat and lengthening the useful life of the cabinet.

+ENERGY SAVING
Thanks to the extraordinary thermal insulation system, the desired temperature is achieved more quickly and the heat is conserved for longer periods.

+HYGIENE
With the exclusive system of monoblock guides (without welds) cleanliness inside is grater, easier and faster.

+DURABLE
Isolation thérmique en laine de roche pour eviter la déformation par la chaleur et augmenter la vie utile de l'armoire.

+HYGIÉNIQUE
Grâce au système exclusif de glissières monobloc (sans soudures) le nettoyage interieur est plus parfait, plus aisé et plus rapide.

+ÉCONOMIE D'ÉNERGIE
Grâce à l'extraordinaire système d´isolation thérmique, la température souhaité s'obtient plus rapidement et cela permet de conserver la chaleur pendant une plus longue période de temps.

+ LANGLEBIGKEIT
Hitzeisolierung durch Steinwolle, welche eine Hitzedeformierung ausschliesst und die Gebrauchsdauer verlängert.

+ ENERGIEERSPARNIS
Dank des aussergewöhnlichen Isolierungsystems lässt sich die gewünschte Temperatur schnell erreichen und sie wird für einen längeren Zeitraum beibehalten.

+ HYGIENE
Mit dem Einschubführungssystem Monoblock (ohne Verschweissungen) ist die Reinigung des Inneren besser, einfacher und schneller.

2

CAPACIDAD / CAPACITY / CAPACITÉ / KAPAZITÄT

Guías monobloc (sin soladuras) para rejillas acero inoxidable y cubetas Gastronorm 2/1 y 1/1. Para platos hasta diámetro 31 cm.
Monoblock guides (without welds) for St/Steel trays and Gastronorm containers 2/1 and 1/1. For dishes up to 31 cm diameter.
Glissières monobloc (sans soudures) pour grilles acier inoxydable et bacs Gastronorm 2/1 et 1/1. Pour des assiettes jusqu'à 31 cm diamètre.
Einschubführungen Monoblock (ohne Verschweissungen) für Roste aus rostfreiem Stahl und Gastronormbehälter 2/1 und 1/1. Für Teller bis zu einem Diameter 31 cm.

FÁCIL MANEJO / EASY HANDLING / MANUPULATION AISÉE / EINFACHE HANDHABUNG

Asas posteriores
Ruedas pivotantes & 360º. Dos con freno

Back side handles
Rotating wheels 360º. Front wheels with brakes

Poignées postérieures
Roues pivotantes 360º. Roues avant avec freins

Griffe hinten
Räder 360º drehbar. Zwei mit Bremsen.

3

BLOQUE CALÓRICO / HEAT BLOCK / BLOC CHAUFFANT / HITZEBLOCK

Extraíble sin necesidad de herramientas. Termostato regulador temperatura 0 ºC a 100 ºC. Recipiente humidificador integrado.

Extractable without the need of tools Thermostat for regulation of temperature 0 ºC to 100 ºC. Provided with humidifcation container.

Amovile sans besoin d'outils. Thermostat régulateur de température 0 ºC - 100 ºC. Bac humidification intégré.

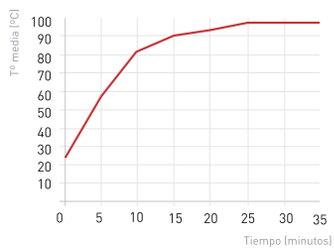
Auseinandernehmbar ohne den Bedarf von Werkzeugen. Regulierbares Thermostat von 0 ºC a 100 ºC. Integrierter Behälterluftbefeuchter.

P810

Ref. P81.000



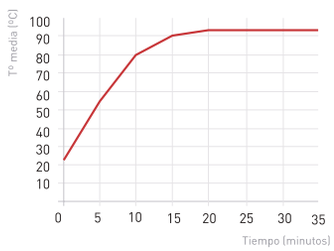
Medidas Guías / Rails Dimensions / Dimensions Glissières / Einschubmasse	GN 2/1
Capacidad / Capacity / Capacité / Fassungsvermögen	10 GN 2/1 20 GN 1/1
Potencia / Potency / Puissance / Leistung	3000W
Tensión / Voltage / Voltage / Spannung	230 V II



Ref. P81.010



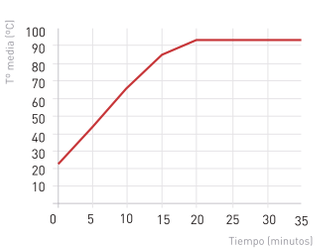
Medidas Guías / Rails Dimensions / Dimensions Glissières / Einschubmasse	GN 2/1
Capacidad / Capacity / Capacité / Fassungsvermögen	20 GN 2/1 40 GN 1/1
Potencia / Potency / Puissance / Leistung	3000W
Tensión / Voltage / Voltage / Spannung	230 V II



Ref. P81.020



Medidas Guías / Rails Dimensions / Dimensions Glissières / Einschubmasse	GN 2/1
Capacidad / Capacity / Capacité / Fassungsvermögen	40 GN 2/1 80 GN 1/1
Potencia / Potency / Puissance / Leistung	4000W
Tensión / Voltage / Voltage / Spannung	230 V II



P15026 / P15027 / P15028

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

+35 ºC
+85 ºC

REF	CAPACIDAD PLATOS / CAPACITY PLATES / CAPACITÉ ASSIETTES / TELLERKAPAZITÄT	V	W	U
P15.026	30	230	400	1
P15.027	60	230	750	1
P15.028	120	230	1250	1

Ref. P15.027



MEDIDAS INTERIORES / INNER SIZES /
MESURES INTERIEURES / INNENMASSE
41 x 38 x 66,5 cm

Ref. P15.026



MEDIDAS INTERIORES / INNER SIZES /
MESURES INTERIEURES / INNENMASSE
33,5 x 37,5 x 38,5 cm

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 extraibles. Puertas con bisagras muy reforzadas. Diámetro máximo de los platos de 32 cm.

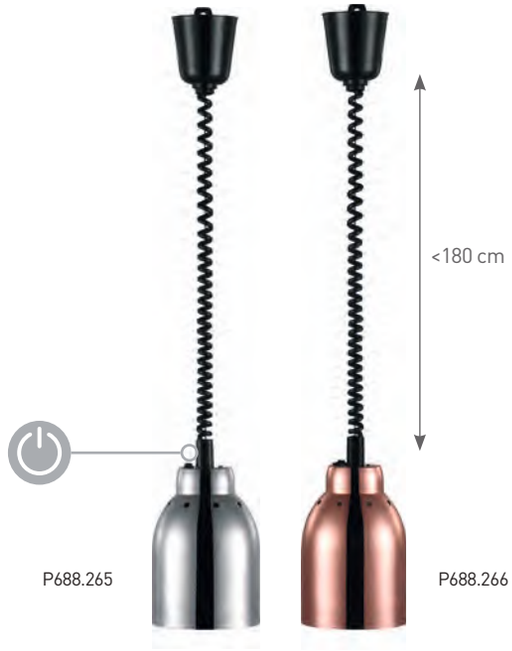
Hot cupboards. St/Steel, wholly insulated.
With thermostat and switch with indicator light, removable and ajustable shelves. Door with heavy duty hinges.
Diameter max. plates 32 cm.

Chauffe-assiettes. Inox, double paroi, entièrement calorifugée, avec thermostat et interrupteur avec voyant de contrôle, étagères ajustables et amovibles. Porte avec charnières très resistantes.
Diametre max. assiettes 32 cm.

Tellerwärmer Cater Chef aus rostfreiem Stahl, Doppelwändig, komplett wärmeisoliert. Mit Thermostat und Schalter mit Kontrollleuchten. Innere Einlegeböden regulierbar und herausnehmbar. Türen mit verstärkten Scharnieren. Max. Tellerdiameter 32 cm.

MEDIDAS INTERIORES / INNER SIZES /
MESURES INTERIEURES / INNENMASSE
70 x 35 x 80 cm

P688265 Lámpara mantenedora de comida caliente / Heat shade / Abat - jour pour lampe chauffante / Wärmelampe



REF		Ø cm	V	U
P688.265	Inox / St/Steel / Edelstahl	16	230	1
P688.266	Cobre / Copper / Cuivre / Kupfer	16	230	1

Bombilla no incluida.
Bulb not included.
Ampoule non comprise.
Glühbirne nicht inklusive.

Cable extensible hasta 180 cm.
Cable with rise and fall mechanism upto 180 cm.
Avec cable extensible jusqu'a 180 cm.
Auseinanderziehbares Kabel bis 180 cm.

P6880 Lámpara mantenedora de comida caliente / Heat shade / Abat - jour pour lampe chauffante / Wärmelampe



REF	Ø cm	V	U
P688.045	23	230	4

Aluminio. Con interruptor. Se entrega sin lámpara. Cable extensible hasta 180 cm.

Aluminium with on/off switch. Delivered without bulb. Cable with rise and fall mechanism upto 180 cm.

Alumnium avec interrupteur. Livraison sans ampoule. Avec cable extensible jusqu'à 180 cm.

Aluminium. Mit Schalter. Lieferung ohne Birne. Auseinanderziehbares Kabel bis 180 cm.

P15029 / P15030 Lámpara mantenedora de comida caliente / Heat shade with lamp / Abat - jour pour lampe chauffante infra-rouge / Wärmelampe



REF	Ø cm	V	U
P15.029	23	230	1
P15.030	23	230	1

Cable extensible
Rise&fall cable
Cable extensible
Festes Kabel

Se entrega con lámpara roja
Delivered with red bulb
Livraison avec ampoule rouge
Lieferung mit roter Lampe

Aluminio o cobre. Con interruptor. Se pone en funcionaminento rápidamente y proporciona un calor penetrante sin solidificar la superficie de las salsas. Fácil de instalar. Se entrega con lámpara (250 W max). Versión con cable de mecanismo extensible (máx. 140 cm).

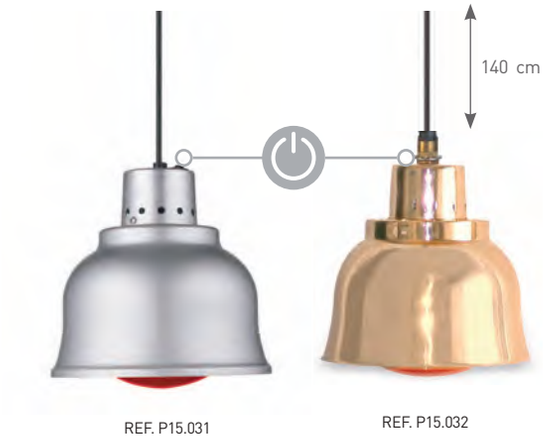
Aluminium or copper. With on/off switch. It gives instant direct heat. Provides a penetrating heat without congealing surfaces, gravies, etc. Simple to install. Delivered with bulb (250 W max). Cable with rise and fall mechanism (max. 140 cm).

Aluminium ou cuivre. Avec interrupteur. Mise en service rapide. Chaleur pénétrante sans coaguler la surface des sauces, etc. Facile à installer. Livraison avec ampoule (250 W max). Avec cable extensible (max. 140 cm).

Aluminium oder Kupfer. Mit Schalter. Schnelles Einschalten und verteilt eine durchdringende Wärme ohne die Oberfläche der Sossen zu verbrennen. Einfache Installierung. Lieferung mit Birne (250 W max). Mit ausziehbarem Kabel (máx. 140 cm).

P15031 / P15032

**Lámpara mantenedora de comida caliente / Heat shade with lamp /
Abat - jour pour lampe chauffante infra - rouge / Wärmelampe**



REF. P15.031 REF. P15.032

REF	Ø cm	V	U
P15.031	23	230	1
P15.032	23	230	1

Cable fijo
Fixed cable
Cable fixe
Festes Kabel

250 W

Se entrega con bombilla roja.
Delivered with red bulb.
Livraison avec ampoule rouge.
Lieferung mit roter Lampe.

Aluminio o cobre.
Aluminium or copper.
Aluminium ou cuivre.
Aluminium oder Kupfer.

P688260

**Lámpara mantenedora de comida caliente con mármol / Heat shade with marble /
Abat - jour pour lampe chauffante avec marbre / Wärmelampe mit marmor**

N

FLEXIBLE /
FLEXIBEL



P688.260 P688.261

REF		cm	V	U
P688.260	Inox / St/Steel / Edelstahl	50 x 45	230	1
P688.261	Cobre / Copper / Cuivre / Kupfer	50 x 45	230	1

Bombilla no incluida.
Bulb not included.
Ampoule non comprise.
Glühbirne nicht inklusive.

P688250

**Lámpara mantenedora de comida caliente / Heat shade /
Abat - jour pour lampe chauffante / Wärmelampe**

N

FLEXIBLE /
FLEXIBEL



P688.250 P688.251

REF		Ø cm	V	U
P688.250	Inox / St/Steel / Edelstahl	24	230	1
P688.251	Cobre / Copper / Cuivre / Kupfer	24	230	1

Bombilla no incluida.
Bulb not included.
Ampoule non comprise.
Glühbirne nicht inklusive.

P5080 Lámpara mantenimiento comida caliente con soporte mesa / Heat shade with table support / Lampe chauffante avec support / Wärmelampe mit Tischständer



REF	cm	V	W	U
P508.015	22 x 22 x 65	230	250	1

Lámpara adaptada para mantenir caliente todos platos. Estructura compuesta de lampara infrarojos con base en acero inoxidable. Bombilla roja (250 W) incluida en el precio.

Appliance adapted to heat and keep warm snacks and ready meals. Structure is composed by an infrared lamp with a stainless steel base. Delivered with red bulb (250 W).

Lampe adaptée pour maitenir au chaud tous vos plates. Structure composée par lampe infrarouge ave base en inoxydable. Livrée avec ampoule rouge (250 W).

Lampe geeignet zum Warmhalten von allen Speisen. Struktur zusammengebaut aus Infrarotbirne mit Gehäuse aus rostfreien Stahl.
Rote Birne (250 W) im Preis inklusive.

P688600 Placa caliente con lámpara mantenedora de comida caliente / Heating plate with heat shade / Plaque chauffante avec abat - jour pour lampe chauffante / Heizplatte mit Wärmelampe

N

REF	Tipo / Type	cm	H cm	V	W	U
P688.600	1 x 1/1	38 x 58	57	230	400	1
P688.620	2 x 1/1	73 x 58	57	230	800	1



P688.600



P688.620

150 W
Bombilla incluida.
Bulb included.
Ampoule comprise.
Glühbirne inklusive.

Acrílic / Acrylic / Acrylique / Acryl

Termostato regulable hasta 90 ºC.
Adjustable thermostat up to 90 ºC.
Thermostat réglable jusqu'à 90 ºC.
Thermostat regulierbar bis 90 ºC.

Vitro-cerámica.
Glass-ceramic.
Vitrocéramique.
kochfelder.

P15033 / P15034 Bombilla / Bulb only / Ampoule seule / Ersatzbirnen



REF	COLOR / COLOUR / COULEUR / FARBE	W	U
P15.033	rojo / red / rouge / Rot	175	1
P710.205	rojo / red / rouge / Rot	250	1
P15.034	blanco / white / blanc / Weiss	175	1
P710.206	blanco / white / blanc / Weiss	250	1

CE

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN

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



P. 463

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



REF	mm	V	W	U
P15.073	600 x 400	230	600	1
P15.074	530 x 325	230	600	1
	(gastronorm 1/1)			

CE

Fabricada en acero inoxidable 18/10.
Termostato regulable hasta 75 ºC.
Con interruptor central y piloto de control.

18/10 St/Steel. Adjustable thermostat up to 75 ºC.
With on / off switch and indicator light.

Habillage en inox 18/10. Thermostat réglable jusqu'à 75 ºC.
Interrupteur central et voyant de contrôle.

Hergestellt aus Edelstahl 18/10.
Thermostat regulierbar bis 75 ºC.
Mit zentralem Schalter und Kontrollleuchten.

P962 Calentador de platos o bandejas / Hot tray warmer / Réchaud / Tablett - oder Tellerwarmhalter



REF	COLOR / COLOUR / COULEUR / FARBE	W	U
P962.002	2	370 x 175 x 70	1
P962.003	3	430 x 175 x 70	1

Inox con placa base de aluminio.
St/Steel with aluminium cover plate.
Inox avec plaque couvercle en aluminium.
Rostfreier Stahl mit Aluminium Basisplatte.

2 ó 3 quemadores.
2 or 3 burners.
2 ou 3 brûleurs.
2 oder 3 Brenner.



CATERING E INSTITUCIÓN / CATERING AND INSTITUTION / CATERING ET COLLECTIVITÉS / CATERING UND INSTITUTION

5.1 MELAMINA / MELAMINE / MÉLAMINE / MELAMIN 288

5.2 COLECTIVIDADES / INSTITUTIONS / COLLECTIVITÉS / KOLLEKTIVITÄT 322

5.3 ALFOMBRAS CAUCHO / NATURAL RUBBER MATS / TAPIS EN CAOUTCHOUC / KAUTSCHUKMATTEN 327

5.4 SEÑALIZACIÓN / SIGNS / SIGNALISATION / MARKIERUNG 328

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



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.

FRANÇAIS

La mélamine est une résine Synthétique qui se durcit et prend-forme après un processus spécial de Chauffement. Trés utilisée dans le service de table et buffet par ses properties.

DEUTSCH

Melamin ist ein kunstharz, welches sich verhärtet und nach einem erhitzungsprozess eine form annimmt. Aufgrund seiner eigenschaften ist es ein vielbenutztes material für den tischservice und die präsentation.

CARACTERÍSTICAS / MAIN FEATURES / PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES / PRODUKTMERKMALE

Contacto con alimentos: certificado por sgs
Condiciones de trabajo: entre -20ºc y +70ºc

Food contact approved: certified by sgs
Withstands temperatures: -20ºc & +70ºc

Contact avec aliments: certifié par sgs
Températures entre: -20ºc et +70ºc

Kontakt mit lebensmitteln: zertifiziert durch sgs
Arbeitstemperaturen: zwischen -20ºc und +70ºc

PROPIEDADES / PROPERTIES / PROPRIÉTÉS / EIGENSCHAFTEN

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

Hitzebeständig, resistent gegen korrosion,
nicht giftig, geruchlos, leicht und unverformbar,
Geringe wärmeleitung

USOS / USES / USAGES / GEBRAUCH

No recomendada / not recomended /
Non recommandée / nicht empfholen

Microondas
Horno
Directo al fuego
Aceite y productos químicos

Microwave
Oven
Direct flame
Oil and chemical products

Micro-ondes
Four
Direct au feu
Huile ou produits chimiques

Mikrowellen
Öfen
Direkte flamme
Öl und chemische produkte

TERRACOTA

N



P22740 Plato tapas / Tapas dish / Plat à tapas / Tapas Teller



REF	Ø cm	H cm	U
P22.740	19,0	4,0	1
P22.741	24,0	5,1	1
P22.742	28,5	6,5	1
P22.743	35,5	6,5	1

P22744 Plato tapas / Tapas dish / Plat à tapas / Tapas Teller



REF	Ø cm	H cm	U
P22.744	10,5	3,5	1
P22.745	13,0	4,0	1
P22.746	15,5	4,5	1

P22750 Bandeja cuadrada / Square tray / Plateau carré / Quadratische Schale



REF	cm	H cm	U
P22.750	20,5 x 20,5	3,0	1
P22.751	25,5 x 25,5	3,5	1
P22.752	29,0 x 29,0	4,0	1

P22755 Bandeja rectangular / Rectangular tray / Plateau rectangulaire / Rechteckiges Tablett



REF	cm	H cm	U
P22.755	21 x 11	2,0	1
P22.756	26 x 13	3,0	1

P22760 Bandeja snacks o salsas / Snacks or sauce tray / Plateaux sauces / Schale für Snacks oder Sossen



REF	cm	H cm	U
P22.760	30 x 10	3,0	1



P22700 Bol cónico / Conical bowl / Bol conique / Konische Schüssel

TERRACOTA



REF	Ø cm	H cm	U
P22.700	9,5	5,5	1
P22.701	12,5	5,5	1
P22.702	15,0	6,0	1
P22.703	18,0	9,5	1
P22.704	20,5	7,5	1
P22.705	23,0	8,0	1

P22710 Plato tapas / Tapas dish / Plat à tapas / Tapas Teller

TERRACOTA



REF	Ø cm	H cm	U
P22.710	10,5	3,5	1
P22.711	15,5	4,5	1
P22.712	18,0	4,5	1

P22770 Plato presentación / Serving plate / Assiette présentation / Präsentierteller-Teller



P22.772 P22.770

REF	cm	H cm	U
P22.770	22,0 x 18,5	1,0	1
P22.772	44,5 x 35,0	1,5	1

P22775 Bandeja repostería / Confectionnery tray / Plateau à pâtisserie / Gebäckschale



REF		cm	H cm	U
P22.775		36,5 x 29,5	2	1
P22.776		36,5 x 29,5	2	1
P22.777		36,5 x 29,5	2	1
P22.778		36,5 x 29,5	2	1

N

P22730 Plato / Dish / Assiette / Teller



REF	Ø cm	H cm	U
P22.730	16,0	2,0	1
P22.731	20,5	3,0	1
P22.732	23,0	3,0	1
P22.733	28,0	3,5	1
P22.734	30,5	4,0	1

P22724 Pala / Peel / Pelle / Schaufel



REF	cm	H cm	U
P22.724	19,5	1,5	1
P22.721	24,5	1,5	1
P22.722	28,5	1,5	1

P22715 Plato tapas / Tapas dish / Plat à tapas / Tapas Teller



REF	Ø cm	H cm	U
P22.715	10,5	3,5	1
P22.716	11,5	3,5	1
P22.717	13,0	4,0	1

P22735 Bandeja snacks o salsas / Snacks or sauce tray / Plateaux sauces / Schale für Snacks oder Sossen



REF	cm	H cm	U
P22.735	21,5 x 8,0	3,0	1



P22824 Bol redondo / Round bowl / Bol rond / Runde Schüssel



REF	Ø cm	H cm	U
P22.824	11,5	4,0	1
P22.823	14,0	5,5	1
P22.825	19,0	6,5	1

P22815 Plato oval / Oval plate / Assiette oval / Ovaler Teller



REF	Ø cm	H cm	U
P22.815	22,5	3,0	1
P22.816	25,0	3,0	1
P22.817	27,5	3,5	1

P22850 Tabla presentación curvada / Curved board / Planche incurvée présentaion / Servierbrett



REF	cm	H cm	U
P22.850	20,0 x 14,0	2,0	1
P22.851	25,0 x 17,5	2,5	1
P22.852	30,0 x 20,0	2,5	1

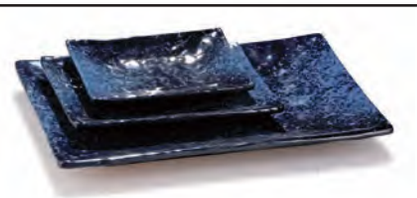
P22800 Tabla presentación / Serving board / Planche de service / Servierbrett



REF	cm	H cm	U
P22.800	21 x 12	2,5	1
P22.801	24 x 14	2,5	1
P22.802	27 x 18	2,5	1
P22.803	33 x 19	2,5	1



P22782 Bandeja exhibición rectangular / Oblong display tray / Plateau rectangulaire / Quadratische Präsentationsplatte



REF	cm	H cm	U
P22.782	35 x 25	4,0	1

P22780 Fuente rectangular / Oblong plate / Plateau rectangulaire / Quadratische Schale



REF	cm	H cm	U
P22.780	25 x 16	3,0	1

P22781 Bandeja rectangular / Rectangular tray / Plateau rectangulaire / Rechteckiges Tablett



REF	cm	H cm	U
P22.781	32 x 12	2,5	1

P22783 Fuente oval / Oval serving dish / Plat ovale / Ovale Buffetschale



REF	cm	H cm	U
P22.783	35 x 15	2,5	1

P22784 Bandeja forma hoja / Leaf plate / Plateau forme feuille / Schale Blattform



REF	cm	H cm	U
P22.784	34,5 x 13,5	3,0	1



ESPAÑOL

Exclusiva gama de tablas de melamina donde la apariencia y el tacto hacen que la imitación de roble viejo sea prácticamente perfecta. Para una presentación elegante.

ENGLISH

Exclusive range of melamine boards similar to oak thanks to its appearance and its touch.
Ideal for a nice presentation.

FRANÇAIS

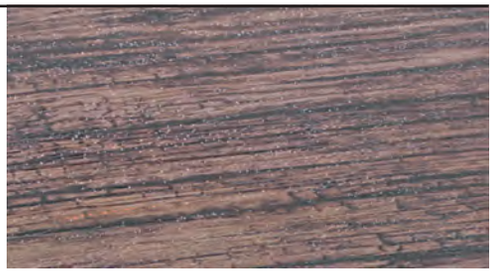
Gamme exclusive de tablettes de mélamine dont l'apparence et le toucher ressemblent très fortement au bois de chêne.
Idéal pour une présentation élégante.

DEUTSCH

Exclusive serie von melaminplatten, welche durch ihre äussere erscheinung und der oberfläche der rustikalen eiche praktisch perfekt ähnelt. Für eine elegante präsentation.

P2265 Pala horno roble / Oven oak peel / Pelle four chêne / Backofenschaufel Eiche





REF	mm	U
P22.650	Ø 300	6
P22.651	530 x 200	6
P22.652	610 x 200	6

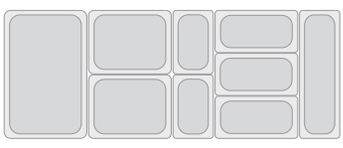
P2260 Soporte presentación roble / Oak display plate / Présentoir chêne / Präsentationsständer Eiche





REF	MOD.	mm	U
P22.600	1/1	530 x 325	3
P22.601	1/2	325 x 265	6
P22.602	1/3	325 x 176	6
P22.603	1/4	265 x 162	6
P22.604	2/4	530 x 165	6
P22.605		500 x 250	3
P22.606		250 x 150	6

1/1 1/2 1/4 1/3 2/4





Con pies antideslizantes
With non-slip feet
Avec pieds antidérapants
Mit Antirutschfüssen

P2262 Bandeja presentación roble / Oak serving tray / Plateau présentation bois / Eichentablett

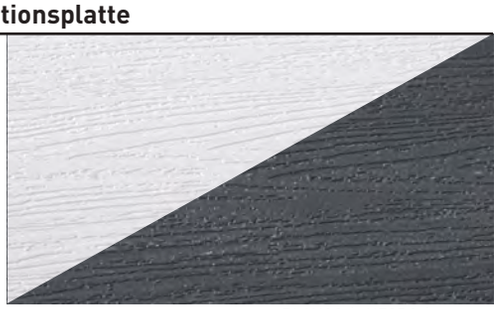




REF	mm	H mm	U
P22.620	300 x 150	18	12
P22.621	300 x 200	18	12
P22.622	400 x 300	18	6

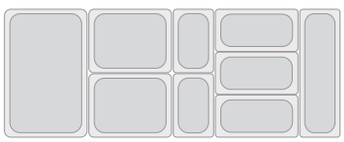
P2261 Soporte presentación / Display plate / Présentoir / Präsentationsplatte





REF	MOD.	mm	BLANCO / WHITE / BLANC / WEISS	NEGRO / BLACK / NOIR / SCHWARZ	U
P22.610	1/1	530 x 325	B	N	3
P22.611	1/2	325 x 265	B	N	4
P22.612	1/3	325 x 176	B	N	6
P22.613	1/4	265 x 162	B	N	6
P22.614	2/4	530 x 165	B	N	6
P22.615		500 x 250	B	N	3
P22.616		250 x 150	B	N	6

1/1 1/2 1/4 1/3 2/4



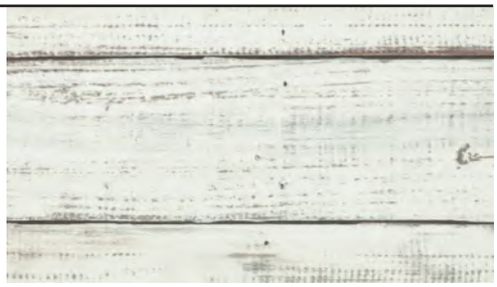


Con pies antideslizantes	REF + código color
With non-slip feet	REF + color code
Avec pieds antidérapants	REF + code couleur
Mit Antirutschfüssen	REF + Farbcode

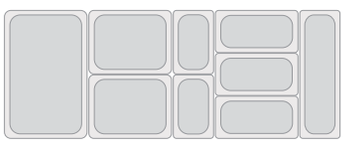
P22664 Soporte presentación madera blanca / White wood serving tray / Plateau présentation bois blanc / Weiße Holzpräsentationstablett

N





1/1 1/2 1/4 1/3 2/4

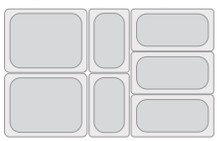


REF	Mod	L mm	H cm	U
P22.660	1/1	530 x 325	10	6
P22.661	1/2	325 x 265	10	24
P22.662	1/3	325 x 176	10	24
P22.663	1/4	265 x 162	10	24
P22.664	2/4	530 x 163	10	12



P22690 Soporte presentación pizarra / Slate display plate / Présentoir base ardoise / Präsentationstablett Schiefertafel

1/2 1/4 1/3



N

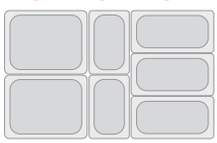




REF	Mod	L mm	H cm	U
P22.690	1/2	325 x 265	10	24
P22.691	1/3	325 x 175	10	24
P22.692	1/4	265 x 160	10	24

P2264 Bandeja base pizarra / Slate display plate / Présentoir base ardoise / Präsentationstablett Schiefertafel

1/2 1/4 1/3









REF	MOD.	mm	BLANCO / WHITE / BLANC / WEISS	NEGRO / BLACK / NOIR / SCHWARZ	U
P22.640	1/2	325 x 265	B	N	6
P22.641	1/3	325 x 175	B	N	6
P22.642	1/4	265 x 160	B	N	6



Con pies antideslizantes	REF + código color
With non-slip feet	REF + color code
Avec pieds antidérapants	REF + code couleur
Mit Antirutschfüssen	REF + Farbcode

P2267 Pala horno pizarra / Slate oven peel / Pelle four ardoise / Ofenschieber, Schiefer





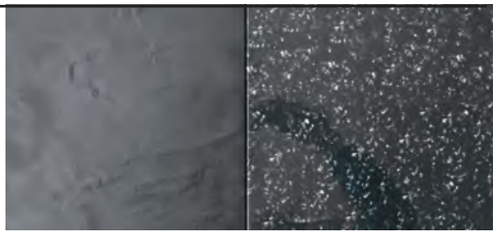
REF	Ø mm	L mm	H mm	U
P22.670	230	320	15	1
P22.671	300	430	15	1
P22.672	380	530	15	1

P22161 Soporte presentación Pizarra - granito / Slate - granite Display plate / Presentoir Ardoise - granite / Präsentationsplatte Schiefer - Granit



1/1 1/2



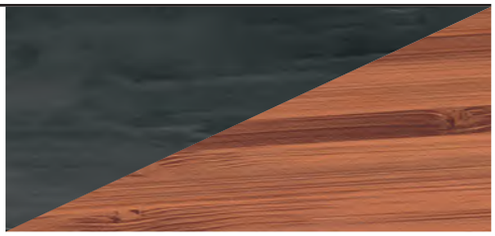


REF	MOD.	mm	H mm	U
P22.161	1/1	530 x 325	7,0	3
P22.162	1/2	325 x 265	7,0	3

Reversible: 1 cara pizarra - 1 cara granito
Reversible: 1 slate side - 1 granite side
Réversible: 1 face ardoise - 1 face granite
Reversibel: 1 Seite Schiefer - 1 Seite Granit

P22144 / P22145 Soporte presentación doble cara pizarra - bambú / Double face slate - bamboo display plate / Présentoir double face bambou - ardoise / Zweiseitige Präsentationsplatte Schiefer - Bambus





REF	Ø mm	H mm	U
P22.144	330	10	3
P22.145	430	10	3

P22017 Soporte "mármol" / "Marble" display plate / Plateau "Marbre" / "Marmor" Platte





REF	mm	H mm	U
P22.017	590 x 240	24	3

P22695 Soporte presentación mármol / Marble display plate / Présentoir base marbre / Präsentationstablett Marmor

1/1 1/2 1/3



N





BASE*



REF	Mod	L mm	H cm	U
P22.695	1/1	530 x 325	20	9
P22.696	1/2	325 x 265	20	12
P22.697	1/3	325 x 176	20	24
P22.698*		150 x 150	95	48

N



P23990 Bandeja presentación / Display tray / Plateau présentation / Präsentationsschale

1/1 1/2 1/3 2/4







REF	Mod	L mm	H cm	U
P23.990	1/1	530 x 325	18	12
P23.991	1/2	325 x 265	18	24
P23.992	1/3	265 x 146	18	36
P23.993	2/4	530 x 162	18	24

P590110 Tapas GN transparentes presentación / Clear GN lids for presentation / Couvercles GN transparents de présentation / Transparente GN-Präsentationdeckel

1/1 1/2 1/3 2/4





REF	Mod	H cm	U
P590.110	1/1	10	6
P590.120	1/2	10	12
P590.130	1/3	10	18
P590.240	2/4	10	12

Policarbonato.
Polycarbonate.
Polycarbonate.
Polycarbonat.

COMPATIBLE CON / SUITABLE FOR / ADAPTABLE POUR / GEEIGNET FÜR



P. 399



P. 298



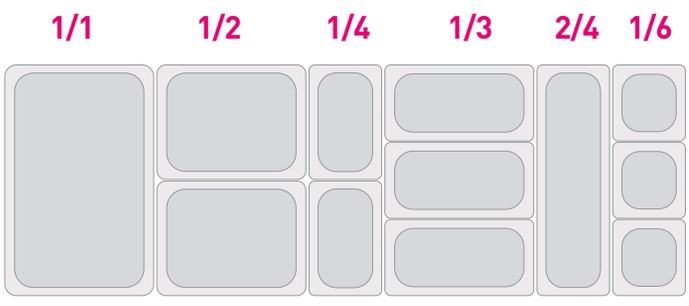
P. 299



GN SLIM CUBETA LIGERA / SLIM PAN / BAC LÉGER / LEICHTE BEHÄLTER

IDEA!

Ideal buffets fríos.
Ideal for cold buffets.
Idéal pour buffets froids
Ideal für kalte Buffets



BASE
ESTRUCTURA ROBUSTA /
STRONG STRUCTURE /
STRUCTURE ROBUSTE /
ROBUSTE STRUKTUR

Apilable / Stackable /
Empilable / Stapelbar



Estilizada /
Stylized /
Stylisée /
Stilisiert

CLASSIC
Cubeta tradicional.
Current pan.
Bac traditionnel.
Traditioneller GN-Behälter.

GN 1/1 530 x 325 mm

N



REF	H mm	U
P23.030	20	12
P23.031	65	6
P23.032	100	6

GN 1/2 325 x 265 mm

N



REF	H mm	U
P23.033	20	24
P23.034	65	12
P23.035	100	12

GN 2/4 530 x 162 mm

N



REF	H mm	U
P23.044	20	12
P23.045	65	12
P23.046	100	12

GN 1/3 325 x 176 mm

N



REF	H mm	U
P23.036	20	24
P23.037	65	24
P23.038	100	12

GN 1/4 265 x 162 mm

N



REF	H mm	U
P23.039	20	48
P23.040	65	24
P23.041	100	12

GN 1/6 176 x 162 mm

N



REF	H mm	U
P23.042	65	24
P23.043	100	24

GN 1/1

530 x 325 mm



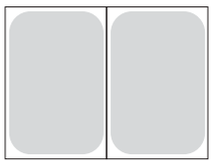


REF	H mm	U
P22.052	20	6
P22.054	40	3
P22.006	65	2

GN 1/1 DOUBLE

530 x 325 mm



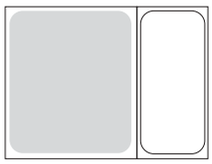


REF	H mm	U
P22.089	65	2

GN 2/3

353 x 325 mm





REF	H mm	U
P22.048	65	3

GN 1/2

325 x 265 mm



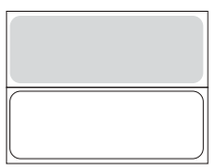


REF	H mm	U
P22.040	20	6
P22.042	40	3
P22.007	65	3
P22.083	100	3

GN 2/4

530 x 162 mm



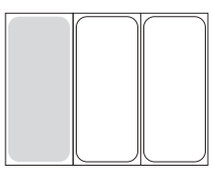


REF	H mm	U
P22.087	20	6
P22.050	65	3

GN 1/3

325 x 175 mm



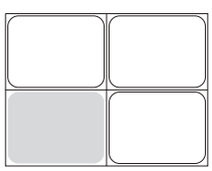


REF	H mm	U
P22.008	65	3
P22.079	100	3

GN 1/4

265 x 162 mm



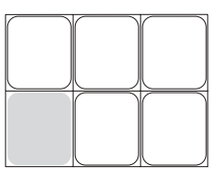


REF	H mm	U
P22.044	65	3

GN 1/6

176 x 162 mm





REF	H mm	U
P22.046	65	6
P22.081	100	6

GN 1/1

530 x 325 mm



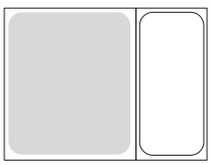


REF	H mm	U
P22.051	20	6
P22.053	40	3
P22.009	65	2

GN 2/3

353 x 325 mm



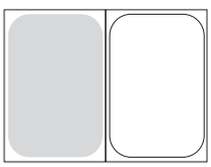


REF	H mm	U
P22.047	65	3

GN 1/2

325 x 265 mm





REF	H mm	U
P22.039	20	6
P22.041	40	3
P22.010	65	3
P22.084	100	3

GN 2/4

530 x 162 mm



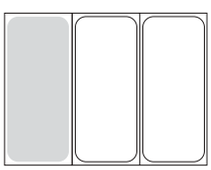


REF	H mm	U
P22.049	65	3

GN 1/3

325 x 175 mm



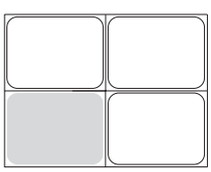


REF	H mm	U
P22.011	65	3
P22.080	100	3

GN 1/4

265 x 162 mm



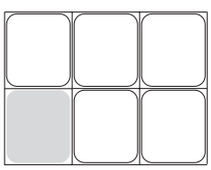


REF	H mm	U
P22.043	65	3

GN 1/6

176 x 162 mm





REF	H mm	U
P22.045	65	6
P22.082	100	6

GN 1/1

530 x 325 mm



Rojo / Red / Rouge / Rot

REF	H mm	U
P22.055	20	6
P22.056	40	3
P22.057	65	2

Amarillo / Yellow / Jaune / Gelb

REF	H mm	U
P22.058	20	6
P22.059	40	3
P22.060	65	2

Verde / Green / Vert / Grün

REF	H mm	U
P22.061	20	6
P22.062	40	3
P22.063	65	2

Azul / Blue / Bleu / Blau

REF	H mm	U
P22.064	20	6
P22.065	40	3
P22.066	65	2

GN 1/2

325 x 265 mm



Rojo / Red / Rouge / Rot

REF	H mm	U
P22.067	20	6
P22.068	40	3
P22.069	65	2

Amarillo / Yellow / Jaune / Gelb

REF	H mm	U
P22.070	20	6
P22.071	40	3
P22.072	65	2

Verde / Green / Vert / Grün

REF	H mm	U
P22.073	20	6
P22.074	40	3
P22.075	65	2

Azul / Blue / Bleu / Blau

REF	H mm	U
P22.076	20	6
P22.077	40	3
P22.078	65	2

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN

BUF FET



P. 399

P22154 Expositor buffet para cubetas GN 1/1 / 1/1 Gastronorm buffet displayer / Présentoir buffet pour bacs GN 1/1 / Buffetständer für GN 1/1 Behälter



REF	TIPO/TYPE	mm	H mm	U
P22.154	1/1	565 x 525	325	6

Cubetas no incluidas /
Containers not included /
Bacs non inclus /
Behälter nicht inklusive

P22155 Expositor buffet para cubetas GN 1/2 / 1/2 Gastronorm buffet displayer / Présentoir buffet pour bacs GN 1/2 / Buffetständer für GN 1/2 Behälter



REF	TIPO/TYPE	mm	H mm	U
P22.155	1/2	360 x 525	325	6

Cubetas no incluidas /
Containers not included /
Bacs non inclus /
Behälter nicht inklusive

P22156 Expositor buffet para cubetas GN 1/3 / 1/3 Gastronorm buffet displayer / Présentoir buffet pour bacs GN 1/3 / Buffetständer für GN 1/3 Behälter



REF	TIPO/TYPE	mm	H mm	U
P22.156	1/3	360 x 525	325	6

Cubetas no incluidas /
Containers not included /
Bacs non inclus /
Behälter nicht inklusive

P22157 Expositor buffet para cubetas GN 1/6 / 1/6 Gastronorm buffet displayer / Présentoir buffet pour bacs GN 1/6 / Buffetständer für GN 1/6 Behälter



REF	TIPO/TYPE	mm	H mm	U
P22.157	1/6	215 x 525	325	6

Cubetas no incluidas /
Containers not included /
Bacs non inclus /
Behälter nicht inklusive

P22123 Expositor 3 pisos con 3 bandejas / 3 Tier squared stand with 3 plates / Présentoir 3 niveaux avec 3 Plateaux / Buffetständer 3 Ebenen mit 3 Platten



REF	L mm	U
P22.123	770 x 460 x 830	1

P22158 Expositor 4 vasijas / 4 Crocks system stand / Présentoir 4 cruches / Buffetständer 4 Gefässe



REF	mm	H mm	U
P22.158	190 x 525	325	6

Vasijas no incluidas. Ver 22160 pg 320 /
Crocks not included. View 22160 pg 320 /
Cruches pas incluses. Voir 22160 pg 320 /
Gefässe nicht inklusive. Siehe 22160 Seite 320

OLA



P22272 Bandeja presentación oval grande / Large oval plate / Plateau présentation ovale grand / Grosses ovales Buffettablett



REF	mm	H mm	U
P22.272	530 x 265	45	6

P22275 Bol ovalado grande / Large oval bowl / Bol ovale grand / Grosse ovale Schüssel



REF	mm	H mm	U
P22.275	530 x 270	107	2

P22271 Bandeja presentación cuadrada / Square plate / Plateau présentation carré / Quadratisches Buffettablett



REF	mm	H mm	U
P22.271	365 x 365	44	3

P22274 Bol cuadrado / Square bowl / Bol carré / Quadratische Schüssel



REF	mm	H mm	U
P22.274	355 x 355	123	3

P22170 Bandeja forma hoja / Leaf plate / Plateau forme feuille / Schale Blattform

REF	mm	H mm	U
P22.170	505 x 240	70	3



P22169 Bol oval / Oval bowl / Bol ovale / Ovale Schüssel



REF	mm	H mm	U
P22.169	290 x 165	150	6

P2217 Bol torneado / Spin round bowl / Bol tourné / Gedrehte Schüssel



REF	Ø mm	H mm	U
P22.171	205	95	3
P22.172	245	105	3
P22.173	280	120	3

P22270 Bandeja presentación oval pequeña / Small oval plate / Plateau présentation ovale petit / Kleines ovales Buffettablett



REF	mm	H mm	U
P22.270	250 x 120	25	12

P22273 Bol ovalado pequeño / Small oval bowl / Bol ovale petit / Kleine ovale Buffetschüssel

REF	mm	H mm	U
P22.273	250 x 120	75	3



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



REF	mm	H mm	U
P22.037	500 x 200	50	3

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



REF	mm	H mm	U
P22.038	350 x 250	50	3

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



REF	mm	H mm	U
P22.164	250 x 150	70	3
P22.165	350 x 250	70	3
P22.166	450 x 300	70	2

P2209 Fuente rectangular honda / Classic deep dish / Ravier carré / Tiefe quadratische Schale



REF	mm	H mm	U
P22.091	250 x 150	65	6

P22501 Fuente oval / Oval serving dish / Plat ovale / Ovale Buffetschale



REF	mm	H mm	U
P22.501	325 x 200	40	1
P22.502	435 x 265	40	1

P2222 Expositor bambú con 3 bols / Bamboo displayer with 3 bowls / Présentoir bambou avec 3 bols / Buffetständer Bambus mit 3 Schalen



REF	L mm	Ø mm	H mm	Lts	U
P22.220	290	110	35	0,20	6
P22.221	400	130	60	0,50	6
P22.222	495	160	85	1,10	6

P22003 Bandeja exhibición cuadrada / Squared display plate / Plateau carré présentation / Quadratische Präsentationsplatte



REF	mm	H mm	U
P22.0031	310	40	3
P22.003	350	40	3
P22.0033	420	50	3

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



REF	Ø mm	H mm	U
P22.103	380	65	3

IDEA!

Espacio central ideal para salsas y dipear.
Central space ideal for sauces and dips.
Espace central idéal pour sauces et tartiner.
Das perfekte Mittelstück für Sossen und Dips.



P2210 Bol redondo / Round bowl / Bol rond / Runde Schüssel



REF	Ø mm	H mm	U
P22.100	160	90	6
P22.101	260	100	6
P22.102	360	130	3

P2216 Bol cónico / Conical bowl / Bol conique / Konische Schüssel



REF	Ø mm	H mm	U
P22.167	130	85	6
P22.168	160	108	6

P22177 Bandeja redonda / Round plate / Plateau rond / Runder Servierteller



REF	Ø mm	H mm	U
P22.177	350	35	3

CANON



P22002 Bandeja exhibición cuadrada / Squared display plate / Plateau carré présentation / Quadratische Präsentationsplatte



REF	mm	H mm	U
P22.0021	305	35	3
P22.002	355	40	3
P22.0023	405	45	3

P222 Bol cuadrado hondo / Deep squared bowl / Bol carré / Tiefe quadratische Schüssel



REF	mm	H mm	U
P22.211	70 x 70	42	24
P22.200	90 x 90	55	12
P22.201	130 x 130	70	6
P22.202*	180 x 180	85	6
P22.203	240 x 240	100	3
P22.204	300 x 300	115	3

P2220 Bol cuadrado hondo dos colores / Two tones deep squared bowl / Bol carré deux couleurs / Zweifarbige tiefe quadratische Schüssel

REF	mm	H mm	ROJO / RED / ROUGE / ROT	AZUL / BLUE / BLEU / BLAU	AMARILLO / YELLOW / JAUNE / GELB	VERDE / GREEN / VERT / GRÜN	NEGRO / BLACK / NOIR / SCHWARZ	U
P22.200	90 x 90	55	R	A	AM	V	N	12
P22.202	180 x 180*	85	R	A	AM	V	N	6
P22.203	240 x 240	100	R	A	AM	V	N	3



*Encaja en expositores CUBIC.
Fits in CUBIC display.
Adaptable aux présentoirs CUBIC.
Anpassbar an dem CUBIC Buffetaussteller

Ver/See/Voir/ Siehe seite/
P. 419

REF + Codigo color
REF + Color code
REF + Code couleur
REF + Farbcode



P2200 Fuente cuadrada / Squared tray / Plateau carré / Quadratische Schale



REF	A mm	H mm	U
P22.001	335	55	3
P22.000	373	28	3

P2201 Fuente rectangular / Oblong plate / Plateau rectangulaire / Quadratische Schale



REF	A x B mm	H mm	U
P22.012	358 x 205	38	3
P22.013	443 x 221	44	3
P22.014	495 x 272	56	3
P22.015	557 x 322	52	3
P22.016	710 x 405	53	3

P2215 Bandeja gastronorm / Gastronorm tray / Plateau gastronorme / Gastronormplatte



REF	mm	H mm	U
P22.150	530 x 325	20	3
P22.151	325 x 265	20	6

P22163 Fuente oval / Oval serving dish / Plat ovale / Ovale Buffetschale



REF	mm	H mm	U
P22.163	715 x 285	40	3

P22099 Plato - bol / Bowl - plate / Plat - bol / Teller - Schüssel



REF	Ø mm	H mm	U
P22.099	380	90	6

P22004 Bol cuadrado / Deep squared bowl / Bol carré / Quadratische Schüssel



REF	mm	H mm	U
P22.004	250 x 250	88	3
P22.005	375 x 375	90	3



P22023 Fuente oval honda / Oval plate / Plateau ovale / Ovale tiefe Buffetschale



REF	mm	H mm	U
P22.023	500 x 360	67	3

P22022 Fuente redonda / Round bowl / Bol rond / Runde Buffetschüssel



REF	Ø mm	H mm	U
P22.022	360	70	3

P22019 Bol redondo / Round bowl / Bol rond / Runde Schüssel



REF	Ø mm	H mm	U
P22.019	200	90	3
P22.020	280	125	3
P22.021	380	170	3

P22174 Bol redondo inclinado / Slanted round bowl / Bol rond incliné / Schräge runde Schale



REF	mm	H mm	Lts	U
P22.174	212 x 208	104	0,60	6
P22.175	300 x 291	137	1,60	3
P22.176	360 x 349	163	2,85	3

P22090 Plato redondo de presentación / Round plate presentation / Plateau rond présentation / Runder Servierteller



REF	Ø mm	H mm	U
P22.090	310	20	4

P2208 Bandeja exhibición rectangular / Oblong display tray / Plateau rectangulaire / Quadratische Präsentationsplatte



REF	mm	H mm	U
P22.085	390 x 150	15	6
P22.086	500 x 180	18	6



P2290 Plato / Dish / Assiette / Platte



REF	Ø mm	H mm	U
P22.901	195	28	12
P22.902	280	29	12

P2291 Bol / Bowl / Bol / Schüssel



REF	Ø mm	H mm	U
P22.911	101	40	12
P22.912	115	58	12

P2295 Plato para bol / Dish for bowl / Assiette pour bol / Unterteller für Schüssel



REF	mm	H mm	U
P22.950	159 x 127	23	12

P2297 Bol para noodels / Noodles bowl / Bol pour nouilles / Nudelschüssel



REF	Ø mm	H mm	U
P22.971	173	76	12
P22.972	250	87	6

P2296 Bol para salsas / Sauce bowl / Bol pour sauces / Schüssel für Sossen



REF	Ø mm	H mm	U
P22.960	115	55	20

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



REF	mm	H mm	U
P22.940	234 x 147	25	12

P2293 Bandeja snacks o salsas / Snacks or sauce tray / Plateaux sauces / Schale für Snacks oder Sossen



P22.920



P22.930

REF	mm	H mm	U
P22.920	190 x 80	30	12
P22.930	92 x 69	31	24

MINI. WHITE



P22108 Platillo cuadrado / Squared bowl / Bol carré / Quadratisches Tellerchen



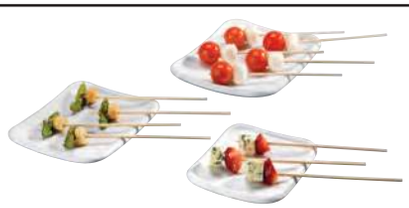
REF	mm	H mm	Lts	U
P22.108	100 x 100	33	0,10	24
P22.109	125 x 125	35	0,18	24

P22088 Platillo para huevo / Egg cup / Coquetier / Eierbecher



REF	mm	H mm	U
P22.088	115 x 115	20	24

P22104 Mini bandeja presentación / Mini square plate / Plateau miniature / Mini Buffettablett



REF	mm	H mm	U
P22.104	125 x 105	20	24
P22.105	140 x 130	20	24
P22.106	170 x 140	25	24

P867 Recipiente para salsas / Ramekin / Ramequin / Sossengefäss



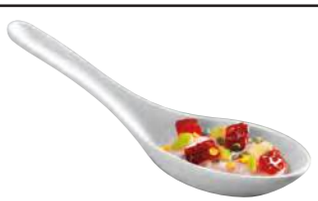
REF	ml	Ø mm	H mm	U
P867.030	30	50	23	12
P867.060	60	60	30	12
P867.090	90	70	35	12
P867.120	120	75	40	12

P22107 Platillo concha / Shell saucer / Soucoupe coquille / Muscheltellerchen



REF	mm	H mm	U
P22.107	155 x 115	20	24

P22110 Cuchara degustación / Party spoon / Cuillère amuse bouche / Verkostungslöffel



REF	mm	H mm	U
P22.110	145 x 45	50	60

P22890 Fuente rectangular / Small tray / Ravier rectangulaire / Rechteckiges Buffettablett



REF	mm	H mm	U
P22.890	130 x 90	20	24



Apilable / Stackable/ Empilable / Stapelbar



MINI. BLACK

N

P23841 Cacerola oval / Oval casserole / Casserole ovale / Ovale Kasserolle

P23.841



P23.840



REF	cm	L cm	H cm	U
P23.841	21 x 14	26,5	3,5	96
P23.840	12 x 8	15,5	3,5	96

P23836 Mini cacerola redonda / Mini round casserole / Mini cocotte ronde / Runder Minikasserolle



REF	Ø cm	L cm	H cm	U
P23.836	14,5	19	3,5	96
P23.835	11,5	15	3,5	96

P23830 Mini parrilla con asas / Mini hot plate with handles /Mini grill avec poignées / Mini Bratplatte mit Griffen



REF	cm	L cm	H cm	U
P23.830	26 x 16	32	2,0	96

P23824 Mini sartén cuadrada / Mini squared fry pan / Mini poêle carrée / Quadratische Minibratpfanne



REF	cm	L cm	H cm	U
P23.824	12,5 x 10,5	16	2,0	96

P23825 Mini sartén redonda / Mini round fry pan / Mini poêle ronde / Runder Minibratpfanne



REF	Ø cm	L cm	H cm	U
P23.825	11	16	3,0	96



MEDITERRANEAN

N



P22725 Plato / Dish / Assiette / Teller



REF	Ø cm	H cm	U
P22.720	22,0	2,0	1
P22.725	27,0	2,0	1

P22726 Plato hondo / Deep dish / Assiette creuse / Tief Teller



REF	Ø cm	H cm	U
P22.726	20,0	3,5	1

P22727 Fuente rectangular / Oblong plate / Plateau rectangulaire / Quadratische Schale



REF	cm	H cm	U
P22.727	20,0 x 14,5	4,5	1
P22.728	23,0 x 17,5	4,5	1
P22.729	27,0 x 20,0	4,5	1

P22758 Bol redondo / Round bowl / Bol rond / Runde Schüssel



REF	Ø cm	H cm	U
P22.758	12,5	7,0	1

P22759 Vaso / Glass / Verre / Becher



REF	Ø cm	H cm	U
P22.759	8,0	9,5	1

N



P22830 Plato presentación / Serving plate / Assiette présentation / Präsentierteller-Teller



Amarillo / Yellow / Jaune / Gelb

REF	Ø cm	H cm	U
P22.830	22	2,5	1
P22.833	28	2,5	1

P22834 Plato presentación / Serving plate / Assiette présentation / Präsentierteller-Teller



Gris / Grey / Gris / Grau

REF	Ø cm	H cm	U
P22.834	22	2,5	1
P22.835	28	2,5	1

P22838 Plato presentación / Serving plate / Assiette présentation / Präsentierteller-Teller



Naranja / Orange

REF	Ø cm	H cm	U
P22.838	22	2,5	1
P22.839	28	2,5	1

P22844 Plato presentación / Serving plate / Assiette présentation / Präsentierteller-Teller



Rojo / Red / Rouge / Rot

REF	Ø cm	H cm	U
P22.844	22	2,5	1
P22.845	28	2,5	1



P2211 Plato / Round dish / Assiette plate / Teller



REF	Ø mm	H mm	U
P22.111	160	23	12
P22.112	200	23	12
P22.113	230	23	6
P22.114	265	23	6

P22115 Plato sopa / Soup plate / Assiette à soupe / Suppenteller



REF	Ø mm	H mm	U
P22.115	240	37	6

P22116 Bol grande / Big salad bowl / Saladier grand / Grosse Schüssel



REF	Ø mm	H mm	U
P22.116	190	50	6

P22182 Plato oval / Oval dish / Assiette ovale / Ovaler Teller



REF	mm	H mm	U
P22.182	243 x 182	21	6
P22.183	305 x 232	25	6
P22.184	342 x 268	27	6

P22160 Vasija 1l / 1l crock / Cruche 1l / Gefäss 1l



REF	Ø mm	H mm	U
P22.160	130	105	6

P22097 Panera redonda y oval / Round and oval bread basket / Corbeille à pain ronde et ovale / Runder und ovaler Brotkorb



Ref. 22097



Ref. 22098

REF	mm	H mm	U
P22.097	Ø 240	70	6
P22.098	275 x 210	70	6

P2225 Bol cereales encastable / Stackable bowl / Bol empilable / Stapelbare Müslischüssel



REF	Ø mm	H mm	U
P22.250	120	45	12
P22.251	140	55	12

P22117 Bol pequeño / Small salad bowl / Saladier petit / Kleine Schüssel



REF	Ø mm	H mm	U
P22.117	140	60	12

P22178 Taza / Cup / Tasse / Tasse Plato / Plate / Assiette / Unterteller



	REF	Size	Ø mm	H mm	Lts	U
TAZA / CUP / TASSE / TASSE	P22.178	S	70	48	0,10	12
	P22.180	L	98	65	0,25	12
PLATO / PLATE / ASSIETTE / UNTERTELLER	P22.179	S	103			12
	P22.181	L	144			12

P22118 Taza apilable / Stackable mug / Tasse empilable / Stapelbare Tasse



REF	Ø mm	H mm	Lts	U
P22.118	75	100	0,30	6

P22033 Cuchara perforada / Slotted spoon / Cuillère ajourée / Gelochter Löffel



REF	L mm	U
P22.033	300	24

P22034 Cacillo / Soup ladle / Louche / Schöpflöffel



REF	L mm	Lts	U
P22.034	170	0,08	24

P22030 Cenicero redondo con tapa. Negro / Windproof ashtray round with lid. Black / Cendrier pour l'exterieur avec couvercle. Noir / Runder Aschenbecher mit Deckel. Schwarz



REF	Ø cm	H cm	U
P22.030	14,5	6,0	6

P22031 Cenicero redondo. Negro / Round dinner ashtray. Black / Cendrier rond. Noir / Runder Aschenbecher. Schwarz



REF	Ø cm	H cm	U
P22.031	10	5,0	12

P22185 Cenicero cónico melamina. Negro / Conical melamine ashtray. Black / Cendrier conique. Noir / Konischer Aschenbecher. Schwarz



REF	Ø cm	H cm	U
P22.185	10	2,7	24



ESPAÑOL

Carro self-service de acero inoxidable para bandejas de ancho 365 mm hasta 420 mm.
Posiblidad de incorporar plafones laterales composite-aluminio. Para más información ver en página 212

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 212

FRANÇAIS

Chariot self-service en acier inoxydable pour plateaux de 365 mm à 420 mm. Disponible aussi avec deux panneaux latéraux en composite-aluminium. Pour plus de renseignements veuillez consulter page 212

DEUTSCH

Selbstbedienungswagen aus rostfreiem Stahl für Tabletts der Breite 365 mm bis 420 mm.
Das Einsetzen von seitlichen ALUMINIUM-COMPOSIT Wänden ist möglich. Mehr Informationen auf seite 212

P8074 Carro porta - cubiertos y bandejas / Trays and cutlery dispenser trolley / Chariot porte plateaux couverts / Besteck - und Tablettwagen



REF	mm	U
P80.740	810 x 570 x 1.065	1

No incluye cubetas GN 1/3 ni bandejas.
Without 1/3 GN containers and trays.
Bacs GN 1/3 et plateaux pas inclus.
Behälter GN 1/3 und Tabletts nicht inklusive.

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte fragen Sie nach dem Preis.

P8610 Bandeja fast - food fibra de vidrio / Fiberglass fast - food tray / Plateau fast food fibre de verre / Fiberglas fast - food Tablett



REF	mm	U
P861.045	455 x 355	12
P861.053	530 x 325	12

Color gris / Grey color / Couleur gris /Farbe grau.

86100 Bandejas de polipropileno para comida rápida / Polypropylene Fast Food Trays / Plateaux de restauration rapide en polypropylene / Polypropylen - Imbisstabletts

NSF

+ 86 °C

Reciclable/
Recyclable/
Recyclable/
Recyclingfähig



REF		cm	U
86100		25,4 x 35,6	24
86101		25,4 x 35,6	24
86103		25,4 x 35,6	24
86104		25,4 x 35,6	24
86105		25,4 x 35,6	24
86106		25,4 x 35,6	24
86107		25,4 x 35,6	24
86108		25,4 x 35,6	24
86109		25,4 x 35,6	24
86110		30,5 x 40,6	24
86111		30,5 x 40,6	24
86113		30,5 x 40,6	24
86114		30,5 x 40,6	24
86115		30,5 x 40,6	24
86116		30,5 x 40,6	24
86117		30,5 x 40,6	24
86118		30,5 x 40,6	24
86119		30,5 x 40,6	24
86120		35,6 x 45,7	12
86121		35,6 x 45,7	12
86123		35,6 x 45,7	12
86124		35,6 x 45,7	12
86125		35,6 x 45,7	12
86126		35,6 x 45,7	12
86127		35,6 x 45,7	12
86128		35,6 x 45,7	12
86129		35,6 x 45,7	12

El borde grueso reforzado con acanalados en las esquinas añade resistencia a los impactos. Cuatro cuñas de apilado para secar rápidamente y evitar que se peguen entre sí. Acabado texturizado entretejido semibrillante que aporta una superficie menos resbaladiza.

Thick reinforced rim with corner ribs add impact strength. Four stacking lugs speed drying and prevent sticking. Semi-gloss, weave-grain textured finish provides a reduced-slip surface.

Rebord renforcé épais avec nervures aux angles pour accroître la résistance aux chocs. Les quatre cales d'empilage accélèrent le séchage et empêchent les plateaux de coller entre eux. La texture tissée semi-brillante donne une surface moins glissante.

Dicker, verstärkter Rand mit Eckenrippen verbessert die Schlagfestigkeit. Vier Stapelnasen beschleunigen das Trocknen und verhindern ein Aneinanderhaften der Tabletts. Texturierte Maserung erzeugt eine rutschbeständige Oberfläche.

P8070

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



Compatible: REF. P900.000

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

REF	mm	U
P80.700	526 x 510 x 328	1

P8071

**Soporte doble para bandejas porta - cubiertos /
Double counter - top cutlery dispenser /
Support double porte - couverts /
Doppelständer für Besteckkasten**



Compatible: REF. P900.000

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

REF	mm	U
P80.710	526 x 510 x 580	1

P8072

**Soporte para 4 cubetas GN 1/3 /
Counter - top dispenser for 4 GN containers 1/3 /
Support pour 4 bacs GN 1/3 /
Ständer für 4 Behälter GN 1/3**



No incluyen cubetas GN / GN containers not included /
Bacs GN non inclus / GN Behälter nicht inklusive

REF	mm	U
P80.720	738 x 310 x 430	1

P8073

**Soporte para 8 cubetas GN 1/3 /
Counter - top dispenser for 8 GN containers 1/3 /
Support pour 8 bacs GN 1/3 /
Ständer für 8 Behälter GN 1/3**



No incluyen cubetas GN / GN containers not included /
Bacs GN non inclus / GN Behälter nicht inklusive

REF	mm	U
P80.730	738 x 465 x 600	1

P900

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



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

REF	mm	U
P900.000	530 x 325 x 100	1

P340

**Bandeja auto - servicio acero inox /
St/steel self - service tray /
Plateau self - service acier inox /
Selbstbedienungstablett rostfreier Stahl**



6 Compartimentos / 6 Compartments /
6 Compartiments / 6 Unterleilungen

REF	mm	H mm	U
P340.000	460 x 285	20	1

P919 Bandeja isotérmica / Isothermal tray / Plateau Isotherme / Isothermisches Tablett



REF	mm	U
P919.000	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.
Fabriqué en polypropilène avec interieur de polyurètane sans CFC.
Hergestellt aus Polypropylen mit Innenisolierung aus Polyurethan. Ohne CFC.

Adaptado para plato llano, hondo, bol, fuente rectangular en policarbonato, porcelana o melamina.
Suitable for flat plate, soup plate, bowl, salad bowl on policarbonate, chinaware or melamine.
Apte pour assiettes plates, à soupe, bols, raviers, soit en polycarbonate, porcelaine ou melamine.
Geeignet für flache und tiefe Teller, Schüssel, rechteckige Schale aus Polycarbonat, Porzellan oder Melamin.

Complementos no incluidos / Complements not included /
Compléments non-inclus / Zubehör nicht inklusive

P920

Platos policarbonato / Polycarbonate plates / Assiettes en polycarbonate / Polycarbonat Teller



Ref. 920.001

REF	Tipo / Type	Ø mm	H mm	U
P920.001	Llano / Flat / Plat / Flach	206	29	1
P920.002	Hondo / Soup / À soupe / Tief	185	45	1
P920.003	Desayuno / Breakfast / Petit déjeuner / Frühstück	175	25	1

Apto para lavavajillas y microondas /
Dishwasher and microwave safe /
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes /
Geeignet für Spülmaschinen und Mikrowellen

P921

Bol doble pared policarbonato con tapa / Double wall polycarbonate bowl with lid / Bol polycarbonate double paroi avec couvercle / Doppelwändige Schüssel aus Polycarbonat mit Deckel



REF	Ø mm	H mm	Lts	U
P921.001	125	68	0,45	1

Apto para lavavajillas y microondas /
Dishwasher and microwave safe /
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes /
Geeignet für Spülmaschinen und Mikrowellen

P922 Fuente rectangular policarbonato / Polycarbonate rectangular bowl / Ravier rectangulaire en polycarbonate / Rechteckige Schale aus Polycarbonat



REF	mm	H mm	Lts	U
P922.000	95 x 138	45	0,25	1
P922.100*	96 x 139	24		1

Apto para lavavajillas y microondas /
Dishwasher and microwave safe /
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes /
Geeignet für Spülmaschinen und Mikrowellen

*Tapa rígida /
*Rigid lid /
*Couvercle rigide /
*Harter Deckel

P923 Taza desayuno policarbonato / Polycarbonate breakfast cup / Tasse dessert polycarbonate / Frühstückstasse aus Polycarbonat



REF	mm	H mm	Lts	U
P923.000	94	68	0,325	1
P923.001*	100			1

Apto para lavavajillas y microondas /
Dishwasher and microwave safe /
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes /
Geeignet für Spülmaschinen und Mikrowellen

*Tapa /
*Lid /
*Couvercle /
*Deckel

P924 Vaso policarbonato / Polycarbonate glass / Verre en polycarbonate / Polycarbonat Becher



REF	Color / Couleur	Ø mm	H mm	Lts	U
P924.001		70	102	0,25	1
P924.002		70	70	0,17	1
P924.002A		70	70	0,17	1
P924.002R		70	70	0,17	1
P924.002V		70	70	0,17	1

- 30 ºC
+ 130 ºC

Apto para lavavajillas / Dishwasher safe
Utilisable au lave-vaisselle / Spülmaschinengeeignet

P925 Carro transporte bandejas / Tray transport trolley / Chariot transport plateaux / Transportwagen

REF	MEDIDA GUÍAS MM / SIZE OF RAILS MM / DIMENSIONS GLISSIÈRES MM / GRÖSSE DER EINSCHÜBE	Nº GUÍAS / NR. OF LEVELS / NUM. NIVEAUX / NR. EINSCHÜBE	MEDIDAS TOTALES MM / TOTAL SIZES MM / MESURES TOTALES MM / GESAMTGRÖSSE	DISTANCIA ENTRE GUÍAS / DISTANCE BETWEEN LEVELS / ESPACE ENTRE NIVEAUX / ABSTAND DER EINSCHÜBE	U
P925.001	550 x 375	10	620 x 500 x 1520	120 mm	1
P925.002	550 x 375	20	620 x 920 x 1520	120 mm	1

Carro fabricado en acero inoxidable y guías de plástico. Ideal para el transporte de bandejas de distintas medidas, gracias al diseño especial de sus guías. Ruedas giratorias insonoras de Ø 125 mm.

Trolley made of St/Steel and plastic rails. Perfect for many different size trays transport thanks to the special rail design. Soundproof revolving castors Ø 125 mm.

Chariot fabriqué en acier inoxydable et glissières en plastique. Idéal pour le transport des plateaux de différentes mesures, grâce au design spécial des glissières. Roulettes insonores de Ø 125 mm.

Wagen hergestellt aus rostfreiem Stahl mit Plastikeinschüben. Ideal für den Transport von Tabletts verschiedener Grössen, dank seinem speziellen Design der Einschübe. Geräuschlose drehbare Räder Ø 125 mm.

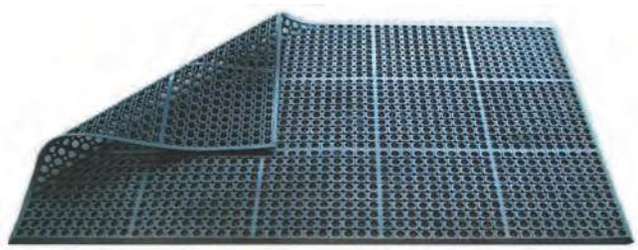


Ref. P925.001



Ref. P925.002

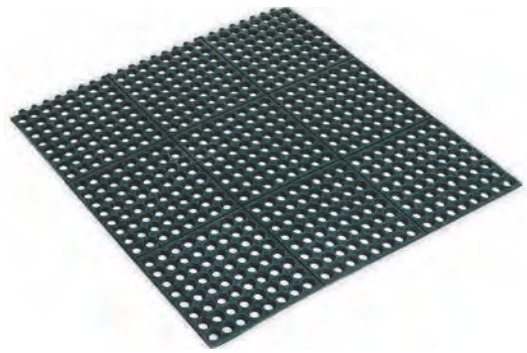
P26000 Alfombra / Mat / Tapis / Matte



REF	cm	U
P26.000	90 x 150 x 1,20	1

REACH COMPLIANT

P26001 Alfombra / Mat / Tapis / Matte



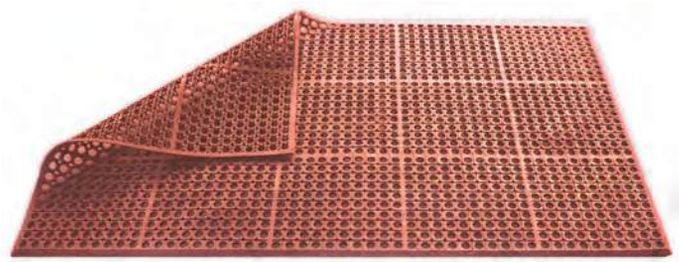
REF	cm	U
P26.001	90 x 90 x 1,20	1

REACH COMPLIANT

Estas alfombras se pueden conectar unas con otras formando mayores superfícies.
You can connect these mats forming bigger surfaces.
Avec système de liaison pour composer une surface plus grande.
Für grössere Flächen kann man diese Matten mit anderen verbinden.



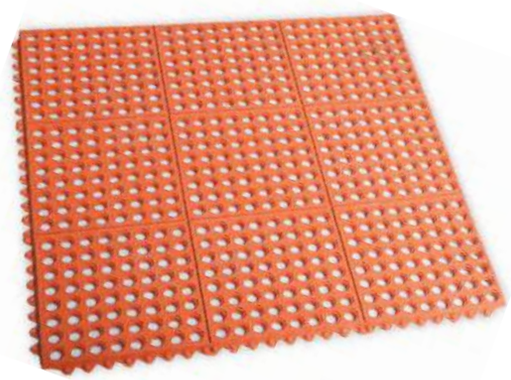
P26002 Alfombra / Mat / Tapis / Matte



REF	cm	U
P26.002	90 x 150 x 1,20	1

Resistente al aceite.
Oil resistant.
Résistant à l'huile.
Resistent gegen Öl.

P26003 Alfombra / Mat / Tapis / Matten



REF	cm	U
P26.003	90 x 90 x 1,20	1

Estas alfombras se pueden conectar unas con otras formando mayores superfícies.
You can connect these mats forming bigger surfaces.
Avec système de liaison pour composer une surface plus grande.
Für grössere Flächen kann man diese Matten mit anderen verbinden.

Resistente al aceite.
Oil resistant.
Résistant à l'huile.
Resistent gegen Öl.



P19100 / P19101 / P19113

**Poste separación acero inoxidable / St/Steel barrier /
Poteau acier inoxydable / Seperationspfosten rostfreier Stahl**



REF	H cm	Kg	U
P19.100	95	10,5	1
P19.101	100	10,5	1
P19.113*	100	8,0	1

Ref. P19.100 : Pulido brillante / Mirror Polished /
Polissage brillant / Glänzend poliert

Ref. P19.101 : Baño dorado / Golden coated /
Doré / Goldbeschichtet

*Poste separación aspecto madera /
*Barrier. Wooden looking /
*Poteau aspect bois /
*Seperationspfosten Holzlook

Cordón no incluido
Belt not included
Cordon non inclus
Seil nicht inklusive

P19102

**Poste separación con cinta roja retráctil / Barrier with red retractable belt system /
Poteau dérouleur à sangle rouge / Seperationspfosten mit einziehbarem rotem Band**

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL



REF	H cm	L cm	Kg	U
P19.102	96	210	8	1

Cabezal fijo.
Fix Head.
Tête fixe.
Fester Kopf.

P19114

**Poste con cinta retráctil. Brillante / Barrier with retractable belt. Mirror polished /
Poteau dérouleur à sangle. Brillant / Pfosten mit einziehbarem rotem Band. Glänzend**

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL



REF	Color/Couleur	H cm	L cm	Kg	U
P19.114N	Negro / Black / Noir / Schwarz	94	200	9	1
P19.114A	Azul / Blue / Bleu / Blau	94	200	9	1
P19.114R	Rojo / Red / Rouge / Rot	94	200	9	1

Cabezal removible.
Detachable head.
Tête amovible.
Kopf abnehmbar.

P19115 Recambio cabezal poste / Spare head for barrier / Rechange de sangle / Ersatzkopf für Pfosten



REF	Color/Couleur	L cm	U
P19.115-N	Negro / Black / Noir / Schwarz	200	1
P19.115-A	Azul / Blue / Bleu / Blau	200	1
P19.115-R	Rojo / Red / Rouge / Rot	200	1

Para poste ref. P19.114
For barrier ref. P19.114
Pour poteau réf. P19.114
Für Pfosten Art. P19.114

P19116 Panel información / Information sign / Panneau information / Informationsschild



REF	cm	U
P19.116	21,8 x 32	1

Para ref. / For ref / Pour ref / Für Art. :
P19.114

P19105 / P19107 / P19103 Cordón con ganchos cromados / Belt with chromium-plated ends / Cordon à crochets chromés / Seil mit verchromten Haken



P19.107 P19.103

REF	Color/Couleur	L cm	U
P19.105	Burdeos / Burgundy / Bordeaux / Bordeauxrot	150	1
P19.107	Azul / Blue /Bleu / Blau	150	1
P19.103	Bronce / Plaited Bronze / Bronze / Bronze	150	1

P19106 / P19108 / P19104 Cordón con ganchos dorados / Belt with golden ends / Cordon à crochets dorés / Seil mit vergoldeten Haken



P19.106 P19.104

REF	Color/Couleur	L cm	U
P19.106	Burdeos / Burgundy / Bordeaux / Bordeauxrot	150	1
P19.104	Bronce / Plaited Bronze / Bronze / Bronze	150	1

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 designed for using water based chalkmarkers.

FRANÇAIS

Fabriqués avec un matériel plastique spécial anti-rayures. Cadres en bois massif. Résistants à la pluie et
au soleil. Tableaux spécialement conçus pour l'utilisation des craies ou marqueurs avec base À eau.

DEUTSCH

Hergestellt aus einem speziellem Plastik, welches nicht verkratzt. Rahmen aus Holz resistent gegen Wasser
und Sonne. Spezielles tafeldesign für den gebrauch von Kreide und Filzstiften.

P21000 / P21001 Caballete - Duo



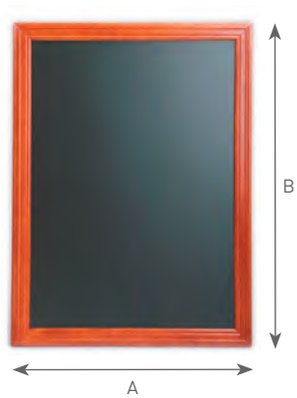
REF	A cm	B cm	U
P21.000	75	135	1
P21.001	55	85	1

P21003 Caballete - Uno



REF	A cm	B cm	U
P21.003	55	85	1

P2100 Universal



REF	A cm	B cm	U
P21.004	40	50	1
P21.005	50	60	1
P21.006	60	80	1
P21.007	70	90	1
P21.008	80	100	1

P21013 / P21014 Curva



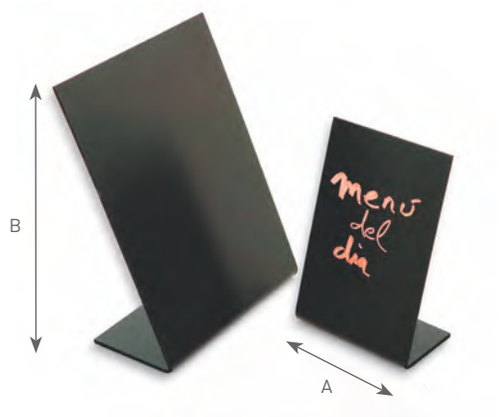
REF	A cm	B cm	U
P21.013	50	80	1

P2101 Lucky



REF	A cm	B cm	U
P21.015	10	15	1
P21.016	15	21	1
P21.017	21	30	1

P2102 Basic



REF	A cm	B cm	U
P21.027	10	15	1
P21.028	15	23	1
P21.029	21	31	1

P21020-26 Marcadores tiza fluorescentes, grueso 2 - 6 mm / Fluorescent Chalkmarkers widths, 2 - 6 mm / Marqueurs fluorescents épaisseur, 2 - 6 mm / Fluoreszierende Kreidemarker, Breite 2 - 6 mm



REF	Color/Couleur	U
P21.020	Blanco / White / Blanc / Weiss	1
P21.023	Amarillo / Yellow / Jaune / Gelb	1
P21.025	Naranja / Orange / Orange / Orange	

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 / Resistent gegen Regen. Einfach zu löschen mit einem feuchten Tuch



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

6.1 HELADERÍA /
ICE-CREAM UTENSILS /
UTENSILES POUR GLACE/
ZUBEHÖR FÜR EISCREME 334

6.2 UTENSILIOS DE PASTELERÍA /
PASTRY UTENSILS /
USTENSILES DE PÂTISSERIE /
PATISSERIEZUBEHÖR 338

6.3 MOLDES ANTIADHERENTES /
NON-STICK MOULDS /
MOULES ANTI-ADHÉSIFS /
ANTIHAFT BACKFORMEN 352

6.4 CORTAPASTAS /
PASTRY CUTTER /
DÉCOUPOIRS /
TEIGSCHNEIDER 356

6.5 MOLDES ACERO INOXIDABLE /
ST/STEEL PASTRY MOULDS /
MOULES EN ACIER INOX /
BACKFORMEN ROSTFREIER STAHL 357

6.6 MANGAS Y BOQUILLAS /
BAGS AND TUBES /
POCHES ET DOUILLES /
SPRITZBEUTEL UND TÜLLEN 361

6.7 MOLDES SILICONA /
SILICONE MOULDS /
MOULES SILICONE /
SILIKONBACKFORMEN 366

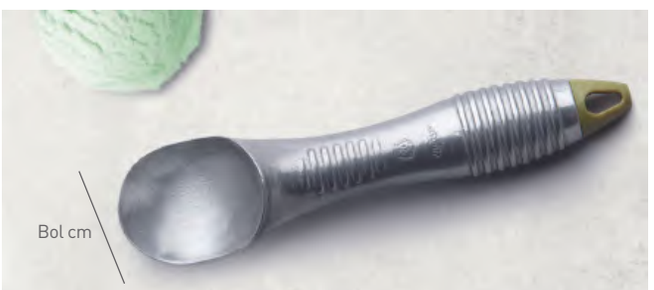
6.8 MOLDES FLEXIPAN /
FLEXIPAN MOULDS /
MOULES FLEXIPAN /
FLEXIPANBACKFORMEN 372



47274 Racionador helado / Ice cream scoop / Cuillère à glace / Eiskungelportionierer



REF	COLOR	TAMAÑO / SIZE	BOL cm	L cm	Mlts	U
47274		8	5,4	19,5	118,3	12
47275		10	5,2	19,5	88,7	12
47276		12	4,8	19,5	73,9	12
47277		16	4,4	19,0	59,1	12
47278		20	4,1	19,5	44,4	12
47279		24	3,7	19,0	29,6	12



VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN

MÁQUINA PROFESIONAL PARA HACER CONOS DE GALLETA /

PROFESSIONAL MACHINE FOR MAKING WAFFLE CONES /

MACHINE PROFESSIONNELLE POUR FAIRE DES CÔNES EN BISCUIT /

GEWERBLICHE MASCHINE ZUR HERSTELLUNG VON WAFFELTÜTEN

P. 277



47245 Racionador helado / Squeeze dishers / Cuillères de service à presser / Eisportionierer



REF	FORMA	cm	Mlts	U
47245	△	4,5 x 4,8	37	10
47247	□	5,6 x 4,1	37	10
47248	⌓	3 x 5,6	37	10



47169 Racionador ovalado / Oval squeeze disher / Doseur à presser oval / Ovale Eisportionierer



REF	TAMAÑO / SIZE	cm	Mlts	U
47169	14	7 x 5,5	68	10
47170	20	6,3 x 4,8	46	10
47171	24	5,8 x 4,6	38	10
47172	30	5,3 x 4,1	28	10
47200	40	5 x 3,6	22,2	10

47150 Racionador helado / Round Squeeze Disher / Doseur à presser ronde / Runde Eisportionierer



REF	TAMAÑO / SIZE	Ø cm	L cm	Mlts	U
T7206	6	7,90	23,2	157,6	12
47150	8	6,70	23,2	118,3	12
47151	10	6,50	22,5	92,4	12
47152	12	6,20	22,5	81,3	12
47153	16	5,60	21,6	59,1	12
47154	20	5,20	21,6	44,4	12
47155	24	4,90	21,0	40,7	12
47156	30	4,80	21,0	37	12
47157	40	4,10	20,3	25,9	12
47158	50	3,80	20,0	18,5	12
47159	60	3,50	19,7	16,6	12
47160	70	3,30	19,7	14,3	12
47161	100	2,90	19,1	11,1	12

P331 Racionador de helado / Ice cream scoop / Cuillère à glace / Eiskugelportionierer



REF	Ø mm	Mlts	U
P331.039	39	15	12
P331.044	44	22	12
P331.050	50	32	12
P331.056	56	46	12
P331.059	59	54	12
P331.066	66	75	12
P331.070	70	90	12

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



INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

*METACRILATO / METHACRYLATE /
MÉTHACRYLATE / METAAKRYLAT

REF	COLOR / COLOUR / COLEUR FARBE	L cm	U
P908.000	Blanca / White / Blanc / Weiss	26	1
P908.001*	Transparente / Clear / Trasparente / Tramsparent	26	1
P908.002	Roja / Red / Rouge / Rot	26	1
P908.003	Azul / Blue / Bleu / Blau	26	1
P908.004	Amarilla / Yellow / Jaune / Gelb	26	1

P332 Copa helado / Ice cream cup / Coupe à glace / Eisschale

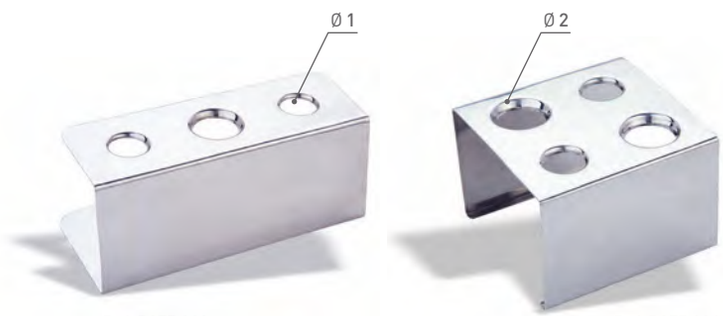


P332.095

P332.010

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P332.095	9,5	8,5	0,15	1
P332.010	10,5	6,0	0,17	12

P875 Soporte para cucuruchos / Cornet stand / Support pour cornets / Eiswaffelständer



Ref. P875.003

Ref. P875.004

REF	Ø cm	U
P875.003	21 x 7 x 8,5	1
P875.004	12 x 12 x 7,5	1

Ø 1 25 mm
Ø 2 32 mm

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN

GELATO 5K CREA SC

LA MANTECADORA MÁS COMPACTA TOTALMENTE AUTOMÁTICA /
THE MOST COMPACT COMPLETELY AUTOMATIC ICE-CREAM MAKER /
LA TURBINE À GLACE LA PLUS COMPACTE TOTALEMENT AUTOMATIQUE /
DIE KOMPAKTESTE VOLLAUTOMATISCHE EISMASCHINE

P. 238



P914 360 x 165 mm

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	mm	H mm	Lts	U
P914.080	360 x 165	80	3,4	10
P914.120	360 x 165	120	5	10
P914.150	360 x 165	150	7	10

P915 360 x 250 mm

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	mm	H mm	Lts	U
P915.080	360 x 250	80	5,4	10
P915.150	360 x 250	150	11	10

P9161 360 x 165 mm



Policarbonato.
Polycarbonate.
Polycarbonate.
Polycarbonat.

REF	mm	H mm	Lts	U
P916.120	360 x 165	120	5	10

P917 360 x 250 mm



Policarbonato.
Polycarbonate.
Polycarbonate.
Polycarbonat.

REF	mm	H mm	Lts	U
P917.080	360 x 250	80	3,4	10

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



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

REF	mm	U
P916.000	360 x 165	10

P918 Lava - racionador acero inoxidable / St/steel scoop - washer / Rince - cuillères acier inoxydable / Eisportioniererspüle rostfreier Stahl



REF	mm	U
P918.000	375 x 195 x 270	1

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. 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.

3. MOLDES DE SILICONA:
Flexibles y antiadherentes. Fácil de desmoldar y limpiar. Cumplen las NORMAS DE USO ALIMENTARIO HACCP

4. 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 ºC) o en congelación (-40 ºC).

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 PFTE to guarantee the best possible resistance to abrasion, excellent non-stick characteristics. Very easy to clean and long lasting.

2. 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.

3. SILICON MOULDS:
Flexible and non-stick. Easy removal and easy to clean. Suitable for food contact as per INTERNATIONAL REGULATIONS HACCP.

4. 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 ºC) or freeze
(-40 ºC) the most sweet and savoury products.



PÂTISSERIE

FRANÇAIS

PUJADAS propose un large éventail de MOULES, CERCLES et FORMES TRÈS ROBUSTES, fabriqués AVEC DIFFÉRENTS matériaux d'une qualité maximale pour permettre au professionnel de réaliser des créations de pâtisserie les plus sophistiquées. PUJADAS propose également de nombreux ARTICLES COMPLEMENTAIRES particuliers à la pâtisserie pour permettre au pâtissier de mener à terme ses tâches de création dans les meilleures conditions possibles

1. MOULES ANTI-ADHÉSIFS:
Moules de qualité professionelle. 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 ACIER INOX:
Pour ses CARACTERISTIQUES HYGIENIQUES, l'acier inoxydable est devenu un matériel important en pâtisserie. Nous vous présentons ici une gamme très complète de moules et formes.

3. MOULES EN SILICONE:
Flexibles et anti-adhésifs. Rapide et facile démoulage. Minimum d'entretien. Ces moules sont conformes au contact alimentaire selon les NORMES INTERNATIONALES CERTIFIES HACCP.

4. MOULES FLEXIPAN®
Le Flexipan® est une combinaison de tissues de verre et silicones adéquats pour l'utilisation alimentaire.

Le Flexipan® permet d'effectuer tous types de préparations sucrées ou salées, en cuisson (+ 280 ºC) ou en congélation (-40 ºC).

PATISSERIE

DEUTSCH

Pujadas bietet eine grosse Anzahl von Schablonen, Ringen und Formen von aussergewöhnlicher Festigkeit aus verschiedenen Materialien höchster Qualität an.
Ideal für jeden Profi, der die höchstentwickelten Nachspeisen kreiren möchte.

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

1. ANTIHAFTEND:
Rahmen professioneller Qualität. Doppelte Antihaftbeschichtung PFTE, welche die Höchste Resistenz gegen den Verschleiss Garantiert, excellente Antihaftung, Höchste Lebensdauer der Rahmen und einfachste Reinigung.

2. ROSTFREIER STAHL:
Aufgrund seiner hygienischen Eigenschaften hat der rostfreie Stahl auch seinen Platz in dem Sektor der Konditorei eingenommen. Hier präsentieren wir Ihnen Verschiedene Serien von Ringen und Formen.

3. SILIKONRAHMEN:
Flexibel und Antihaftend. Einfach vom Rahmen zu lösen und zu reinigen. Erfüllen die Normen für die Lebensmittelverarbeitung entsprechend HACCP.

4. FORMEN FLEXIPAN®
Flexipan® ist eine Kombination aus Fiberglas und Silikon angepasst an die Lebensmittelverarbeitung.

Flexipan® erlaubt es jedwedige Art der Vorbereitung von Nachspeisen zu realisieren, Sowohl Backen (+280 ºC) als auch einfrieren (-40 ºC).



P304 Cazo bombeado / Conical saucepan / Casserole bombée / Kugelförmige Stielkasserole

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P304.016	16	7,5	1,00	1
P304.018	18	8,0	1,70	1
P304.020	20	10,0	2,50	1
P304.022	22	11,5	3,70	1
P304.024	24	12,0	4,50	1

P3070 Caldero fondo plano / Boiler / Bassine à fond plat / Kessel ebener Boden

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P307.020	20	10,5	2,20	1
P307.025	25	11,5	3,50	1
P307.030	30	14,0	6,00	1
P307.035	35	14,5	8,50	1
P307.040	40	16,5	13,00	1
P307.045	45	17,5	20,00	1
P307.050	50	20,0	25,00	1
P307.060	60	22,5	45,00	1
P307.070	70	24,5	65,00	1

P3072 Caldero con fondo difusor / boiler with sandwich bottom / Bassine à fond plat avec fond thermo-diffuseur / Kessel mit Sandwichboden

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P307.230	30	14,2	6,00	1
P307.240	40	16,0	13,50	1





P3071 Caldero fondo bombeado / Conical boiler / Bassine à fond bombé / Kessel kugelförmiger Boden

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P307.125	25	13,0	3,80	1
P307.130	30	16,0	6,50	1
P307.140	40	19,0	13,00	1
P307.150	50	23,5	25,00	1

P306 Caldero timbal / Mixing boiler / Bol mixeur / Rührschüssel

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P306.035	35	18,0	10,00	1

P356 Fuente honda cónica / Kitchen bowl / Bassine pâtissière / Rührschüssel

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P356.016	16	5,5	0,65	1
P356.020	20	7,5	1,30	1
P356.024	24	8,5	2,10	1
P356.028	28	11,0	3,70	1
P356.032	32	12,5	6,00	1

Medidas exteriores / Outer sizes /
Dimensions extérieures / Aussenmasse

P107 Caldero fondo plano / Conical boiler / Bassine à fond plat / Kessel ebener Boden

ALUMINIO /
ALUMINIUM



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P107.060	60	23,5	45,00	1

P951 Librador de acero inox / St/steel scoop / Pelle à farine en acier inox / Mehlschaufel rostfreier Stahl



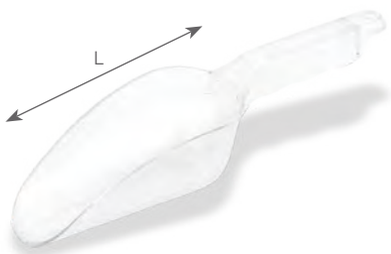
REF	L cm	Lts	U
P951.010	10	0,10	5
P951.015	15	0,40	5
P951.019	19	1,00	5
P951.024	24	1,70	5

P953 Librador aluminio / Aluminium scoop / Pelle à farine aluminium / Mehlschaufel Aluminium



REF	L cm	Lts	U
P953.001	11	0,15	12
P953.002	15	0,35	12
P953.003	18,5	0,71	12
P953.004	21,5	1,10	12
P953.005	25,5	1,71	12

P952 Librador policarbonato / Polycarbonate scoop / Pelle à farine polycarbonate / Mehlschaufel Polycarbonat



REF	L cm	Lts	U
P952.001	13	0,17	12
P952.002	15,5	0,35	12
P952.003	17,5	0,71	12

P316 Batidor (12 varillas) / Whisk (12 wires) / Fouet (12 fils) / Rührbesen (12 Drähte)

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



REF	L cm	U
P316.025	25	12
P316.030	30	12
P316.035	35	12
P316.040	40	12
P316.045	45	12
P316.050	50	12

P3161 Batidor (10 varillas) / Whisk (10 wires) / Fouet (10 fils) / Rührbesen (10 Drähte)

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



REF	L cm	U
P316.125	25	12
P316.130	30	12
P316.135	35	12
P316.140	40	12
P316.145	45	12
P316.150	50	12

P354 Batidor grueso (8 varillas) / Heavy whisk (8 wires) / Fouet épais (8 fils) / Rührbesen (8 Drähte)

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



REF	L cm	U
P354.025	25	12
P354.030	30	12
P354.035	35	12
P354.040	40	12
P354.045	45	12
P354.050	50	12

P959 Batidor mango abs antideslizante (8 varillas) / Whisk with anti-slip abs handle (8 wires) / Fouet avec poignée abs anti-crispation (8 fils) / Rührbesen Antirutschgriff ABS (7 Drähte)

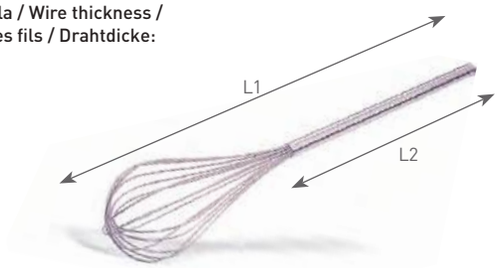
Grueso varilla / Wire thickness / Epaisseur des fils / Drahtdicke: 2 mm



REF	L cm	U
P959.025	25	12
P959.030	30	12
P959.035	35	12
P959.040	40	12
P959.045	45	12
P959.050	50	12

P393 Batidor gigante / Big whisk / Fouet à purée / Grosser Rührbesen

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



REF	L1 cm	L2 cm	U
P393.080	80	45	1
P393.100	100	65	1
P393.125	125	90	1

P3166 Batidor bolas / Ball whisk / Fouet à boules / Kugelrührbesen



REF	L cm	U
P316.630	30	1
P316.635	35	1
P316.640	40	1

P3165 Batidor rotatorio / Rotatory whisk / Fouet rotatif / Drehbarer Rührbesen



REF	L cm	U
P316.530	30	12

P398 Espátula de goma / Rubber spatula / Spatule en caoutchouc / Gummispachtel



REF	L cm	U
P398.024	23	24
P398.035	33	12
P398.042	41	12

P398290 Espátula estrecha goma / Narrow rubber spatula / Spatule étroite en caoutchouc / Gerade Gummispachtel

IDEA!

Perfecta para vaciar tarros / Perfect to empty small jars / Parfait pour vider des petits pots / Perfekt für das Leeren von schmalen Behältern



REF	PALA / PEEL / PELLE / SCHAUFEL cm	L cm	U
P398.290	8,8 x 3,3	25,5	24

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. Caoutchouc conforme au contact alimentaire. Utilisable au lave-vaiselle. Moulage spécial pour éviter la séparation de la gomme du manche.
Ergonomischer Griff. Gummi geeignet für die Lebensmittelverarbeitung. Spülmachinenfest. Spezieller Rahmen, der das Trennen von Gummi und Stiel vorsieht.

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



REF	PALA / PEEL / PELLE / SCHAUFEL cm	L cm	U
P398.125	9 x 6	25	24
P398.135	11 x 7	35	12
P398.140	11 x 7	40	12

Resistente hasta 260 ºC / Heat reasistance to 260 ºC / Résistante à 260 ºC / Hitzeresistent bis 260 ºC

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



REF	PALA / PEEL / PELLE / SCHAUFEL cm	L cm	U
P398.225	9 x 6	25	1
P398.235	11 x 7	35	1
P398.240	11 x 7	40	1

Resistente hasta 260 ºC / Heat reasistance to 260 ºC / Résistante à 260 ºC / Hitzeresistent bis 260 ºC

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

-5 ºC
+70 ºC



REF	Ø cm	U
P960.225*	25	1
P960.230*	30	1
P960.235**	35	1

*Poliestireno / Polyestyrene / Polyestyrène / Polystyroen
**Polietileno / Polyethylene / Polyéthylène / Polyethylen

P807 Rodillo para perforar pasta / Roller docker / Rouleau pour piquer pâtes / Stipprolle



REF	U
P807.000	1

P839 Rodillo perforar pasta / Roller docker / Rouleau pour piquer pâtes / Stipprolle



REF	U
P839.000	1

P840 Rodillo enrejado / Lattice cutting roller / Rouleau découpoir / Gitterschneiderolle



REF	U
P840.000	1

P842 Cortapastas doble. Liso y rizado / Double pastry cutter. Plain and serrated / Roulette à pâtes double. Unie et cannelée / Doppelter Teigschneider. Glatt und Gezackt



REF	U
P842.000	1

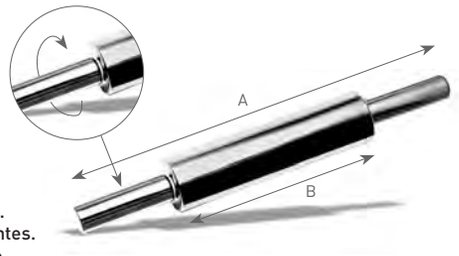
P805 Cortapastas extensible 7 ruedas / Extendable cutter roller 7 castors / Rouleau extensible 7 roulettes / Ausziebarer Teigschneider 7 Rollen



REF	U
P805.000	1

P801

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

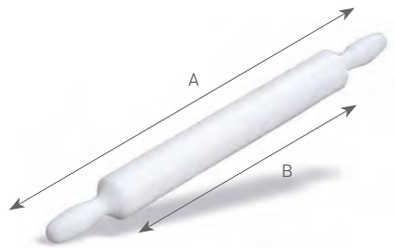


Asas giratorias.
Rolling handles.
Poignées roulantes.
Drehende Griffe.

REF	A cm	B cm	Ø cm	U
P801.040	40	20	5,1	3
P801.048	48	25	6,4	3

P802

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



REF	A cm	B cm	Ø cm	U
P802.000	60	40	4,8	1

P803

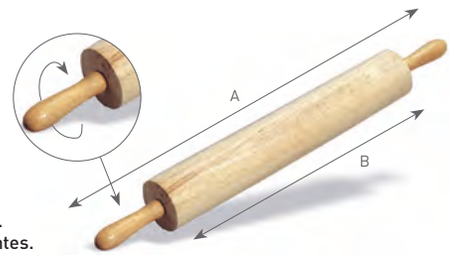
Rodillo polietileno sin asas / Polyethylene rolling Pin without handles / Rouleau en polyéthylène Sans poignées / Teigrolle Polyethylen ohne Griffen



REF	L cm	Ø cm	U
P803.000	50	4,8	1

P804

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

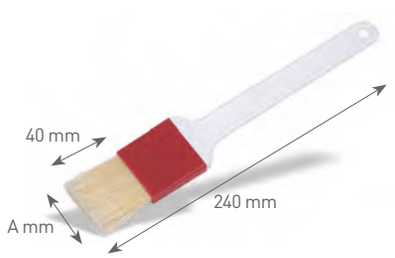


Asas giratorias.
Rolling handles.
Poignées roulantes.
Drehende Griffe.

REF	A cm	B cm	Ø cm	U
P804.000	67,5	45,5	7,7	1

P845

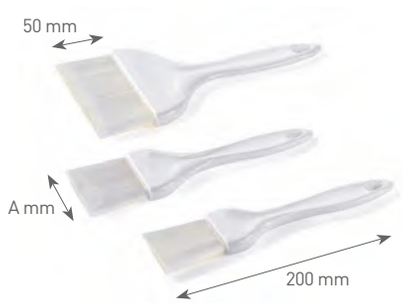
Pincel de polipropileno / Polypropylene brush / Pinceau en polypropylène / Pinsel Polypropylen



REF	A mm	U
P845.040	40	1
P845.050	50	1
P845.060	60	1
P845.075	75	1

P8451

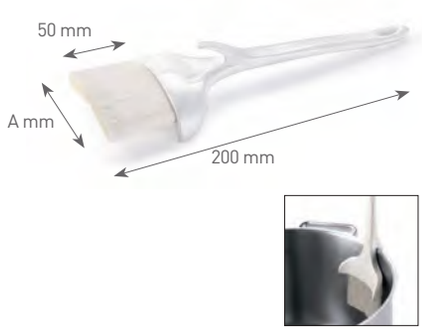
Cepillo plástico + cerdas nylon / Plastic brush + nylon bristle / Pinceau plastique + poils nylon / Plastikbürste + Nylonborsten



REF	A mm	U
P845.138	38	1
P845.155	55	1
P845.110	100	1

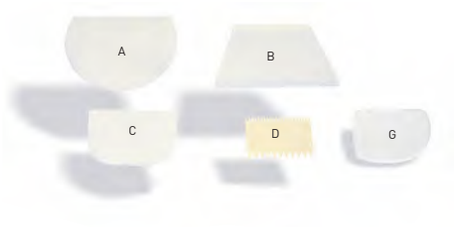
P8452

Cepillo cerdas nylon con soporte olla / Nylon bristles brush with hook for pot / Pinceau poils nylon avec support pot / Bürste Nylonborsten mit Topfhalterung



REF	A mm	U
P845.275	75	1

P836 Rasquetas de polipropileno / Polypropylene scrapers / Raclettes en polypropylène / Schaber aus Polypropylen



REF	mm	U
A P836.200	204 x 151	1
B P836.215	221 x 130	1
C P836.147	151 x 102	1
D P836.110	112 x 78	1
G P836.120	128 x 90	1

P808 Peine decorador / Decorating comb / Peigne à decor / Dekorationskamm



REF	cm	U
P808.000	11 x 8	1

P848 Marcador de tartas doble / Double cake divider / Séparateur de portions double / Doppelter Tortenschneider



REF	PORCIONES / PORTIONS / PORTIONEN	U
P848.008	8 / 12	1
P848.014	14 / 16	1

Polipropileno. Ø Total: 26,5 cm
Polypropylene.
Polypropylène.
Polypropylen.

P8725 Rasqueta mango ABS / Scraper ABS handle / Raclette manche ABS / Schaber ABS Griff



REF	cm	U
P872.500	21 x 14,5	1

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON /
VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN

UTENSILIOS / UTENSILS /
USTENSILES / ZUBEHÖR



P. 77



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

CE



Ref. P979.000

Llama super fuerte /
Super strong flame /
Flamme extra fort /
Super starke Flamme

REF	cm	U
P979.100	10 x 13,6	1
P979.200	13 x 17,5	1
P979.000	16,5 x 21	1

Duración: 120 min.
Lenght: 120 min.
Durée: 120 min.
Dauer: 120 min.

IDEA!

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



Ref. P979.100

Llama normal /
Standar flame /
Flamme normal /
Normale Flamme



Ref. P979.200

Llama fuerte /
Strong flame /
Fort flamme /
Starke Flamme

P991 Quemador eléctrico redondo / Round electric caramelizer / Fer à caraméliser électrique rond / Elektrischer runder Brenner

CE



REF	Ø cm	L cm	W	U
P991.010	8	34	400	1

P9911 Quemador eléctrico rectangular / Rectangular electric caramelizer / Fer à caraméliser électrique rectangulaire / Rechteckiger elektrischer Brenner

CE



REF	cm	L cm	W	U
P991.108	24 x 8	49,5	1200	1
P991.112	24 x 12	49,5	2000	1

P834 Tapa rectangular GN de policarbonato / GN polycarbonate rectangular lid / Couvercle rectangulaire GN en polycarbonate / Rechteckicker GN Deckel Polycarbonat



REF	mm	H mm	U
P834.000	530 x 325	100,0	1

P835 Campana GN de policarbonato / GN polycarbonate dome lid / Dôme de protection GN en polycarbonate / GN Haube Polycarbonat



REF	mm	H mm	U
P835.000	530 x 325	190,0	1

P837 Expositor de tartas de aluminio / Aluminium cake stand / Présentoir de tartes en aluminium / Tortenständer aus Aluminium



REF	Ø cm	U
P837.003	20 / 26 / 32	1
P837.005	20 / 26 / 32 / 40 / 45	1
P837.007	16 / 20 / 26 / 32 / 40 / 45 / 50	1

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



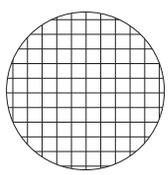
REF	Ø cm	H cm	U
P837.300	30	8,00	1

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

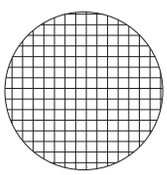
Detalle de las 6 mallas a escala real.
Detail of the 6 sieves at real scale.
Détail des 6 mailles à échelle réelle.
Detail der 6 Maschen in realer Skala.



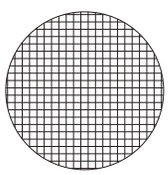
NUM.	LUZ DE MALLA / MESH SIZE / MAILLAGE / MASCHENWEITE mm
10	2,000
14	1,400
20	0,850
25	0,710
35	0,500
50	0,300



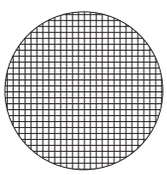
REF	Ø cm	Num	U
P350.230	30	10	6
P350.235	35	10	6



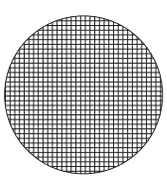
REF	Ø cm	Num	U
P350.330	30	14	6
P350.335	35	14	6



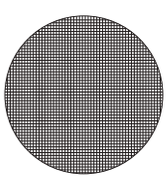
REF	Ø cm	Num	U
P350.426	26	20	6
P350.430	30	20	6
P350.435	35	20	6
P350.440	40	20	6



REF	Ø cm	Num	U
P350.530	30	25	6
P350.535	35	25	6



REF	Ø cm	Num	U
P350.630	30	35	6
P350.635	35	35	6



REF	Ø cm	Num	U
P350.730	30	50	6
P350.735	35	50	6

P830 Embudo dosificador / Confectionery funnel / Entonnoir doseur / Dosierungstrichter







REF	Lts	U
P830.001	1,00	1
P830.002	2,00	1

Boquilla recambio Ø 6 mm
Spare tube Ø 6 mm
Douille rechange Ø 6 mm
Austauschbare Öffnung Ø 6 mm

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN

P970
Soporte para embudo o chino / Stand for funnel or chinese colander / Support pour entonnoir ou chinois / Ständer für Trichter oder Sieb

P. 91



P830.003 Embudo dosificador económico / Economic confectionery funnel / Entonnoir doseur economique / Ökonomischer Dosierungstrichter



REF	Lts	U
P830.003*	1,00	1
P830.004**		1

*Boquilla de recambio Ø 6 mm.
Spare tube Ø 6 mm.
Douille de rechange Ø 6 mm.
Austauschbare Öffnung Ø 6 mm.

** Soporte embudo. Se vende por separado.
Stand for funnel. Sell separately.
Support pour entonnoir. Vendu séparément.
Trichterständer. Separater Verkauf.

P830.005 Embudo dosificador básico con soporte / Basic confectionery funnel with stand / Entonnoir doseur de base avec support / Basisdosierungstrichter mit Ständer



REF	Lts	U
P830.005	1,00	1

Embudo y soporte se venden conjuntamente.
Funnel and stand sold together.
Entonnoir et support vendu ensemble.
Trichter und Ständer werden zusammen verkauft.

2800 Dispensador con control de porciones / Portion control dispenser / Distributeur contrôle de la partie / Portionskontrollspender

SAUCE BOSS®





REF	L	cm	H cm	U
2800-31	1,4	15,6 x 27,6	19,1	1

Obtenga un control de porciones preciso y uniforme.
Get accurate and consistent portion control.
Distribuez des portions précises et régulières.
Für eine präzise und einheitliche Portionskontrolle.

Ajustes desde 15 hasta 0,9 ml.
Settings from 15 to 0,9 ml.
Doses réglables entre 15 et 0,9 ml.
Von 15 bis 0,9 ml einstellbar.

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

BATTER BOSS®





REF	L	cm	H cm	U
2803-18	1,4	15,6 x 27,6	19,1	1

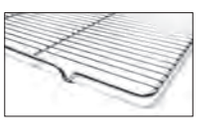
Los ajustes de control de 8 porciones dispensan de 30 a 90 ml.
8 portion control settings dispense from 30 a 90 ml.
8 réglages de dose - 30 à 90 ml.
8 portionskontrolleinstellungen zur ausgabe von 30-90 ml.

No se recomienda para batidos espesos.
Not recommended for chunky batters.
Non recommandé pour les pâtes grumeleuses.
Nicht für bröselige teige empfohlen.

P9095 Rejilla inox pastelería con pies / St/steel pastry grid with feet / Grille pâtisserie inox avec pieds / Patisserierost rostfreier Stahl mit Füssen



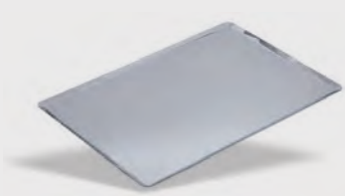
REF	mm	N. TRAVESAÑOS / N. CROSS-BARS / N. TRAVERSES / N. TRAVERSEN	Ø mm TRAVESAÑOS / Ø mm CROSS-BARS / Ø mm TRAVERSES / Ø mm TRAVERSEN	N. VARILLAS / N. WIRES / N. FILS / N. STÄBE	Ø mm VARILLAS / Ø mm WIRES / Ø mm FILS / Ø mm STÄBE	U
P909.559	590 x 390 x 20	3	5	29	2	1



VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN

P318 / P1232 / P1321 / P9092 / P972 / P833

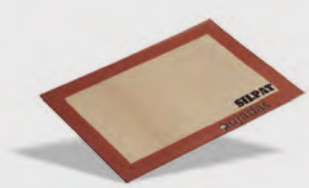
Bandeja pastelería / baking sheet / Plaque à pâtisserie / Patisserietablett



P. 54



P. 56



P. 58

P7022 Molde cake profesional / Professional cake mould / Cake embouti professionnel / Professionelle Backform



REF	cm (int.)	H cm	Lts	U
P702.230	30 x 10,5	8,0	2,0	1

P702 Molde cake / Cake mould / Cake embouti / Backform



REF	cm	H cm	U
P702.026	26 x 9,5	7,5	1
P702.028	28 x 10	7,5	1

P704 Molde para paté o cake desmontable / Folding cake mould / Pâté ou cake démontable / Backform für Pastete oder Kuchen demontierbar



REF	cm	H cm	U
P704.024	24 x 9,5	7,0	1
P704.030	30 x 10	7,5	1

P709 Molde fondo desmontable / Baking mould w/removable base / Tarte maison a/fond amovible / Backform Boden demontierbar



REF	cm	H cm	U
P709.035	35 x 11	2,5	1

P707 Placa madalenas pequeñas / Small madeleine sheet / Plaque madeleinettes / Backblech kleine Madeleine



REF	cm	U
P707.039	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 rangées de 10 madeleinettes de 4,2 cm.
2 Reihen von 10 kleinen Madeleinen von 4,2 cm.

P706 Placa madelenas / Madeleine sheet / Plaque madeleines / Backblech Madeleine



REF	cm	U
P706.039	39,5 x 20	6

2 hileras de 6 madalenas de 8 cm.
2 rows of 6 madeleines of 8 cm.
2 rangées de 6 madeleines de 8 cm.
2 Reihen von 6 Madeleinen von 8 cm.

P723

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



REF	Ø cm	H cm	U
P723.024	24	7,0	1
P723.028	28	7,0	1

P703

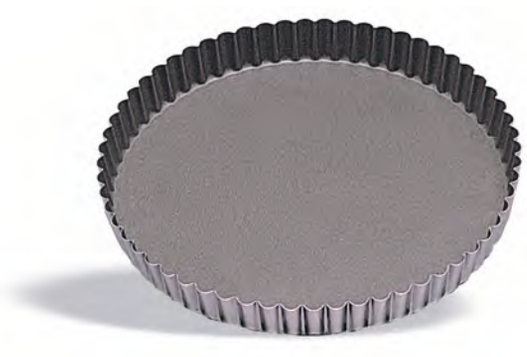
**Molde para tarta /
High cake mould /
Manqué rond uni /
Tortenbackform**



REF	Ø cm	H cm	U
P703.020	20	4,5	1
P703.024	24	5,0	1
P703.028	28	5,0	1
P703.032	32	5,5	1

P710

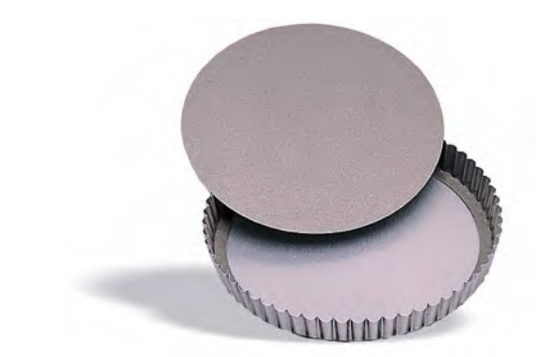
**Molde rizado para tarta /
Round tart mould with fluted edges /
Tourtière ronde avec Bord cannelé /
Runde Ecken Tortenbackform**



REF	Ø cm	H cm	U
P710.020	20	2,5	1
P710.024	24	2,5	1
P710.028	28	2,5	1
P710.032	32	2,5	1

P711

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



REF	Ø cm	H cm	U
P711.010	10	1,8	1
P711.012	12	2,0	1
P711.020	20	2,5	6
P711.024	24	2,5	6
P711.028	28	2,5	6
P711.032	32	2,5	6

P701 Flanero rizado 14 costados / 14 Wide ribs brioche mould / Brioche 14 côtes / Briochebackform mit 14 Rundungen



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P701.014	14	5,5	0,40	6
P701.018	18	6,5	0,65	6
P701.020	20	8,3	1,00	6

P708 Molde savarin / Savarin mould / Moule savarin / Savarin Backform



REF	Ø cm	H cm	U
P708.008	8	2,0	1
P708.022	22	4,5	1
P708.024	24	5,0	1

P712 Molde savarin “trois frères” / “Trois frères” ring mould / Moule savarin “trois frères” / Savarin Backform “trois frères”



REF	Ø cm	H cm	U
P712.022	22	5,5	6

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON /
VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN

MAQUINARIA / MACHINERY /
MACHINES / MASCHINEN

P. 249



P715 Molde redondo para bizcocho / Baba mould / Baba rond / Baba Backform



REF	Ø cm	H cm	U
P715.006	6,5	6,0	6

Borde vuelto / Rolled edge /
Bord roulé / Gerollter Rand

P713 Molde ovalado para aspic / Oval aspic mould / Moule aspic ovale / Ovale Backform für Aspic



REF	cm	H cm	U
P713.075	7,5 x 5,5	3,8	6

P718 Molde madalenas con 10 costados / 10 Wide ribs brioche mould / Moule brioche 10 côtes / Madeleinenbackform 10 Rundungen



Ø 6: 9 costados. Resto ø: 10 costados / Ø 6: 9 ribs. Other ø: 10 ribs /
Ø 6: 9 côtes. Autres ø: 10 côtes / Ø 6: 9 Rundungen. Resto ø: 10 Rundungen

REF	Ø cm	H cm	U
P718.006	6	2,5	6
P718.008	8	3,2	6
P718.010	10	3,8	6
P718.011	11	4,0	6

P716 Molde barquita acanalada / Fluted oval boat mould / Moule barquette cannelée / Ovale Schiffchenbackform mit runden Ecken



REF	cm	H cm	U
P716.008	8 x 4	1,0	6
P716.010	10 x 4,5	1,0	6
P716.012	12 x 5	1,4	6

P717 Molde barquita lisa / Plain oval boat mould / Moule Barquette unie / Glatte Schiffchenbackform



REF	cm	H cm	U
P717.008	8 x 3,3	1,2	6
P717.010	10 x 4,3	1,3	6

P720 Molde tartaleta acanalada redonda / Round fluted tart mould / Moule tartelette ronde cannelée / Törtchenbackform mit runden Ecken



REF	Ø cm	H cm	U
P720.005	5	1,2	6
P720.006	6	1,2	6
P720.007	7	1,2	6
P720.008	8	1,2	6
P720.010	10	1,8	6
P720.012	12	2,0	6

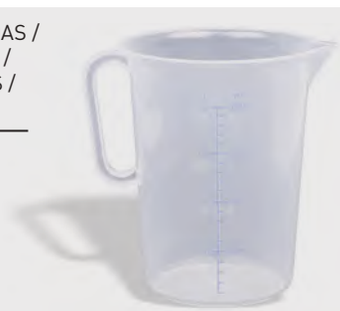
P721 Molde tartaleta redonda lisa / Round plain tart mould / Moule tartelette ronde unie / Glatte runde Törtchenbackform



REF	Ø cm	H cm	U
P721.005	5	1,2	6
P721.006	6	1,2	6
P721.007	7	1,2	6
P721.008	8	1,2	6
P721.010	10	1,2	6

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON /
VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN

JARRAS DE MEDIDAS /
MEASURING JUGS /
POTS MESUREURS /
MESSBECHER



P. 123

P722 Caja de 60 pequeños moldes "Petits fours" / 60 "Petits fours" moulds set / Boîte de 60 "petits fours" / Kisten mit 60 kleinen Backformen "Petits fours"



REF	U
P722.000	1

5 Piezas de cada uno de los 12 "Petits fours".
5 Pieces of each 12 "Petits fours".
5 Pièces de chacun des 12 "Petits fours".
5 Teile von jeden 12 "Petits fours".



P732

Caja de 8 cortapastas redondos lisos /
Set of 8 round plain cutters /
Boîte de 8 découpoirs ronds unis /
Kiste mit 8 runden glatten Teigausstechformen

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL



REF	Ø cm	H cm	U
P732.000	3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	1

P733

Caja de 8 cortapastas redondos rizados /
Set of 8 round fluted cutters /
Boîte de 8 découpoirs ronds cannelés /
Kiste mit 8 Teigausstechformen mit runden Ecken

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL



REF	Ø cm	H cm	U
P733.000	3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	1

P796

Caja 9 cortapastas redondos lisos poliglas /
9 pcs set polyglass plain cutters /
Boîte 9 découpoirs ronds unis polyglass /
Kiste mit 9 runden glatten Teigausstechformen Polyglas



REF	Ø cm	H cm	U
P796.000	2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	1

P7961

Caja 9 cortapastas redondos rizados poliglas /
9 pcs set polyglass fluted cutters /
Boîte 9 découpoirs ronds cannelés polyglass /
Kiste mit 9 Polyglas Teigausstechformen mit runden Ecken



REF	Ø cm	H cm	U
P796.100	2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	1

P780 Aro redondo para tarta / Tart ring / Cercle à tarte / Runder Tortenring



REF	Ø cm	H cm	U
P780.006	6	2,0	1
P780.008	8	2,0	1
P780.010	10	2,0	1

P781 Aro redondo para tarta / "Entremets" ring / Cercle à entremets / Runder Tortenring



REF	Ø cm	H cm	U
P781.006	6	3,5	1
P781.008	8	3,5	1
P781.010	10	3,5	1

P785 Aro redondo para mousse / Mousse ring / Cercle à mousse / Runder Moussering



REF	Ø cm	H cm	U
P785.006	6	4,0	1
P785.008	8	4,0	1
P785.010	10	4,0	1

P782 Aro redondo para mousse / Mousse ring / Cercle à mousse / Runder Moussering



REF	Ø cm	H cm	U
P782.075	7,5	4,0	1
P782.008	8	4,5	1
P782.010	10	4,5	1
P782.012	12	4,5	1
P782.014	14	4,5	1
P782.016	16	4,5	1
P782.018	18	4,5	1
P782.020	20	4,5	1
P782.022	22	4,5	1
P782.024	24	4,5	1
P782.026	26	4,5	1
P782.028	28	4,5	1

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

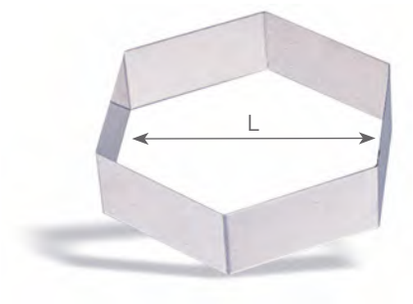


REF	Ø cm	H cm	U
P783.006	6	6,0	1
P783.008	8	6,0	1
P783.010	10	6,0	1
P783.012	12	6,0	1
P783.014	14	6,0	1
P783.016	16	6,0	1
P783.018	18	6,0	1
P783.020	20	6,0	1
P783.022	22	6,0	1
P783.024	24	6,0	1
P783.026	26	6,0	1
P783.028	28	6,0	1
P783.030	30	6,0	1

IDEA

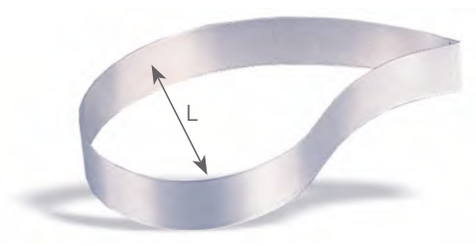
Perfecto para presentación de platos /
Perfect for dishes presentation /
Idéal pour la présentation de plats /
Perfekt für die Tellerpräsentation

P765 Molde hexagonal / Hexagon / Hexagone / Sechseckige Form



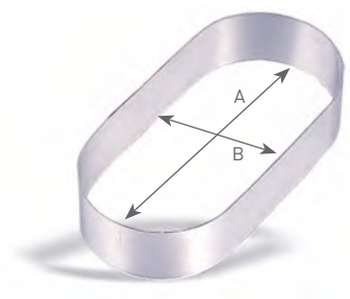
REF	L cm	H cm	U
P765.020	20	4,5	1
P765.024	24	4,5	1

P768 Molde forma lágrima / Tear / Larme / Tränenform



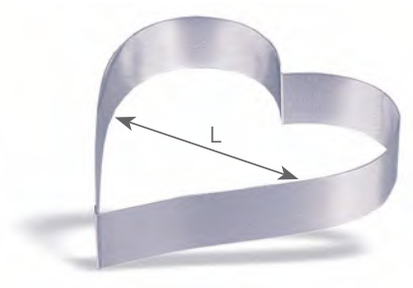
REF	L cm	H cm	U
P768.006	6	4,5	1
P768.008	8	4,5	1

P771 Molde forma oval / Oval / Ovale / Ovalform



REF	L cm	H cm	U
P771.025	25 x 11,2	4,5	1

P769 Molde forma corazón / Heart / Coeur / Herzform



REF	L cm	H cm	U
P769.008	8	4,5	1
P769.010	10	4,5	1
P769.018	18	4,5	1
P769.020	20	4,5	1
P769.022	22	4,5	1

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



REF	LONGITUD / LENGTH / LONGUEUR/ LÄNGEA	H cm	U
P992.040	100 m	4,0	1
P992.045	100 m	4,5	1
P992.050	100 m	5,0	1

P355 Flanero / Caramel cream mould / Moule à flan / Karamellcremeform

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P355.007	7,5	5,2	0,12	10
P355.008	8,5	5,4	0,17	10

P3551 Flanero reforzado / Heavy duty caramel cream mould / Moule à flan renforcé / Verstärkte Karamellcremeform

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P355.107	7	5,5	0,14	1
P355.108	8	5,8	0,22	1

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

ALUMINIO /
ALUMINIUM



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P136.006	6	5,5	0,10	1
P136.007	7	6,5	0,15	1
P136.008	8	6,5	0,25	1

P788 Molde 1/2 caña desmontable triangular / Triangle cake mould / Gouttière triangulaire / Dreieckige demontierbare Backform



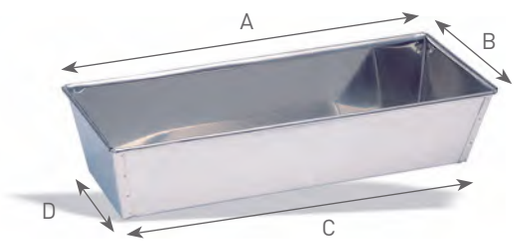
REF	cm	U
P788.025	25 x 9 x 6	1
P788.050	50 x 9 x 6	1

P764 Molde semiesférico / Hemispherical mould / Demi-sphérique / Halbkugelform



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P764.004	4	2,0	0,015	1
P764.006	6	3,0	0,050	1
P764.008	8	4,0	0,130	1
P764.010	10	5,0	0,260	1
P764.012	12	6,2	0,450	1
P764.014	14	6,7	0,700	1

P784 Molde cake / Cake mould / Moule à cake / Kuchenbackform



REF	A x B cm	C x D cm	H cm	U
P784.020	20 x 13	18 x 10	8	1
P784.025	25 x 13	22 x 10	8	1
P784.030	30 x 13	27 x 10	8	1
P784.035	35 x 13	32 x 10	8	1
P784.040	40 x 13	36,5 x 10	8	1

P789 Molde 1/2 caña desmontable redondo / Round cake mould / Gouttière ronde / Halbrunde demontierbare Backform



REF	cm	U
P789.025	25 x 9 x 6	1
P789.050	50,5 x 9 x 9	1



P826 Juego pistola repostería / Cooking press cum icing set / Pistolet pour pâtisserie / Spritztüllenset



REF	mm	U
P826.000	220 x 60	1

P798 Mangas desechables / Disposable pastry bags / Poches jetables / Einweg Spritzbeutel



REF	cm	Lts	U
P798.040	43	2,00	1
P798.055	55	3,50	1
P798.065	65	5,00	1

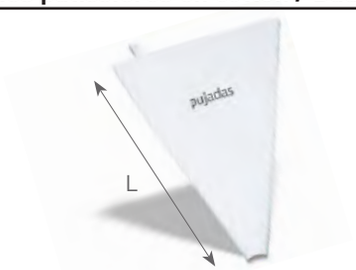
Caja de 100 unidades / 100 pieces set /
Boîte de 100 pièces / Kiste von 100 Stück.

P849 Soporte para mangas pasteleras y boquillas / Support for pastry bags and tubes (nozzles) / Support pour poches pâtissières et douilles / Ständer für Spritzbeutel und Tüllen



REF	U
P849.000	1

P851 Manga pastelera de algodón / Cotton pastry bag / Poches pâtissières en cotton / Baumwolle Spritzbeutel



REF	L cm	U
P851.040	40	1
P851.046	46	1
P851.050	50	1

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



REF	cm	Ø cm	U
P800.030	30	17,0	6
P800.035	35	19,5	6
P800.040	40	22,0	6
P800.045	45	25,0	6
P800.050	50	27,5	6
P800.055	55	30,5	6
P800.060	60	33,0	6
P800.065	65	35,0	6
P800.070	70	39,0	6

Fabricadas en nylon y recubiertas de poliuretano por una cara. Impermeables y ultraligeras. Son muy cómodas de utilizar. Se pueden hervir. Sin costuras, termosoldadas de larga duración y con la punta ajustable /

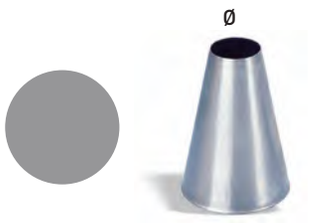
Made in nylon and covered with polyurethane on one side. Waterproof, ultra light and very comfortable to use. Sterizable, without seams, thermowelded for long life and with an adjustable end /

Fabriquées en tissu de nylon avec un revêtement polyuréthane sur une face. Impérmeables, très souples, ultralégères et très comodes au tact. Stérilisables, sans coutures, thermosoudées, de longue durée et avec l'embout ajustable /

Hergestellt aus Nylon und auf einer Seite mit Polyurethan beschichtet. Undurchlässig und ultraleicht. Sie sind sehr einfach zu benutzen. Sie lassen sich abkochen. Ohne Nähte, langlebige Hitzeverschweissung mit einer anpassbaren Spitze

P810 Boquilla redonda / Plain tube / Douille unie / Rundtülle

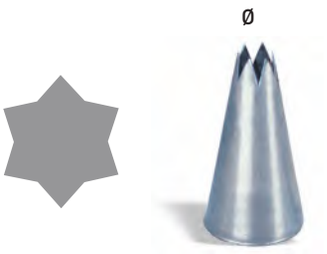




REF	Ø mm	U
P810.004	4	25
P810.006	6	25
P810.008	8	25
P810.010	10	25
P810.012	12	25
P810.014	14	25

P811 Boquilla estrella / Star tube / Douille cannelée / Sterntülle

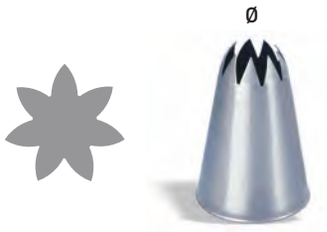




REF	Ø mm	Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS / Nº ECKEN	U
P811.004	4	6	25
P811.006	6	6	25
P811.008	8	6	25
P811.010	10	7	25
P811.012	12	7	25
P811.014	14	8	25
P811.016	16	9	25
P811.018	18	10	25

P812 Boquilla estrella cerrada/ Closed star tube / Douille cannelée fermée / Geschlossene Sterntülle

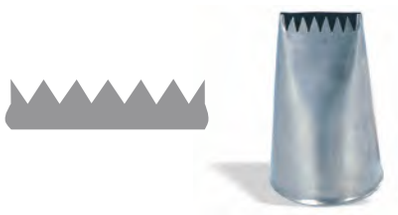




REF	Ø mm	Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS / Nº ECKEN	U
P812.003	3	6	25
P812.005	5	6	25
P812.007	7	6	25
P812.009	9	8	25
P812.011	11	8	25

P813 Boquilla cinta estrella / Yule log tube / Douille à bûche de noël / Sternbandtülle

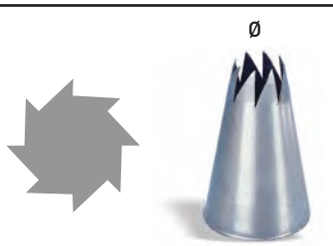




REF	mm	Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS / Nº ECKEN	U
P813.016	16 x 2	6	25
P813.020	20 x 3	6	25
P813.028	28 x 4	6	25

P816 Boquilla flor / Flower tube / Douille fleur / Blumentülle

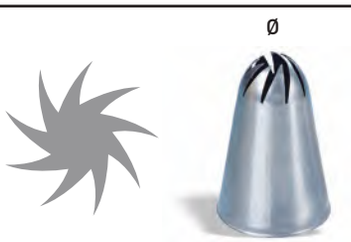




REF	Ø mm	Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS / Nº ECKEN	U
P816.011	11	6	25
P816.013	13	8	25
P816.015	15	9	25

P817 Boquilla flor cerrada / Closed flower tube / Douille fleur fermée / Geschlossene Blumentülle

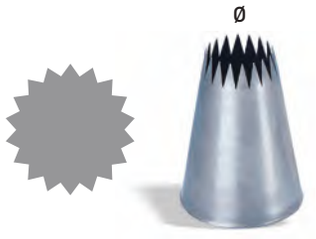




REF	Ø mm	Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS / Nº ECKEN	U
P817.005	5	6	25
P817.006	6	8	25
P817.008	8	9	25

P815 Boquilla rizada / "petits fours" tube / Douille à "petits fours" / Tülle "petits fours"

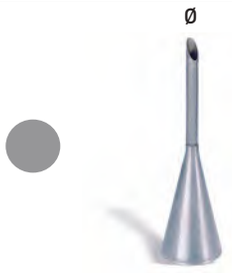




REF	Ø mm	Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS / Nº ECKEN	U
P815.004	4	9	25
P815.006	6	9	25
P815.009	9	12	25
P815.012	12	15	25
P815.015	15	16	25
P815.018	18	18	25

P814 Boquilla para relleno / Bismark tube / Douille petit choux / Fülltülle





REF	Ø mm	U
P814.000	4	25

P820 Conjunto de 6 boquillas nº 0 / Set of 6 tubes nr. 0 / Boîte de 6 douilles num. 0 / Set von 6 Tüllen Nr. 0



REF	U
P820.000	1

Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real / Diameter exit holes of the tubes are drawn at real size.
Les grafiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle / Der abgebildete Durchmesser der Öffnungen entspricht der realen Grösse.

- 1 Boquilla redonda 4 mm
  1 Plain tube 4 mm
  1 Douille unie 4 mm
  1 Rundtülle 4 mm
- 1 Boquilla cinta estrella 20 x 3 mm
  1 Yule log 20 x 3 mm
  1 Douille à bûche de Noël 20 x 3 mm
  1 Sternbandtülle 20 x 3mm
- 1 Boquilla estrella 12 mm
  1 Star tube 12 mm
  1 Douille cannelée 12 mm
  1 Sterntülle 12 mm
- 1 Boquilla estrella 8 mm
  1 Star tube 8 mm
  1 Douille cannelée 8 mm
  1 Sterntülle 8 mm
- 1 Boquilla redonda 8 mm
  1 Plain tube 8 mm
  1 Douille unie 8 mm
  1 Rundtülle 8 mm
- 1 Boquilla flor 11 mm
  1 Flower tube 11 mm
  1 Douille fleur 11 mm
  1 Blumentülle 11 mm

P821 Conjunto de 6 boquillas nº 1 / Set of 6 tubes nr. 1 / Boîte de 6 douilles num. 1 / Set von 6 Tüllen Nr. 1



REF	U
P821.000	1

Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real / Diameter exit holes of the tubes are drawn at real size.
Les grafiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle / Der abgebildete Durchmesser der Öffnungen entspricht der realen Grösse.

- 1 Boquilla redonda 2 mm
  1 Plain tube 2 mm
  1 Douille unie 2 mm
  1 Rundtülle 2 mm
- 1 Boquilla redonda 6 mm
  1 Plain tube 6 mm
  1 Douille unie 6 mm
  1 Rundtülle 6 mm
- 1 Boquilla redonda 10 mm
  1 Plain tube 10 mm
  1 Douille unie 10 mm
  1 Rundtülle 10 mm
- 1 Boquilla redonda 4 mm
  1 Plain tube 4 mm
  1 Douille unie 4 mm
  1 Rundtülle 4 mm
- 1 Boquilla redonda 8 mm
  1 Plain tube 8 mm
  1 Douille unie 8 mm
  1 Rundtülle 8 mm
- 1 Boquilla redonda12 mm
  1 Plain tube 12 mm
  1 Douille unie 12 mm
  1 Rundtülle 12 mm

P822 Conjunto de 6 boquillas nº 2 / Set of 6 tubes nr. 2 / Boîte de 6 douilles num. 2 / Set von 6 Tüllen Nr. 2



REF	U
P822.000	1

Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real / Diameter exit holes of the tubes are drawn at real size
Les grafiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle / Der abgebildete Durchmesser der Öffnungen entspricht der realen Grösse.



1 Boquilla estrella 2 mm
1 Star tube 2 mm
1 Douille cannelée 2 mm
1 Sterntülle 2 mm



1 Boquilla estrella 4 mm
1 Star tube 4 mm
1 Douille cannelée 4 mm
1 Sterntülle 4 mm



1 Boquilla estrella 6 mm
1 Star tube 6 mm
1 Douille cannelée 6 mm
1 Sterntülle 6 mm



1 Boquilla estrella 8 mm
1 Star tube 8 mm
1 Douille cannelée 8 mm
1 Sterntülle 8 mm



1 Boquilla estrella 10 mm
1 Star tube 10 mm
1 Douille cannelée 10 mm
1 Sterntülle 10 mm



1 Boquilla estrella 12 mm
1 Star tube 12 mm
1 Douille cannelée 12 mm
1 Sterntülle 12 mm

P823 Conjunto de 6 boquillas nº 3 / Set of 6 tubes nr. 3 / Boîte de 6 douilles num. 3 / Set von 6 Tüllen Nr. 3



REF	U
P823.000	1

Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real / Diameter exit holes of the tubes are drawn at real size
Les grafiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle / Der abgebildete Durchmesser der Öffnungen entspricht der realen Grösse.



1 Boquilla rizada 12 mm
1 "Petits fours" tube 12 mm
1 Douille à "petits fours" 12 mm
1 Tülle "petits fours" 12 mm



1 Boquilla flor 13 mm
1 Flower tube 13 mm
1 Douille fleur 13 mm
1 Blumentülle 13 mm



1 Boquilla estrella cerrada 7 mm
1 Closed star tube 7 mm
1 Douille cannelée fermée 7 mm
1 Geschlossene Sterntülle 7 mm



1 Boquilla flor cerrada 6 mm
1 Closed flower tube 6 mm
1 Douille fleur fermée 6 mm
1 Geschlossene Blumentülle 6 mm



1 Boquilla estrella 8 mm
1 Star tube 8 mm
1 Douille cannelée 8 mm
1 Sterntülle 8 mm



1 Boquilla redonda 10 mm
1 Plain tube 10 mm
1 Douille unie 10 mm
1 Rundtülle 10 mm

P824 Conjunto de 12 boquillas nº 4 / Set of 12 tubes nr. 4 / Boîte de 12 douilles num. 4 / Set von 12 Tüllen Nr. 4



REF	U
P824.000	1

Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real / Diameter exit holes of the tubes are drawn at real size
Les grafiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle / Der abgebildete Durchmesser der Öffnungen entspricht der realen Grösse.



1 Boquilla redonda 6 mm
1 Plain tube 6 mm
1 Douille unie 6 mm
1 Rundtülle 6 mm



1 Boquilla redonda 10 mm
1 Plain tube 10 mm
1 Douille unie 10 mm
1 Rundtülle 10 mm



1 Boquilla estrella 8 mm
1 Star tube 8 mm
1 Douille cannelée 8 mm
1 Sterntülle 8 mm



1 Boquilla estrella 12 mm
1 Star tube 12 mm
1 Douille cannelée 12 mm
1 Sterntülle 12 mm



1 Boquilla estrella cerrada 7 mm
1 Closed star tube 7 mm
1 Douille cannelée fermée 7 mm
1 Geschlossene Sterntülle 7 mm



1 Boquilla estrella cerrada 11 mm
1 Closed star tube 11 mm
1 Douille cannelée fermée 11 mm
1 Geschlossene Sterntülle 11 mm



1 Boquilla cinta estrella 20 mm
1 Yule log tube 20 mm
1 Douille à bûche de Noël 20 mm
1 Sternbandtülle 20 mm



1 Boquilla rizada 9 mm
1 "Petits fours" tube 9 mm
1 Douille à "petits fours" 9 mm
1 Tülle "petits fours" 9 mm



1 Boquilla rizada 15 mm
1 "Petits fours" tube 15 mm
1 Douille à "petits fours" 15 mm
1 Tülle "petits fours" 15 mm



1 Boquilla flor 11 mm
1 Flower tube 11 mm
1 Douille fleur 11 mm
1 Blumentülle 11 mm



1 Boquilla flor 15 mm
1 Flower tube 15 mm
1 Douille fleur 15 mm
1 Blumentülle 15 mm



1 Boquilla flor cerrada 8 mm
1 Closed flower tube 8 mm
1 Douille fleur fermée 8 mm
1 Geschlossene Blumentülle 8 mm

P853 Boquilla redonda de policarbonato / Polycarbonate plain tube / Douille unie en polycarbonate / Rundtülle Polycarbonat





REF	Ø mm	Num.	U
P853.004	4	0	1
P853.006	6	2	1
P853.008	8	4	1
P853.010	10	6	1
P853.012	12	8	1
P853.014	14	10	1

P854 Boquilla estrella de policarbonato / Polycarbonate star tube / Douille cannelée en polycarbonate / Sterntülle Polycarbonat





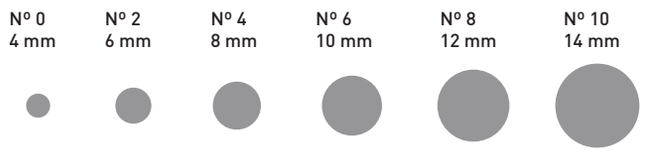
REF	Ø cm	Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS / Nº ZACKEN	Num.	U
P854.006	6	7	2	1
P854.008	8	7	4	1
P854.010	10	7	6	1
P854.012	12	7	8	1
P854.014	14	8	10	1
P854.016	16	8	12	1

P855 Conjunto de 6 boquillas de policarbonato nº 5 / Set of 6 polycarbonate tubes nº 5 / Boîte de 6 douilles en polycarbonate nº 5 / Set von 6 Tüllen Polycarbonat Nr. 5

Boquilla redonda
Plain tube
Douille unie
Rundtülle



REF	U
P855.000	1

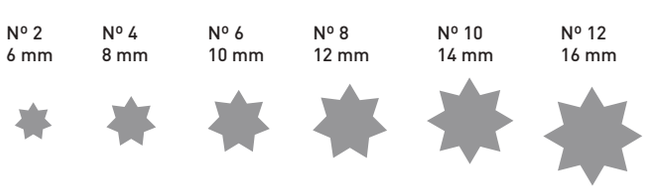


P856 Conjunto de 6 boquillas de policarbonato nº 6 / Set of 6 polycarbonate tubes nº 6 / Boîte de 6 douilles en polycarbonate nº 6 / Set von 6 Tüllen Polycarbonat Nr. 6

Boquilla estrella
Star tube
Douille cannelée
Sterntülle



REF	U
P856.000	1



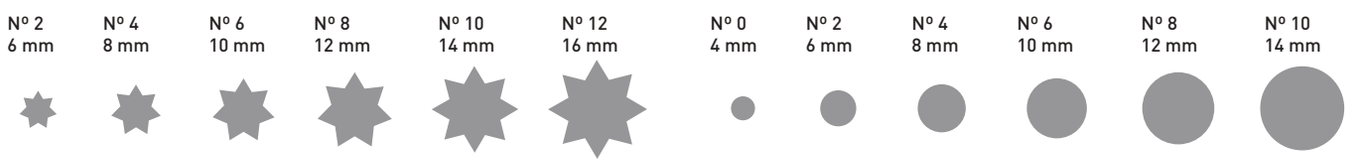
P857 Conjunto de 12 boquillas de policarbonato nº 12 / Set of 12 polycarbonate tubes nº 12 / Boîte de 12 douilles en polycarbonate nº 12 / Set von 12 Tüllen Polycarbonat Nr. 12

Boquilla redonda
Plain tube
Douille unie
Rundtülle

Boquilla estrella
Star tube
Douille cannelée
Sterntülle

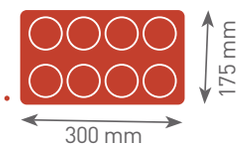


REF	U
P857.000	1

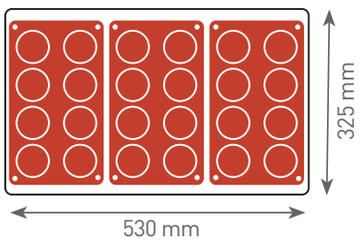




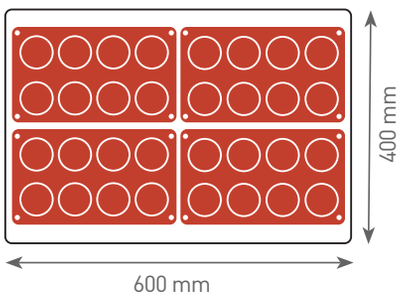
MEDIDAS /
SIZES /
MESURES /
GRÖSSEN



Gastronorm



Pastelería / Pastry / Pâtisserie / Patisserie



ESPAÑOL

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
Fabricado en silicona 100% apta para uso alimentario según las normas internacionales H.A.C.C.P. . 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 ºC a +230 ºC. 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. Minimun maintenance, long durability and maximun resistance.

UTILISATION
The resistance of the moulds to extreme temperatures from –60 ºC to +230 ºC makes them ideal for freezing or for baking. It can also be used for all preparations of cakes, chocolates, petit-fours, and catering preparations.

FRANÇAIS

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
Fabrication 100% silicone alimentaire. Ces moules sont conformes au contact alimentaire selon les normes internationales H.A.C.C.P. Ces moules sont anti-adhésifs et ne nécessitent pas de graissage avant utilisation. La flexibilité des moules garantit un rapide et facile demoulage. Lavable en machine à laver ou avec une éponge à l'eau. Minimum d'entretien, longue durabilité et maximum de resistance.

UTILISATION
Résistant à des températures de –60 ºC à +230 ºC. Idéal pour la congélation ou cuissons au four. Utilisable pour tout type de préparations de cakes, chocolats, petits fours, et préparations traiteurs.

DEUTSCH

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN
Hergestellt aus 100% Silikon geeignet für die Lebensmittelverarbeitung entsprechend der internationalen Normen H.A.C.C.P. Diese Formen sind antihaftend und man benötigt kein vorheriges einfetten. Seine Flexibilität erlaubt eine einfache und schnelle Ablösung von der Form. Einfache Reinigung nur mit warmen Wasser und einem weichen Schwamm oder in der Spülmaschine. Minimale instandhaltung, Maximale Resistenz und Langlebigkeit.

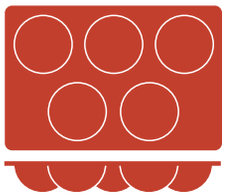
Gebrauch
Resistent gegen temperaturen von -60 ºC bis +230 ºC. Ideal für den Gefrierschrank und den Ofen. Sie sind geeignet für alle arten der Zubereitung von kleinen Nachspeisen, Keksen oder Schokoladen.

-60 ºC / - 140 ºF
+230 ºC / + 446 ºF



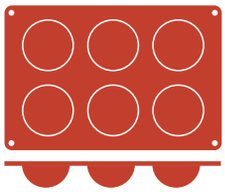
H.A.C.C.P.
NO PROBLEM

MEDIA BOLA



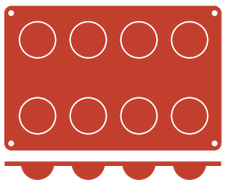
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.001	5 5	80	40

MEDIA BOLA



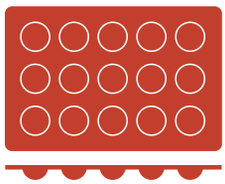
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.002	6	70	35

MEDIA BOLA



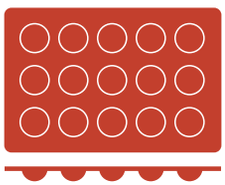
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.003	8	60	30

MEDIA BOLA



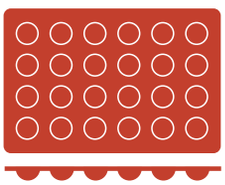
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.004	15	15	25

MEDIA BOLA



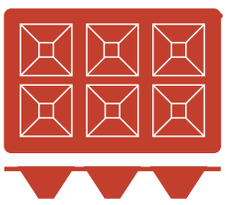
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.005	15	40	20

MEDIA BOLA



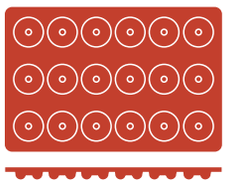
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.006	24	30	15

PIRAMIDE



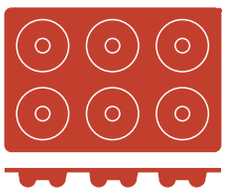
REF	Fig	mm	H mm
P850.007	6	71 x 71	40

MINI-SAVARIN



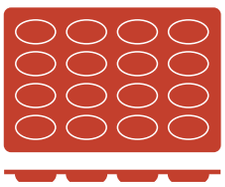
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.010	18	41	12

SAVARIN



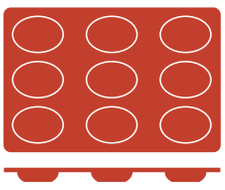
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.012	6	72	23

OVAL



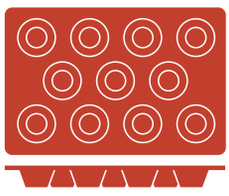
REF	Fig	mm	H mm
P850.017	24	30	15

OVAL



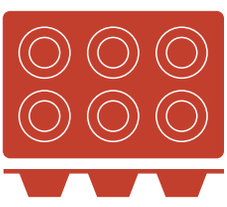
REF	Fig	mm	H mm
P850.018	9	70 x 50	20

MUFFIN



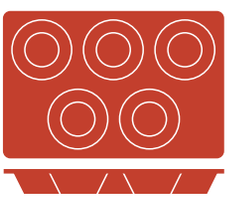
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.022	11	50	28

MUFFIN



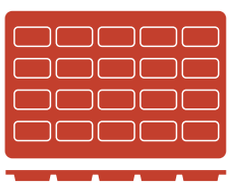
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.023	6	70	37

MUFFIN



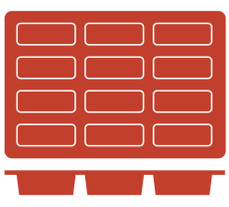
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.024	5	80	35

CAKE



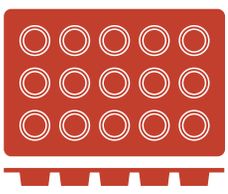
REF	Fig	mm	H mm
P850.025	20	49 x 26	11

CAKE



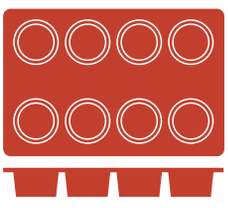
REF	Fig	mm	H mm
P850.026	12	80 x 30	30

PETIT FOUR



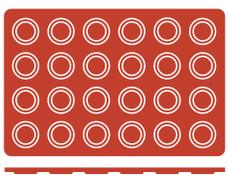
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.027	15	40	20

CILINDRO



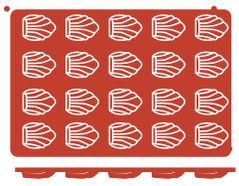
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.028	8	60	35

FLORENTINO



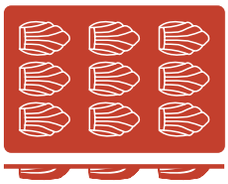
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.030	24	35	5

MADALENA



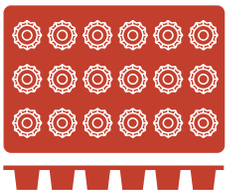
REF	Fig	mm	H mm
P850.031	20	38 x 30	10

MADALENA



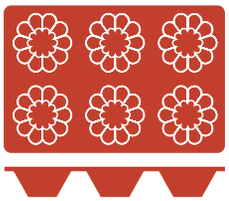
REF	Fig	mm	H mm
P850.032	9	78 x 45	17

BORDELAIS



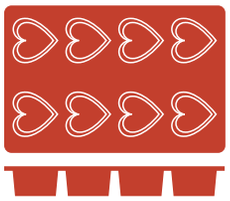
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.033	18	35	35

BRIOCHE



REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.034	6	79	37

CORAZON



REF	Fig	mm	H mm
P850.037	8	65 x 60	35



P8504 Molde cake / Cake mould / Moule à cake / Kuchenbackform



REF	cm	U
P850.424	24 x 10,5 x 6,5	1
P850.426	26 x 10 x 7	1

P8501 Molde tarta / High cake mould / Manqué rond uni / Tortenbackform



REF	Ø cm	H cm	U
P850.124	24	4,2	1
P850.128	28	4,7	1

P8502 Molde savarin alto / Gugelhoph / Moule savarin haut / Hohe Savarinbackform



REF	Ø cm	H cm	U
P850.222	22,5	11,5	1

Nueva forma
New shape
Nouvelle forme
Neue Form

P8505 Molde rizado para tarta / Round tart mould with fluted edges / Tourtière ronde avec bord cannelé / Tortenbackform mit runden Ecken



REF	Ø cm	H cm	U
P850.528	28	3,0	1

Nueva forma
New shape
Nouvelle forme
Neue Form

P8506 Flanero rizado / Brioche mould / Moule à brioche / Briochebackform



REF	Ø cm	H cm	U
P850.614	14	5,0	1

Moldes de silicona 600 x 400 mm Ofrecen la posibilidad de dividirlos en 2 moldes de 300 x 200 mm gracias a su diseño simétrico /
Silicone moulds 600 x 400 mm. Possible to divide in two of 300 x 200 mm thanks to its symmetrical design /
Moules en silicone 600 x 400 mm avec possibilité de diviser en deux moules de 300 x 200 mm grâce à sa symetrie /
Silikonformen 600 x 400 mm. Dank seinem symetrischen Design können sie in zwei Formen von 300 x 200 mm geteilt werden.

P859900 Mini-cakes / Mini-cakes / Mini-cakes / Minikuchen



600 x 400 mm

REF	Fig	mm	H mm	U
P859.900	20	100 x 50	30	1

P859901 Briochette



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	U
P859.901	24	79	37	1

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



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	U
P859.902	24	70	35	1

P859903 Muffin



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	U
P859.903	24	70	42	1

P859904 Mini muffin



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	U
P859.904	20	50	28	1

P859905 Gugelhopf



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	U
P859.905	24	70	36	1

P859906 Savarin



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	U
P859.906	24	72	23	1

P859907 Mini madalenas / Mini madeleines / Mini madeleines / Minimadeleines



600 x 400 mm

REF	Fig	mm	H mm	U
P859.907	84	42 x 30	11	1

P859908 Tartaletas / Tartalets / Tartalettes / Törtchen



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	U
P859.908	60	50	15	1

P859909 Canalados / Cannelés



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	U
P859.909	60	85	50	1

P859910 Piramides / Pyramids / Pyramides / Pyramiden



600 x 400 mm

REF	Fig	mm	H mm	U
P859.910	30	71 x 71	40	1

P859911 Florentinas / Florentiners / Florentins / Florentiner



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	U
P859.911	40	55	12	1

6.8 MOLDES FLEXIPAN / FLEXIPAN MOULDS / MOULES FLÉXIPAN / FLEXIPANFORMEN





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 (+280ºC) como en congelación (-40ºC).

VENTAJAS FLEXIPAN®

- No es necesario engrasar los moldes para obtener un desmoldeo perfecto
- Gran facilidad para el desmoldeo de piezas congeladas
- La limpieza de los moldes se realiza de una manera fácil y rápida
- Larga vida de la pieza (2.000-3.000) cociones
- Medidas para pastelería profesional (60x40 cm)
- Gama completa de formas

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 (+280ºC) or freeze (-40ºC) 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

FRANÇAIS

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 (+ 280ºC) ou en congélation (-40ºC).

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

DEUTSCH

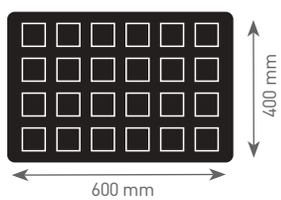
Flexipan® ist eine Kombination aus Fiberglas und Silikon angepasst an die lebensmittelverarbeitung.
Diese MaterialKombination gibt der Form sowohl eine Festigkeit und eine unvergleichliche Langlebigkeit, als auch antihafteigenschaften Während des Backens und der Einfrierung.
Flexipan® braucht keine Einfettung aufgrund seiner zusammenstellung und erlaubt eine schnelle und einfache Ablösung von der form.Flexipan® bietet bei einem korrekten Gebrauch und Behandlung die realisierung zwischen 2.000 und 3.000 Backungen bevor man die ersten Verschleisserscheinungen bemerkt.
Flexipan® elaubt die Realisierung aller Arten der Zubereitung von nachspeisen sowohl beim Backen (+280ºC) als auch beim Einfrieren (-40ºC).

Vorteile FLEXIPAN®

- Keine Einfettung nötig um ein perfektes AbLösen von der form zu erreichen
- Einfachste Ablösung der eingefrorenen Stücke von der form
- einfache und Schnelle Reinigung der Formen
- Langlebigkeit der Formen (2.000-3.000) Backungen
- Grösse für die professionelle Patisserie (60x40 cm)
- Grosse Produktvielfalt

Medidas
Sizes
Mesures
Grösse

Pastelería / Pastry / Pâtisserie / Patisserie



- 40 ºC / - 104 ºF
+ 280 ºC / + 539 ºF

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

CONOS / CONES / CONES / KEGEL



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
P859.134		40	50	40,0	24	1
P859.135		20	70	60,0	80	



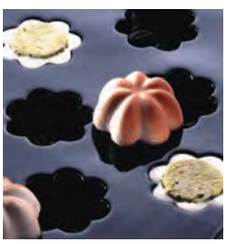
BAVAROIS / ROSACE SHAPE / BAVAROIS / BAYERISCH



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
P859.139		18	78	35,0	100	1



CHARLOTTES



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
P859.141		24	62	35,0	60	1
P859.113		18	78	40,0	100	



MAGDALENAS / MADELEINES /MADELEINES / MADELEINES



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.142		56	52 x 33	15,0	15	1
P859.115		40	78 x 47	19,0	35	



CONCHAS / SAINT JACQUES SHELL / COQUILLES SAINT-JACQUES / JAKOBSMUSCHELN



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.132		24	80 x 75	20,0	70	1



MARGARITAS / DEEP FLOWER / MARGUERITES EN RELIEF / MAGERITEN



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
P859.143		24	24	27,0	70	1



FLORES / FLOWERS / FLEURS / BLUMEN



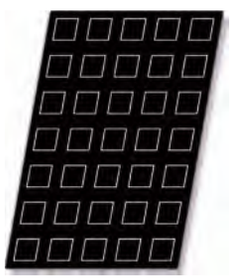
REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
P859.144		24	78	20,0	80	1



PIRÁMIDES / PYRAMIDS / PYRAMIDES / PYRAMIDEN



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.109		54	35 x 35	23,0	15	1
P859.111		35	50 x 50	35,0	35	1
P859.110		24	71 x 71	41,0	90	1



SEMI-ESFERAS / HALF-SPHERES / DEMI-SPHÈRES / HALBKUGELN



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.151		96	26	16,0	6	1
P859.105		70	29	18,0	10	1
P859.103		48	42	21,0	20	1
P859.102		28	58	31,0	50	1
P859.101		24	70	40,0	105	1
P859.104		24	80	40,0	126	1



SEMI-ESFERAS INVERTIDAS / HALF-SPHERES UPSIDE DOWN / DEMI-SPHÈRES INVERSÈES / UMGEKEHRTE HALBKUGELN



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.150		45	26	16,0	6	1



CUADRADOS / SQUARES / CARRÉS / QUADRATE



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.152		60	37 x 37	17,0	18	1
P859.153		35	56 x 56	24,0	60	1



TARTALETAS CUADRADAS / SQUARE TARTLET / TARTELETTES CARRÉES / QUADRATISCHE TÖRTCHEN



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.154		60	45 x 45	12,0	20	1
P859.155		40	60 x 60	15,0	40	1



SAVARINS CUADRADAS / SQUARE SAVARINS / SAVARINS CARRÉES / QUADRATISCHE SAVARINE



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.156		60	37 x 37	17,0	15	1
P859.157		35	56 x 56	24,0	45	1
P859.158		24	70 x 70	30,0	100	1



SAVARINS REDONDOS / ROUND SAVARINS / SAVARINS RONDS / RUNDE SAVARINE



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.159		60	41	12,0	10	1
P859.124		35	66	20,0	50	1
P859.219		24	70	23,0	65	1
P859.122		24	80	20,0	70	1



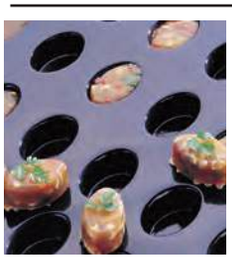
SAVARINS OVALADOS / OVAL SAVARINS / SAVARINS OVALES / OVALE SAVARINE



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.123		24	80 x 60	25,0	70	1



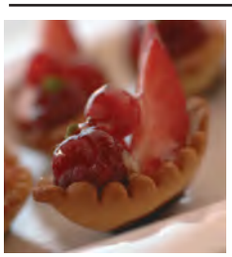
ÓVALOS / OVAL / OVALES / OVALE



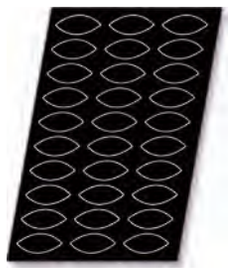
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.167		30	70 x 50	30,0	75	1
P859.130		30	85 x 60	30,0	100	1



TARTALETAS OVALADAS / OVAL TARTLETS / TARTELETTES OVALES / OVALE TÖRTCHEN



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.169		48	66 x 27	11,0	10	1



TARTALETAS REDONDAS / ROUND TARTLETS / TARTELETTES RONDS / RUNDE TÖRTCHEN



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.114		60	42	10,0	13	1
P859.171		48	48	15,0	20	1
P859.172		40	58	20,0	35	1
P859.126		24	77	20,0	65	1



TRONCOS / LOGS / BÛCHE / BLÖCKE



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.125		24	95 x 40	30,0	80	1
P859.183		24	122 x 42	32,0	115	1
P859.184		8	339 x 40	39,0	450	1
P859.185		5	495 x 40	39,0	700	1



CAKES/BIZCOCHOS / CAKES-LADY FINGERS / CAKES-COUDOIRS / KUCHEN/ BISKUIT



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.186		120	40 x 15	12,0	6	1



LINGOTES / LINGOTS / LINGOTS / BARREN



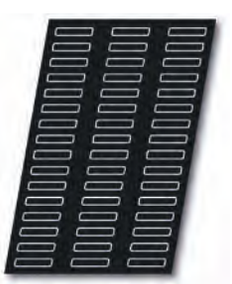
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.189		24	100 x 40	25,0	70	1
P859.190		24	120 x 40	25,0	90	1



SEMI-CILINDROS / HALF-CYLINDRES / DEMI-CYLINDRES / HALBZYLINDER



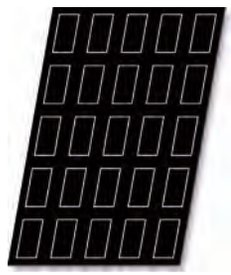
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.191		48	85 x 17	15,0	20	1



CAKES



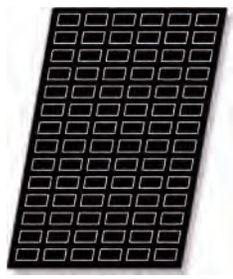
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.192		24	80 x 30	30,0	55	1
P859.195		16	110 x 60	25,0	105	1



FINANCIERS



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.196		84	50 x 26	11,0	10	1
P859.197		24	86 x 46	14,0	45	1



MUFFINS



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
P859.106		40	51	29,0	45	1
P859.107		24	73	40,0	125	1
P859.198		15	82	50,0	220	1



CILINDROS / CYLINDERS / CYLINDRES / ZYLINDER



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



FLORENTINA / FLORENTINERS / FLORENTINS / FLORENTINER



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
P859.129		15	102	20,0	140	1



TARTAS TATIN / ETATIN APPLE TARTS / TARTES TATIN / TATINTORTEN



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
P859.210		15	82	30,0	135	1
P859.211		12	100	35,0	245	1
P859.212		12	105	40,0	305	1



ENTREMETS-PIZZAS-QUICHES / ROUND-PIZZA-QUICHES / EMPREINTES RONDES-PIZZA-QUICHES / VORSPEISE-PIZZA-QUICHES



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
P859.116		6	186	12,0	300	1



CUCHARAS / SPOONS / CUILLÈRES / LÖFFEL



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.174		36	90 x 28	12,0	15	1



LANZADERAS / MINI-BRIOCHES / NAVETTES / SCHIFFCHEN



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.200		48	70 x 30	10,0	15	1



ALARGADAS / LONG / LONGUES / LANGE



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.201		24	130 x 48	18,0	80	1



REDONDAS / ROUNDS / RONDS / RUNDE



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
P859.202		24	79	15,0	65	1



FLORES / FLOWERS / FLEURS / BLUMEN



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.203		24	62 x 49	26,0	60	1



ACANALDA / CANNELÉES / CANNELÉES / RUNDE ECKEN



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
P859.204		24	68	25,0	60	1
P859.205		24	78	30,0	105	1
P859.112		24	81	37,0	105	1



OCTÁGONOS / OCTAGONS / OCTAGONES / ACHTECKE



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.119		40	43 x 40	26,0	28	1



MEDALLONES / MEDAILLONS / MÉDAILLONS / MEDAILLEN



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
P859.179		96	28	8,0	5	1



POMPONNETTES / POMPONNETTES / POMPONNETTES / POMPONNETTES



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
P859.120		96	36	17,0	14	1



POMPONNETTES / POMPONNETTES / POMPONNETTES / POMPONNETTES



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
P859.121		54	40	20,0	22	1





BUFFET

7.1 **SUPER SHAPES**
CUBETAS PRESENTACIÓN BUFFET /
BUFFET PRESENTATION STEAM TABLE PANS /
BACS PRÉSENTATION BUFFET /
BUFFET PRÄSENTATION DAMPFBEHEIZTE WANNEN **382**

7.2 **MIRAMAR®** **386**

COOKWARE
BATERÍA DE COCINA PARA PRESENTACIÓN / DISPLAY COOKWARE /
BATTERIE DE CUISINE-PRÉSENTATION / PRÄSENTATIONS-KOCHGESCHIRR 388

DECORATIVE
CUBETAS / PANS / BACS / BEHÄLTER 393

CONTEMPORARY
CUBETAS / PANS / BACS / BEHÄLTER 396

7.3 **BOXES** **398**

7.4 **CUBIC** **402**

7.5 **EXPOSITORES / DISPLAY STANDS /
PRÉSENTOIRS / PRÄSENTATIONSSTÄNDER** **427**

Super Shapes

NSF

PATENTED EXCLUSIVE

ESPAÑOL

Presentación de las comidas en chafers, líneas buffet calientes o fríos, vitrinas de presentación y más.

ENGLISH

Presentation of food in chafers, heated or refrigerated buffet lines, display cases, and more.

FRANÇAIS

Présentation des plats dans les chafers, les lignes de buffet chauffées ou réfrigérées, les présentoirs et bien plus encore.

DEUTSCH

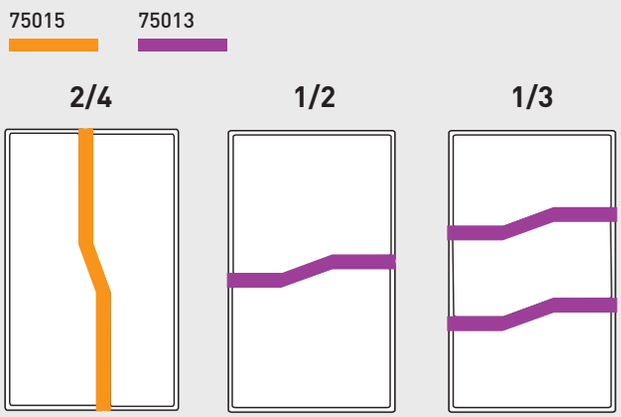
Eine kosteneffektive methode zur eleganteren darstellung von speisen in rechauds, beheizten oder gekühlten büffets, vitrinen und mehr.

Combine con /
Mix with
Combiner avec /
Kombinieren
P. 161





Referencia Barra adaptadora / Adaptor Bar Reference /
Référence barre intermédiaire / Adapterschiene



Apilable / Stackable /
Empilable / Stapelbar



3101015 Ovalada / Full Oval / Ovale / Oval, volle Größe

1/1

NSF





REF	mm	H mm	L	U
3101015	530 x 325	51	3,7	6
3101020	530 x 325	65	4,6	6
3101040	530 x 325	100	7,8	6

3102015 Óvalo / Half Oval / Ovale / Oval, halbe Größe

1/2

NSF





REF	mm	H mm	L	U
3102015	265 x 325	51	1,6	6
3102020	265 x 325	65	2,1	6
3102040	265 x 325	100	3,5	6

3103040 Óvalo / Third Oval / Ovale / Oval, Drittelgröße

1/3

NSF





REF	mm	H mm	L	U
3103040	176 x 325	100	2,1	6

3101220 Hexágono / Full Hexagon / Hexagonal / Sechseckige

1/1

NSF





REF	mm	H mm	L	U
3101220	530 x 325	65	5	6
3101240	530 x 325	100	8,8	6

3102220 Hexágono / Full Hexagon / Hexagonal / Sechseckige

1/2

NSF





REF	mm	H mm	L	U
3102220	265 x 325	65	2,1	6
3102240	265 x 325	100	3,6	6

3101120 Reniforme / Full Kidney / Rein / Niere, volle Größe

1/1

NSF





REF	mm	H mm	L	U
3101120	530 x 325	65	4,8	6

3102120 Reniforme / Half Kidney / Rein / Niere, halbe Größe

1/2





REF	mm	H mm	L	U
3102120	265 x 325	65	2,1	6

3100020 Wild Pan larga / Long Wild Pan / Wild Pan long / Lange Wild Pan

2/4





REF	mm	H mm	L	U
3100020	530 x 165	65	3,5	6
3100040	530 x165	89	4,8	6



75015

3100220 Wild Pan corta / Short Wild Pan / Wild Pan court / Kurze Wild Pan

1/2





REF	mm	H mm	L	U
3100220	265 x 325	65	3,9	6
3100240	265 x 325	100	6,1	6



75013

3100320 Wild Pan externa / Third Outer Wild Pan / Troisième Wild Pan extérieur / Wild Pan, Drittelgröße, außen

1/3





REF	mm	H mm	L	U
3100320	176 x 325	65	2,5	6
3100340	176 x 325	100	3,6	6



75013

3100321 Wild Pan interna / Inner Wild Pan / Troisième Wild Pan intérieur / Wild Pan, Drittelgröße, innen

1/3





REF	mm	H mm	L	U
3100321	176 x 325	65	2,5	6
3100341	176 x 325	100	3,6	6



75013

75015 Barra adaptadora / Adaptor Bar / Barre intermédiaire / Adapterschiene



REF	PARA / FOR / POUR / FÜR	U
75015	3100020 / 3100040	12
75013	3100220 / 3100240 / 3100320 3100321 / 3100340 / 3100341	12

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN



VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN



MIRAMAR®

COOKWARE

Batería de cocina para presentación/
Display Cookware/
Batterie de cuisine de présentation/
Kochgeschirr zur Präsentation



ESPAÑOL

- La batería pasa directamente de la cocina a su buffet en el mismo recipiente
- Variedad de utensilios de cocina para todo tipo de comidas

ENGLISH

- Cookware goes straight from the kitchen to your buffet in the same vessel
- Variety of cookware items or any menu

FRANÇAIS

- Passez directement de la cuisine au buffet sans changer de plat
- Variété d'articles pour tout type de menu

DEUTSCH

- Das Kochgeschirr kommt im selben Behälter direkt aus der Küche zum Bankett
- Auswahl an Kochbehältern für jede Art von Menü

DECORATIVE

Fuentes y plantillas /
Pans and templates /
Bacs et gabrits /
Wannen und Einsetzschablonen



ESPAÑOL

- Plantillas disponibles en acero inoxidable y color negro
- Diversidad de formas con bordes decorados

ENGLISH

- Templates available in Stainless Steel and Night Sky
- Variety of shapes with embossed pattern rims

FRANÇAIS

- Gabarits disponibles en Inox, Pierre blancheou Bleu nuit (en photo)
- Variété de formes avec motif bosselé sur les rebords

DEUTSCH

- Einsetzschablonen erhältlich in Edelstahl, White Stoneund Night Sky
- Verschiedenste Formen mit Rändern in Reliefdruck

CONTEMPORARY

Cubetas y plantillas /
Pans and templates /
Bacs et gabrits /
Wannen und Einsetzschablonen



ESPAÑOL

- Estas cubetas, de gran reconocimiento, se distinguen por su línea elegante que se integran fácilmente a cualquier estilo, desde informal hasta formal
- Las plantillas termofijadas se presentan en color negro y acero inoxidable

ENGLISH

- Award-winning pans feature sleek lines that easily integrate into any serving style from casual to formal
- Thermoset templates available in black and stainless steel

FRANÇAIS

- Bacs aux lignes esthétiques qui s'intègrent facilement à tout style de service - du plus original au plus traditionnel
- Gabarits thermodurcis disponibles en noir, pierre blanche, marron, inox ou granite noir

DEUTSCH

- Die preisgekrönten Wannen im eleganten Design integrieren sich problemlos sowohl bei zwanglosen als auch förmlichen Anlässen
- Die Thermofix-Einsetzschablonen sind in Schwarz, White Stone, Braun, Edelstahl und schwarzem Granit erhältlich







COOKWARE

INDUCTION

GAS VITRO ELECTR OVEN

ASAS Y MANGOS BRILLANTES /
SATIN-FINISHED INTERIOR AND EXTERIOR /
DES POIGNÉES ULTRA-BRILLANTES /
MIT GLÄNZENDEN GRIFFEN



MANGOS DISEÑADOS PARA LA SUJECIÓN DE LAS TAPAS /

HANDLE DESIGN SERVES AS A CONVENIENT COVER REST /

LA CONCEPTION DES MANCHES ET POIGNÉES SERT DE REPOSECOUVERCLE /

DAS DESIGN DES GRIFFS ERMÖGLICHT BEI DIE PRAKTISCHE VERWENDUNG ALS DECKELHALTER.

3 CAPAS PLY

MULTIMETAL / MULTI-PLY /
MULTI-METAL / MULTIMETALL



INTERIOR Y EXTERIOR SATINADOS /
MIRROR-FINISHED HANDLES /
FINITION SATINÉE À L'INTÉRIEUR ET L'EXTÉRIEUR /
EINZELNE TEILE DES KOCHGESCHIRRS INNEN UND AUßEN SATINIERT

NSF JP









49410 Cacerola baja con tapa de cúpula / Casseroles / Faitouts avec couvercle dôme bas / Kasserolle mit Flachhaubendeckel



REF	mm	H mm	L	U
49410	200 x 200	95	2,9	1
49411	241 x 241	113	4,8	1

49420 Fuente para gratinar / Oval Au Gratin / Plat à gratin ovale / Ovale Gratin-Pfanne



REF	mm	H mm	L	U
49420	254 x 191	52	1,7	1
49412*	305 x 216	51	2,5	1

*Acabado brillante / *Mirror-finished interior /
*Ultra-brillant / *Durchgängige Hochglanzausführung

49416 Sartén / Sauté Pan / Sauteuse / Sautierpfanne



49416



49413

REF	mm	H mm	L	U
49416	203 x 203	51	1,2	1
49413	260 x 260	48	2,1	1

49417 Paellera / French Omelet Pans / Poêle à omelette / Omelettpfanne



49417



49424

REF	mm	H mm	L	U
49417	203 x 203	60	1,7	1
49424	260 x 260	60	2,9	1

49418 Sautex bombeado / Stir Fry Pan / Wok/plat de service / Anbratpfanne



49418



49428

REF	mm	H mm	L	U
49418	302 x 302	94	4,9	1
49428	321 x 321	92	6,0	1

49425 Cacerola baja / Brazier Pan / Plat à braiser/ Schmorpfanne



REF	mm	H mm	L	U
49425	300 x 300	89	6	1

49430 Cazo / Sauce Pans / Casserole / Kochpfann



49430



49414

REF	mm	H mm	L	U
49430	140 x 140	68	0,9	1
49414	159 x 159	95	1,9	1

49434 Fuente / Food Pans / Plat / Speisenpfanne



*Sin asas / Without handles /
Sans poignées / Kleine Ohne
49434 - 49432



Con asas / With handles /
Avec poignées / Kleine mit Griffe
49435 - 49433

REF	mm	H mm	L	U
49434*	291 x 236	51	2,6	1
49435	291 x 236	51	2,6	1
49432*	373 x 300	51	4,4	1
49433	373 x 300	51	4,4	1

49431 Fuente Horno con tapa / French Oven with cover / Cocotte avec couvercle / Gusseisentopf mit Deckel



REF	mm	H mm	L	U
49431	363 x 282	97	6,6	1

49429 Tapa / Covers / Couvercles / Deckel



49429



49415

REF	PARA / FOR / POUR / FÜR	H mm	L	U
49429	49428	356 x 356	120	1
49426	49418 - 49425	324 x 324	102	1
49415	49414	168 x 168	51	1
49427	49430	149 x 149	51	1
49419	49416 - 49417	203 x 203	51	1
49423	49416 - 49417	273 x 273	51	1

Plantillas / Templates / Gabarits / Schablonen



Acero inox. / Stainless Steel Plain / Inox / Edelstahl
Resina / Resin / Résine / Duroplastausführung
Negro / Night Sky / Bleu nuit / Nachthimmel

+150ºC

8242014 Plantilla agujeros redondo grande y pequeño / One large and one small round / Une grande découpe ronde et une petite découpe ronde / Ein großer und ein kleiner, runder Ausschnitt

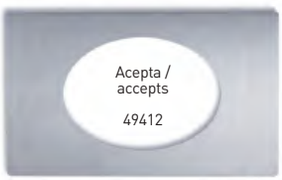
1/1



REF	mm		U
8242014	536 x 324		1
8242010	536 x 324		1

8242314 Plantilla agujero oval grande / One large oval / Une grande découpe ovale / Ein großer, ovaler Ausschnitt

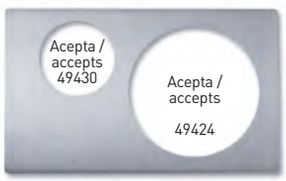
1/1



REF	mm		U
8242314	536 x 324		1
8242310	536 x 324		1

8242414 Plantilla agujeros redondo grande y pequeño / One large round and one small round / Une grande découpe ronde et une petite découpe ronde / Ein großer, runder und ein kleiner, runder Ausschnitt

1/1



REF	mm		U
8242414	536 x 324		1

8242514 Plantilla agujeros redondos grandes / Two large round / 2 grandes découpes rondes / 2 große, runde Ausschnitte

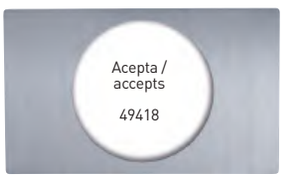
1/1



REF	mm		U
8242514	536 x 324		1

8242614 Plantilla agujero redondo grande / One large round / Une grande découpe ronde / Ein großer, runder Ausschnitt

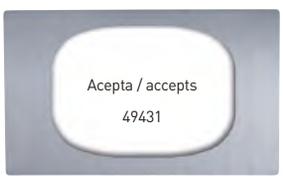
1/1



REF	mm		U
8242614	536 x 324		1
8242610	536 x 324		1

8242714 Plantilla agujero oval grande / One large oval / Un grand ovale / Ein großes Oval

1/1



REF	mm		U
8242714	536 x 324		1
8242710	536 x 324		1

Plantillas / Templates / Gabarits / Schablonen

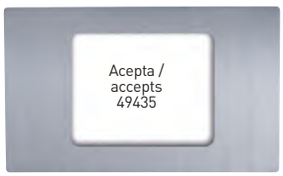


Acero inox. / Stainless Steel Plain / Inox / Edelstahl
Resina / Resin / Résine / Duroplastausführung
Negro / Night Sky / Bleu nuit / Nachthimmel

+150ºC

8242814 Plantilla para fuente / One small food pan / Un petit bac à aliments / Eine kleine Speisenschale

1/1



REF	mm		U
8242814	536 x 324		1
8242810	536 x 324		1

8242914 Plantilla para fuente / One large food pan / Un grand bac à aliments / Eine grosse Speisenschale

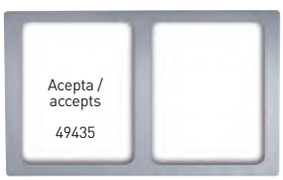
1/1



REF	mm		U
8242914	536 x 324		1

8243014 Plantilla para fuente / Two small food pans / Deux petits bacs à aliments / Zwei kleine Speisenschalen

1/1



REF	mm		U
8243014	536 x 324		1

8243114 Plantilla agujeros ovales grande y pequeño / One large and one medium oval / Une grande découpe ronde et une moyenne découpe ovale / Ein großer und ein mittelgroße, ovaler Ausschnitt

1/1



REF	mm		U
8243114	536 x 324		1

8243214 Plantilla agujeros redondos medianos / Two medium oval / Deux découpes ovales moyennes / Zwei mittelgroße, ovale Ausschnitte

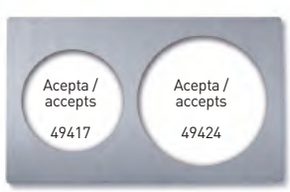
1/1



REF	mm		U
8243214	536 x 324		1
8243210	536 x 324		1

8243314 Plantilla agujeros redondos grande y mediano / One large and one medium round / Une grande découpe ronde et une moyenne découpe ronde / Grosse runde Löcher Vorlage

1/1



REF	mm		U
8243314	536 x 324		1

DECORATIVE GN



8230310

GN 1/1

INOX





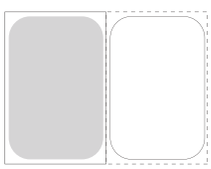
REF	mm	H mm	L	U
8230310	546 x 338	32	2,7	1
8230410	546 x 338	64	6,6	1

8231820

GN 1/2

INOX





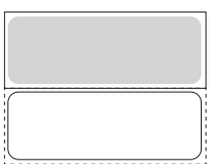
REF	mm	H mm	L	U
8231820	332 x 270	38	2,0	1
8230720	332 x 270	70	3,2	1

8230820

GN 2/4

INOX





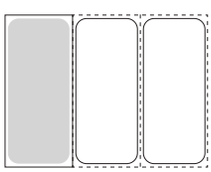
REF	mm	H mm	L	U
8230820	532 x 165	70	2,8	1
8230920	532 x 165	102	4,1	1

8231120

GN 1/3

INOX





REF	mm	H mm	L	U
8231120	332 x 178	64	1,8	1
8231020	332 x 178	102	2,5	1

DECORATIVE



Acero inoxidable 18-8 altamente brillante.
18-8 High-polished stainless steel.
Inox 18-8 ultra-brillant.
Hochglanzpolierter 18/8-Edelstahl.



8230210 Fuente oval pequeña / Small oval pans / Ovale, petit modèle / Oval, klein



REF	mm	H mm	L	U
8230210	333 x 225	64	1,9	1
8230110	333 x 225	102	3,2	1

8231420 Fuente oval grande / Large oval pans / Grand modèle / Oval, grob



REF	mm	H mm	L	U
8231420	484 x 302	51	2,8	1
8231320	484 x 302	102	6,1	1

8230620 Fuente oval media / Half oval pan / Ovale, demi-taille / Oval, habe Gröbe



REF	mm	H mm	L	U
8230620	225 x 165	108	1,6	1

8203510 Fuente redonda / Casserole pans / Bacs / Schmorschalen



REF	mm	H mm	L	U
8203510	305 x 330	64	2,3	1
8230510	305 x 330	102	3,9	1

Plantillas / Templates / Gabarits / Schablonen

Acero inox. / Stainless Steel Plain / Inox / Edelstahl
Resina / Resin / Résine / Duroplastausführung
Negro / Night Sky / Bleu nuit / Nachthimmel

+150ºC



8240014 Plantilla sólida / Blank template / Gabarit générique / Leere schablone

1/1



REF	mm		U
8240014	536 x 324		1
8240010	536 x 324		1

8240114 Plantilla fuente oval grande / One large oval / Un grand ovale / Ein großes Oval

1/1



REF	mm		U
8240114	536 x 324		1
8240110	536 x 324		1

8240314 Plantilla 2 fuentes ovales pequeñas / Two small oval / Deux petits ovales / Zwei kleine Ovale

1/1

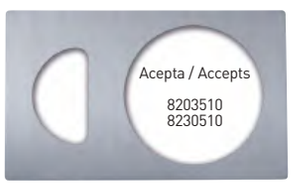


REF	mm		U
8240314	536 x 324		1
8240310	536 x 324		1

8241414 Plantilla fuente redonda y oval pequeña / One casserole and one half oval / Une cocotte et un semi-ovale / Eine Kasserole und ein Halboval

1/1

Acepta / Accepts
8230620

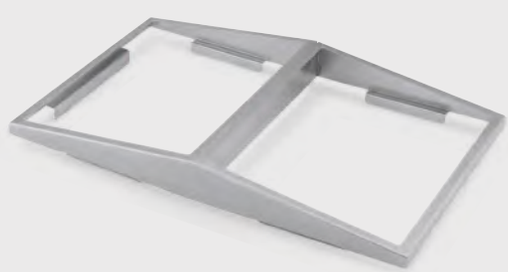


REF	mm		U
8241414	536 x 324		1
8241410	536 x 324		1

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN

Placa adaptadora angular / Angled Adaptor Plate / Plaque intermédiaire inclinée / Gewinkelte Adapterplatte

P. 165







CONTEMPORARY



POLYPROPILEON TRANSPARENTE QUE PERMITE UNA MEJOR VISUALIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS

CLEAR POLYPROPYLENE PROVIDES GREAT FOOD VISIBILITY

LE POLYPROPYLÈNE TRANSPARENT PERMET UNE GRANDE VISIBILITÉ DES ALIMENTS

DURCHSICHTGES POLYPROPYLEN BRINGT HERVORRAGENDE SICHTBARKEIT DER SPEISEN

APTAS PARA LAVAVAJILLAS
DISHWASHER SAFE
VA AU LAVE-VAISSELLE
SPÜLMASCHINENFEST

APILABLE
STACKABLE
EMPILABLE
STAPELBAR

TAPA A PRESIÓN
SNAP ON LID
FERMETURE À PRESSION
SCHNAPPDECKEL

ACERO INOXIDABLE DE ALTA CALIDAD
HIGH QUALITY STAINLESS STEEL
INOX DE HAUTE QUALITÉ
HOCHWERTIGER EDELSTAHL

REALZAN LA PRESENTACIÓN DE COMIDAS
ENHANCES FOOD PRESENTATION
AMÉLIORE LA PRÉSENTATION DES ALIMENTS
ATTRAKTIVERE SPEISENPRÄSENTATION



40003 Cubetas / Containers / Bacs / Behälter



REF	mm	H mm	L	U
40003	146 x 146	121	0,9	1
40004	146 x 292	121	2,4	1
40005	292 x 235	121	4,3	1
40006	292 x 483	79	5,7	1

40030 Tapa Polipropileno para cubeta Contemporary / Polypropylene Contemporary pan lids / Couvercle Polypropylène pour bac Contemporary / Polypropylen-Deckel für Contemporary-Behälter



REF	mm	U
40030	40003	1
40040	40004	1
40050	40005	1
40060	40006	1

Plantillas / Templates / Gabarits / Schablonen

Acero inox. / Stainless Steel Plain / Inox / Edelstahl
Resina / Resin / Résine / Duroplastausführung
Negro / Night Sky / Bleu nuit / Nachthimmel

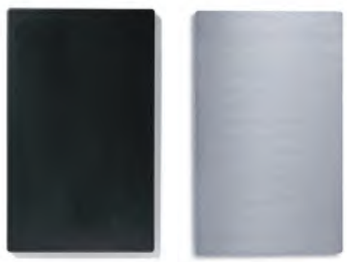
+150ºC

8240018 Plantilla sólida de resina / Solid blank thermoset template / Gabarit thermodurci générique plein / Unbedruckte Duroplastschablone

1/1

NSF

8240018



8240014

REF	mm		U
8240018	530 x 325		1
8240014	530 x 325		1

8244018 Plantilla para cubeta grande / Large-Size pan template / Gabarit pour bac complet / Vorlage für großen Behälter

1/1

NSF

8244018



8244014

REF	mm		U
8244018	530 x 325		1
8244014	530 x 325		1

Para / For / Pour / Für ref. 40006

8244118 Plantilla doble para media cubeta / Half-Size pan template / Gabarit 2 compartiments pour demi bac / Doppelvorlage für mittelgroßen Behälter

1/1

NSF

8244118



8244114

REF	mm		U
8244118	530 x 325		1
8244114	530 x 325		1

Para / For / Pour / Für ref. 40005

8244218 Pantilla triple para cubeta un tercio / Third-Size pan template / Gabarit 3 compartiments / Dreifachvorlage für Drittelbehälter

1/1

NSF

8244218



8244214

REF	mm		U
8244218	530 x 325		1
8244214	530 x 325		1

Para / for ref. 40004

8244318 Pantilla para cubeta un sexto / Sixth-Size pan template / Gabarit 6 compartiments / Vorlage für Sechstelbehälter

1/1

NSF

8244318



8244314

REF	mm		U
8244318	530 x 325		1
8244314	530 x 325		1

Para / For / Pour / Für ref. 40003

BUFFET Y PRESENTACIÓN / BUFFET AND PRESENTATION / BUFFET ET PRÉSENTATION / BUFFET UND PRÄSENTATION

N



BUF
FET

N

NATURAL
FIBERS



COMPATIBLE CON / SUITABLE FOR / ADAPTABLE POUR / GEEIGNET FÜR



Dos posiciones: derecho y revés.
Two positions: right and reverse.
Deux positions: droit et envers
Zwei Positionen: rechts und rückwärts.



P.295



P.296



P.297



P.299

P59511 Caja GN bambú buffet / GN buffet bamboo box / Présentoir GN buffet bambou / Buffet GN-Bambusbox

1/1

N



REF	Mod	H cm	U
P595.110	1/1	10	1
P595.111	1/1	20	1

P59512 Caja GN bambú buffet / GN buffet bamboo box / Présentoir GN buffet bambou / Buffet GN-Bambusbox

1/2

N



REF	Mod	H cm	U
P595.120	1/2	10	1
P595.121	1/2	20	1

P59513 Caja GN bambú buffet / GN buffet bamboo box / Présentoir GN buffet bambou / Buffet GN-Bambusbox

1/3

N



REF	Mod	H cm	U
P595.130	1/3	10	1
P595.131	1/3	20	1

P59510 Bandeja - Tapa para caja GN bambú buffet / Tray - Lid for GN buffet bamboo box / Plateau - Couvercle pour présentoir GN buffet bambou / Abdeckung - Tablett für Buffet GN-Bambusbox

N





REF	Mod	H cm	U
P595.100	1/1	2	1
P595.200	1/2	2	1
P595.300	1/3	2	1

BUF
FET

N



P596110 Cesta rejilla GN negra / Black GN wire basket / Pannier metalique GN noir / Schwarzer GN Grillkorb

1/1

N



REF	Mod	L mm	H mm	U
P596.110	1/1	520 x 315	120	6

P596120 Cesta rejilla GN negra / Black GN wire basket / Pannier metalique GN noir / Schwarzer GN Grillkorb

1/2

N



REF	Mod	L mm	H mm	U
P596.120	1/2	315 x 255	120	6

COMPATIBLE CON / SUITABLE FOR / ADAPTABLE POUR / GEEIGNET FÜR



P.296



P.297



P.299



P.399



Se pueden lavar.
Washable.
Peuvent se laver.
Kann gewaschen werden.

P100807

**Cesta pan marrón /
Brown bread basket /
Corbeille à pain marron /
Brauner Brotkorb**

N



REF	cm	H cm	U
P100.807	17,5 x 17,5	15	48

P100808

**Cesta pan gris /
Grey bread basket /
Corbeille à pain gris /
Grauer Brotkorb**

N



REF	cm	H cm	U
P100.808	13 x 13	15	48

CUBIC®



Descubre la mejor presentación de buffet, porque:
es elegante, es original, ahorra espacio, ofrece múltiples y variadas combinaciones.

Discover the best buffet display, thanks to its:
Elegance, originality, space saving properties, multi-combinations.

EXCLUSIVE

PATENT PENDING



Découvrez la meilleure présentation buffet, grâce à son :
élégance, originalité, gain d'espace, multiples combinaisons possibles.

Entdecken Sie die beste Buffet-Präsentation:
Eleganz, Originalität, Platzsparend, Viele verschiedene Kombinationsmöglichkeiten.

Muebles presentación buffet / Display buffet cases / Meubles présentation buffet / Buffet Präsentationsmöbel

ADAPTADO A MEDIDAS GASTRONORM /
SUITABLE FOR GASTRONORM SIZES /
ADAPTÉS AUX MESURES GASTRONORME /
GEEIGNET FÜR GASTRONORMGRÖSSEN

DOS COLORES DISPONIBLES:
BLANCO Y NEGRO /

TWO COLORS AVAILABLE:
WHITE AND BLACK /

DEUX COULEURS DISPONIBLES:
BLANC ET NOIR /

IN ZWEI FARBEN LIEFERBAR:
SCHWARZ UND WEISS



FABRICADOS EN MADERA CON TRATAMIENTO HIDRÓFUGO ESPECIAL, DE FÁCIL LIMPIEZA /

MADE OF WOOD WITH SPECIAL WATERPROOF TREATMENT, EASY TO CLEAN /

FABRIQUÉ EN BOIS AVEC UN TRAITEMENT HYDROFUGE SPÉCIAL, FACILE À NETTOYER /

HERGESTELLT AUS HOLZ, SPEZIELL WASSERABWEISEND BEHANDELT, EINFACH ZU REINIGEN

Carro madera presentación buffet / Wooden buffet serving trolley / Chariot buffet en bois présentation buffet / Buffetservierwagen aus Holz

Ver en / See in / Voir / Siehe P. 198

ELEGANTE COMBINACIÓN DE MADERA Y ALUMINIO /
OUTSTANDING COMBINATION OF WOOD AND ALUMINIUM /
COMBINAISON ÉLÉGANTE EN BOIS ET EN ALUMINIUM /
ELEGANTE KOMBINATION AUS HOLZ UND ALUMINIUM

ADAPTADO A MEDIDAS GASTRONORM /

SUITABLE FOR GASTRONORM SIZES /

ADAPTÉS AUX MESURES GASTRONORME /

GEEIGNET FÜR GASTRONORMGRÖSSEN

TRATAMIENTO HIDRÓFUGO ESPECIAL, DE FÁCIL LIMPIEZA /

WOOD WITH SPECIAL WATERPROOF TREATMENT, EASY TO CLEAN /

BOIS AVEC UN TRAITEMENT HYDROFUGE SPÉCIAL, FACILE À NETTOYER /

SPEZIELLE WASSERABWEISENDE BEHANDLUNG, EINFACH ZU REINIGEN



POSIBILIDAD DE CONVERTIR EL CARRO EXPOSITOR EN MESA DE PRESENTACIÓN /

POSSIBLE TRANSFORMATION FROM AN EXPOSITOR TROLLEY TO A PRESENTATION TABLE /

POSSIBILITÉ DE TRANSFORMER LE CHARIOT D'EXPOSITION EN UNE TABLE DE PRÉSENTATION /

MÖGLICHKEIT DEN BUFFETWAGEN IN EINEN PRÄSENTATIONSTISCH ZU VERWANDELN

Cubos y estantes /Cubes & shelves / Cubes et tablettes / Behälter und Regale

EXCLUSIVE
PATENT PENDING







Cubo
Con tapa superior transformable en mini estante, apilables entre sí, múltiples combinaciones posibles, ahorro de espacio durante el almacenaje de las piezas, tratamiento hidrófugo especial.

Cubes
Top cover convertible on mini shelf, stackable, multicombinations, saving space when storing parts, special waterproof treatment.

Estantes
Tres longitudes: 50, 80 y 100 cm, dos profundidades: 18 y 35 cm, madera indeformable, dos colores: blanco y negro. Posibilidad de combinación de colores, tratamiento hidrófugo especial.

Shelves
Three lengths: 50, 80 and 100 cm, two depths: 18 and 35 cm, undeformable wood, two colors: white and black. Possibility of color combinations, special waterproof treatment.

Cubes
Couvercle transformable en mini rayon, empilables, multiples combinaisons possibles, gain d'espace pour le stockage des composants, traitement hydrofuge spécial.

Behälter
Mit Deckeloberteil umwandelbar in ein Miniregal, stapelbar.
Viele verschiedene Kombinationsmöglichkeiten, platzsparend bei Lagerung der Teile, spezielle Wasserabweisende Behandlung.

Tablettes
Trois longueurs: 50, 80 et 100 cm, deux profondeurs: 18 et 35 cm. Bois indéformable,deux couleurs: blanc et noir. Combinaison de couleurs possible, traitement hydrofuge spécial.

Regale
Drei Längen: 50, 80 und 100 cm., Zwei Tiefen: 18 und 35 cm. Unverformbares Holz, zwei Farben: weiss oder schwarz. Möglichkeit der Farbenkombinierung, spezielle wasserabweisende Behandlung.

EXCLUSIVE
PATENT PENDING









Un buffet como nunca antes habías imaginado /
A buffet display you could never have dreamt of /
Un buffet comme vous ne l'aviez jamais imaginé /
Ein Buffet wie Sie es sich früher nie vorstellen konnten



Máxima versatilidad para tus buffets / Maximum versatility for your buffets / Versatilité optimum pour vos buffets / Maximale Vielfältigkeit ihrer Buffets

EXCLUSIVE
PATENT PENDING

Con Cubic, ahora es el producto que se adapta a sus necesidades /
With Cubic, you now have the product that adapts to your needs /
Avec Cubic, c'est dorénavant le produit qui s'adapte à vos besoins /
Mit Cubic haben Sie jetzt das Produkt, welches sich Ihren Bedürfnissen anpasst





MAYOR COMODIDAD Y FUNCIONALIDAD / GREATER CONVENIENCE AND FUNCTIONALITY / PLUS PRATIQUE ET PLUS FONCTIONEL / HÖHERER KOMFORT UND FUNKTIONALITÄT



Bandejas apilables entre sí /
Stackable trays /
Plateaux empilables entre eux /
Stapelbare tabletts

MODULARIDAD A LA MÁXIMA EXPRESIÓN / MODULARITY THAT REFLECTS MAXIMUM EXPRESSION / MODULARITÉ À SON EXPRESSION MAXIMALE / MODULVIELFALT FÜR DEN MAXIMALEN AUSDRUCK



· Permite optimizar espacio de exposición
· Reduce el tiempo de montaje y desmontaje
· Facilidad de transporte y almacenaje /

· Allows you to maximize display space
· Reduces assembly and disassembly time
· Easy transportation and storage /

· Permet d'optimiser l'espace d'exposition
· Réduit le temps de montage et de démontage
· Facilité de transport et entreposage /

· Optimiert den platz der präsentation
· Reduzierung der aufbau- und abbauzeit
· Einfacher transport und lagerung

PERSONALIZACIÓN DEL BUFFET / PERSONALISE YOUR BUFFET / PERSONNALISATION DU BUFFET / PERSONALIESIERUNG DES BUFFETS



Con los soportes de metacrilato se puede identificar el contenido de cada uno de los recipientes, de una forma ágil y elegante /

Methacrylate supports allow you to identify the contents of each container, in an agile and elegant way /

Grâce aux supports en méthacrylate on peut identifier le contenu de chacun des récipients de façon rapide et élegante /

Mit den ständern aus metaakrylat können sie den inhalt jedes einzelnen behälters identifizieren, in einer geschickten und eleganten art und weise

P905.504 Conjunto soporte 4 bols cuadrados / Presentation kit for 4 square bowls / Kit support 4 bols carrés / Ständerset mit 4 quadratischen Schalen



REF	U
P905.504	1

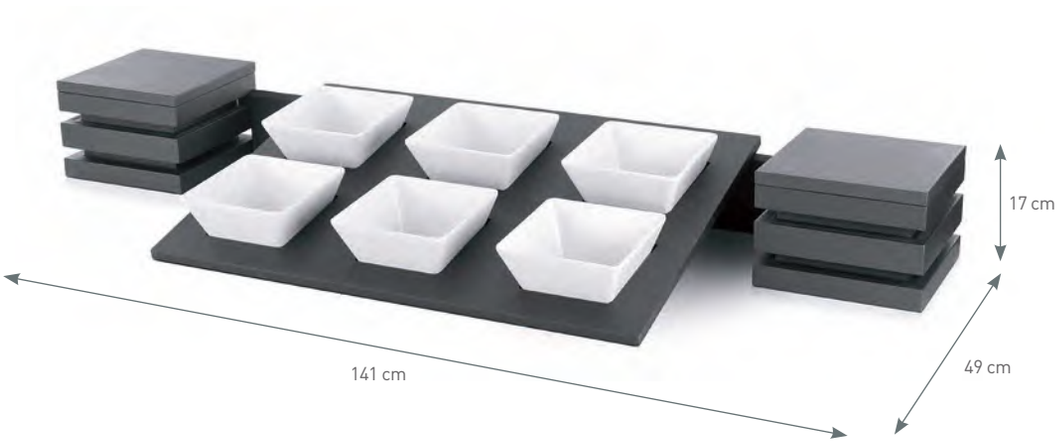
Incluye: 2 cubos con tapa + 1 travesaño de 50 cm + 1 presentador de 4 bols + 4 bols de melamina.

Includes: 2 cubes with lid + 1 crossbar 50 cm lenght + 1 displayer for 4 bowls + 4 melamine bowls.

Inclus: 2 cubes avec couvercle + 1 longeron 50 cm + 1 présentoir pour 4 bols + 4 bols mélamine.

Inklusive: 2 Behälter mit Deckel + 1 Traverse von 50 cm + 1 Halter für 4 Schalen + 4 Schalen aus Melamin.

P905.506 Conjunto soporte 6 bols cuadrados / Presentation kit for 6 square bowls / Kit support 6 bols carrés / Ständerset mit 6 quadratischen Schalen



REF	U
P905.506	1

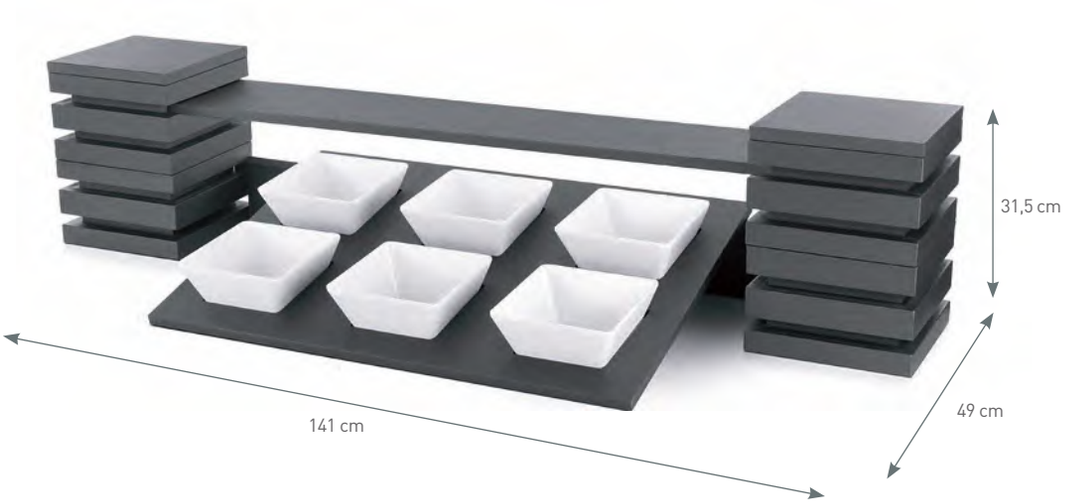
Incluye: 2 cubos con tapa + 1 travesaño de 100 cm + 1 presentador de 6 bols + 6 bols de melamina.

Includes: 2 cubes with lid + 1 crossbar 100 cm lenght + 1 displayer for 6 bowls + 6 melamine bowls.

Inclus: 2 cubes avec couvercle + 1 longeron 100 cm + 1 présentoir pour 6 bols + 6 bols mélamine.

Inklusive: 2 Behälter mit Deckel + 1 Traverse von 100 cm + 1 Halter für 6 Schalen + 6 Schalen aus Melamin.

P905.516 Conjunto 2 niveles soporte 6 bols / Two levels presentation kit for 6 square bowls Kit support 6 bols carrés deux niveaux / 2 Ebenen Ständerset mit 6 quadratischen Schalen



REF	U
P905.516	1

Incluye: 4 cubos con tapa + 1 travesaño de 100 cm + 1 presentador de 6 bols + 6 bols de melamina + 1 estante estrecho de 100 cm.

Includes: 4 cubes with lid + 1 crossbar 100 cm lenght + 1 displayer for 6 bowls + 6 melamine bowls + 1 narrow shelf 100 cm.

Inclus: 4 cubes avec couvercle + 1 longeron 100 cm + 1 présentoir pour 6 bols + 6 bols mélamine + 1 tablette étroite 100 cm.

Inklusive: 4 Behälter mit Deckel + 1 Traverse von 100 cm + 1 Halter für 6 Schalen + 6 Schalen aus Melamin + 1 schmales Regal von 100 cm.

P905.508 Conjunto soporte 8 bols cuadrados / Presentation kit for 8 square bowls / Kit support 8 bols carrés / Ständerset mit 8 quadratischen Schalen



REF	U
P905.508	1

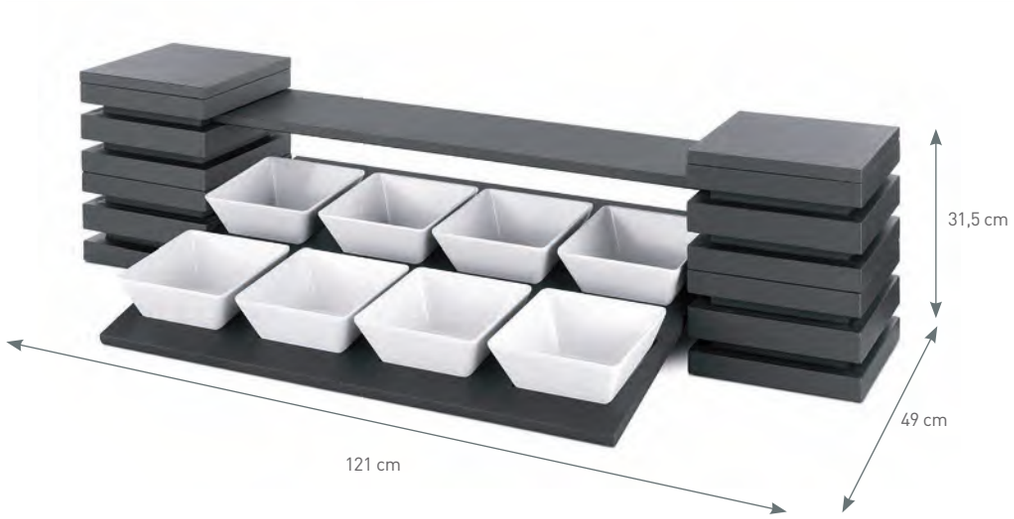
Incluye: 2 cubos con tapa + 1 travesaño de 80 cm + 2 presentadores de 4 bols + 8 bols de melamina.

Includes: 2 cubes with lid + 1 crossbar 80 cm lenght + 2 displayers for 4 bowls + 8 melamine bowls .

Inclus: 2 cubes avec couvercle + 1 longeron 80 cm + 2 présentoirs pour 4 bols + 8 bols mélamine.

Inklusive: 2 Behälter mit Deckel + 1 Traverse von 80 cm + 1 Halter für 4 Schalen + 8 Schalen aus Melamin.

P905.518 Conjunto 2 niveles soporte 8 bols / Two levels presentation kit for 8 square bowls / Kit support 8 bols carrés deux niveaux / 2 Ebenen Ständerset mit 8 quadratischen Schalen



REF	U
P905.518	1

Incluye: 4 cubos con tapa + 1 travesaño de 80 cm + 2 presentadores de 4 bols + 8 bols de melamina + 1 estante estrecho de 80 cm.

Includes: 4 cubes with lid + 1 crossbar 80 cm lenght + 2 displayers for 4 bowls + 8 melamine bowls + 1 narrow shelf 80 cm.

Inclus: 4 cubes avec couvercle + 1 longeron 80 cm + 2 présentoirs pour 4 bols + 8 bols mélamine + 1 tablette étroite 80 cm.

Inklusive: 4 Behälter mit Deckel + 1 Traverse von 80 cm + 1 Halter für 4 Schalen + 8 Schalen aus Melamin + 1 schmales Regal von 80 cm.

P905.400 Conjunto básico estante 2 niveles / Basic two levels presentation kit / Kit basique présentation 2 niveaux / Basisregalset 2 Ebenen



REF	U
P905.400	1

Incluye: 4 cubos con tapa + 1 estante ancho de 100 cm + 1 estante estrecho de 100 cm.

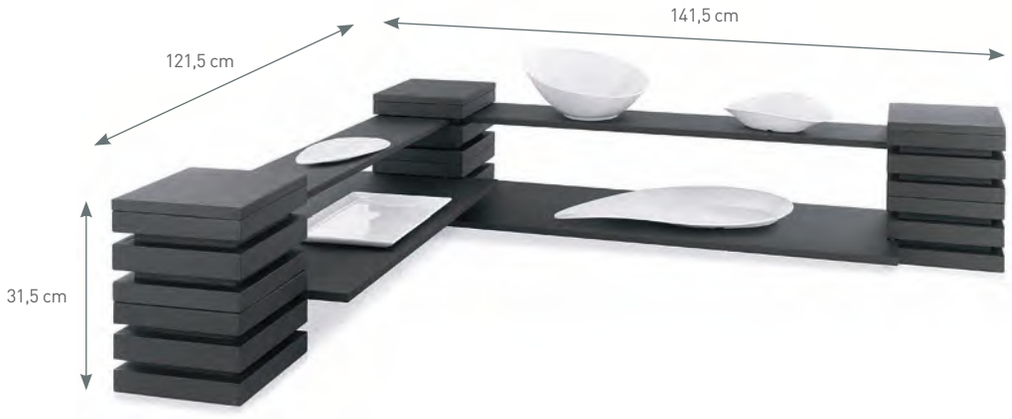
Includes: 4 cubes with lid + 1 wide shelf 100 cm + 1 narrow shelf 100 cm.

Inclus: 4 cubes avec couvercle + 1 tablette large 100 cm + 1 tablette étroite 100 cm.

Inklusive: 4 Behälter mit Deckel + 1 breites Regal von 100 cm + 1 schmales Regal von 100 cm.

P905.410

Conjunto estante dos niveles forma "L" / "L" shape two levels presentation kit / Kit présentation "L" 2 niveaux / Regalset 2 Ebenen "L" Form



REF	U
P905.410	1

Incluye: 6 cubos con tapa + 1 estante ancho de 100 cm + 1 estante estrecho de 100 cm + 1 estante ancho de 80 cm + 1 estante estrecho de 80 cm.

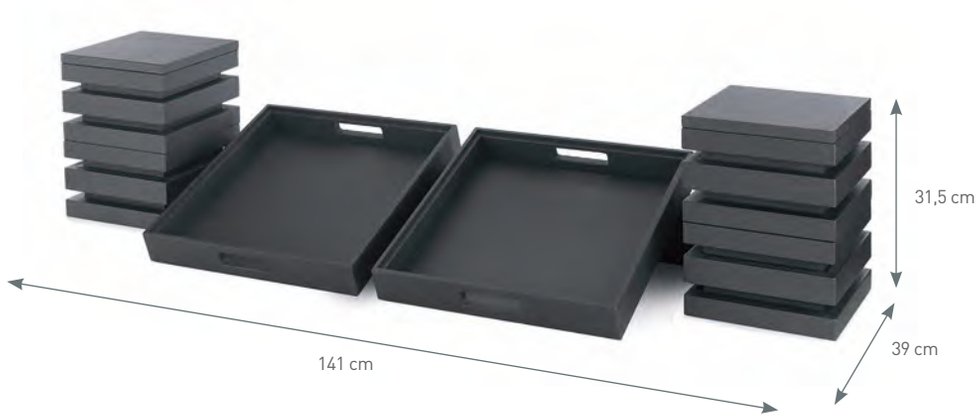
Includes: 6 cubes with lid + 1 wide shelf 100 cm + 1 narrow shelf 100 cm + 1 wide shelf 80 cm + 1 narrow shelf 80 cm.

Inclus: 6 cubes avec couvercle + 1 tablette large 100 cm + 1 tablette étroite 100 cm + 1 tablette large 80 cm + 1 tablette étroite 80 cm.

Inklusive: 6 Behälter mit Deckel + 1 breites Regal von 100 cm + 1 schmales Regal von 100 cm + 1 breites Regal von 80 cm + 1 schmales Regal von 80 cm.

P905.300

Conjunto 2 bandejas presentación 40x40 cm / Two trays 40x40 cm presentation kit / Kit présentation pour deux plateaux 40x40 cm / Set mit 2 Präsentationstabletts 40x40 cm



REF	U
P905.300	1

Incluye: 4 cubos con tapa + 1 travesaño de 100 cm + 2 bandejas presentación de 40 x 40 cm.

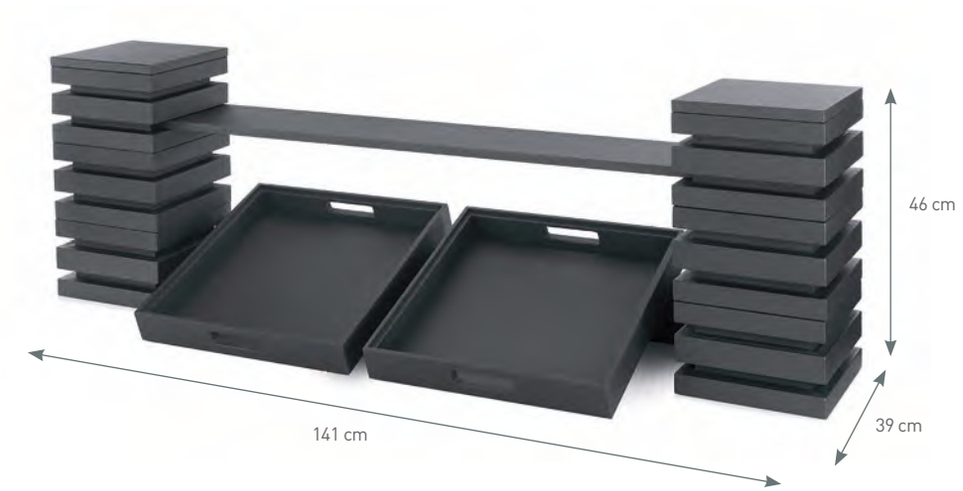
Includes: 4 cubes with lid + 1 crossbar 100 cm lenght + 2 serving trays 40 x 40 cm.

Inclus: 4 cubes avec couvercle + 1 longeron 100 cm + 2 plateaux présentation 40 x 40 cm.

Inklusive: 4 Behälter mit Deckel + 1 Traverse von 100 cm + 2 tabletts 40 x 40 cm.

P905.310

Conjunto 2 niveles bandejas 40x40 cm / Two levels presentation kit for 40x40 cm trays / Kit présentation 2 niveaux pour plateaux 40x40 cm / Set 2 Ebenen mit 2 Präsentationstabletts 40 x 40 cm



REF	U
P905.310	1

Incluye: 6 cubos con tapa + 1 travesaño de 100 cm + 2 bandejas presentación de 40 x 40 cm + 1 estante estrecho de 100 cm.

Includes: 6 cubes with lid + 1 crossbar 100 cm lenght + 2 serving trays 40 x 40 cm + 1 narrow shelf 100 cm.

Inclus: 6 cubes avec couvercle + 1 longeron 100 cm + 2 plateaux présentation 40 x 40 cm + 1 tablette étroite 100 cm.

Inklusive: 4 Behälter mit Deckel + 1 Traverse von 100 cm + 2 Präsentationstabletts 40 x 40 cm + 1 schmales Regal 100 cm.

P905.320 Conjunto 2 bandejas 60x40 cm / Two trays 60x40 cm presentation kit / Kit présentation pour deux plateaux 60x40 cm / Set mit 2 Präsentationstabletts 60x40 cm



REF	U
P905.320	1

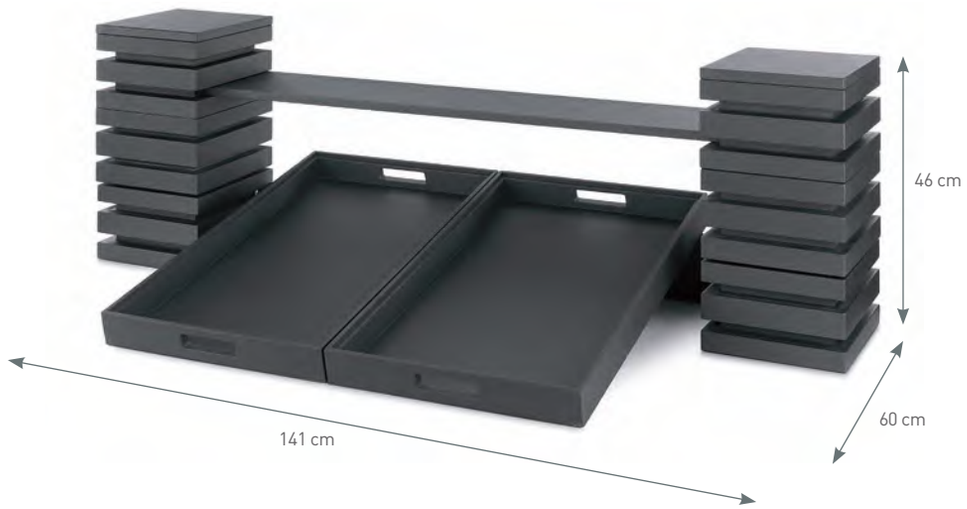
Incluye: 2 cubos con tapa + 1 travesaño de 100 cm + 2 bandejas presentación de 60 x 40 cm.

Includes: 2 cubes with lid + 1 crossbar 100 cm lenght + 2 serving trays 60 x 40 cm.

Inclus: 2 cubes avec couvercle + 1 longeron 100 cm + 2 plateaux présentation 60 x 40 cm.

Inklusive: 2 Behälter mit Deckel + 1 Traverse von 100 cm + 2 Präsentationstabletts 60 x 40 cm.

P905.340 Conjunto 2 niveles para bandejas 60x40 cm / Two levels for trays 60x40 cm presentation kit / Kit présentation 2 niveaux pour plateaux 60x40 cm / Set 2 Ebenen mit 2 Präsentationstabletts 60x40 cm



REF	U
P905.340	1

Incluye: 6 cubos con tapa + 1 travesaño de 100 cm + 2 bandejas presentación de 60 x 40 cm + 1 estante estrecho de 100 cm.

Includes: 6 cubes with lid + 1 crossbar 100 cm lenght + 2 serving trays 60 x 40 cm + 1 narrow shelf 100 cm.

Inclus: 6 cubes avec couvercle + 1 longeron 100 cm + 2 plateaux présentation 60 x 40 cm + 1 tablette étroite 100 cm.

Inklusive: 6 Behälter mit Deckel + 1 Traverse von 100 cm + 2 Präsentationstabletts 60 x 40 cm + 1 schmales Regal 100 cm.

P905.200 Conjunto buffet desayuno / Breakfast buffet displayer kit / Kit présentation petit déjeuner / Frühstücksbuffetset



REF	U
P905.200	1

Incluye: 2 cubos con tapa + 1 travesaño de 80 cm + 1 bandeja presentación de 60 x 40 cm + 1 kit completo dispensador de zumos de 6 lts.

Includes: 2 cubes with lid + 1 crossbar 80 cm lenght + 1 serving tray 60 x 40 cm + 1 complet kit juice dispenser 6 lts.

Inclus: 2 cubes avec couvercle + 1 longeron 80 cm + 1 plateau présentation 60 x 40 cm + 1 kit complet distributeur à jus 6 lts.

Inklusive: 2 Behälter mit Deckel + 1 Traverse von 80 cm + 2 Präsentationstabletts 60 x 40 cm + 1 komplettes Saftspenderset 6 Liter.

P904.800

**Dispensador zumos 6 lts. /
Juice dispenser 6 lts. /
Distributeur à jus 6 lts /
Saftspender 6 Liter**



REF	mm	H mm	L	U
P904.800	230 x 390	490	6	1

Superfície superior de Abedúl finlandés / Upper Surface Of Finnish Birch / Surface supérieure en bouleau finlandais / Oberfläche Finnischer Birke.

P904.790

**Expositor GN 2/3, tres niveles /
Three levels 2/3 GN stand /
Présentoir 3 niveaux pour GN 2/3 /
Ständer GN 2/3 drei Ebenen**



REF	mm	H mm	U
P904.790	650 x 380	590	1

Incluye: 3 cubetas GN 2/3 20 mm / Includes: 3 GN containers 2/3 20 mm / Inclus: 3 bags GN 2/3 20 mm / Inklusive: 3 GN 2/3 20 mm.

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN



EXCLUSIVE



P904.350

**Bandeja GN presentación pinchos / GN skewer serving tray /
Plateau GN présentation piques / GN Servierplatte für Spiesschen**

REF	mm	H mm	AGUJEROS HOLES Ø mm	PINCHOS PIQUES	U
P904.350	539 x 335	77	4	84	1





GN 1/1

Incluye: bandeja madera + bandeja melamina roble
+ soporte interior pinchos /
Includes: wooden tray + oak melamine tray
+ interior skewer stand /
Inclus : plateau bois + plateau mélamine chêne
+ support intérieur piques /
Enthält: Holztablett + Platte aus Eiche/Melamin
+ Lochplatte für Spiesschen

P904.370

**Soporte polietileno presentación pincho / Polyethylene skewer serving stand /
Support polyéthylène présentation pique / Polyethylenhalterung zum Angebot von Spiesschen**

REF	mm	H mm	AGUJEROS HOLES Ø mm	PINCHOS PIQUES	U
P904.370	250 x 250	30	4	25	1



○ Blanco / White / Blanc / Weiss

P904.360

**Soporte presentación pincho estante/ Skewer serving rack stand /
Support présentation piques plaque / Schmalle Regalhalterung zum Angebot von Spiesschen**

INOX /
ST/STEEL /
EDELSTAHL

REF	mm	H mm	AGUJEROS HOLES Ø mm	PINCHOS PIQUES	U
P904.360*	448 x 182	42	4	40	1
P904.361**	748 x 182	42	4	68	1





* Para estante / For shelf / Pour tablette / Für holsregal
P904.650 / P904.651.

** Para estante / For shelf / Pour tablette / Für holsregal
P904.680 / P904.681.

Ver en página / Refer to page / Consulter page / Siehe
418.

VOLLRATH

P904.780 Bandeja porta-cubiertos / Cutlery-holder tray / Plateau porte-couverts / Beteckbehälter

**4 compartimentos / 4 compartments /
4 compartiments / 4 Fächer**
303 x 115 mm



GN 1/1

REF	mm	H mm	U
P904.780	539 x 335	77	1

Apilables.
Stackables.
Empilables.
Stapelbar.

P904.740 Bandeja presentación / Serving tray / Plateau présentation / Präsentationstablett



REF	mm	H mm	U
P904.740	400 x 400	65	1

Apilables.
Stackables.
Empilables.
Stapelbar.

P904.760 Bandeja servicio y presentación / Serving tray / Plateau service et présentation / Servier- und Präsentationstablett



REF	mm	H mm	U
P904.760	600 x 400	65	1

Apilables.
Stackables.
Empilables.
Stapelbar.

Idea!

Perfecta para servicio de habitaciones.
Room service tray.
Plateau ideal pour service de chambre.
Perfekt für den Zimmerservice.

P904.711 Bandeja servicio y presentación GN 1/1 / 1/1 GN serving tray / Plateau service et présentation GN 1/1 / Servier- und Präsentationstablett GN 1/1



GN 1/1

REF	mm	H mm	U
P904.711	539 x 335 (1/1)	77	1

Apilables.
Stackables.
Empilables.
Stapelbar.



No incluye cubeta gastronorm 1/1.
1/1 Gastronorm container not included.
Bac gastronorme 1/1 non inclus.
Nicht inklusive Gastronormbehälter 1/1.

P904.720 Servilletero y dispensador bolsas te y azúcar / Napkin and tea & sugar bags dispenser / Distributeur serviettes et des saquettes thé & sucre / Serviettenhalter und Tee- und Zuckerbeutelhalter



P904.720

P904.725

REF	mm	H mm	U
P904.720	220 x 220	55	1
P904.725	220 x 220	55	1

P904.810 Mesita buffet baja + taco madera / Low wooden table + cutting board / Table basse en bois + planche à découper / Flaches Buffettischchen + Holzschneidebrett



P904.890

P904.820

P904.810

REF	mm	H mm	U
P904.810	325 x 220	120	1
P904.820	325 x 220	165	1
P904.890	325 x 220	210	1

P904.850 Mesita buffet GN 1/1 + taco madera / 1/1 GN wooden table + cutting board / Table GN 1/1 en bois + planche à découper / Buffettischchen GN 1/1 + Holzschneidebrett



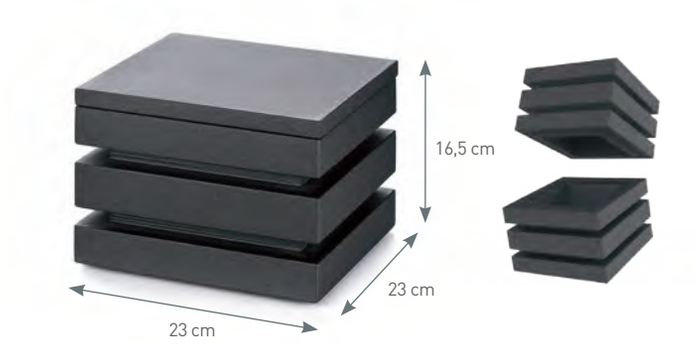
REF	mm	H mm	U
P904.850	530 x 325	120	1

P20.072 Portamenús metacrilato / Methacrylate holder / Porte-menus méthacrylate / Methacrylat Menühalter



REF	cm	U
P20.072	6 x 6	1

P904.600 Cubo con tapa madera / Wooden cube with lid / Cube en bois avec couvercle / Behälter mit Holzdeckel



REF		U
P904.600	●	1
P904.601	○	1

● Negro / Black / Noir / Schwarz
○ Blanco / White / Blanc / Weiss

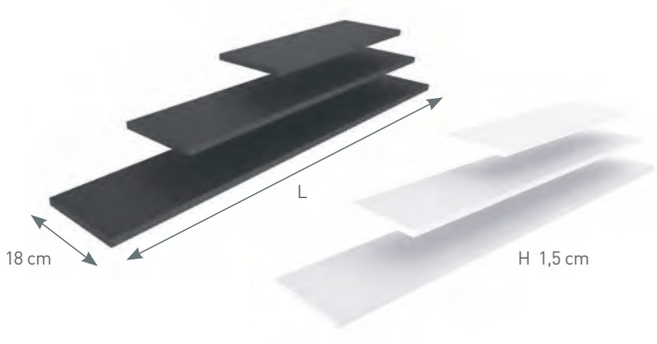
P904.660 Tapa madera / Wooden lid / Couvercle en bois / Holzdeckel



REF		U
P904.660	●	1
P904.661	○	1

● Negro / Black / Noir / Schwarz
○ Blanco / White / Blanc / Weiss

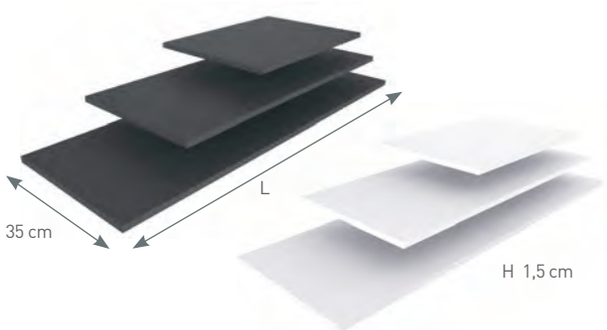
P904.650 Estante madera estrecho / Wooden narrow shelf / Tablette en bois étroite / Schmales Holzregal



REF		L cm	U
P904.650	●	50	1
P904.680	●	80	1
P904.610	●	100	1
P904.651	○	50	1
P904.681	○	80	1
P904.611	○	100	1

● Negro / Black / Noir / Schwarz
○ Blanco / White / Blanc / Weiss

P904.652 Estante madera ancho / Wooden wide shelf / Tablette en bois large / Breites Holzregalbrett



REF		L cm	U
P904.652	●	50	1
P904.682	●	80	1
P904.612	●	100	1
P904.653	○	50	1
P904.683	○	80	1
P904.613	○	100	1

● Negro / Black / Noir / Schwarz
○ Blanco / White / Blanc / Weiss

P904.950 Travesaño soporte bandejas / Crossbar buffet trays / Longerons pour plateaux buffet / Tabletthaltertraverse

REF	mm	H mm	U
P904.950	500 x 124	20	1
P904.980	800 x 124	20	1
P904.990	1000 x 124	20	1





P904.937 Presentador 4 bols melamina cuadrados / Displayer for 4 melamine bowls / Présentoir 4 bols mélamine / Halter für 4 quadratische Melaminschalen

REF	mm	H mm	U
P904.937	375 x 500	15	1



Para bols cuadrados 180 x 180 /
For square bowls 180 x 180 /
Pour bols carrés 180 x 180 /
Für quadratische Schalen 180 x 180
REF. P22.202

Ver en página / Refer to page /
Consulter page / Siehe Seite:
310

P904.975 Presentador 6 bols melamina cuadrados / Displayer for 6 melamine bowls / Présentoir 6 bols mélamine / Halter für 6 quadratische Melaminschalen

REF	mm	H mm	U
P904.975	750 x 500	15	1



Para bols cuadrados 180 x 180 /
For square bowls 180 x 180 /
Pour bols carrés 180 x 180 /
Für quadratische Schalen 180 x 180
REF. P22.202

Ver en página / Refer to page /
Consulter page / Siehe Seite:
310

P904.155 Enfriador botellas buffet / Buffet wine cooler / Rafraîchisseur bouteilles / Buffetflaschenkühler



REF	mm	H mm	U
P904.155	570 x 370	145	1

Incluye: marco madera + cubeta GN 1/1 150 mm.
Includes: wooden frame + 1/1 GN pan 150 mm.
Inclus: cadre en bois + bac GN 1/1 150 mm.
Inklusive: Holzrahmen + GN 1/1 Behälter 150 mm.

P904.157 Enfriador botellas caja madera / Wine cooler wooden box / Boîte en bois refroidissement bouteilles / Flaschenkühler Holzkiste



REF	mm	H mm	U
P904.157	325 x 265	150	1

Incluye: caja madera + cubeta GN 1/2 150 mm.
Includes: wooden box + 1/2 GN pan 150 mm.
Inclus: boite en bois + bac GN 1/2 150 mm.
Inklusive: Holzkiste + GN 1/2 Behälter 150 mm.

P904.150 Buffet cubiteras / Buffet buckets display / Buffet seaux à champagne / Buffetsektkühler



REF		mm	H mm	U
P904.150	●	570 x 370	255	1
P904.150W	○	570 x 370	255	1

Incluye: marco madera + soporte cubetas + cubeta GN 1/1 20 mm + 2 u. cubiteras.
Includes: wooden frame + bucket holder + gastronorm pan 1/1 20 mm + 2 u. wine buckets.
Inclus: cadre en bois + support seaux + bac GN 1/1 20 mm + 2 u. seaux à champagne.
Inklusive: Holzkiste + Kühlerhalter + GN 1/1 Behälter 20 mm + 2 Sektkühler.

● Negro / Black / Noir / Schwarz
○ Blanco / White / Blanc / Weiss

P904.165 Buffet perforado / Perforated buffet display / Buffet perforé / Gelochte Buffetvitrine



REF		mm	H mm	U
P904.165	●	570 x 370	310	1
P904.165W	○	570 x 370	310	1

Incluye: marco madera + bandeja perforada gn 1/1 65 mm + cubeta GN 1/1 20 mm + cúpula roll-top.
Includes: wooden frame + perforated 1/1 GN pan 65 mm + gastronorm pan 1/1 20 mm + roll-top lid.
Inclus: cadre en bois + bac gn 1/1 65 mm perforé + bac GN 1/1 20 mm + couvercle roll-top.
Inklusive: Holzrahmen + gelochtes Tablett GN 1/1 Behälter 65 mm + GN 1/1 Behälter 20 mm + Rolldeckel.

● Negro / Black / Noir / Schwarz
○ Blanco / White / Blanc / Weiss

P904.120 Buffet estandar / Standard buffet display / Buffet standard / Standardbuffet



REF		mm	H mm	U
P904.120	●	570 x 370	310	1
P904.120W	○	570 x 370	310	1

Incluye: marco madera + 2 u. cubeta GN 1/1 20 mm + cúpula roll-top.
Includes: wooden frame + 2u. 1/1 GN 1/1 20 mm + roll-top lid.
Inclus: cadre en bois + 2 u. bacs GN 1/1 20 mm + couvercle roll-top.
Inklusive: Holzrahmen + 2 GN 1/1 Behälter 20 mm + Rolldeckel.

● Negro / Black / Noir / Schwarz
○ Blanco / White / Blanc / Weiss

P904.113 Buffet triple / Triple buffet display / Buffet triple / Dreifach Buffetvitrine



REF		mm	H mm	U
P904.113	●	570 x 370	310	1
P904.113W	○	570 x 370	310	1

Incluye: marco madera + 3 cubetas GN 1/3 65 mm + cubeta GN 1/1 20 mm + cúpula roll-top.
Includes: wooden frame + 3 units 1/3 GN pans 65 mm + GN pan 1/1 20 mm + roll-top lid.
Inclus: cadre en bois + 3 bacs GN 1/3 65 mm + bac GN 1/1 20 mm + couvercle roll-top.
Inklusive: Holzrahmen + 3 GN 1/3 65 mm Behälter + 1 GN 1/1 Behälter 20 mm + Rolldeckel.

● Negro / Black / Noir / Schwarz
○ Blanco / White / Blanc / Weiss

P904.140 Buffet quesos / Cheese buffet display / Buffet fromage / Buffetvitrine für Käse



REF		mm	H mm	U
P904.140	●	570 x 370	310	1
P904.140W	○	570 x 370	310	1

Incluye: marco madera + bandeja corte madera + cubeta GN 1/1 20 mm + cupula roll-top.
Includes: wooden frame + wooden cutting board + gastro-norm pan 1/1 20 mm + roll-top lid.
Inclus: cadre en bois + planque à découper en bois + bac GN 1/1 20 mm couvercle roll-top.
Inklusive: Holzrahmen + Holzschneidebrett + 1 GN 1/1 Behälter 20 mm + Rolldeckel.

● Negro / Black / Noir / Schwarz
○ Blanco / White / Blanc / Weiss

P904.145 Buffet pan / Bread buffet display / Buffet pain / Buffet Brotplatte



REF		mm	H mm	U
P904.145	●	570 x 370	145	1
P904.145W	○	570 x 370	145	1

Incluye: marco madera + cortador pan madera + cubeta GN 1/1 20 mm.
Includes: wooden frame + bread cutting board + 1/1 GN container 20 mm.
Inclus: cadre en bois + plaque à découper pain en boiss + bac GN 1/1 20 mm.
Inklusive: Holzrahmen + Holzbrotschneidebrett + 1 GN 1/1 Behälter 20 mm.

● Negro / Black / Noir / Schwarz
○ Blanco / White / Blanc / Weiss

P904.160 Buffet pizarra melamina / Melaminese slate buffet displayer / Mélamine buffet ardoise / Buffet Melaminschiefertafel



REF		mm	H mm	U
P904.160	●	570 x 370	145	1
P904.160W	○	570 x 370	145	1

Incluye: marco madera + tabla pizarra melamina + cubeta GN 1/1 20 mm.
Includes: wooden frame + melamine slate board + 1/1 GN container 20 mm.
Inclus: cadre en bois + plaque ardoise en mélamine + bac GN 1/1 20 mm.
Inklusive: Holzrahmen + Melaminschiefertafel + 1 GN 1/1 Behälter 20 mm.

● Negro / Black / Noir / Schwarz
○ Blanco / White / Blanc / Weiss

P904.200 Marco madera / Wooden frame / Cadre en bois / Holzrahmen



REF		mm	H mm	U
P904.200	●	570 x 370	145	1
P904.100	○	570 x 370	145	1

● Negro / Black / Noir / Schwarz
○ Blanco / White / Blanc / Weiss

P904.300 Tapa roll-top / Roll-top lid / Couvercle roll-top / Rolldeckel



REF	mm	H mm	U
P904.300	570 x 325	175	1

P904.500 Placa enfriadora / Cooling plate / Plaque réfrigérante / Kühlakku



REF	mm	H mm	U
P904.500	475 x 277	30	1

● - 12 ºC

Adaptable a cubeta GN 1/1.
Adjustable to 1/1 GN pan.
Adaptable à bac GN 1/1.
Geeignet Für GN 1/1 Behälter.

P904.400 Tapete isotérmico / Isothermal mat / Tapis isotherme / Isothermische Matte



REF	mm	H mm	U
P904.400	470 x 260	20	1

FRÍO / COLD / FROID / KALT



CALIENTE / HOT / CHAUD / WARM



P110.201 Cubeta gastronorm / Gastronorm container / Bac gastronorme / Gastronormbehälter



REF	mm	H mm	U
P110.201	530 x 325	20	1

Ver en página / Refer to page /
Consulter page / Siehe Seite:
158

P904.151 Soporte cubiteras / Buckets holder / Support seaux / Kühlerhalter

REF	mm	Ø mm	H mm	U
P904.151	530 x 325	220	50	1



P311.051.0 Cubitera y tapa / Bucket and lid / Seau et couvercle / Kühler und Deckel

REF	Ø mm	H mm	U
P311.051.0	200	200	1
P236.020	200	-	1



P311.051.0



P236.020

P904.142 Conjunto tabla madera + cubeta inox / Set wooden board + St/Steel container / Set tablette en bois + bac inox / Set Holzschneidebrett + Edelstahlbehälter

REF	mm	H mm	U
P904.142	530 x 325	20	1

GN 1/1



P22.161 Presentador pizarra-granito melamina / Melamine slate-granite display / Présentoir ardoise-granite mélamine / Melamin Schiefer-Granittafel

REF	mm	H mm	U
P22.161	530 x 325	7	1

GN 1/1



Ver en página / Refer to page / Consulter page / Siehe Seite:
297

P904.146 Cortador pan madera / Wooden bread cutting board / Plaque à découper pain en bois / Brotschneidebrett aus Holz

REF	mm	H mm	U
P904.146	520 x 315	20	1



P904.804 Taco madera para mesita buffet / Cutting board for wooden table / Planche à découper pour table en bois / Holzschneidebrett für Buffettisch



P904.804



P904.809

REF	mm	H mm	U
P904.804[1]	292 x 187	22	1
P904.809[2]	497 x 292	22	1

(1) Para / For / Pour / Für ref. P904.810 / P904.820 / P904.890
(2) Para / For / Pour / Für ref. P904.850

P904.721 Soporte bolsas te y azúcar / Tea & sugar bag holder / Support pour saquettes de thé & sucre / Tee- & Zuckerbeutelhalter



REF	mm	H mm	U
P904.721	198 x 198	49	1

Para / For / Pour / Für ref. P904.720

P904.801 Cubo base dispensador zumos / Juice dispenser cube holder / Cube base distributeur à jus / Basisständer für Saftspender



REF	mm	H mm	U
P904.801	230 x 230	215	1

Superfície superior de Abedúl finlandés.
Upper surface of finnish birch.
Surface supérieure en bouleau finlandais.
Oberfläche Finnischer Birke.

P904.807 Contenedor acrílico 6 Lts dispensador zumos con tapa / 6 Lts acrylic container with lid for juice dispenser / Conteneur acrylic 6 Lts avec couvercle pour distributeur à jus 6 Liter Acrylbehälter mit Deckel für Saftspender



REF	Ø mm	H mm	Lts	U
P904.807	220	280	6	1

P904.806 Soporte y rejilla dispensador de zumos / Base and grid for water drain / Base et grille pour distributeur à jus / Basis und Gitter für Saftspender



REF	mm	H mm	U
P904.806	230 x 190	20	1

Superfície superior de Abedúl finlandés.
Upper surface of finnish birch.
Surface supérieure en bouleau finlandais.
Oberfläche Finnischer Birke.



SBC1014

**Expositor pastelería 2 niveles / Bakery show case 2 levels /
Présentoir pâtisserie 2 niv. / Backwarenständer 2 Ebenen**



REF	mm	H mm	U
SBC1014-2F-06*	370 x 370	400	1
SBC1014-2R-06**	370 x 370	400	1

*Puertas frontales. **Puerta posterior.
Incluye 2 bandejas negras de 25,5 x 35,5 cm.

*Front doors. **Rear door.
Includes two black trays: 25,5 x 35,5 cm

*Portes avant. **Portes arrière.
2 plateaux noirs de 25,5 x 35,5 cm inclus.

*Fronttüren. **Hintertür.
Inklusive 2 Tabletts schwarz 25,5 x 35,5 cm

LBC1418

**Expositor pastelería 3 niveles / Bakery show case 3 levels /
Présentoir pâtisserie 3 niv. / Backwarenständer 3 Ebenen**



REF	mm	H mm	U
LBC1418-3F-06*	470 x 500	560	1
LBC1418-3R-06**	470 x 500	560	1

*Puertas frontales. **Puerta posterior.
Incluye 3 bandejas negras de 35,5 x 45,5 cm.

*Front doors. **Rear door.
Includes three black trays: 35,5 x 45,5 cm

*Portes avant. **Portes arrière.
3 plateaux noirs de 35,5 x 45,5 cm inclus

*Fronttüren. **Hintertür.
Inklusive 3 Tabletts schwarz 35,5 x 45,5 cm

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN



P590.001 Vitrina rectangular / Rectangular display cabinet / Vitrine rectangulaire / Auslagevitrine, rechteckige



REF	cm	H cm	BASE ÚTIL / FUNCTIONAL BASIC / BASE UTILE / NÜTZLICHE GRUNDAUSRÜSTUNG cm	U
P590.001	40 x 24,5	15,5	34 x 19	1
P590.002	50,5 x 30,5	18,0	44 x 24,5	1

Plástico / Plastic / Plastique / Plastik

P590.003 Vitrina doble / Double display cabinet / Vitrine double / Doppel–Auslagevitrine



REF	cm	H cm	BASE ÚTIL / FUNCTIONAL BASIC / BASE UTILE / NÜTZLICHE GRUNDAUSRÜSTUNG cm	U
P590.003	40 x 24,5	32	2 x (34 x 19)	1
P590.004	50,5 x 30,5	40	2 x (44 x 24,5)	1

Plástico / Plastic / Plastique / Plastik

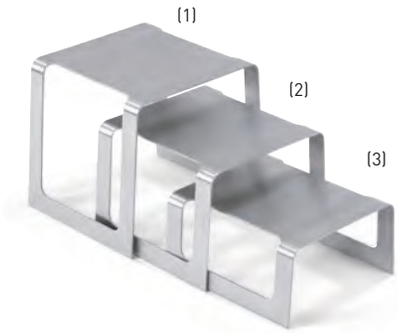
P590.005 Vitrina redonda / Round display cabinet / Vitrine ronde / Auslagevitrine, rund



REF	cm	H cm	BASE ÚTIL / FUNCTIONAL BASIC / BASE UTILE / NÜTZLICHE GRUNDAUSRÜSTUNG cm	U
P590.005	38	22	Ø 31,5	1
P590.006	46	26	Ø 37,5	1

Plástico / Plastic / Plastique / Plastik

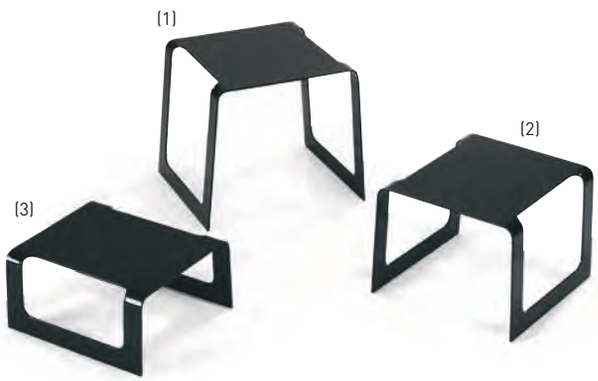
46009 Juego 3 expositores ángulos redondos / Set of 3 Square Bent Risers / Jeu de 3 socles carrés aux angles arrondis / Set mit 3 quadratischen, gebogenen Ständern



REF	mm	H mm	U
46009	**(1)** 203 x 203	203	1
	(2) 203 x 191	152	
	(3) 203 x 178	102	

Acero inoxidable pulido / Brushed Stainless Steel /
Inox brossé / Gebürsteter Edel

4600960 Juego 3 expositores ángulos redondos / Set of 3 Square Bent Risers / Jeu de 3 socles carrés aux angles arrondis / Set mit 3 quadratischen, gebogenen Ständern



REF	mm	H mm	U
4600960	**(1)** 203 x 203	203	1
	(2) 203 x 191	152	
	(3) 203 x 178	102	

Acero inoxidable / St/Steel /
Acier inoxydable / Rostfreier stahl
Negro / Black / Noir / Schwarz

46251 Juego 3 expositores ángulos redondos negro / Set of 3 Square Bent Risers / Plats de service et arrondis / Geschwungene Serviertabletts

Pedestal para plato mediano /
Stand for medium platter /
Pièstements pour plat de service moyen /
Ständer für mittelgroßes Tablett



REF	mm	H mm	U
46251	419 x 213	76	1
46252	419 x 213	127	1
46253	419 x 213	178	1

Bandejas elegantes y versátiles para servir, de alta resistencia. Aptas para el lavavjillas. El plato mediano cuenta con pedestales elevadores de acero cromado disponibles en tres alturas.

Elegant and versatile serving platters with the durability of melamine. Platters available in two sizes and dishwasher safe. Medium platter has accompanying chrome plated steel riser stands available in three heights.

Plats de service disponibles dans deux tailles ; passent au lave-vaisselle. Le plat de service moyen a un pièstements en acier chromé disponible en trois hauteurs.

Elegante und vielseitig einsetzbare Teller mit der Langlebigkeit von zelamina. Die Teller werden in zwei Größen angeboten und sind geschirrspülerfest. Der mittelgroße Teller verfügt über verchromte Stahlständer, lieferbar in drei Höhen.

46292 Bandeja superior peana exposición / Contoured Platter / Pièstementss arrondis / Geschwungene Ständer

Plato de melamina mediano /
Medium melamine platter /
Plat de service moyen en mélamine /
Mittelgroßes Melamintablett



REF	mm	H mm	U
46292	359 x 229	30	1


160°F
warming

RETERMALIZADORES Y BUFFET CALIENTE / RETHERMALIZERS AND BUFFET WARMERS / AP. REMISE TEMPÉRATURE ET BUFFET CHAUD / RETHERMALISIERER UND BUFFET SPEISEWÄRMER

8.1 RETERMALIZADORES / RETHERMALIZERS / APPAREILS DE REMISE EN TEMPÉRATURE / RETHERMALISIERER 432

3D INDUCTION - RETHERMIALIZER 434

RETHERMALIZER RETRO 436

BAÑO MARIA / BAIN MARIE CAYENNE 439

8.2 CALENTADORES BUFFET / BUFFET FOOD WARMERS / BUFFET CHAUD / BUFFET SPEISEWÄRMER 444

BAÑO MARÍA / BAIN MARIES / BAIN-MARIE / WASSERBAD 444

CHAFING 446

ACCESORIOS PARA CHAFERS / CHAFER ACCESSORIES / ACCESSOIRES POUR CHAFERS / SAFT- / FRÜHSTÜCKFLOCKEN-SPENDER 457

8.3 DISPENSADORES / DISPENSERS / DISTRIBUTEURS / SPENDER 461

8.4 ESTACIONES PARA BANQUETES / BUFFET STATIONS / STATIONS POUR BUFFET / BÜFFETSTATIONEN 460

8.5 PLACAS INDUCCIÓN / INDUCTION UNITS / PLAQUE INDUCTION / INDUKTIONSPLATTEN 464

Guia de selección: calentadores y retermalizadores /
Rethermalizer and Warmer: selection guide /
Guide de sélection: appareils de remise à température et appareils de maintien à température /
Rethermalisierer und Speisenwärmer im Vergleich Auswahlübersicht

RETERMALIZADORES / RETHERMALIZERS / AP. DE REMISE EN TEMPÉRATURE / RETHERMALISIERER

	MIRAGE® 3D	RETRO	CAYENNE	CAYENNE
	Diseñado para calentar y mantener alimentos a la temperatura deseada. Incluso permite calentar comidas salidas directamente del refrigerador en menos de 90 minutos.	Designed to take a container of prepared food from a chilled state to a temperature in less than 90 minutes.	Conçu pour chauffer un aliment préparé congelé jusqu`à la température de service en moins de 90 minutes.	Ausgelegt, um einen Behälter mit gekühlten zubereiteten Speisen in weniger als 90 Minuten auf Temperatur zu bringen.
	Aplicación Retermaliza alimentos fríos. Mantiene calientes los alimentos.	**Application** Retherm Chilled Food. Hold Heated Food.	**Application** Remise à température des aliments réfrigérés. Tenir les aliments chauffés.	**Anwendung** Aufwärmen von gekühlten Speisen. Halten der Temperatur von aufgewärmten Speisen.
				
Calentadores y retermalizadores / Warmer and rethermalizer / Ap. de remise à température et ap. de maintien à température / Rethermalisierer und Speisenwärmer im Vergleich	✓	✓	✓	✓
Solo calentador / Warmer only / Chauffant seulement / Nur speisenwärmer	-	-	-	-
Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) / Leistung (W)	800	800	800	1000
Calentamiento a través de contacto directo / Direct contact heating system / Système de chauffage par contact direct / Direktkontakt Erhitzungssystem	-	-	✓	✓
Agua / Water / Eau / Wasser	-	✓	✓	✓
Luz indicadora nivel de agua bajo / Low water light / Contrôle du niveau d'eau par voyant lumineux / Wassertiefstandsanzeige	-	-	✓	✓
Inducción / Induction / Induction / Induktion	✓	-	-	-
Capacidad (L) / Capacity (L) / Capacité (L) / Fassungsvermögen (L)	6,6 - 10,4	6,6 - 10,4	6,6 - 10,4	20
Control de Temperatura / Temperature control / Contrôle de température / Temperaturüberwachung	✓	-	✓	✓

CALENTADORES / WARMERS / CHAUD / SPEISEWÄRMER

Diseñado para mantener calientes las comidas preparadas.

Aplicación
Mantiene calientes los alimentos.

Designed to hold heated prepared foods.

Application
Hold Heated Food.

Conçu pour contenir des aliments préparés et chauffés.

Application
Tenir les aliments chauffés.

Ausgelegt auf das Halten der Temperatur von aufgewärmten zubereiteten Speisen.

Anwendung
Halten der Temperatur von aufgewärmten Speisen.

OLLA ELÉCTRICA / SOUP KETTLE / MARMITE CHAUD / ELEKTRISCHER BUFFERTOP	BAÑO MARÍA / BAIN MARIE / BAIN MARIE / WASSERBAD	CHAFING DISH	BAÑO MARÍA / BAIN MARIE / BAIN MARIE / WASSERBAD
			
-	-	-	-
✓	✓	✓	✓
400	1200	-	-
-	-	-	-
✓	✓	✓	✓
-	-	-	-
-	-	-	●
10	20	9	3,10 - 5,00
✓	✓	-	-

● Con placas de inducción / With induction hob / Sur plaque induction / Mit Induktionskochplatte

INDUCTION 3D

RETHERMALIZER



Inducción 3D de bajo consumo (inferior a 180 W), sin necesidad de utilizar agua.
Tiempo de retermalización rápido (50-60 min).
Los alimentos no necesitan ser precalentados.
Directamente del congelador al Retermalizador.
Menú de preselección y regulador de temperatura preciso.

Low power, 3D induction (less than 180 W), without the need to use water.
Rapid heating time (50-60 min).
Food does not need to be pre-heated.
Directly from the freezer to the Rethermalizer.
Pre-selection menu and precise temperature regulator.

Induction 3D basse consommation (inférieure à 180 W), sans nécessité d'utiliser de l'eau.
Temps de rethermalisation rapide (50-60 min).
Les aliments n'ont pas besoin d'être préchauffés.
Directement du congélateur au rethermalisateur.
Menu de présélection et régulateur de température précis.

3D-Induktion mit niedrigem Stromverbrauch (weniger als 180 W), Verwendung von Wasser nicht erforderlich.
Schnelle Rethermalisierungszeit (50 - 60 Min.).
Die Speisen brauchen nicht vorgewärmt werden.
Direkt vom Tiefkühler in den Rethermalisierer.
Vorauswahl-Menü und Regler für präzise Temperatureinstellung.

7470210 Retermalizador de inducción Mirage® / Mirage® Induction Rethermalizers / Appareil de remise en température à induction Mirage® / Mirage® Induktions Rethermalisierer



REF		L	cm (Ø x H)	PROF. cm	VOLT. CA / AC	W	A	ENCH. PLUG	U
7470210		6,6	30,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	EU	1
7470240		6,6	30,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	EU	1
7470310		6,6	30,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	UK	1
7470340		6,6	30,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	UK	1
74110210		10,4	35,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	EU	1
74110240		10,4	35,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	EU	1
74110310		10,4	35,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	UK	1
74110340		10,4	35,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	UK	1

Natural / Natural / Naturel / Naturfarben

Rojo / Red / Rouge / Rot

NACUFS IICE INDUSTRY INNOVATION AND CREATIVE EXCELLENCE AWARD

230V Europe CEE7-7

230V UK-15P (BS546)

74702D Cocinas de inducción Mirage® encastrable / Mirage® Drop-In Induction / Appareil de remise en température à induction encastrable Mirage® / Mirage® Einbau-Induktionswärmer

230V Europe CEE7-7

230V UK-15P (BS546)

1,8 m



REF	L	cm (Ø x H)	PROF. cm	VOLT. CA / AC	W	A	ENCH. PLUG	U
74702D	6,6	30,3 x 31,3	17,6	230	800	3,5	EU	1
74703D	6,6	30,3 x 31,3	17,6	230	800	3,5	UK	1
741102D	10,4	35,3 x 31,3	17,6	230	800	3,5	EU	1
741103D	10,4	35,3 x 31,3	17,6	230	800	3,5	UK	1

Drop-In / Drop-In / Encast. / Einbau



88184 Cubetas aptas para Retermalizadores Mirage® 3D y Retro / Induction ready inserts for Mirage® 3D Induction and Retro Rethermalizers / Conteneur pour Appareil de remise de température Mirage® 3D et Retro / Behälter geeignet für Mirage® 3D und Retro Rethermalizer



REF	L	PARA OBERTURA FITS OPENING cm	PROF. cm	U
88184	6,6	21,6	20,8	6
88204	10,4	26,7	20,8	6

Retro



El Retermalizador Reto calienta los productos con agua, como cualquier baño maría. Calienta la comida fría hasta una temperatura deseada en menos de 90 minutos.

Retro Rethermalizer unit heats products with water, like any bain marie. Heats food from a chilled state to a temperature in less than 90 minutes.

L'unité de remise à la température Retro chauffe les produits avec de l'eau, comme tout bain marie. Chauffe les aliments d'un état réfrigéré à une température en moins de 90 minutes.

Der Retro Rethermalisierer erhitzt Speisen mit Wasser wie im Wasserbad.
Er erhitzt gekühlte Speisen in weniger als 90 Minuten.

7217 Retermalizadores Estilo Retro / Retro Stock Pot Kettle Rethermalizers / Marmite de remise en température Rétro / Retro-Suppenkessel-Rethermalisierer



REF	L	cm (Ø x H)	VOLT. CA / AC	W	A	ENCH. PLUG	U
7217810	6,6	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	EU	1
7217910	6,6	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	UK	1
7217835	6,6	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	EU	1
7217935	6,6	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	UK	1
7217850	6,6	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	EU	1
7217950	6,6	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	UK	1
7217855	6,6	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	EU	1
7217955	6,6	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	UK	1
7217860	6,6	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	EU	1
7217960	6,6	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	UK	1
7217310	10,4	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	EU	1
7217410	10,4	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	UK	1
7217335	10,4	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	EU	1
7217435	10,4	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	UK	1
7217350	10,4	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	EU	1
7217450	10,4	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	UK	1
7217355	10,4	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	EU	1
7217455	10,4	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	UK	1
7217360	10,4	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	EU	1
7217460	10,4	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	UK	1

230V Europe CEE7-7 | 230V UK-15P (BS546)

Natural / Natural / Naturel / Naturfarben
Manzana verde / Green apple / Pomme verte / Grüner Apfel
Rojo / Red / Rouge / Rot
Blanco perla / Blanc cassé / Pearl white / Perlweiß
Negro / Black / Noir / Schwarz

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

Ceramic base element ensures a fast start-up and consistent performance. Heavy duty exterior body ensures the unit remains cool to the touch while operating. Ladles sold separately.

L'élément de base en céramique garantit un démarrage rapide et une performance homogène. L'extérieur ultra-robuste garantit que l'appareil reste frais au toucher tout en fonctionnant.

Keramik-Grundelement garantiert ein schnelles Aufwärmen beim Einschalten und eine gleichmäßige Leistung. Strapazierbare Ummantelung gewährleistet, dass das Gerät sich während des Betriebs kalt anfühlt.

4980 Cacillos ErgoGrip™ de una sola pieza Kool-Touch® / One-Piece Ergo Grip™ Ladles with Kool-Touch® Handles / Louches Ergo Grip™ monobloc avec manche Kool-Touch® / Einteilige Ergo Grip™ Schöpflöffel mit Kool-Touch® Griffen



REF	ml	BOL/ BOWL Ø cm	TOTAL cm	*cm	U
4980322	88,7	7,3	33,3	27,6	6
4980422	118,3	7,9	33,3	27,6	6
4980622	177,4	8,6	33,6	27,6	6
4980822	236,6	10,3	36,2	29,2	6

*Largo desde el fondo del porcionador hasta el gancho del asa /
*Length from bowl bottom to bend in handle /
*Longueur du fond du bol à la courbure dans le manche /
*Länge von der Unterseite der Höhlung bis zur Krümmung im Griff

Construcción de una sola pieza en acero inoxidable.
Asas revestidas de plástico que resisten el calor hasta 82˚C.

One-piece construction. Stainless steel.
Plastic-coated handles are heat resistant to 82˚C.

Construction monobloc Inox.
Manches plastifiés résistant à 82 °C.

Einteilige Ausführung. Präzise Schöpfteilabmessungen.
Kunststoffbeschichtete Griffe sind bis 82 °C hitzebeständig.

cayenne®
THE HEAT IS ON

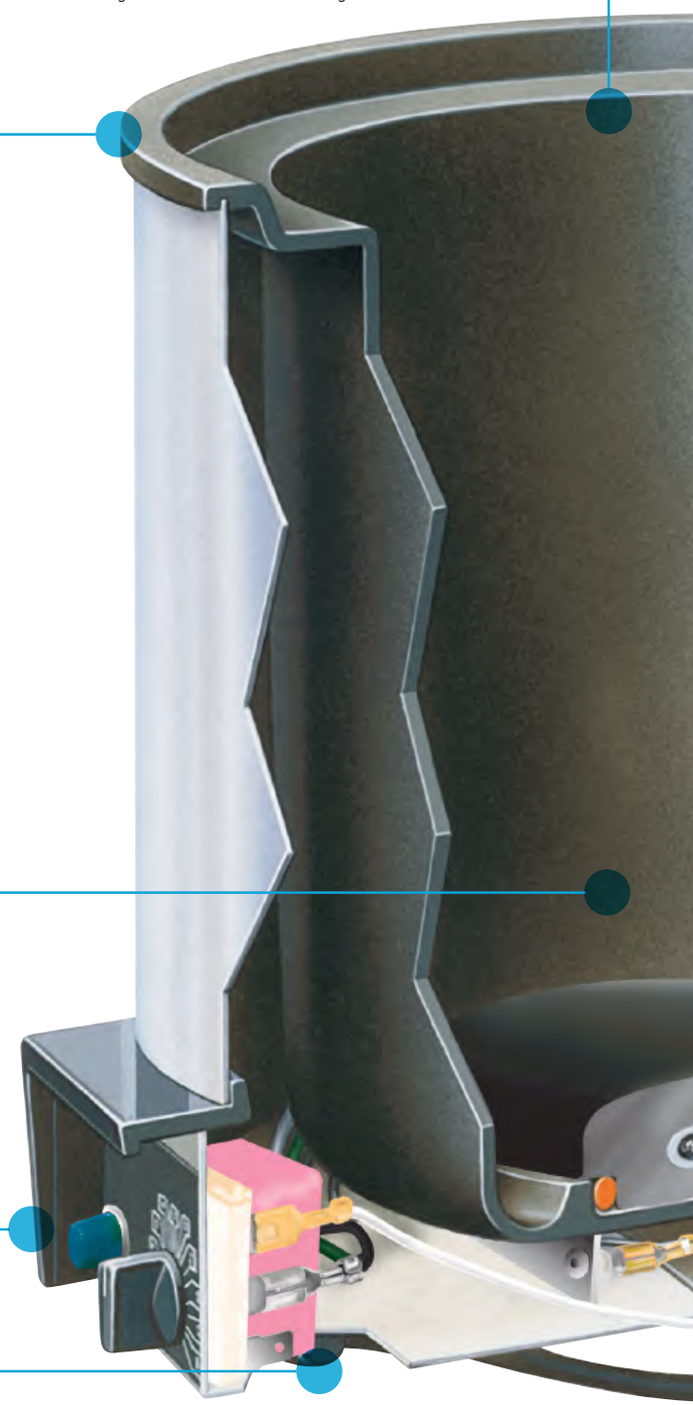
BAÑO MARÍA / BAIN MARIES / BAIN-MARIE / WASSERBAD

Cuerpo de resina reforzada con fibra termofijada auto aislante. Máxima eficiencia energética. Fácil de limpiar.

Thermoset Fiber-Reinforced Resin Well Selfinsulating. Maximum energy efficiency. Easy to clean.

Compartiment en résine thermodurcie renforcée Isotherme. Rendement énergétique maximal. Nettoyage facile.

Faserverstärkte Duroplast-Wanne Selbstisolierend. Maximale Energieeffizienz. Einfach zu reinigen.



Borde superior diseñado para evitar goteos y drenar la humedad.

Upper rim designed to prevent drips and to drain off the moisture.

Bordure supérieure conçue pour éviter l'égouttement et drainer l'humidité.

Der obere Rand ist darauf ausgelegt, Tropfenbildung zu verhindern und Feuchtigkeit abzuleiten.

Calentador con cúpula usa hasta un 25% menos de energía. La superficie antiadherente evita la acumulación de comida, facilitando la limpieza y prolongando la vida útil. Resisténcia incrustada que alarga la vida útil y ajuda a difundir mejor el calor. Concentra la energía dentro del recipiente; produce vapor rápidamente.

Dome Heater. Uses up to 25% less energy. Non-stick surface prevents scale build-up for easy cleaning and longer operating life. Cast-in heating element for longer service life and greater energy transfer. Concentrates energy into the well – producing steam quickly.

Élément chauffant avec dôme qui utilise jusqu'à 25 % d'énergie en moins La surface anti-adhésive empêche l'accumulation de dépôts calcaires pour faciliter le nettoyage et prolonger la durée de vie Élément chauffant moulé pour prolonger la durée de service et augmenter le transfert d'énergie Concentre l'énergie dans le compartiment ; produit rapidement de la vapeur.

Haubenheizung Verbraucht bis zu 25 % weniger Energie. Antihaftoberfläche verhindert Kalkablagerungen, vereinfacht das Reinigen u. gewährleistet eine längere Nutzungsdauer Eingegossenes Heizelement stellt längere Nutzungsdauer und besseren Energietransfer sicher Konzentriert die Energie in der Wanne für eine schnelle Dampferzeugung.

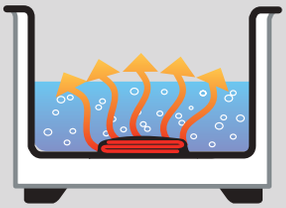
Termostato de tubo capilar, suministra energía solamente cuando es necesario, para alcanzar la temperatura deseada.

Capillary tube thermostat, provides energy only when it is required to reach the desired temperature.

Thermostat à tube capillaire, il fournit de l'énergie que lorsque c'est nécessaire pour atteindre la température souhaitée.

Ein Thermostat mit Kapillarrohr liefert Energie nur bei Bedarf, um die gewünschte Temperatur zu erreichen.

Pies antideslizantes / Non-skid Feet /
Pieds antidérapants / Rutschsichere Standfüße



SIN VENTILACIONES
NO VENTS
SANS VENTILATION
KEINE ENTLÜFTUNGSÖFFNUNGEN

+

ALTA EFICIENCIA
HIGH EFFICIENCY
TRÈS ÉCOÉNERGÉTIQUE
HOHE EFFIZIENZ

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

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

La resistencia está en contacto directo con el agua, transfiriendo el calor de una forma más eficiente. Esto se combina con el exclusivo cuerpo de resina reforzada, permitiendo un máximo aislamiento y máxima eficiencia energética. No neceista ventilación.

The heating element is in direct contact with the water for the most efficient heat transfer possible. This is coupled with Vollrath's exclusive Thermoset fiber-reinforced resin well, which provides superior insulation for maximum energy efficiency. So much heat is saved that there is no need for vents.

L'élément chauffant est en contact direct avec l'eau afin de permettre un transfert de la chaleur le plus efficace possible. De plus, le compartiment exclusif de Vollrath en résine thermodurcie renforcée offre une insolation supérieure rendant possible un rendement écoénergétique maximum. La conservation de chaleur est telle qu'il est inutile d'utiliser des évents.

Das Heizelement befindet sich in direktem Kontakt mit dem Wasser und gewährleistet dadurch einen möglichst effizienten Wärmetransfer. In Verbindung mit Vollraths exklusiver, faserverstärkter Duroplast-Wanne ist für eine hervorragende Isolierung und damit eine maximale Energieeffizienz gesorgt.
Es wird so viel Wärme gespart, dass keine Entlüftungsöffnungen notwendig sind.



Mayor capacidad de agua reducen los costos de mano de obra. Mejoran la calidad de la comida manteniendo el máximo calor húmedo.

Increased Water Capacity. Reduce labor costs. Improve food quality by maintaining maximum moist heat.

Capacité d'eau supérieure ayant pour conséquence une diminution des frais de main-d'oeuvre Amélioration de la qualité des aliments grâce au maintien d'un maximal de chaleur humide.

Erhöhtes Wasservolumen Arbeitskosten werden gesenkt. Durch Aufrechterhaltung eines Maximums an feuchter Wärme wird die Speisenqualität verbessert.

Exterior más fresco concentra el calor dentro del receptáculo, no en la superficie exterior ni en el reborde.

Cooler Exterior Concentrates heat inside the well, not to the outside surface and rim.

Extérieur plus frais qui concentre la chaleur à l'intérieur du compartiment et non sur la surface extérieure ou sur le rebord.

Kühlere Außenausführung Konzentriert die Wärme in der Wanne, nicht aber an den Außenflächen oder am Rand.

Cable eléctrico con salida inferior se adapta a la ubicación de la toma de corriente para una instalación segura. Permite controlar la ubicación en 360º. Largo estándar del cable de 183 cm.

Low positioning of electrical cord outlet adapts to the location of the power socket for safe installation. Allows the location to be controlled 360°. Standard cable length of 183 cm.

Câble d'alimentation muni d'une sortie située à la base S'adapte à la prise de courant pour une installation sûre. Permet le positionnement des commandes à 360 degrés. Câble d'une longueur standard de 183 cm.

Unten aus dem Gerät austretendes Netzkabel Lässt sich der Steckdosenposition anpassen und ermöglicht so eine sichere Installation Ermöglicht eine 360-Grad Platzierung des Steuerteils. 183 cm langes Standardkabel.

72517 Olla Retermalizadora Cayenne® Heat'N'Serve / Cayenne® Heat'N'Serve Rethermalizer / Ap. de remise en temp. Heat 'N Serve ronds Cayenne®/ Runde Cayenne® Heat 'N Serve-Rethermalisierer

800 W - 3,5 A
230 V

230V
Europe
CEE7-7



HS-7

REF	cm (Ø x H)	L	V	W	ENCH. PLUG	U
72517	26,8 x 24,5	6,6	230	800	EU	1
72521	32,0 x 24,5	10,4	230	800	EU	1

Solo unidad / Unit only / Modèle seul / Model Einheit.

72518 Olla Retermalizadora Cayenne® Heat'N'Serve / Cayenne® Heat'N'Serve Rethermalizer / Ap. de remise en temp. Heat 'N Serve ronds Cayenne®/ Runde Cayenne® Heat 'N Serve-Rethermalisierer

800 W - 3,5 A
230 V

230V
Europe
CEE7-7



HS-11

REF	cm (Ø x H)	L	V	W	ENCH. PLUG	U
72518	26,8 x 24,5	6,6	230	800	EU	1
72522	32,0 x 24,5	10,4	230	800	EU	1

Con recipiente interior y tapa con visagra /
With inset, hinged cover /
Avec conteneur et couvercle /
Mit Einsatz, Scharnierdeckel.

78184 Recipiente interior / Insert / Conteneur pour appareil de remise en température Heat 'N Serve ronds Cayenne® / Einsatzbehälter



REF	PARA FOR	Ø cm	AL cm	L	U
78184	72518*	24,0	20,8	6,6	6
78204	72522	28,7	20,8	10,4	6

*Cubeta no apta para Inducción /
*Not induction-ready insert /
*Conteneur non Induction /
Behälter nicht für Induktion geeignet.

47488 Tapa con visagra y orificio / Lid with hinge / Couvercle / Deckel



REF	PARA FOR	Ø cm	AL cm	L	U
47488	78184	24,0	20,8	6	6
47490	78204	28,7	20,8	6	6



72630

**Retermalizador Cayenne® Heat'N'Serve 1/1 Gastronorm /
Rethermalizer Cayenne® Heat'N'Serve full size /
Appareils de remise en temp. Cayenne® Heat'N Serve 1/1 Gastronorme /
Cayenne® Heat'N Serve-Rethermalisierer in Standardgröße**

CE 1.000 W - 4,3 A
230 V

230V Europe CEE7-7 | 230V UK-15P (BS546)



REF	PROFUNDIDAD WELL DEPTH cm	ENCH. PLUG	U
72630	16,8	EU	1
72550	16,8	UK	1

Recipiente de resina reforzada con fibra termofijada aislante. Máxima eficiencia energética. Control de termostato /

Thermoset fiber reinforced well — self-insulating with maximum energy efficiency. Capillary Tube Thermostat Control /

Compartiment en résine thermodurcie renforcée – isotherme pour un rendement énergétique maximal. Thermostat à tube capillaire /

Faserverstärkte Duroplastwanne – selbstisolierend und maximale Energieeffizienz. Kapillarrohr-Thermostatregelung.

72620

**Calentador Cayenne® 1/1 Gastronorm / Warmer Cayenne® 1/1 Gastronorm /
Chauffer Cayenne® 1/1 Gastronorme / Wasserbad 1/1 Gastronorm Cayenne®**

CE 700 W - 3,0 A
230 V

230V Europe CEE7-7 | 230V UK-15P (BS546)



REF	PROFUNDIDAD WELL DEPTH cm	ENCH. PLUG	U
72620	16,8	EU	1
72553	16,8	UK	1

Recipiente de resina reforzada con fibra termofijada aislante. Máxima eficiencia energética. Control de termostato /

Thermoset fiber reinforced well — self-insulating with maximum energy efficiency. Capillary Tube Thermostat Control /

Compartiment en résine thermodurcie renforcée – isotherme pour un rendement énergétique maximal. Thermostat à tube capillaire /

Faserverstärkte Duroplastwanne – selbstisolierend und maximale Energieeffizienz. Kapillarrohr-Thermostatregelung.

72958 Cayenne® Calentador con drenaje / Cayenne® Warmer with Drain / Réchaud Cayenne® avec vidange / Cayenne® Speisenwärmer mit Ablauf

CE 1.200 W - 5,2 A
230 V

230V Europe CEE7-7 | 230V UK-15P (BS546)



REF	PROFUNDIDAD WELL DEPTH cm	ENCH. PLUG	U
72958	16,5	EU	1
72959	16,5	UK	1

Recipiente de acero inoxidable pulido serie 300. Con válvula de drenaje. Capacidad para cubetas de tamaño completo y fraccionales, hasta 10 cm de profundidad.

300 series brushed stainless steel well. Drain valve. Holds up to 10 cm deep pans — full and fractional sizes.

Compartiment en inox brossé série 300. Robinet d'évacuation. Bacs d'une profondeur maximale de 10 cm — grande taille et fractions de taille.

Gebürstete Edelstahlwanne, 300er Serie. Ablaufventil. Nimmt bis zu 10 cm tiefe Schalen auf – Standard- und Bruchteilgrößen.

P15.014 / P15.020 Baño maría 1/1 Gastronorm / Baño maría 1/1 Gastronorm con grifo desagüe / Bain-marie 1/1 Gastronorm / Bain-marie 1/1 Gastronorm with drainage tap / Bain-marie 1/1 Gastronorme / Bain-marie 1/1 Gastronorme avec robinet de vidange / Wasserbad 1/1 Gastronorm / Wasserbad 1/1 Gastronorm mit Ablaufhahn

CE

230V Europe CEE7-7

+30 °C
+90 °C

REF	TIPO / TYPE	V	W	U
P15.014	A	230	1200	1
P15.020	A	230	1200	1

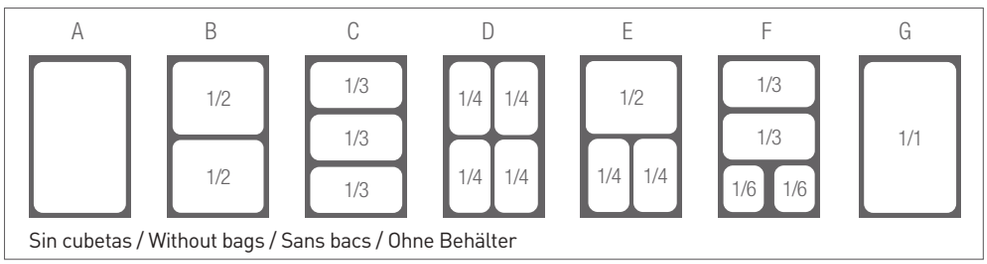
Termostato / Thermostat

P15.014



P15.020





Sin cubetas / Without bags / Sans bacs / Ohne Behälter



BAÑO MARÍA ESPECIAL SERVICIO BUFFET / SPECIAL BAIN MARIE BUFFET SERVICE / BAIN-MARIE SPÉCIAL SERVICE BUFFET / WASSERBAD SPEZIELL FÜR BUFFETSERVICE

EXCLUSIVE

INDUCTION



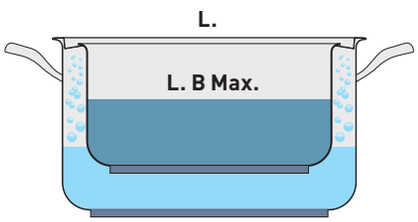
Tapa / Lid / Couvercle / Deckel

A Recipiente interior / Inner pot / Récipient intérieur / Innenbehälter

Anillo sujeción / Clamping ring / Anneau fixation / Klemmring

B Cacerola / Sauce pot / Braisière / Kasserole

INDUC GAS VITRO ELECTR



P8945 Conjunto alto baño maría / High Bain marie set / Ensemble bain marie haut / Hohes Wasserbad Set

INDUC GAS VITRO ELECTR

EXCLUSIVE



REF	Ø cm	H cm	L	L B Max.	U
P894.524	A 20	10	3,10	-	1
	B 24	14	-	1,50	
P894.528	A 24	12	5,40	-	1
	B 28	16	-	2,75	
P894.532	A 28	14	8,60	-	1
	B 32	19	-	3,50	

P8946 Conjunto bajo baño maría / Low Bain marie set / Ensemble bain marie bas / Flaches Wasserbad Set

INDUC GAS VITRO ELECTR

EXCLUSIVE



REF	Ø cm	H cm	L	L B Max.	U
P894.632	A 28	6	3,70	-	1
	B 32	12,5	-	5,0	

P8945 Conjunto alto baño maría color / Colored High Bain marie Set / Ensemble bain marie haut coleur / Wasserbad-set farbe

INDUC GAS VITRO ELECTR

EXCLUSIVE

REF	Ø cm	H cm	L	L B Max.	U
P894.524+color	A 20	10	3,10	-	1
	B 24	14	-	1,50	
P894.528+color	A 24	12	5,40	-	1
	B 28	16	-	2,75	
P894.532+color	A 28	14	8,60	-	1
	B 32	19	-	3,50	



Color / Colour / Couleur / Farbe



P8946 Conjunto bajo baño maría color / Colored Low Bain marie Set / Ensemble bain marie bas coleur / Flaches wasserbad-set farbe

INDUC GAS VITRO ELECTR

EXCLUSIVE

REF	Ø cm	H cm	L	L B Max.	U
P894.632+color	A 28	6	3,70	-	1
	B 32	12,5	-	5,00	



Color / Colour / Couleur / Farbe



VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN



Intrigue™

CHAFERS DE INDUCCIÓN / INDUCTION CHAFERS / CHAFERS POUR PLAQUE INDUCTION / INDUKTIONS-RECHAUDS

Un elegante y versátil chafer con un diseño de perfil bajo para una mejor presentación / An elegant yet versatile chafer with a low profile design for the best food presentation / Un chafer élégant à la fois polyvalent et discret pour la meilleure présentation des plats / Eleganter und zugleich vielseitiger Rechaud in schlichtem Design für die niveauvolle Präsentation von Speisen.

ESPAÑOL

Apto para inducción.	Modelo con parte superior de vidrio que permite ver la comida sin abrir el chafer – manteniendo la calidad del alimento.	Tapa removible con bisagra de cierre lento. Tres ángulos de apertura, cerrada, 45º ó 90º.	Soporte reforzado con piés antideslizantes que permite una mayor estabilidad.	La tapa y cubeta con sistema anti-goteo mantienen la condensación fuera del alimento.	Se presenta con cubetas de acero inoxidable brillante o de porcelana.

ENGLISH

Induction ready.	Glass top version allows viewing of food without opening chafer – maintaining food quality.	Removable cover with baffle, "stay put" hinge design holds cover in closed, 45° or 90° position.	Reinforced bracket with rubber table feet for longer life and to keep chafer in place.	Dripless cover and pans keep condensation off of food and tabletop.	Available with mirror-finished stainless steel or porcelain food pans.

FRANÇAIS

Compatible avec les plaques à induction.	Le modèle muni d'un couvercle en verre permet de voir le contenu sans ouvrir le chafer – tout en préservant la qualité des aliments.	Couvercle amovible équipé d'un déflecteur et d'une charnière bloquante qui permet de mantenir le couvercle fermé, à 45° ou à 90°.	Support renforcé avec des pieds de table en caoutchouc afin d'offir une durée de vie plus longue et un meilleur maintien des chafers.	Le couvercle antigouttes et les bacs empêchent la condensation des aliments et de la table.	Disponibles avec bac à aliments en inox ultra-brillant ou en porcelaine.

DEUTSCH

Induktion-sgeeignet.	Die Version mit Glashaube ermöglicht den Blick auf die Speisen ohne den Rechaud zu öffnen und bewahrt so ihre Qualität.	Die zurück-klappbare Haube mit gedämpftem Haltescharnier hält die Haube geschlossen oder im 45° oder 90° Winkel geöffnet.	Die verstärkte Basis mit Gummifüßen sorgt dafür, dass der Rechaud lange einsatzfähig sowie standsicher bleibt.	Die tropffreie Haube und tropffreien Wannen halten Kondenswasser von Speisen und Tischen fern.	Erhältlich mit Wannen aus hochglanzpoliertem Edelstahl oder Porzellan.

VOLLRATH®

46123 Chafing dish redondo con tapa acero inoxidable / Solid top S/S chafer with S/S trim / Chafer inox à couvercle plein / Edelstahl-Chafer mit glattem Deckel, Details und Schüssel in Edelstahl

INDUC



REF		mm	L	U
46123	Fuente acero inox. S/S food pan Bac gastr. inox Edelstahlschüssel	394 x 80	5,8	1

46125 Chafing dish redondo con tapa cristal / Glass top S/S chafer with S/S trim / Chafer inox à couvercle en verre / Edelstahl-Chafer mit Glasdeckel, Details und Schüssel in Edelstahl

INDUC



REF		mm	L	U
46125	Fuente acero inox. S/S food pan Bac gastr. inox Edelstahlschüssel	394 x 80	5,8	1

46130 Fuente interior redonda / Food pan / Bac à aliments / Geflieste Schüssel



REF		mm	L	U
46130	Porcelana Porcelain Porcelaine Porzellan	395 x 71	4,0	1
49130	Porcelana div. Divided porcelain Porcelaine Porzellan	395 x 71	3,5	1
46131	Acero inoxidable S/S Acier inoxydable Edelstahl	394 x 70	5,6	1

46114 Pies chafing dish redondo / S/S stand* / Socle en acier inoxydable* / Ständer* aus Edelstahl



REF	mm	U
46114	431 x 228	1

*El pedestal requiere gel o elemento eléctrico universal para chafers.

*Stand requires a fuel cup or universal chafer heater – order separately.

*Le socle exige un porte-brûleur ou un élément chauffant de plat-réchaud universel – à commander séparément

* Der Ständer benötigt einen universellen Wärmer für Chafers - wird getrennt bestellt

46132 Chafing dish cuadrado con tapa acero inoxidable / Solid top S/S chafer with S/S trim / Chafer inox à couvercle plein / Edelstahl-Chafer mit glattem Deckel, Details und Schüssel in Edelstahl

INDUC



REF		mm	L	U
46132	Fuente acero inox. S/S food pan Bac gastr. inox Edelstahlschüssel	392 x 176 x 412	5,8	1

46134 Chafing dish cuadrado con tapa cristal / Glass top S/S chafer with S/S trim / Chafer inox à couvercle en verre / Edelstahl-Chafer mit Glasdeckel, Details und Schüssel in Edelstahl

INDUC



REF		mm	L	U
46134	Fuente acero inox. S/S food pan Bac gastr. inox Edelstahlschüssel	392 x 176 x 412	5,8	1
46135	Fuente porcelana Porcelain food pan Bac gastr. porcel. Porzellanschüssel	392 x 176 x 412	5,8	1

46136 Fuente interior cuadrada / Food pan / Bac à aliments / Geflieste Schüssel



REF		mm	L	U
46136	Porcelana Porcelain Porcelaine Porzellan	392 x 52 x 388	3,5	1
49136	Porcelana div. Divided porcelain Porcelaine Porzellan	392 x 52 x 388	3,5	1
46137	Acero inoxidable S/S Acier inoxydable Edelstahl	392 x 71 x 392	6,3	1

46113 Pies chafing dish cuadrado / S/S stand* / Socle en acier inoxydable* / Ständer* aus Edelstahl



REF	mm	U
46113	362 x 364 x 220	1

*El pedestal requiere gel o elemento eléctrico universal para chafers.

*Stand requires a fuel cup or universal chafer heater – order separately.

*Le socle exige un porte-brûleur ou un élément chauffant de plat-réchaud universel – à commander séparément.

* Der Ständer benötigt einen universellen Wärmer für Chafers - wird getrennt bestellt.

INDUCTION

MIRAGE®
INDUCTION

BUFET CALENTADORES INDUCCIÓN /
BUFFET INDUCTION WARMER /
BUFFET RECHAUD INDUCTION /
BÜFFET-INDUKTIONS-RECHAUD

Mantener la comida caliente durante el servicio.
Low wattage to keep food warm during serving.
Faible puissance pour garder les aliments au chaud pendant le service.
Geringer Wattverbrauch zum Warmhalten der Speisen beim Servieren.



Parte superior de cristal templado negro.
Tempered, black glass top.
Plateau en verre noir trempé.
Haube aus schwarzem gehärtetem Glas.

Con 4 ajustes de potencia. Indicadores luminosos LED en el panel de control.
Touch control, 4 power settings. LED indicator lights on control panel & glass.
Contrôle tactile, 4 réglages de puissance. Voyants LED lumineux sur le panneau de commande et verre.
Touch Control mit 4 Stufen. LED-Anzeigeleuchten auf Steuerpanel und Glas.



Conecte hasta 3 placas a la vez.
Connect up to 3 units together with interconnect cords.
Connectez jusqu'à 3 unités avec des cordons d'interconnexion.
lSchließen Sie bis zu 3 Geräte mit einer Weiterverbindungs-Geräteanschlussleitung an.

595027502 Placa inducción mantenedora de temperatura / Buffet induction warmer / Plaque induction de maintien température / Warmehalte-Induktionsplatte

REF	mm	VOLT. CA / AC	V	W	ENCH. PLUG	U
595027502	400 x 400 x 80	230	300	1,30	EU	1
595027503	400 x 400 x 80	230	300	1,30	UK	1
595087502	600 x 400 x 80	230	375	1,63	EU	1
595087503	600 x 400 x 80	230	375	1,63	UK	1

INDUCTION

N



595087502
595087503



595027502
595027503

230V Europe CEE7-7

230V UK-15P (BS546)

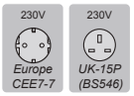


59641 Placa inducción mantenedora de temperatura encastrable / Drop in warmer / Plaque induction de maintien température encastrable / Einsetzbare Warmhalte-Induktionsplatte



REF	cm	cm*	VOLT. CA / AC	V	A	ENCH. PLUG	U
59641	37 x 32 x 7,5	34 x 30	230	650	2,8	EU	1
59642	37 x 32 x 7,5	34 x 30	230	650	2,8	UK	1

* Encastrable / Drop in / Encastrable / Einsetzbare



Juegos de placas de inducción bajo mostrador / Induction undercounter warming Kits / Ensembles de réchauds à induction encastrables / Glas für einsetzbare Induktionsheizplatten

- Negro / Black / Noir / Schwarz
- Granito / Granite / Granite / Granit
- Crema / Cream / Crème / Creme
- Blanco / White / Blanc / Weiß

Nº PLACA / WARMER / PLAQUE / PLATTE		cm	ESPESOR / THICKNESS / EPAISSEUR / DICKE mm	U
1		45,7 x 61	4	1
1		45,7 x 61	4	1
1		45,7 x 61	4	1
1		45,7 x 61	4	1
2		91,4 x 61	4	1
2		91,4 x 61	4	1
2		91,4 x 61	4	1
2		91,4 x 61	4	1

Llame a su representante de ventas para obtener el número de artículo correcto. Los juegos incluyen placas de inducción y plantillas aptas para inducción.

Call your sales rep for the correct item number. The kits includes Drop-in warmer and glass template.

Contactez le service commercial pour obtenir la référence de l'article. Les Kits incluent des réchauds à induction et des gabarits spéciaux induction.

Rufen Sie Ihren zuständingen Vertriebspartner für korrekten Artikelnummern. Diese Kits beinghalten induktionswärmer und induktionsgeeignete Schablonen.



New York, New York®



ESPAÑOL

Chafers retráctiles

Acero inoxidable 18-8 brillante. Patas robustas y sólidas . Los chafers cuentan con una tapa acanalada que transfiere la condensación al interior de la cubeta del baño maría. Incluye protecciones contra el viento. El diseño de tapa con bisagras que permite tres opciones de apertura: cerrada, 90º y totalmente abierta. La tapa removible para facilitar su limpieza.

ENGLISH

Retractable chafers

Mirror-finished, 18-8 stainless steel. Durable solid legs and welded construction. Chafers feature channeled cover that transfers condensation into the water pan. Includes windguards. Cover hinge design enables three cover positions - closed, 90º and fully open.Cover removes for easy cleaning.

FRANÇAIS

Chafers rétractables

Acier inoxydable 18-8 ultra-brillant. Pieds pleins soudés et de fabrication robuste. Les chafers disposent d'un couvercle à gorge qui transfère la condensation dans le bac à eau. Inclus une protection contre le vent. Le design de la charnière permet trois positions – couvercle fermé, à 90° et totalement ouvert. Couvercle amovible qui facilite le nettoyage.

DEUTSCH

Rechauds mit Rolldeckel

Hochglanzpoliert, 18-8 Edelstahl. Strapazierbare robuste Standfüße und verschweißte Struktur. Die Rechauds sind mit einer gerillten Haube ausgestattet, die Kondenswasser in die Wasserwanne ableitet. Mit Windschutzvorrichtungen. Die Haubenscharniere ermöglichen drei Stellungen - geschlossen, 90° und vollständig geöffnet. Die Haube kann zur müheloseren Reinigung abgenommen werden.

46255 Chafing rectangular de sobremesa / Countertop rectangular chafer / Chafer rectangulaire de comptoir / Rechteckiger Chafer für Arbeitsflächen

RETRÁCTIL / RETRACTABLE / RÉTRACTABLE / RECHTECKIGER



REF	mm	L	PARA FOR	U
46255	635 x 444,5 x 470	8,6	30022	1

Totalment retráctil, con fuente de baño maría sin goteo y tapa de cúpula de 3 posiciones /
Fully retractable with SuperPan V® food pan, dripless water pan, 3-position dome cover and windguard shield /
Chauffe-plats rectangulaire 8,5 litres entièrement rétractable avec bac à eau anti-gouttes, couvercle dôme 3 positions /
Rechteckiger Chafer 8,6 l komplett einziehbar mit Wanne ohne Tropfen mit Haubendeckel mit 3 Positionen.

46258 Chafing rectangular encastrable / Drop-in rectangular chafer / Chafer rectangulaire encastrable / Eingebauter, rechteckiger Chafer

RETRÁCTIL / RETRACTABLE / RÉTRACTABLE / RECHTECKIGER



REF	mm	L	PARA FOR	U
46258	647,7 x 457,2 x 470	8,6	30022	1

Con fuente de baño maria sin goteo y tapa de cúpula de 3 posiciones /
Fully retractable with SuperPan V® food pan, dripless water pan, 3-position dome cover /
Rectangulaire 8,5 litres avec bac à eau rectangulaire antigouttes et couvercle dôme /
Rechteckiger Chafer 8,6 l komplett einziehbar mit Wanne ohne Tropfen mit Haubendeckel mit 3 Positionen.

46265 Chafing redondo de sobremesa / Countertop round chafer / Chafer rond de comptoir / Runder Chafer für Arbeitsflächen

RETRÁCTIL /
RETRACTABLE /
RÉTRACTABLE /
RECHTECKIGER



REF	mm	L	PARA FOR	U
46265	482,6 x 482,6 x 470	5,7	46862	1

Totalmente retráctil.
Con fuente de baño maría sin goteo y tapa de cúpula de 3 posiciones /
Fully retractable with food pan, dripless water pan, 3-position dome cover and windguard shield /
Chauffe-plats rond 5,7 litres entièrement rétractable avec bac à eau anti-gouttes, couvercle dôme 3 positions /
Rechteckiger Chafer 8,6 l komplett einziehbar mit Wanne ohne Tropfen mit Haubendeckel mit 3 Positionen.

46268 Chafing redondo empotrable / Drop-in round chafer / Chafer rond encastrable / Eingebauter, runder Chafer

RETRÁCTIL /
RETRACTABLE /
RÉTRACTABLE /
RECHTECKIGER



REF	mm	L	PARA FOR	U
46268	482,6 x 482,6 x 209,6	5,7	46862	1



Con fuente de baño maria sin goteo y tapa de cúpula de 3 posiciones /
Fully retractable with food pan, dripless water pan, 3-position dome cover /
Rectangulaire 5,7 litres avec bac à eau rectangulaire antigouttes et couvercle dôme /
Rund, 5,7 l mit Wanne ohne Tropfen mit Haubendeckel.

46080 Chafing rectangular de sobremesa / Countertop rectangular chafer / Chafer rectangulaire de comptoir / Rechteckiger Chafer für Arbeitsflächen

ESTÁNDAR /
STANDARD



REF	mm	L	PARA FOR	U
46080	648 x 470 x 470	8,6	30022	1

Con fuente de baño maria estándar y tapa con obertura hasta 90° /
With standard water pan, dome cover only opens to 90° /
Chafer rectangulaire 8,5 litres grande taille avec bac à eau standard, couvercle dôme s'ouvrant à 90° seulement /
Rechteckiger Chafer 8,6 l komplett einziehbar mit Standardwanne ohne Tropfen mit Haubendeckel , der sich bis 90° öffnet.

46070 Chafing redondo de sobremesa / Countertop round chafer / Chafer rond de comptoir / Runder Chafer für Arbeitsflächen

ESTÁNDAR /
STANDARD



REF	mm	L	PARA FOR	U
46070	470 x 457 x 476	5,7	46862	1



Con fuente de baño maria estándar y tapa con obertura hasta 90° /
With standard water pan, dome cover only opens to 90° /
Chafer rectangulaire 8,5 litres grande taille avec bac à eau standard, couvercle dôme s'ouvrant à 90° seulement /
Rechteckiger Chafer 8,6 l komplett einziehbar mit Standardwanne ohne Tropfen mit Haubendeckel, der sich bis 90° öffnet.

46093 Dispensador de café / Coffee urn / Percolateurs / Kaffeeurne



REF	mm	L	PARA FOR	U
46093	324 x 330 x 502	11,4	-	1
46094	394 x 419 x 552	18,9	-	1

46090 Dispensador de sopa / Soup chafer / Chafer à soupe 7 qt / Suppen-Rechaud



REF	mm	L	PARA FOR	U
46090	324 x 260 x 502	6,6	46088	1

46095 Dispensador de salsas / Gravy/sauce chafer / Chafer à sauce / Soßen-Rechaud



REF	mm	L	PARA FOR	U
46095	324 x 260 x 381	2,4	46104	1

46280 Dispensador de líquidos / Beverage dispenser / Chafer à sauce / Soßen-Rechaud



REF	mm	L	PARA FOR	U
46280	533 x 203 x Ø279	7,6	-	1

Chafers serie estándar / Value chafers / Chafers série standard / Standard Rechauds

P3875 Chafing dish rectangular con tapa roll top / Rectangular chafing dish roll top lid / Chafing dish rectangulaire avec couvercle roll top / Rechteckiger Chafing dish mit Rolldeckel



REF	mm	L	U
P387.500	740 x 450 x 410	9,0	1

Soporte, recipiente, cubeta, tapa y asas de chapa en acero inox. Con 2 quemadores.

Stand, water pan, insert, lid and St/Steel handles. With 2 burners.

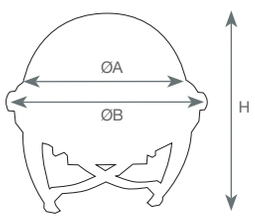
Support, récipient, bac, couvercle et poignées en acier inox. Avec 2 brûleurs.

Ständer, Behälter, Wanne, Deckel und Griffe aus Edelstahlblech. Mit 2 Brennern.

P8975 Chafing dish redondo tapa roll top / Round chafing dish roll top lid / Chafing dish rond avec couvercle roll top / Runder Chafing dish mit Rolldeckel



REF	ØA mm	ØB mm	AL mm	U
P897.500	Ø350	Ø515	485	1



Apertura máxima: 180º.
Max. opening: 180º.
Ouverture maximale: 180º.
Max. Öffnung: 180º.

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN



Chafers serie económica / Economy chafers / Chafers série économique / Ökonomisch Rechauds

P379 Chafing dish con tapa / Chafing dish with lid / Chafing dish avec couvercle / Chafing dish mit Deckel



REF	mm	L	U
P379.065	650 x 350 x 340	9,5	1

Soporte, recipiente, cubeta, tapa y asas de chapa en acero inox. Con 2 quemadores /
Stand, water pan, insert, lid and St/Steel handles. With 2 burners /
Support, récipient, bac, couvercle et poignées en acier inox. Avec 2 brûleurs /
Ständer, Behälter, Wanne, Deckel und Griffe aus Edelstahlblech. Mit 2 Brennern.

P3795 Chafing dish económico con tapa / Economical chafing dish with lid / Chafing dish économique avec couvercle / Preiswerter Chafing Dish mit Deckel



REF	mm	L	U
P379.500	650 x 350 x 320	9,0	1

Soporte, recipiente, cubeta, tapa y asas de chapa en acero inox. Con 2 quemadores /
Stand, water pan, insert, lid and St/Steel handles. With 2 burners /
Support, récipient, bac, couvercle et poignées en acier inox. Avec 2 brûleurs /
Ständer, Behälter, Wanne, Deckel und Griffe aus Edelstahlblech. Mit 2 Brennern.

P387 Chafing dish con tapa tipo roll top / Chafing dish with roll top lid / Chafing dish avec couvercle "roll top" / Chafing Dish mit Roll-top Deckel



REF	mm	L	U
P387.065	650 x 380 x 390	9,5	1

Soporte, recipiente, cubeta, tapa y asas de chapa en acero inox. Con 2 quemadores /
Stand, water pan, insert, lid and St/Steel handles. With 2 burners /
Support, récipient, bac, couvercle et poignées en acier inox. Avec 2 brûleurs /
Ständer, Behälter, Wanne, Deckel und Griffe aus Edelstahlblech. Mit 2 Brennern.

Accesorios para chafers / Chafers accessories / Accessoires pour chafers / Rechaud-zubehör

46861 Fuente interior redonda 2 compartimentos / Round divided food pan / Bac à aliments compartimenté rond / Rund Geteilte Speisenwannen

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF	Ø mm	H mm	L	U
46861	384	62	2,5	1
49334	340	54	1,2	1

Para / For / Pour / Für:
46861: 46030, 46070, 46265, 46268, 46293, 46298, 46860, 46360
49334: 48323, 49521

No apto para chafers inducción / Not for use with induction chafers
Pas pour chafer induction / Nicht für Induktion Chafing-Dish geeignet

46853 Fuente interior 2 compartimentos / Divided Food Pan / Bacs à aliments compartimentés / Geteilte Speisenwannen

1/1

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF		mm	H mm	L	U
46853	GN 1/1	530 x 325	64	3,3	6

Para / For / Pour / Für: Chafing dish GN 1/1

MB98719 Protección Anti-aliento / Mobile Breath Guards / Pare-haleine mobiles / Mobile Atemschutzplatten



REF	L cm		U
MB98719	61	Cromo/Negro	1
MB98720	91	Cromo/Negro	1
MB98721	122	Cromo/Negro	1
MB98722	152	Cromo/Negro	1





Resistente base de acero con revestimiento pulvimetálico. Cristal acrílico curvado duradero. De fácil montaje. Se envían desmontadas.

Rugged steel base with powder coating. Curved acrylic glass which is durable and contemporary. Shipped knocked-down — easy to assemble.

Base en acier robuste avec revêtement en poudre. La vitre en acrylique incurvée est durable et contemporaine. Expédiés démontés — faciles à monter.

Widerstandsfähiger Stahlboden mit Beschichtung gebogenes, langlebiges und zeitgemäßes. Sie werden in Einzelteilen geliefert — sie sind einfach zu bestücken.

MBA928 Protección acrílica Anti-aliento / Mobile Acrylic Breath Guards / Pare-haleine mobiles en acrylique / Mobile Acryl-Atemschutzplatten

NSF





Bolsa de nylon incluida.
Nylon bag included.
Sac en nylon compris.
Nylontasche nicht enthalten.

Solución para cubrir superficies de alimentos. Paneles acrílicos de 1 cm de grosor. Duradero. De fácil montaje y transporte.

Convenient, durable and portable solution to cover food serving areas. Folds down flat and secures with magnetic latches - for ease in transporting. 1 cm thick acrylic panels can be securely fastened in place with easy thumb turns.

Solution pratique, durable et portable pour couvrir les zones de service des aliments.

Praktische, haltbare und tragbare Lösung zur Abdeckung von Speisen-Servierbereichen.

REF	cm	U
MBA92819	61 x 49,5 x 40,6	1
MBA92820	91,4 x 49,5 x 40,6	1
MBA92821	121,9 x 49,5 x 40,6	1



Accesorios para chafers / Chafers accessories / Accessoires pour chafers / Rechaud-zubehör

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

CE

230V Europe CEE7-7 | 230V UK-15P (BS546)



REF	PARA / FOR	VOLT. CA / AC	V	A	ENCH. PLUG	U
46110	EU	230	120/230	1.0	EU	1
46115	UK	230	120/230	1.0	UK	1

Dimensiones compatibles con el orificio para combustible estándar.
Sized to fit standard fuel opening.
Dimensions compatibles avec l'orifice pour combustible standard.
Abmessungen sind kompatibel mit den Öffnungen für Standardbenzin.

P9500 Elemento eléctrico para chafing dish / Electric heating unit for chafing dish / Corps de chauffe pour chafing dish / Elektrisches Element für chafing dish

CE

230V Europe CEE7-7



REF	V	U
P950.000	240	1

Para / For / Pour / Für: P379.065, P387.065

P3871/P3872 Fuel para chafing dish / Chafing dish fuel / Fuel pour chafing dish / Brennstoff für chafing dish



REF	mm	DURACIÓN / LENGHT / DURÉE / DUAER	U
P387.100	650 x 550	3 h	75
P387.200	830 x 600	6 h	60

Gracias a su fórmula especial no hay ninguna restricción especial por almacenaje o transporte. No se derrama. No se evapora si se deja abierto. Puede guardarse si no se consume todo. No inflamable. No tóxico. Fácil de abrir y cerrar. La lata no se calienta. Fácil de encender una vez apagada.

Thanks to its special formula no storage or transport restriction are involved. Resealable. Non spill - Non drip. Non flammable. Non combustible. Non toxic fuel. Easy open & close. Container does not become hot to touch. Does not evaporate if left uncapped.

Grâce à sa formule spéciale il n'y pas de restriction pour le stockage et le transport. Hermétique. Non inflammable. Non combustible. Non toxique. Facile à ouvrir et fermer. On peut le garder si on ne le consomme pas tout. Facile à allumer une fois èteint.

Dank seiner speziellen Formel gibt es keinerlei spezielle Beschränkung für den Transport oder Lagerung. Wiederverschliessbar. Keine Verdampfung beim Auflassen. Wiederverwendbar bei nicht vollständigem Verbrauch. Nicht leicht entzündbar. Nicht giftig. Einfach zu öffnen und verschliessen. Die Dose erhitzt sich nicht. Einfach anzuzünden einmal ausgegangen.

P3722 Contenedor para combustible de chafing dish / Burner holder for chafing dish / Porte-brûleur pour chafing dish / Brennstoffbehälter für chafing dish



REF	U
P372.200	1

Adaptable. REF:
P379, P387, P898, P8991

P685 Fuel para chafing dish / Chafing dish fuel barrel / Bidón fuel chafing dish / Brennstoff für chafing dish



REF	L	KG	U
P685.004	5	5	1

ETANOL / ETHANOL

Sin hollín. Sin olor / No soot. No smell /
Pas de suie. Inodore / Kein Russ. Kein Gerusch.



DISPENSADORES LÍQUIDOS Y CEREALES /
JUICE & CEREALS /
DISTRIBUTEUR À JUS ET CÉRÉALES /
SAFT- / FRÜHSTÜCKFLOCKENSPENDER



VOLLRATH®

P8992 Dispensador de zumos - acero inox / Juice dispenser St/Steel / Distributeur à jus - acier inox / Saftspender - Edelstahl



P899.200 P899.202

REF		L	U
P899.000	Pie dorado / Golden leg	6,0	1
P899.200	Acero inox / St/Steel	8,0	1
P899.202	Acero inox / St/Steel	8,0 + 8,0	1

P8993 Dispensador de leche - acero inox / St/Steel milk dispenser / Distributeur à lait - acier inox / Milchspender Edelstahl



P899.300 P899.302

REF		L	U
P899.300	Acero inox / St/Steel	8,0	1
P899.302	Acero inox / St/Steel	8,0 + 8,0	1

4635210 Dispensador de cereales doble / Double Cereal Dispenser / Distributeur à céréales double / Getreideflocken-Doppelbehälter



REF	mm	L (x2)	U
4635210	310 x 220 x 600	3,8	1

T3660 Dispensador de cereales doble / D-Lux cereal dispenser / Distributeur à céréales D-Lux / D-Lux-Getreideflockenspender



REF	mm	L	U
T3660	254 x 356 x 686	8,0	1

P9100 Olla eléctrica para buffet / Soup kettle / Marmite buffet chaud / Elektrischer Buffettopf

CE



REF	mm	L	U
P910.008	340 x 390	10,0	1

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 10 litros.

Thermostat pour le réglage de la température. Résistance 400 W, 1,9 ampères, 230 V monophasée, 50/60 Hz. Couvercle en acier inox. Corps en aluminium laqué époxy. Cuve intériure en acier inox. capacité 10 lts.

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, 10 lts. capacity.

Temperaturkontrolle. Kotrollleuchten. Deckel Thermostat regulierbar Heizelement 400W, 1,9 A, 230V, 50/60 Hz. Edelstahldeckel, Aluminiumkörper mit Epoxybeschichtung. Innenbehälter aus Edelstahl mit Fassungsvermögen von 10 Liter.



ESTACIONES CONTORNEADAS PARA BANQUETES / CONTOURED BUFFET STATIONS / STATIONS POUR BUFFET ARRONDIES / GEWELLTE BÜFFETSTATIONEN

Opción elegante y flexible para servir los alimentos calientes. Aluminio y acero cromado de alta calidad.

Stylish yet flexible option for hot food buffet serving. High quality and durable aluminium and chrome-plated steel.

Option élégante et flexible pour le service de buffets chauds. Aluminium et acier chromé robustes et de haute qualité.

Eine elegante und zugleich zuverlässige Option für das warme Büffet. Hochwertiges strapazierfähiges Aluminlum und verchromter Stahl.

4667470 Estación buffet con rejilla / Buffet station with wire grill / Station pour buffet avec grille / Kleine Büffetstation mit Stabrost



4667470*



4667570

*Bandeja no incluida /
*Griddle pan not included /
*Plaque non incluse /
*Grillpfanne nicht enthalten

REF	mm		U
4667470*	406 x 406 x 191	Marrón / Brown	1
4667570	533 x 406 x 191	Marrón / Brown	1

4667670 Estación buffet para cocina inducción / Induction buffet station / Station pour buffet à induction / Induktionsbüffetstation



REF	mm		U
4667670	502 x 438 x 191	Marrón / Brown	1

Placa inducción no incluida / Induction unit sold sparetely / Plaque induction non incluse / Induktionsplatte nicht enthalten.



77540 Bandeja presentación estación buffet / Griddle pan / Plaque de grill / Griddle-Pfanne



77540



77541

REF	mm	PARA FOR	U
77540	443 x 406 x 37	4667470	1
77541	624 x 438 x 37	4667570	1

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

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

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

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

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

2 x 250 W

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

Pantallas de aluminio para disipar el calor / Spun aluminum shades for heat dissipation / Abat-jour en aluminium repoussé pour dissiper la chaleur / Schirme aus gedrehtem Aluminium zur Wärmeabfuhr.

Protección contra aliento con vidrio templado transparente / Clear tempered glass customer breath guard / Pare-haleine en verre trempé transparent / Durchsichtiger Kundenatemschutz aus gehärtetem Glas

Marco de acero cromado altamente resistente / Heavy-duty steel frame, chrome-plated / Cadre en acier chromé extra-robuste / Strapazierfähiger Stahlrahmen, verchromt.



Base y parte superior elegantes con superficie lisa / Stylish solid surface base & top / Surface pleine esthétique (base et dessus) / Oberflächen, Schneidfläche und Oberteil sind elegant und solide ausgeführt

Incluye tabla de corte, apta para Certificación NSF / Knife-friendly, dishwasher safe NSF Certified cutting board included / Planche à découper certifiée NSF incluse; apte pour le lave-vaisselle / Messerfreundliches, spülmaschinenfestes Schneidbrett mit NSFZertifizierung inbegriffen.

Piés antideslizantes que ofrecen una mayor estabilidad / Rubber feet provide stability and protect tabletop / Les pieds en caoutchouc stabilisent et protègent la table / Gummifüße sorgen für Stabilität und Schutz der Tischfläche

La base empotrada canaliza los líquidos hacia una cubeta para goteo retirable / Recessed base channels liquids into removable drip pan / La base renfoncée conduit les liquides dans un plateau ramasse-gouttes / Eingesenkter Boden leitet Säfte in entnehmbare Abtropfwanne ab

46671 Estación buffet trinchante / Contoured Carving Station / Station de découpage concave / Gewellte Tranchierstation



Incluye 2 bombillas de infrarojos
2 Infrated bulb included
Inclus 2 ampoules infrarouges
Inlusive 2 infrarot-Lamp

REF	mm	VOLT. CA / AC	ENCH. PLUG	U
46671	610 x 559 x 686	230	EU	1
46672	610 x 559 x 686	230	UK	1

Bombilla de infrarrojos / Infrared bulb / Ampoule infrarouge / Infrarot-Lampe
Ver en / Refer to / Consulter / Siehe **P. 284**

230V Europe CEE7-7 | 230V UK-15P (BS546)

Cable / Cord / Cordon / Kabel
L: 1,8 m.

25154 Tabla corte para estación buffet trinchante / Contoured carving station cutting board only / Planche à découper de station de découpage concave seule / Schwarzes, konturiertes Schneidbrett nur für Fleisch



REF	mm		U
25154	541 x 425 x 12,7	Negro / Black	1

PLACAS INDUCCIÓN / INDUCTION HOBS / PLAQUES INDUCTION / INDUKTIONSFELDER

INDUCTION

Las placas de inducción ofrecen máxima productividad / Induction hobs offer maximum productivity / Les plaques à induction offrent une productivité optimale / Die Induktionsfelder bieten eine maximale produktivität

Alta velocidad de cocción, y una alta eficiencia energética / High-speed cooking and high energy efficiency / Grande vitesse de cuisson et grande efficacité énergétique / Hochgeschwindigkeits Kochen und Hohe Energieeffizienz

Mientras las cocinas vitro-cerámicas tradicionales calientan el recipiente a través de una resistencia eléctrica, las placas de incucción crean un campo electromagnético que se transforma en vibración y ésta en calor. Para ello, es necesario que el recipiente esté preparado para activar la vibración, por eso es necesario que su base tenga una parte magnética.

While traditional ceramic hobs heat the cooking vessel using electrical resistance, induction hobs create an electro-magnetic field which is turned into vibration and thus into heat. To do this, the pan needs to be able to activate the vibration which means that the base has to be partly magnetic.

Alors que les cuisinières vitrocéramique traditionnelles chauffent le récipient au moyen d'une résistance électrique, les plaques à induction créent un champ magnétique qui se transforme en une vibration qui par la suite génère chaleur. Pour cela, il faut que le récipient soit à même d'activer la vibration, c'est pourquoi celui-ci doit disposer d'une partie magnétique à la base.

Während die tradiotionellen Kochfelder die Kochtöpfe mit Hilfe einer elektrischen Wärmequelle erhitzen, erzeugen die induktionsfelder ein elektromagnetisches Feld und erhitzen durch vibration. Dafür ist es nötig, dass die zu erhitzenden BeHälter für die Vibration vorbereitet sein müssen, d.h. sie müssen einen zum Teil Magnetischen Unterboden haben.





Más seguridad: calor de placas residual, reduciendo lesiones y quemaduras /
Safer: the heat of the hob is residual, reducing injuries and burns /
Plus de sécurité : la chaleur de la plaque est résiduelle, ce qui réduit le risque de lésion et de brûlure /
Mehr Sicherheit: Die Kochfelder erzeugen nur Nachwärme, deshalb werden Verletzungen und Verbrennungen minimiert.



Más limpieza: facilidad de limpieza de las manchas porque no se pegan /
Cleaner: easier to clean up spills as food won't stick to the surface /
Plus de propreté : facilité de nettoyage des taches car les aliments n'accrochent pas /
Reinigung: Einfache Reinigung von Flecken, weil sie sich nicht festbrennen.

mirage® INDUCTION



Memoria de temperatura –permite usar el último ajuste de temperatura programado. Cuadro de selección de temperatura y potencia /

Temperature memory — powers up to the last used temperature setting. Cutting-edge dial control with high-speed power and temperature level adjustment /

Mémoire de température – offre la possibilité d'utiliser le dernier réglage de température. Cadran de réglage avant-gardiste permettant un réglage rapide de la température et de la puissance /

Temperaturspeicher – beim Einschalten wird die zuletzt verwendete Temperatureinstellung wieder verwendet. Hochmoderne Wählscheibenbedienung mit Hochgeschwindigkeitseinstellung der Leistungs- und Temperaturstufe.

Resistente caja de acero inoxidable con superficie cerámica 100% sellada /

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

Boîtier inox solide avec une surface supérieure à 100 % en céramique afin de garantir de une durée de vie plus longue /

Robustes Edelstahlgehäuse mit zu 100 % gerahmtem Oberteil verbessert die Haltbarkeit.

59650 Placa inducción / Induction cooker / Plaque induction / Induktionskochplatten

CE



REF	cm	V	W	A	ENCH. PLUG	U
59650	36	230	1800	7,8	EU	1
59651	36	230	1800	7,8	UK	1

230V Europe CEE7-7 | 230V UK-15P (BS546)

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

CE



REF	Ø cm	cm	V	W	A	ENCH. PLUG	U
59601	36	34 x 30	230	1800	7,8	EU	1
59602	36	34 x 30	230	1800	7,8	UK	1

230V Europe CEE7-7 | 230V UK-15P (BS546)

Control con ajuste de alta velocidad para nivel de potencia y temperatura. Cuerpo resistente de acero inoxidable con superficie cerámica. Memoria de temperatura, permite utilizar el último ajuste de temperatura usado.

Cutting-edge dial control with high-speed power and temperature level adjustment. Tough stainless steel case with 100% framed ceramic top for durability. Temperature memory — powers up to the last used temperature setting.

Cadran de réglage à la pointe de la technique permettant le réglage rapide de la température et de la puissance. Boîtier inox solide avec dessus 100 % céramique pour plus de durabilité. Mémoire de température – monte au dernier réglage de empérature utilisé.

Hochmoderne Wahlscheibenbedienung mit Hochgeschwindigkeitseinstellung der Leistungs- und Temperaturstufe. Robustes Edelstahlgehause mit zu 100 % gerahmtem Oberteil verbessert die Haltbarkeit. Temperaturspeicher – beim Einschalten wird die zuletzt verwendete Temperatureinstellung wieder verwendet.

VOLLRATH

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

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



REF	Ø cm	V	HZ	W	U
P15.078	20	220 - 240	50	3500	1

Cuerpo en acero inoxidable. Reloj temporizador (0-180 minutos). Pantalla LED con control táctil. Regulador de temperatura 1-10 (500-3500W). Rango temperatura 60-240 ºC. Cuatro ventiladores de refrigeración.

St/steel housing. Timer. LED display (0-180 minutes). Touch control. 1-10 Power level (500-3500W). Temperatures: 60-240 ºC. Four fans.

Corps en acier inoxidable. Minuteur. Ecran LED (0-180 minutes). Tactile. 1-10 Niveau de puissance (500-3500W). Temperatures: 60-240 ºC. Quatre ventilateurs.

Gehäuse aus rostfreiem Stahl. Timer. Timer (0-180 Minuten). LED Display mit Touch control. Temperaturregler 1-10 (500-3500W). Temperaturbereich von 60-240 ºC. 4 Kühlventilatoren.

P15072 Placa de inducción / Induction cooker / Plaque à induction / Induktionskochfeld



REF	Ø cm	V	W	U
P15.072	25	230	3500	1

Cuerpo en acero inoxidable. Mando digital de tiempo de 0-180 minutos. Temperatura de 60-240 ºC. Potencia de 500-3500 W. 2 Ventiladores.

St/Steel housing. Digital regulation of time 0-180 minutes, thermostat 60-240 ºC and power 500-3500 W. 2 Fans.

Corps en acier inoxydable. Minuterie digitale de 0-180 minutes. Température de 60-240 ºC. Puissance: 500-3500 W. 2 Ventilateurs.

Gehäuse aus rostfreiem Stahl. Digitale Timersteuerung von 0-180 Minuten. Temperatur von 60-240 ºC. Leistung von 500-3500 W. 2 Kühlventilatoren.

P15079 Placa de inducción / Induction cooker / Plaque à induction / Induktionskochfeld



REF	Ø cm	V	HZ	W	U
P15.079	25	230	50	3500	1

Cuerpo en acero inoxidable
Reloj temporizador (0-180 minutos).
Pantalla LED.
Rango temperatura 60-240 ºC.
Un ventiladores de refrigeración.

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

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

Gehäuse aus rostfreiem Stahl.
Timer von 0-180 Minuten. LED Display.
Temperaturbereich von 60-240 ºC.
1 Kühleventilator.

P15077 Placa de inducción pequeña / Induction cooker / Plaque induction petite / Kleines induktionskochfeld



REF	Ø cm	V	HZ	W	U
P15.077	20	230	50 / 60	2000	1

Cuerpo en plástico. Con panel control táctil LC D.
Reloj temporizador (0-180 minutos).
Rango temperaturas: 60-240 ºC.

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

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

Gehäuse aus Plastik. Touch Control LC D Bildschirm.
Timer (0-180 Minuten).
Temperaturbereich von 60-240 ºC.


TIMER
TEMP
HEATING
Function Selection
Lock
ON/OFF



ACCESORIOS Y UTENSILIOS BUFFET / BUFFET ACCESSORIES & UTENSILS / ACCESSOIRES ET USTENSILES BUFFET / BUFFET ZUBEHÖR UND UTENSILIEN

9.1 BOLS DOBLE PARED / DOUBLE WALL BOWLS / BOLS DOUBLE PAROI / DOPPELWANDIGE SCHALEN 470

9.2 BANDEJAS DE SERVICIO / SERVING TRAYS / PLATEAUX / SERVIERTABLETTS 474

9.3 UTENSILIOS DE SERVICIO / SERVING TOOLS / USTENSILES DE SERVICE BUFFET / SERVIERBESTECK 478

9.4 PINZAS DE SERVICIO / SERVING TONGS / PINCES BUFFET/ SERVIERZANGE 485

BOLS SERVICIO DOBLE PARED/ DOUBLE WALL INSULATED SERVING BOWLS/ BOLS SERVICE DOUBLE PAROI ISOTHERMES/ DOPPELWANDINGE SCHALEN

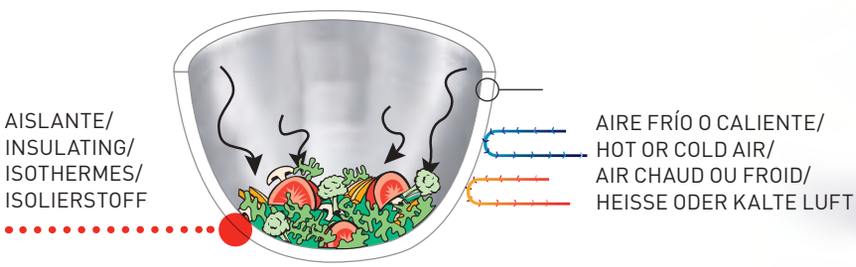


CONSTRUCCIÓN AISLANTE DE PARED DOBLE QUE PERMITE CONSERVAR LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS, YA SEAN FRÍOS O CALIENTES/

DOUBLE WALL INSULATED SERVING BOWLS THAT ALLOWS KEEPING THE FOOD TEMPERATURE, WHETHER COLD OR HOT/

CONSTRUCTION D'ISOLATION À DOUBLE PAROI QUI PERMET DE MAINTENIR LA TEMPÉRATURE DE LA NOURRITURE, FROIDE OU CHAUDE/

DOPPELWANDIGE ISOLIERUNGSSCHALEN, DIE DIE TEMPERATUR DES LEBENSMITTELS HALTEN, SEI ES KALT ODER HEISS



NO TRANSPIRAN. NO ES NECESARIO PRECALENTAR O ENFRIAR/
WILL NOT TRANSPIRE. REQUIRES NO PREHEATING OR CHILLING/
PAS DE CONDENSATION SUR LES PAROIS. N'EXIGE AUCUN PRÉCHAUFFAGE OU REFROIDISSEMENT/
KEINE KONDENSATBILDUNG.ERFORDERT KEIN VORWÄRMEN ODER ABKÜHLEN

PAREDES AISLANTES QUE MANTIENEN LOS ALIMENTOS A LA TEMPERATURA DE SERVICIO/
INSULATING WALLS THAT KEEP FOOD AT SERVICE TEMPERATURE/
CONSTRUCTION ISOLANT QUI GARDE LES ALIMENTS À LA TEMPÉRATURE DE SERVICE/
DIE ISOLIERUNGSWÄNDE HALTEN DAS ESSEN AUF BETRIEBSTEMPERATUR.

LAVAR A MANO/
HAND WASHING/
LAVER À LA MAIN/
VON HAND WASCHEN

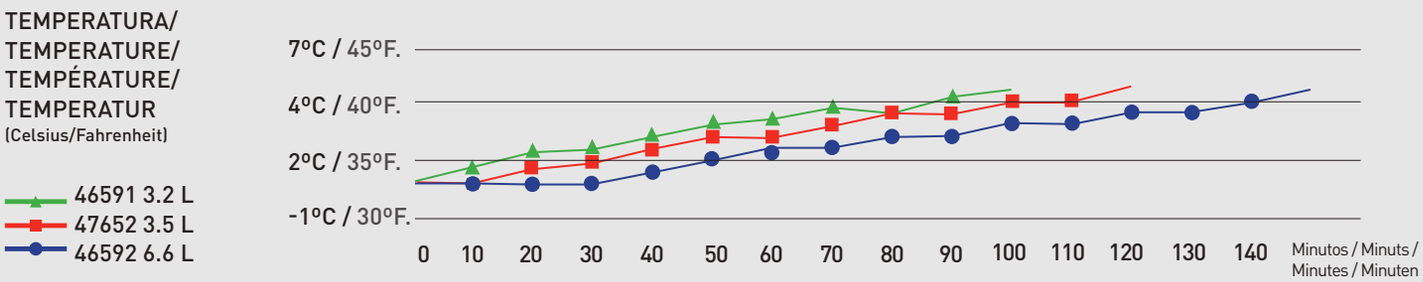
RETENCIÓN DEL FRÍO: BOLS AISLANTES DE DOBLE PARED
Protocolo de prueba, 2004

COLD RETENTION: DOUBLE WALL INSULATED BOWLS
Test protocol, 2004

RÉTENTION DU FROIDE: CONSTRUCTION D'ISOLATION À DOUBLE PAROI
Protocolo de prueba, 2004

KÄLTESPEICHERUNG: DOPPELWANDIGE ISOLIERTE SCHALEN
Protocolo de prueba, 2004

TEMPERATURA/ TEMPERATURE/ TEMPÉRATURE/ TEMPERATUR
(Celsius/Fahrenheit)



1) Se colocó ensalada de patatas en diversos bols, llenando ¾ de la capacidad del bol.
2) Temperatura inicial de la comida 0,6ºC; temperatura ambiente 20,6ºC.
3) Cada 10 minutos se registró la temperatura en el centro de la ensalada.
4) La prueba concluyó cuando la comida alcanzó una temperatura de 5ºC.

1) Potato salad was placed in different bowls. Filling ¾ of the capacity of the bowl.
2) Initial temperature of the food 0.6ºC; ambient temperature 20.6ºC.
3) The temperature in the centre of the salad was recorded every 10 minutes.
4) The test concluded when the food reached a temperature of 5ºC.

1) La salade de pommes de terre a été placée dans différents bols. Remplissage ¾ de la capacité du bol.
2) La température initiale de l'aliment 0,6ºC; température ambiante 20,6ºC.
3) La température au centre de la salade a été enregistrée toutes les 10 minutes.
4) Le test s'est terminé lorsque la nourriture a atteint une température de 5ºC.

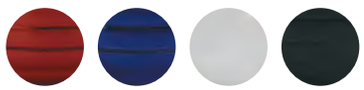
1) Kartoffelsalat wurde in verschiedene Schalen gegeben. Es wurden ¾ der Kapazität der Schüssel gefüllt.
2) Anfangstemperatur des Lebensmittels 0,6ºC; Umgebungstemperatur 20.6ºC.
3) Die Temperatur in der Mitte des Salats wurde alle 10 Minuten aufgezeichnet.
4) Der Test wurde abgeschlossen, als das Essen eine Temperatur von 5ºC erreichte.

46587

Bol colores redondo doble pared /
Round Colored Double Wall Bowls /
Bols ronds de service à double paroi isothermes en couleurs /
Runde Servierschalen, doppelwandig isoliert und farbig



REF	Ø mm	H mm	L	U
46587 + COLOR	114	76	0,7	6
46590 + COLOR	184	103	1,6	6
46591 + COLOR	241	129	3,2	6
46592 + COLOR	300	165	6,6	3
46569 + COLOR	350	175	9,6	2

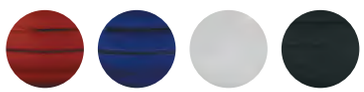


47619

Bol colores cuadrado doble pared /
Square Colored Double Wall Bowls /
Bols carrés de service à double paroi isothermes en couleurs /
Runde Servierschalen, doppelwandig isoliert und farbig



REF	mm	H mm	L	U
47619 + COLOR	139 x 139	70	0,7	6
47632 + COLOR	184 x 184	87	1,7	12
47634 + COLOR	216 x 216	108	3,0	6
47635 + COLOR	258 x 258	130	4,9	4
47637 + COLOR	299 x 299	150	7,9	3



V I O L E T

C O L L E C T I O N



ACCESORIOS / ACCESORIES / ACCESSOIRES

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTEN IN **P. 79**

46584 Bol inclinado doble pared / Angled Beehive Bowls / Bols nid d'abeilles à paroi inclinée / Angewinkelte Bienenstock-Schüsseln



REF	Ø mm	H mm	L	U
46584	188	139	0,95	6
46585	240	173	1,7	6
46586	300	209	3,5	2
46582	350	239	4,7	2

47619 Bol estriado cuadrado doble pared / Double-Wall Square Beehive Serving Bowls / Bol lis carré double paroi / Doppelwandige, quadratische, gerillte Schale



REF	mm	H mm	L	U
47619	139 x 139	70	0,7	6
47632	185 x 185	89	1,7	12
47634	218 x 218	108	3,0	6
47635	244 x 244	131	4,9	4
47637	299 x 299	150	7,8	3

46587 Bol estridado redondo doble pared / Beehive Style Double-Wall Serving Bowls / Bol à bande rond double paroi / Geriffelte, runde, doppelwandige Schüssel



REF	Ø mm	H mm	L	U
46587	144	76	0,7	6
46590	184	103	1,6	6
46591	241	129	3,2	6
46592	300	165	6,6	3
46569	350	175	9,6	2

Acero inoxidable brillante / Mirror finished /
Polissage brillant / Mirror finished

46665 Bol redondo doble pared con aro brillante / Beehive Style Double-Wall Serving Bowls / Bol bande brillant rond double paroi / Runde, doppelwandige Schale mit glänzendem Ring



REF	Ø mm	H mm	L	U
46665	144	76	0,7	6
46666	184	Z103	1,6	6
46667	241	129	3,2	6
46668	300	165	6,6	3
46669	350	175	9,6	2

Cuerpo pulido satinado. Borde superior pulido brillante /
Body mat finished. Rim mirror finished /
Finition corps satinée / Finition bande brillante /
Matte Lackierung aussen / Glänzende Lackierung am Rand

82005 Tapa para bol redondo doble pared / Covers for Double Wall Round Bowls / Couvercles pour bols ronds à double paroi / Deckel für runde, doppelwandige Schüsseln



REF	Para / For / Pour / Für	Ø mm	U
82005	46587 & 46665	144	3
82006	46590 & 46666	184	10

Combinaciones de acabados satinados/brillantes /
Combination satin/mirror finish for beautiful food presentations /
Finition satinée/brillante mixte pour une belle présentation des plats /
Glänzende Lackierungkombination für eleganten Präsentation

BOLS DE MELAMINA / MELAMINE BOWLS / BOLS DE MÉLAMINE / MELAMIN-SCHÜSSELN



VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTEN IN **P. 288-321**



ESPAÑOL

Borde con acabado satinado e interior brillante, creando una elegante contraste visual /

ENGLISH

Satin-finished rim and mirror-finished interior creates a visual contrast that accentuates the food product /

FRANÇAIS

Le rebord satiné et l'intérieur ultra-brillant crée un contraste visuel qui met en valeur les plats /

DEUTSCH

Rand mit satiniertem Finish und Innenseite glänzend, wodurch sich ein optischer Kontrast ergibt, der die Speisen hervorhebt.

82093 Bandeja servicio rectangular acero inoxidable / Rectangular Stainless Steel serving trays / Plateau service rectangulaire / Rechteckiges Serviertablett



REF	mm	U
82093	305 x 229	3
82094	457 x 254	3
82095	533 x 305	3

82090 Bandeja servicio cuadrada acero inoxidable / Square Stainless Steel serving trays / Plateau service carré / Quadratisches Serviertablett



REF	mm	U
82090	298 x 298	3
82091	400 x 400	3
82092	470 x 470	3

82096 Bandeja servicio redonda acero inoxidable / Round Stainless Steel serving trays / Plateau service rond / Rundes Serviertablett



REF	Ø mm	U
82096	305	3
82097	355	3
82098	406	3

82060 Bandeja servicio oval acero inoxidable / Oval Stainless Steel serving trays / Plateau service oval / Ovales Serviertablett



REF	mm	U
82060	375 x 276	3
82061	448 x 330	3
82062	537 x 394	3

Superficie segura para contacto directo con la alimentos Aptas para lavavajillas.
Surface safe for direct food contact. Dishwasher safe.
Surface sûre pour un contact direct avec les aliments. Aptes au lave-vaisselle.
Lebensmittelsichere Oberfläche. Spülmaschinenfest.

82100 Bandeja servicio redonda borde decorado / Round serving trays / Plateaux de service ronds / Runde Serviertabletts



REF	Ø mm	U
82100	314	1
82101	387	1
82102	473	1

82111 Bandeja servicio ovalada borde decorado / Oval serving tray / Plateaux de service ovales / Ovale Serviertabletts



REF	mm	U
82111	552 x 406	1

82122 Bandeja servicio oblonga borde decorado / Oblong serving trays / Plateaux de service oblongs / Rechteckige Serviertabletts

Sin asas /
Without handles /
Sans poignées /
Ohne Griffe
82120 / 82121



Con asas /
With handles /
Avec poignées /
Mit Griffen
82122 / 82123

REF	mm	U
82122	454 x 352	1
82123	597 x 470	1
82120*	454 x 352	1
82121*	597 x 470	1

*Certificado NSF / *NSF Certified /
*NSF Certifié / *NSF Bestätigt

82131 Bandeja servicio redonda / Round gallery tray / Plateaux de galerie ronds / Runde Galerietabletts



REF	Ø mm	H mm	U
82131	387	38	1

P317 Fuente oval borde vuelto / Oval serving dish with rolled edge / Plat ovale à bords ronds / Ovales Serviertablett mit abgerundetem Rand



REF	cm	U
P317.025	25 x 17,2	1
P317.030	30 x 20,2	1
P317.035	35 x 23,3	1
P317.040	40 x 26,7	1
P317.045	45 x 29,2	1
P317.050	50 x 31,2	1

Pulido satinado / Satin finished /
Polissage satiné / Satiniert poliert

P3174 Fuente oval borde vuelto económica / Economical oval serving dish with rolled edge / Plat ovale à bords ronds économique / Ovales ökonomisches Serviertablett mit abgerundetem Rand



REF	cm	U
P317.425	25 x 17,5	1
P317.430	30 x 21,0	1
P317.435	35 x 24,0	1
P317.440	40 x 26,5	1
P317.445	45 x 29,5	1
P317.450	50 x 34,0	1

Pulido brillante / Mirror finished /
Polissage brillant / Satiniert poliert

P3172 Fuente oval borde vuelto / Oval serving dish with rolled edge / Plat ovale à bords ronds / Ovales Serviertablett mit abgerundetem Rand



REF	cm	H cm	U
P317.260	60 x 38,5	3,0	1
P317.280	80 x 40,5	3,5	1

Pulido brillante / Mirror finished /
Polissage brillant / Satiniert poliert

P3171 Fuente de pescado borde vuelto / Fish tray with rolled edge / Plat à poisson à bords ronds / Ovales Fischserviertablett mit abgerundetem Rand



REF	cm	H cm	U
P317.170	70 x 31,5	3,0	1

Pulido brillante / Mirror finished /
Polissage brillant / Satiniert poliert

P907 Sopera inox con base / St/Steel soup tureen with stand / Soupière inox avec pied / Edelstahlsuppenschüssel mit Fuss



REF	Ø cm	L	U
P907.024	24	2,50	1
P907.026	26	3,50	1

Pulido brillante / Mirror finished /
Polissage brillant / Satiniert poliert

P927 Ensaladera acrílica redonda / Acrylic round salad bowl / Saladier rond acrylique / Runde Acrylsalatschüssel



REF	Ø mm	H mm	U
P927.000	258 x 158	158	6

P928 Ensaladera acrílica cuadrada / Acrylic Squared salad bowl / Saladier carré acrylique / Quadratische Acrylsalatschüssel



P928.000



P928.001

REF	mm	U
P928.000	285 x 285 x 124	12
P928.001	147 x 147 x 70	24

P903 Placa enfriadora / Cooling plate / Plaque réfrigérante / Kälteplatte

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	TIPO/TYPE	mm	U
P903.001	1/1	530 x 325	1
P903.002	1/2	325 x 265	1

Para una presentación fácil e higiénica de alimentos fríos en los buffets. En el congelador: Mínimo 4h por debajo de los -4 ºC. Aguanta 5-6h con temperaturas por debajo de los 23 ºC.

For an easy and hygienic presentation of cold food. Simple place in the freezer. Minimum 4 hour under -4ºC. Tolerance under 23ºC: 5-6h.

Pour une présentation hygienique et facile des aliments froids sur les buffets. Au congélateur. Minimum 4h à des températures inférieures à -4 ºC. Résistance à des températures inférieures à 23 ºC: 5-6h.

Für die einfache und hygienische Präsentation von kalten Lebensmittel auf den Buffets. Im Gefrierschrank: Mindestens 4h unter -4 ºC. Hält 5-6h Temperaturen unter 23 ºC stand.

P361 Cacillo monobloc / One piece ladle / Louche monobloc / Schöpflöffel Monoblock

REF	Ø cm	L cm	L	U
P361.000	9	30	0,10	1



Mango anatómico
Anatomical handle
Manche anatomique
Anatomischer Griff

Monobloc
One piece
Monobloc
Monoblock

P362 Espumadera monobloc / One piece skimmer / Écumoire monobloc / Schaumlöffel Monoblock

REF	Ø cm	L cm	U
P362.000	11	33,5	1



P363 Espátula monobloc / One piece turner / Spatule monobloc / Pfannenwender Monoblock

REF	L cm	U
P363.000	32	1



P364 Cuchara de servicio monobloc / One piece serving spoon / Cuillère de service monobloc / Servierlöffel Monoblock

REF	L cm	U
P364.000	31	1



P365 Tenedor monobloc / One piece fork / Fourchette monobloc / Fleischgabel Monoblock

REF	L cm	U
P365.000	32	1



P366 Cacillo salsas monobloc / One piece sauce ladle / Cuillère à sauces monobloc / Sossenlöffel Monoblock



REF	Ø cm	L cm	L	U
P366.000	7	28	0,10	1

P367 Cuchara ensalada monobloc / One piece salad spoon / Cuillère à salade monobloc / Salatlöffel Monoblock



REF	L cm	L
P367.000	30	1

P368 Cuchillo cocina / Carving knife / Couteau à pâtisserie / Küchenmesser



REF	L cm	L
P368.000	28,5	1

P369 Pala pasteles / Cake server / Pelle à gâteau / Keksschaufel



REF	L cm	L
P369.000	22	1

P370 Cuchillo pastelería / Cake knife / Couteau à pâtisserie / Patisseriemesser



REF	L cm	L
P370.000	29,5	1

P3611 Cacillo monobloc / One piece ladle / Louche monobloc / Schöpflöffel Monoblock



Mango anatómico
Anatomical handle
Manche anatomique
Anatomischer Griff

Monobloc
One piece
Monobloc
Monoblock

REF	Ø cm	L cm	L	U
P361.100	9,5	32	0,15	1

Pulido brillante.
Mirror polishing.
Polissage brillant.
Glänzend poliert.

P3621 Espumadera monobloc / One piece skimmer / Écumoire monobloc / Schaumlöffel Monoblock



REF	Ø cm	L cm	U
P362.100	11	35	1

Pulido brillante.
Mirror polishing.
Polissage brillant.
Glänzend poliert.

P3631 Espátula monobloc / One piece turner / Spatule monobloc / Pfannenwender Monoblock



REF	L cm	U
P363.100	37	1

Pulido brillante.
Mirror finished.
Polissage brillant.
Glänzend poliert.

P3641 Cuchara de servicio monobloc / One piece serving spoon / Cuillère de service monobloc / Servierlöffel Monoblock



REF	L cm	U
P364.100	34,5	1

Pulido brillante.
Mirror finished.
Polissage brillant.
Glänzend poliert.

P3651 Tenedor monobloc / One piece fork / Fourchette monobloc / Fleischgabel



REF	L cm	U
P365.100	37	1

Pulido brillante.
Mirror finished.
Polissage brillant.
Glänzend poliert.

P3671 Cuchara para spaghetti / Spaghetti server / Cuillère à spaghetti / Spaghettilöffel



REF	L cm	U
P367.100	35	1

Pulido brillante.
Mirror polishing.
Polissage brillant.
Glänzend poliert.

P368 Cuchillo cocina / Carving knife / Couteau de cuisine / Küchenmesser



REF	L cm	U
P368.000	28,5	1

Pulido brillante.
Mirror polishing.
Polissage brillant.
Glänzend poliert.

P3691 Pala pasteles / Cake server / Pelle à gâteau / Keksschaufel



REF	L cm	U
P369.100	31	1

Pulido brillante.
Mirror polishing.
Polissage brillant.
Glänzend poliert.

P370 Cuchillo pastelería / Cake knife / Couteau à pâtisserie / Patisseriemesser



REF	L cm	U
P370.000	29,5	1

Pulido brillante.
Mirror polishing.
Polissage brillant.
Glänzend poliert.

P341 Cacillo monobloc. Acero inox 18% cr. / One piece ladle. 18% cr. St/Steel / Louche monobloc. inox 18% cr. / Schöpflöffel Monoblock. Edelstahl 18 % Cr



REF	Ø cm	L cm	L	U
P341.000	8,5	28	0,10	12

Pulido satinado mate.
Mat satiny finished.
Poli satiné mat.
Matt satiniert poliert.

P342 Espumadera monobloc. inox 18% cr. / One piece skimmer. 18% cr. St/Steel / Écumoire monobloc. inox 18% cr. / Schaumlöffel Monoblock. Edelstahl 18 % Cr



REF	Ø cm	L cm	U
P342.000	11	33	12

Pulido satinado mate.
Mat satiny finished.
Poli satiné mat.
Matt satiniert poliert.

P343 Espátula monobloc. inox 18% cr. / One piece turner. 18% cr. St/Steel / Spatule monobloc. inox 18% cr. / Pfannenwender Monoblock. Edelstahl 18 % Cr



REF	L cm	U
P343.000	33	12

Pulido satinado mate.
Mat satiny finished.
Poli satiné mat.
Matt satiniert poliert.

P344 Tenedor monobloc. inox 18% cr. / One piece fork. 18% cr. St/Steel / Fourchette monobloc. inox 18% cr. / Fleischgabel Monoblock.Edelstahl 18 % Cr



REF	L cm	U
P344.000	30	12

Pulido satinado mate.
Mat satiny finished.
Poli satiné mat.
Matt satiniert poliert.

P345 Cuchara monobloc. inox 18% cr. / One piece spoon. 18% cr. St/Steel Cuillère monobloc. inox 18% cr. / Servieröffel Monoblock. Edelstahl 18 % Cr



REF	L cm	U
P345.000	34	12

Pulido satinado mate.
Mat satiny finished.
Poli satiné mat.
Matt satiniert poliert.

46940 Cacillo servicio acero inoxidable / St/Steel Serving ladle / Louches de service en acier inoxydable / Edelstahl-Servierkelle



REF	L cm	ml	U
46940	15,2	14,8	12
46941	16,8	29,6	12
47892	30,5	177,4	24

46942 Cacillo servicio acero inoxidable / St/Steel Serving ladle / Louche en acier inoxydable / Edelstahl-Utensilien Schöpfkelle



REF	L cm	ml	U
46942	22,9	59,1	12
46944	30,5	118,3	12

Diseño grabado elegante / Elegant embossed pattern / Relief élégant / Elegantes Gravurdesign.

46954 Tenedor servicio acero inoxidable / St/Steel Serving Fork / Fourchette en acier inoxydable / Edelstahl-Utensilien Gabel



REF	L cm	U
46954	33	12

Diseño grabado elegante / Elegant embossed pattern / Relief élégant / Elegantes Gravurdesign.

46951 Cuchara servicio acero inoxidable / St/Steel Serving Spoons / Cuillère en acier inoxydable / Edelstahl-Utensilien Löffel



REF	L cm	U
46951	29,2	12
46953	33	12

Diseño grabado elegante / Elegant embossed pattern / Relief élégant / Elegantes Gravurdesign.

48144 Cuchillo chuletero, mango plástico negro / Steak knife black plastic handle / Couteau Steak manche noir plastique / Steakmesser, Kunststoffgriff, schwarz



REF	HOJA / BLADE / LAME / BLATT L cm	TOTAL L cm	U
48144	12,4	25,1	12

Precio caja 12 unidades.
Price 12 units box.
Prix colis 12 unités.
Preis Kiste 12 Teile.

48148 Cuchillo chuletero, mango plástico madera / Steak knife riveted wooden handle / Couteau Steak manche bois plastique / Steakmesser, Kunststoff- / Holzgriff



REF	HOJA / BLADE / LAME / BLATT L cm	TOTAL L cm	U
48148	12,7	25,1	12

Precio caja 12 unidades.
Price 12 units box.
Prix colis 12 unités.
Preis Kiste 12 Teile.

V I O L E T

C O L L E C T I O N



VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTEN IN **P. 62, 84**

P358 Pinza buffet BPA Free color / Coloured BPA Free utility tong / Pince buffet SANS BPA en couleurs / Farbige BPA Free buffetzangen



REF	L cm	Transp. Clear	Blanco White Blanc Weiss	Rojo Red Rouge Rot	Negro Black Noir Schwarz	U
P358	23	0	1	2	7	1

REF 358 + L + COLOR

46926 Pinza servicio / Serving tong / Pince de service / Servierzange



REF	L cm	U
46926	21	12

46938 Pinza buffet / Buffet tong / Pince à buffet / Büffetzange



REF	L cm	U
46938	30,5	6

P359 Pinza de servicio / Serving tong / Pince de service / Servierzange



REF	L cm	U
P359.000	24	1

46925 Pinza servicio ensalada / Scissors salad tong Pince-ciseaux à salade / Salat-Scherenzange/

Construcción de dos piezas /
Two piece construction /
Construction en deux pièces /
Zweiteilige Ausführung.



REF	L cm	U
46925	25	10

P353 Pinza ensalada / Salad tong / Pince à salade / Salatzange



REF	L cm	U
P353.000	26,5	1

46928 Pinza Pan / Bread tong / Pince à pain / Brotzange



REF	L cm	U
46928	23,5	12

P606 Pinza pan / Bread tong / Pince à pain / Brotzange



REF	L cm	U
P606.000	25	1

46988 Pinza spaghetti / Spaghetti tong / Pince à spaghetti / Spaghettizange



REF	L cm	U
46988	22,9	12

46989 Pinza spaghetti / Spaghetti tong / Pince à spaghetti / Spaghettizange



REF	L cm	U
46989	29,2	12

P605 Pinza pasta / Pasta tong / Pince à pâtes / Nudelzange



REF	L cm	U
P605.000	24	1

P351 Pinza spaghetti / Spaghetti tong / Pince à spaghetti / Spaghettizange



REF	L cm	U
P351.000	19	12

P3511 Pinza spaghetti reforzada / Reinforced spaghetti tong / Pince à spaghetti renforcée / Reinforced spaghetti tong



REF	L cm	U
P351.100	19	12

P352 Pinza repostería / Cake tong / Pince à gâteau / Konditoreizange



REF	L cm	U
P352.000	18	1

P617 Pinza anillas / Tong with ring / Tong with ring / Zange mit Ringen



REF	L cm	U
P617.014	14	1
P617.017	17	1

P618 Pinza hamburguesa / Burger tong / Pince à "burger" / Hamburgerzange



REF	L cm	U
P618.000	24	1

46929 Pinza pastelería / Pastry tong / Pince à pâtisserie / Gebäckzange

TOP Quality



REF	L cm	U
46929	20	24

P615 Cascanueces / Nut cracker / Casse-noix / Nussknacker



REF	L cm	U
P615.000	16,5	1

P6151 Cascanueces inox / St/Steel nut cracker / Casse-noix en inox / Edelstahl Nussknacker



REF	L cm	U
P615.100	16,5	6

P389 Pinza para mariscos en aluminio / Aluminium lobster cracker / Casse-pattes en aluminium / Meeresfrüchtezange aus Aluminium



REF	L cm	U
P389.000	14	1

P902 Pinza charcutería / Butcher's tong / Pince à charcuterie / Metzgereizange



REF	L cm	U
P902.000	10,5 x 5	1

46760 Pinza caracoles / Snail tong, mirror-finished stainless steel / Pince à escargot, inox ultra-brillant / Schneckenzange, glänzender Edelstahl



REF	L cm	U
46760	15,2	12

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON /
VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN

PINZAS / TONGS /
PINCES / ZANGEN



P. 75



SERVICIO DE MESA / FOOD & TABLE SERVICE / ARTS DE TABLE / TAFELSERVICE

10.1 PRESENTACIÓN BUFFET / BUFFET PRESENTATION / PRÉSENTATION BUFFET / BUFFET-PRÄSENTATION 490

BAMBÚ NATURAL & MADERA / NATURAL BAMBOO & WOODEN
BAMBOU NATUREL & BOIS / NATURBAMBUS & HOLZ 490

CESTAS POLIPROPILENO / POLYPROPYLENE BASKETS /
CORBEILLES POLYPROPYLÈNE / POLYPROPYLEN KÖRBE 492

MANTELES INDIVIDUALES / PLACE MATS /
SETS DE TABLE / PLATZMATTEN 498

PIZARRAS / SLATES / ARDOISES / SCHIEFFERTFELN 500

10.2 MINIATURAS / MINIATURE POTS / MINIATURES / MINIATURGEFÄSSE 502

ACERO INOXIDABLE / STAINLESS STEEL /
ACIER INOXYDABLE / ROSTFREIER STAHL 502

MELAMINA / MELAMINE / MÉLAMINE / MELAMIN 504

ALUMINIO DE FUNDICIÓN / CAST ALUMINIUM /
FONTE D'ALUMINIUM / ALUMINIUMGUSS 504

HIERRO FUNDIDO / CAST IRON / FONTE ÉMAILLÉE / GUSSEISEN 506

10.3 SERVICIO DE MESA / TABLE SERVICE / SERVICE DE TABLE / TISCHSERVICE 508

10.4 SERVICIO POSTRE / DESSERT SERVICE / SERVICE DESSERT / DESSERTSERVICE 516

BAMBÚ NATURAL & MADERA / NATURAL BAMBOO & WOOD / BAMBOU NATUREL & BOIS / NATURBAMBUS & HOLZ

NATURAL FIBERS

GAMA PRESENTACIÓN BAMBÚ NATURAL PARA LOS MÁS EXIGENTES.

NATURAL BAMBOO PRESENTATION RANGE FOR THE MOST DEMANDINNG HOTELS AND RESTAURANTS.

GAMME DE PRÉSENTATION BAMBOU NATUREL PLUS EXIGEANTS.

PRÄSENTATIONSREIHE NATURBAMBUS FÜR DEN HÖCHSTEN ANSPRUCH.



P10051 Tabla bambú presentación sushi / Bamboo sushi board / Planche bamboú présentation sushi / Bambus Sushitisch



REF	cm	H cm	U
P100.511	24 x 15	3,0	24
P100.512	27 x 18	3,0	24

P10052 Tabla curvada bambú sushi / Curved bamboo sushi board / Planche incurvée bambou présentation sushi / Gebogener Bambus Sushitisch



REF	cm	H cm	U
P100.520	21 x 12	2,5	36
P100.521	24 x 15	3,0	24
P100.522	27 x 18	3,0	24

P10060 Barco presentación sushi / Sushi boat presentation / Bateau présentation sushi / Präsentations Sushi-Boot



REF	cm	H cm	U
P100.600	50 x 20	31,0	6
P100.601	70 x 25,5	45,0	6

P10054 Vaporera bambú redonda / Round bamboo steamer / Cuit vapeur bambou rond / Runder Bambus Dampfgarer

Sin tapa / Without lid / Sans couvercle / Ohne Deckel



REF	cm	H cm	U
P100.540	10	4,0	375
P100.541	13	5,0	224
P100.542	15	5,0	144
P100.543	21	5,0	72
P100.544	27	5,5	44

P10055 Tapa vaporera redonda / Round steamer lid / Couvercle cuit vapeur rond / Runder Dampfgarerdeckel



REF	Ø cm	H cm	U
P100.550	10	3,0	500
P100.551	13	3,5	272
P100.552	15	3,5	204
P100.553	21	4,0	102
P100.554	27	4,0	60

P10053 Bandeja rectangular presentación sushi / Sushi rectangular tray / Plateau rectangulaire présentation sushi / Sushi-Tablett, rechteckig



REF	cm	H cm	U
P100.530	33 x 22,5	8,0	6
P100.531	42 x 32	8,5	6

P10057 Pinza bambú / Bamboo tong / Pince bambou / Bambuszange



REF	L cm	U
P100.570	20,0	780
P100.571	25,5	504
P100.572	30,0	444

P906100 / P906150 Dispensador de pan / Bread basket stand / Présentoir à pain / Brotbehälter

EXCLUSIVE

REF	cm	H cm	U
P906.100	35,5 x 50	160	1
P906.150	35,5 x 50	160	1



P906.100 P906.150

Para cestas 10075 y 10078 (Ø 36 cm) / For baskets P10075 / P10078 (Ø 36 cm) / Pour corbeilles 10075 et 10078 (Ø 36 cm) / Für kôrbes 10075 und 10078 (Ø 36 cm).

No incluye cestas / Baskets not included / Corbeilles non incluses / Körbe nicht inklusive.

Incluye dos ruedas posteriores / Includes two rear castors / Pourvu de deux roues arrières / Enthält zwei Hinterräder.

Ver en página / See on page / Consulter page / Siehe Seite **493**

P10074 Cesta pan / Bread basket / Corbeille à pain / Brotkorb

REF	cm	H cm	U
P100.740	29 x 29	47,5	12
P100.741	36 x 30	21 / 39	6
P100.742	Ø 29	21 / 39	6



P100.740 P100.741 P100.742

P10075 Cesta redonda inclinada / Slated bread basket / Corbeille ronde inclinée / Schräger runder Korb



REF	Ø cm	H cm	U
P100.750	36	10 / 20	6
P100.751	40	13 / 23	6
P100.752	36	10 / 20	6
P100.753	40	13 / 23	6
P100.754	36	10 / 20	6
P100.755	40	13 / 23	6

P10076 Cesta rectangular inclinada / Slated rectangular basket / Corbeille rectangulaire inclinée / Schräger rechteckiger Korb



REF	cm	H cm	U
P100.760	40 x 28	6 / 10	12
P100.761	58 x 38	8 / 12	6

P10077 Cesta rectangular dos compartimentos / Two compartment rectangular basket / Corbeille rectangulaire deux compartiments / Rechteckiger Korb zwei Unterteilungen



REF	cm	H cm	U
P100.770	49 x 31	10 / 14,3	6

P10078 Cesta baguettes / Baguette basket / Corbeille à baguettes / Baguettekorb



P100.780 P100.781

REF	Ø cm	H cm	U
P100.780	35	35	12
P100.781	36	36	6

P10079 Cesta redonda / Round basket / Corbeille ronde / Runder Korb



REF	Ø cm	H cm	U
P100.790	31	7,0	12
P100.792	24	5,5	60

P10080 Cesta redonda / Round basket / Corbeille ronde / Runder Korb



REF	Ø cm	H cm	U
P100.800	18,5	7,5	48
P100.803	18	6,0	48
P100.804	23	6,0	48
P100.805	25	6,0	48

P10081 Cesta redonda / Round basket / Corbeille ronde / Runder Korb



REF	Ø cm	H cm	U
P100.810	19,5	7,5	84
P100.813	18,5	6,0	84
P100.814	23	6,0	84

P10082 Cesta redonda / Round basket / Corbeille ronde / Runder Korb



REF	Ø cm	H cm	U
P100.820	18,5	6,0	84
P100.821	23	6,0	84
P100.822	25,5	6,0	84

P10084 Cesta rectangular / Rectangular basket / Corbeille rectangulaire / Rechteckiger Korb



REF	cm	H cm	U
P100.840	21,5 x 18	8,0	84
P100.841	26 x 20	7,5	48
P100.842	23 x 23	9,0	12

P10085 Cesta rectangular / Rectangular basket / Corbeille rectangulaire / Rechteckiger Korb



REF	cm	H cm	U
P100.850	30 x 22	6,0	24
P100.851	40 x 28,5	7,0	24

P10086 Cesta rectangular / Rectangular basket / Corbeille rectangulaire / Rechteckiger Korb



REF	cm	H cm	U
P100.860	37 x 27	7,0	24
P100.861	46 x 34	7,0	24
P100.862	46 x 34	12,0	12

P10087 Cesta rectangular / Rectangular basket / Corbeille rectangulaire / Rechteckiger Korb



REF	cm	H cm	U
P100.870	37 x 26	7,0	12
P100.871	42 x 30	7,0	24
P100.872	46 x 34	7,0	24

P10088 Cesta oval / Oval basket / Corbeille ovale / Ovaler Korb



REF	cm	H cm	U
P100.880	18 x 12	6,5	60
P100.881	23,5 x 15	7,0	60
P100.882	28 x 14,5	7,5	36

P10089 Cesta oval / Oval basket / Corbeille ovale / Ovaler Korb



REF	cm	H cm	U
P100.890	19 x 13	7,0	48
P100.891	25 x 15	8,0	60
P100.892	29 x 19	10,0	60

P10090 Cesta oval / Oval basket / Corbeille ovale / Ovaler Korb



REF	cm	H cm	U
P100.900	30 x 23,5	7,5	36

P10093 Cesta para cubiertos / Cutlery dispenser / Corbeille à couverts / Besteckkorb



P100.931



P100.932

REF	cm	H cm	U
P100.931	29 x 11	7,0	96
P100.932	30 x 11	7,0	96

P10094 Cesta para cubiertos / Cutlery dispenser / Corbeille à couverts / Besteckkorb



REF	Ø cm	H cm	U
P100.940	13	14,0	36

P10095 Cesta buffet rectangular / Rectangular buffet basket / Corbeille rectangulaire buffet / Rechteckiger Buffetkorb

GN 1/1



REF	Ø cm	TOTAL H cm	BASE H cm	U
P100.950	53 x 31,5	26,0	8,5	12
P100.951	53 x 31,5	26,0	8,5	12
P100.955*				6

*Tapa / Lid / Couvercle / Deckel
Policarbonato /Polycarbonate
Polycarbonate / Polycarbonat

P10096 Cesta buffet redonda / Round buffet basket / Corbeille ronde buffet / Runder Buffetkorb



REF	Ø cm	H cm	U
P100.960	40	30	24
P100.965*			6

*Tapa / Lid / Couvercle / Deckel
Policarbonato /Polycarbonate
Polycarbonate / Polycarbonat

P10097 Bandeja oval madera / Oval wooden tray / Plateau ovale en bois / Ovale Holzplatte



REF	cm	H cm	U
P100.970.2	26 x 20	1,5	12
P100.971.1	30 x 24	1,5	12

MANTELES INDIVIDUALES / PLACE MATS / SETS DE TABLE / PLATZMATTEN

Manteles individuales fabricados en PVC + poliester. Para su limpieza se aconseja usar una esponja o trapo húmedo.

Place mats made of PVC + polyester. To clean please use a damp sponge or cloth

Sets de table fabriqués en PVC + polyester. Nettoyer à l´aide d´une éponge ou un chiffon humide.

Individuelle PlatzMatten Hergestellt aus PVC + Polyester. Für die einfache Reinigung empfehlen Wir einen Schwamm oder ein Feuchtes tuch.



P92605 Manteles individuales DECO / DECO place mats / Sets de table DECO / Individuelle Platzmatten DECO

REF	cm	U
P926.051	45 x 30	6
P926.052	45 x 30	6
P926.053	45 x 30	6



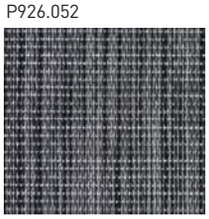
P926.051



Líneas marrones-negras / Brown&Black Lines /
Lignes marrons et noirs / Braune und schwarze Linien



P926.052



Marrón-negro / Brown&Black /
Marron et noir / Braun - Schwarz

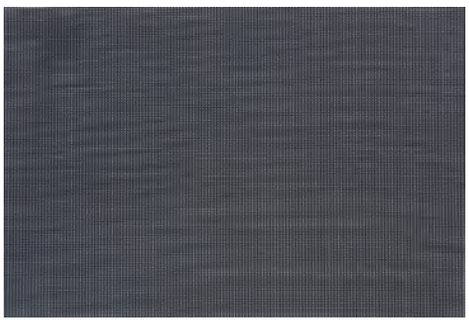


P926.053



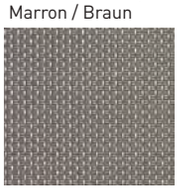
Negro / Black / Noir / Schwarz

P9260 Mantel individual trama fina / Place mat fine band / Set de table maille fine / Platzmatte feinmaschig



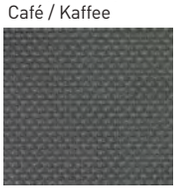
REF	cm	U
P926.006	45 x 30	6
P926.007	45 x 30	6
P926.008	45 x 30	6
P926.009	45 x 30	6

Marrón / Brown / Marron / Braun



P926.006

Café / Coffee / Café / Kaffee



P926.007

Negro-Blanco / Black&White / Noir et blanc / Schwarz-Weiss



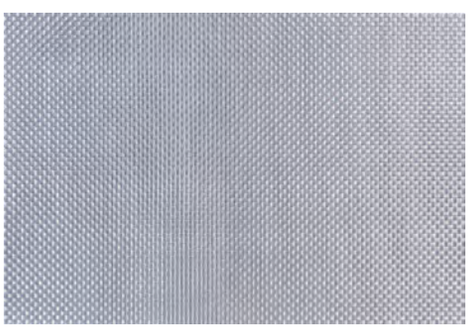
P926.008

Verde / Green / Vert / Grün



P926.009

P926 Mantel individual trama gruesa / Place mat wide band / Set de table maille épaisse / Platzmatte grobmaschig



REF	cm	U
P926.002	45 x 30	6
P926.003	45 x 30	6
P926.004	45 x 30	6
P926.005	45 x 30	6
P926.010	45 x 30	6
P926.011	45 x 30	6
P926.012	45 x 30	6
P926.102	140 x 40	6
P926.103	140 x 40	6
P926.104	140 x 40	6
P926.105	140 x 40	6

Naranja / Orange



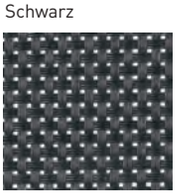
P926.002 / P926.102

Burdeos / Burgundy / Bordeuaux / Bordeauxrot



P926.003 / P926.103

Negro / Black / Noir / Schwarz



P926.004 / P926.104

Marrón-Negro / Brown&Black / Marron et noir / Braun-Schwarz



P926.005 / P926.105

Marrón-Plata / Brown&Silver / Marron Et Argent / Braun Versilbert



P926.010

Marrón-Dorado / Brown&Gold / Marron Et Doré / Braun-Vergoldet



P926.011

Plateado / Silver / Argent / Versilbert



P926.012





PIZARRAS / SLATES / ARDOISES / SCHIEFERPLATTEN

Presentación natural, elegante y exclusiva de platos fríos o calientes.

Natural, elegant and exclusive presentation of cold or hot plates.

Présentation naturelle, élégante et exclusive de plats froids ou chauds.

Naturelle, exclusive und elegante Präsenation von kalten und warmen Speisen.

P28600 Tabla pizarra y acacia / Slate and acacia board / Plateau ardoise et bois / Schieferplatte und Akazie

N



REF	cm	L cm	U
P28.600	33 x 23	1,5	1

P28610 Tabla pizarra y acacia / Slate and acacia board / Plateau ardoise et bois / Schieferplatte und Akazie

N



REF	cm	L cm	H cm	U
P28.610	26 x 18	34	1,5	1

P28620 Tabla pizarra y acacia / Slate and acacia board / Plateau ardoise et bois / Schieferplatte und Akazie

N



REF	Ø cm	L cm	H cm	U
P28.620	21,0	31	1,5	1
P28.621	26,5	37	1,5	1

PIZARRAS / SLATES / ARDOISES PRÉSENTATION / SCHIEFERPLATTEN



CANTOS PULIDOS / POLISHED EDGES /
COINS BISEAUTÉS / ABGESCHRÄGTE ECKEN

PIES ESPUMADOS / RUBBER FEET /
PIEDS MOUSSE / SCHAUMSTOFFFÜSSE

4-5 mm
ESPESOR / THICKNESS /
EPAISSEUR / DICKE

P28202 Pizarra presentación / Slate serving tray / Ardoise presentation / Schieferplatte



REF	cm	U
P28.202	20 x 20	24
P28.252	25 x 25	16
P28.303	30 x 30	12
P28.302	30 x 20	16
P28.403	40 x 30	10

P28501 Pizarra presentación / Slate serving tray / Ardoise presentation / Schieferplatte

N



REF	cm	U
P28.501	25 x 25	1
P28.502	30 x 30	1
P28.503	30 x 20	1
P28.504	40 x 30	1

P28505 Pizarra presentación / Slate serving tray / Ardoise presentation / Schieferplatte

N

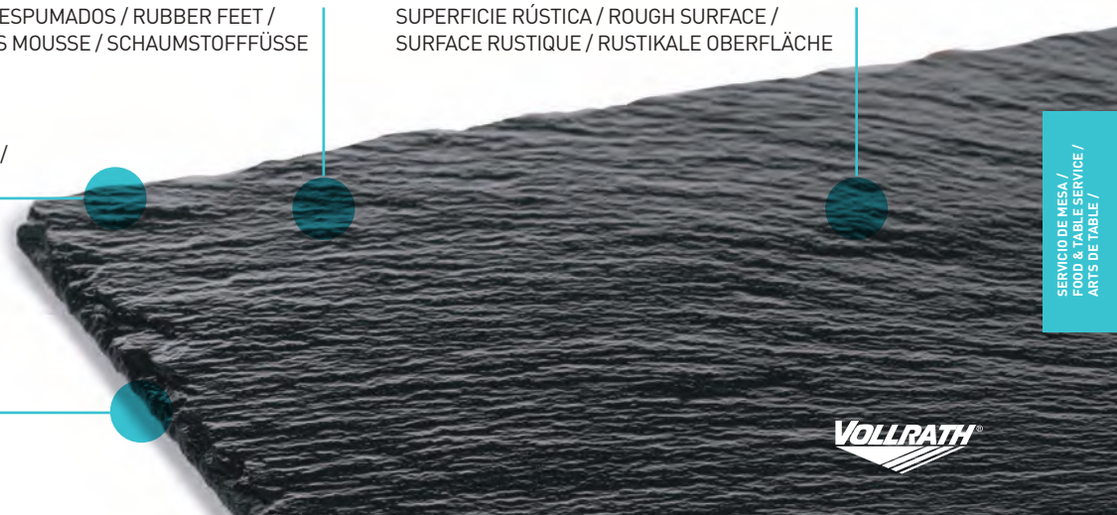


REF	Ø cm	U
P28.505	20	1
P28.506	30	1

PIES ESPUMADOS / RUBBER FEET /
PIEDS MOUSSE / SCHAUMSTOFFFÜSSE

SUPERFICIE RÚSTICA / ROUGH SURFACE /
SURFACE RUSTIQUE / RUSTIKALE OBERFLÄCHE

CANTOS NATURALES / NATURAL EDGES /
COINS NATURELS / NATÜRLICHE ECKEN



5-6 mm
ESPESOR / THICKNESS /
EPAISSEUR / DICKE

VOLLRATH

MINIATURAS INOX /
ST/STEEL MINIATURES /
MINIATURES INOX /
EDELSTAHL MINIATUREN

EXCLUSIVE

INDUC GAS VITRO OVEN



ESPAÑOL

Gama de miniaturas en acero inoxidable para una presentación exclusiva y elegante. Se pueden lavar en el lavavajillas /

ENGLISH

Wide range on miniatures made of st/steel for a nice and exclusive presentation. Dishwasher safe /

FRANÇAIS

Gamme de miniatures en acier inoxydable pour una présentation exclusive et élégante. Apte pour lave-vaisselle /

DEUTSCH

Modellreihe von Miniaturen aus rostfreiem Stahl Für eine exclusive und elegante Präsentation. Spülmaschinengeeignet.

P2470 Mini cacerola alta con tapa / Mini high round casserole with lid / Mini cocotte haute avec couvercle / Minikasserolle hoch mit Deckel

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	L	U
P24.701	8	4,8	0,20	1
P24.702	10	6,0	0,45	1
P24.703	12	7,2	0,80	1

P2460 Mini cacerola con tapa / Mini round casserole with lid / Mini cocotte avec couvercle / Minikasserolle mit Deckel

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	L	U
P24.600	8	3,2	0,15	1
P24.601	10	4,0	0,30	1
P24.602	12	4,8	0,55	1

P2480 Mini cazo recto / Mini deep saucepan / Mini casserole haute / Gerade Minisossenpfanne

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	L cm	H cm	L	U
P24.801	8	15,2	4,8	0,20	1
P24.802	10	20,0	6,0	0,45	1

P2490 Mini cazo / Mini saucepan / Mini casserole / Minisossenpfanne

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	L cm	H cm	L	U
P24.901	8	15,2	3,2	0,15	1
P24.902	10	20,0	4,0	0,30	1

P2450 Mini sautex / Mini sauté pan / Mini sauteuse / Minisauteuse

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	L cm	H cm	L	U
P24.500	8	15,2	1,6	0,08	1
P24.501	10	20,0	2,0	0,15	1
P24.502	12	23,0	2,4	0,25	1

P2440 Mini cubo / Mini bucket / Mini seau / Minieimer

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	L	U
P24.407	7,5	6,5	0,15	6
P24.409	9,0	8,5	0,32	6

Miniaturas melamina / Melamine Miniatures / Miniatures mélamine / Melamin Miniaturen

EXCLUSIVE

P23800 Mini cacerola con tapa / Mini round casserole with lid / Mini cocotte avec couvercle / Minikasserolle mit Deckel

REF	COLOR	Ø cm	H cm	L	U
P23.800	●	10	6,5	0,25	1
P23.810	●	14	8,0	0,75	1

- 20 °C
+ 70 °C



P23.810



P23.800

Miniaturas aluminio de fundición / Cast Aluminium Miniatures / Miniatures en fonte d'aluminium / Aluminiumguss Miniaturen

P1510 / P1410 Mini cacerola sin tapa / Mini round casserole without lid / Mini cocotte sans couvercle / Minikasserolle ohne Deckel

GAS VITRO ELECTR OVEN

REF	Ø cm	H cm	L	U
P151.012	12	8,5	0,75	1
P151.014	14	8,5	1,00	1
P141.016	16	5,0	0,80	1

ETERNA



P151.012
P151.014



P141.016



Fondo torneado / Ground base / Fond dressé / Gedrechselter Unterboden



VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTEN IN **P.315**

Miniaturas hierro fundido / Cast Iron Miniatures / Miniatures fonte émaillée / Miniaturen Gusseisen

GAS VITRO ELECTR OVEN



ESPAÑOL

Miniaturas en hierro fundido y esmaltado interior, perfectas para servicio ndividual y presentación /

ENGLISH

Enamelled cast iron miniatures perfect for individual service and presentations /

FRANÇAIS

Miniatures en fonte émaillée (à l´intérieur) idéales pour le service individuel et la présentation /

DEUTSCH

Miniaturen aus innen emailierten Gusseisen eignen sich perfekt für den individuellen Service und Präsentation.

P23500 Mini sartén / Mini fry pan / Mini poêle ronde / Minibratpfanne



REF	Ø cm	L cm	H cm	U
P23.500	10,5	16	2,6	1

P23501 Mini sartén / Mini fry pan / Mini poêle ronde / Minibratpfanne



REF	Ø cm	L cm	H cm	U
P23.501	13,5	21	2,5	1

P23502 Mini sartén alta / Mini deep fry pan / Mini poêle ronde haute / Hohe Minibratpfanne



REF	Ø cm	L cm	H cm	U
P23.502	14	23,5	3,8	1

P23503 Mini sartén cuadrada / Mini squared fry pan / Mini poêle carrée / Quadratische Minibratpfanne



REF	cm	L cm	H cm	U
P23.503	13,6 x 13,6	23,3	3,6	1

P23504 Mini sartén rectangular / Mini oblong fry pan / Mini poêle rectangulaire / Rechteckige Minibratpfanne



REF	cm	L cm	H cm	U
P23.504	12,7 x 10,5	18	2,5	1

P23508 Cacerola oval / Oval casserole / Mini casserole ovale / Ovale Kasserolle



REF	cm	H cm	Lts	U
P23.508	21,5 x 15,5	6,5	0,60	1

P23505 Mini cacerola con tapa / Mini round casserole with lid / Mini cocotte avec couvercle / Minikasserolle mit Deckel



REF	Ø cm	L cm	H cm	Lts	U
P23.505	10	13	7,5	0,20	1

P23507 Cacerola alta con tapa / High round casserole with lid / Cocotte haute avec couvercle / Hohe Kasserolle mit Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P23.507	14	9,5	0,70	1

P23506 Mini fuente oval con tapa / Mini oval pan with lid / Mini plateau ovale avec couvercle / Mini Buffetschale mit Deckel



REF	cm	L cm	H cm	U
P23.506	12 x 8	15,5	5,0	1

P23509 Mini fuente oval alta con tapa / High mini oval pan with lid / Mini plateau ovale haut avec couvercle / Ovale hohe Minibuffetschale mit Deckel



REF	cm	H cm	Lts	U
P23.509	12,5 x 9,3	7,5	0,25	1

Twister®

Conos de alambre / Wire cones / Cônes métalliques / Drahtgeflecht-Glashalter

Exclusivos conos de alambre para patatas fritas, entremeses y más.

Cônes métalliques originaux pour les frites, les hors-d'oeuvre et bien plus encore.

Unique wire cones for Chips, appetizers, and more.

Einmalige Drahtgeflechthalter für Pommes, Appetitanreger und mehr.

WC-6009

Cono alambre grande negro con porta-salsas / Large black wire cone w/ramekin holder / Grand cône métallique avec porte-ramequin,noir / Großer Drahtkonus mit Auflaufform-Halter, schwarz



WC-6009 533-06

Recipiente para salsas (ref. 533-06) negro no incluido. / Accommodates ramekin 533-06 shown above (not included). / Pour ramequin 533-06 ci-dessous (non inclus). / Anpassbar an unteren Sossengefäss (nicht enthalten).

REF	cm	L	ml	U
WC-6009	17,8 x 19	0,8		1
533-06			59	72

WC-6004

Cono alambre mediano cromado / Medium wire cone, chrome / Cône métallique moyen, chromé / Drahtkonus, mittelgroß, verchromt



REF	cm	L	U
WC-6004	13,3 x 15,2	0,3	1

Salseras / Flared Sauce Cups / Saucières / Gewellte Sossenschalen

Exterior brillante e interior satinado. Retiene la temperatura durant un tiempo más prolongado que los recipientes de plástico o melamina.

Mirror-finished outside, satin-finished inside. Retains temperature longer (than plastic or melamine). Flared design is attractive, and allows for easier dipping or pouring

Ultra-brillant à l'extérieur ; satiné à l'intérieur. Retient la chaleur plus longtemps que le plastique ou la mélamine. Forme évasée attrayante; plus facile pour tremper ou verser.

Hochglanzpoliertes Äußeres, mattpoliertes Inneres Konserviert die Temperatur länger (als Plastik oder Melamin). Design mit nach oben zunehmendem Durchmesser ist attraktiv und ermöglicht ein einfacheres Eintauchen und Ausgießen.

46714 / 46716 Recipiente para salsas / Flared sauce cup / Saucière évasée / Soßenbecher

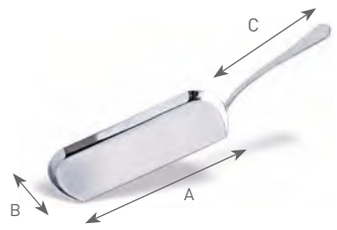
INOX - ST/STEEL EDELSTAHL



46714 46716

REF	Ø cm	H cm	ml	U
46714	4,1	7,6	118	12
46716	4,6	9,5	177	12

P625 Pala recogemigas / Table crumber / Pelle ramasse-miettes / Krümmelschaufel



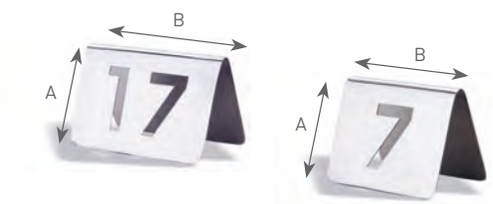
REF	A x B x C cm	U
P625.000	18 x 7 x 12,5	1

P630 Soporte para número "banquete" / Number card holder / Support numéro "banquet" / Bankettnummerhalter



REF	H cm	U
P630.010	10	1
P630.020	20	1
P630.030	30	1
P630.040	40	1

P632 Número de mesa / Table number / Numéro de table / Tischnummer



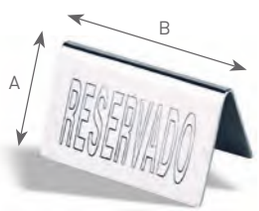
REF	A x B cm	U
P632 + NÚMERO	5,6 x 6,4*	1
P632 + NÚMERO	5,6 x 7,6**	1

* número de 1 digito.
* number with 1 digit.
* numero d'un seul chiffre.
* number with 1 digit.

** número de 2 digitos.
** number with 2 digits.
** numero de 2 chiffres.
** number with 2 digits.

N. 1 - N. 30

P633 Placa "Reservado" / "Reserved" table sign / Plaque "reserve" / "Reserviert" Schild



REF	TEXT	A x B cm	U
P633.000	RESERVADO	5 x 10	1
P633.002	RESERVED	5 x 10	1
P633.003	RESERVE	5 x 10	1

P634 Placa "Prohibido fumar" / "Non-smoking" sign / Plaque "Défense de fumer" / "Nichtraucher" Schild



REF	A x B cm	U
P634.000	5,6 x 7,6	1

P967 Molinillos pimienta y sal. Acrílico / Pepper mill-salt mill. Acrylic / Moulins à poivre et sel. Acrylique / Pfeffer- und Salzmühlen. Acryl.



A
Pimienta / Pepper / Poivre / Pfeffer

B
Sal / Salt / Sel / Salz

	REF	TIPO /TYPE	H cm	U
A	P967.001	A	15,5	1
A	P967.002	A	20,0	1
A	P967.003	A	23,0	1
B	P967.004	B	15,5	1
B	P967.005	B	20,0	1
B	P967.006	B	23,0	1

P333 Salsera / Gravy boat / Saucière / Sossenkännchen



REF	L	U
P333.010	0,10	1
P333.020	0,20	1
P333.035	0,35	1

P623 Portasalados o portasalsas / Snack bowl set or sauce bowl set / Ensemble bols pour snacks ou sauces / Snack- oder Sossenständer



REF	UNI.	Ø cm/U	ml/U	U
P623.003	3	9	200	1

P9691 Bandeja para mariscos / Seafood tray / Plateau fruits de mer / Meeresfrüchteplatte



REF	Ø cm	H cm	U
P969.132	32	4,0	1
P969.136	36	4,0	1

P969 Soporte de mesa para bandeja marisco / Stand for sea food tray / Support pour plateau fruits de mer / Ständer für Meeresfrüchteplatte



REF	Ø cm	H cm	U
P969.000	25 / 20	19,0	1

P9681 Pincho / Skewer / Brochette / Spiess



REF	L cm	U
P968.125	25	12
P968.130	30	12
P968.135	35	12

P968 Porta brochetas / Carry-skewers / Porte-brochettes / Spiesshalter



REF	Ø cm	H cm	U
P968.000	22	46	1

P874 Pinchanotas / Bill spike / Epingle porte-tickets / Bonspiess



REF	Ø cm	H cm	U
P874.000	9	22	1

P8621 Bandeja oval antideslizante / Non slip oval serving tray / Plateau antidérapant forme ovale / Ovales Servicetablett Antirutschbeschichtung



REF	cm	U
P862.100	68 x 56	1

Color negro /Black color /
Couleur noir / Farbe Schwarz.

P863 Soporte para bandejas de gran tamaño / Large tray holder / Support pour grands plateaux / Support pour grands plateaux



No incluye bandeja /
Serving tray not included /
Plateau non inclus /
Servicetablett nicht enthalten

REF	A x B x C cm	U
P863.000	47 x 47 x 82	1

P650 Papelera sobremesa acero inox / St/Steel table-tidy / Receptacle à déchets de table / Tischabfalleimer rostfreier Stahl

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF	Ø cm	H cm	U
P650.000	12	21	1

P638 Cenicero de agua / Water ashtray / Cendrier à eau / Wasseraschenbecher

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF	Ø cm	H cm	U
P638.000	11	5,5	1

P639 Cenicero hondo / Deep ashtray / Cendrier profond / Tiefer Aschenbecher

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF	cm	U
P639.000	12,5 x 12,5 x 2,5	1

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN

MELAMINA / MELAMINE / MÉLAMINE / MELAMIN

P. 321



P357

Servilletero / Napkin holder / Porte-serviettes / Serviettenspender

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF	U
P357.000	1

P25000

Servilletero madera / Wooden napkin holder / Porte-serviettes en bois / Holz Serviettenspender

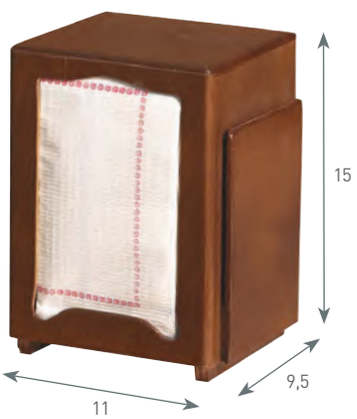


REF	U
P25.000	1

P25002

Servilletero madera con portamenús / Wooden napkin holder with menu holder / Porte-serviettes en bois avec porte-menus / Holz Serviettenspender mit Kartenhalter



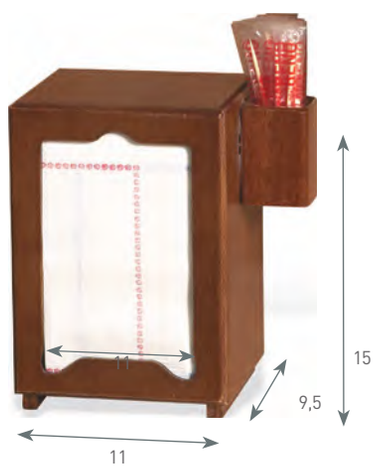


REF	U
P25.002	1

P25020

Servilletero madera con portamenús y palillero / Napkin holder with menu and toothpick holder / Porte-serviettes avec porte-cure-dents et porte-menus / Holz Serviettenspender mit Zahnstocher und Kartenhalter





REF	U
P25.020	1

Fabricado en PVC. Bolsillos en contratapa interior.
Para hojas DIN A4 y DIN A5.
Personalización disponible.

Made of PVC. Pockets on each back cover. For DIN A4 and DIN A5 sheets
Personalisation available.

Fabriqué en PVC. Poches avec couverture intérieure.
Pour feuilles DIN A4 et DIN A5
Personalisation disponible.

Hergestellt aus PVC. Hüllen im Inneren. Für din a4 und din a5 Blätter personalisierung möglich.

P2004

Portamenús Elegance / Elegance menu holder / Porte-Menus Elegance / Eleganz Menümappe

Para 10 pàginas: 4 fundas dobles + 2 laterales.
Up to 10 pages: cover back + 4 double inner pages + back cover front.
Pour 10 pages: 4 feuilles plastiques doubles + 2 latérales.
Für 10 Blatt Papier – 2 Plastikhüllen auf Umschlazseiten + 4 Plastikhüllen.



REF	cm	COLOR / COLOUR	U
P20.041	33 x 24	Burdeos / Burgundy / Bordeaux / Bordeauxrot	1
P20.042	33 x 24	Negro / Black / Noir / Schwarz	1
P20.043	33 x 24	Marrón / Brown/ Marron / Braun	1

P20050

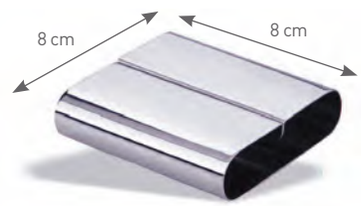
Porta blocs Elegance / Elegance Bill holder / Porte-addition Elegance / Eleganz Blockhalter



REF	cm	COLOR / COLOUR	U
P20.050	23 x 13	Negro / Black / Noir / Schwarz	1

P636

Portamenús / Menu holder / Porte-menu de table / Menühalter



REF	H cm	U
P636.000	2	1

P637/P6371

Platillo cambio / Bill holder / Porte-addition / Wechselgeldtellerche



REF	cm	U
P637.000	15,5 x 11	1
P637.100	21,5 x 12,5	1

P20066

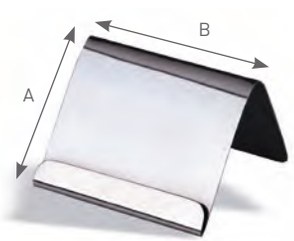
Porta facturas / Bill Holder / Porte-addition / Rechnungshalter



REF	cm	COLOR / COLOUR	U
P20.066	24,5 x 17	Negro / Black / Noir / Schwarz	1
P20.069	20 x 13,5	Negro / Black / Noir / Schwarz	1

P635

Portatarjetas / Card holder / Porte-cartes / Kartenhalter



REF	A x B cm	U
P635.000	5,2 x 6,2	1

86280

Platillo cambio / Plastic Tip Trays / Assiettes à pourboire en plastique / Trinkgeldtablett



REF	cm	COLOR / COLOUR	U
86280	10,2 x 15,2	Negro / Black / Noir / Schwarz	36
86282	12,7 x 17,8	Negro / Black / Noir / Schwarz	36

Material atractivo resistente a las rayas /
Attractive scratch-resistant material /
Matériau attrayant résistant aux rayures /
Attractive scratch-resistant material.

Tapas para platos / Plate Covers / Couvercles à assiette / Tellerhauben



Las tapas para platos mantienen la comida a la temperatura ideal para servir. Se ofrecen con orificio central.

Plate covers keep food at its ideal serving temperature for improved customer satisfaction. Hemmed finger hole.

Les couvre-assiettes maintiennent les aliments à la température idéale de service pour améliorer la satisfaction du client. Trou ourlé pour passer le doigt.

Tellerhauben bewahren die ideale Serviertemperatur der Speisen zur höheren Zufriedenheit der Kunden. Gesäumtes Fingerloch.

62300 Tapas Acero inoxidable para platos / Stainless Steel Plate Covers / Inox couvercles à assiette / Edelstahl-Tellerhauben

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



El acabado satinado mantiene más tiempo el buen aspecto de las tapas /
Satin-finish keeps covers looking better longer /
Fini satin pour un attrait durable /
Die matte Version behält das schöne Aussehen der Deckel längere Zeit.

Apilable / Stackable / Empilable / Stapelbar

REF	PARA / FOR / POUR / FÜR Ø cm	H cm	U
62300	22,9 - 23,2	5,9	12
62301	23,3 - 23,5	5,9	12
62302	23,7 - 23,8	5,9	12
62303	24,0 - 24,1	5,9	12
62304	24,3 - 24,4	5,9	12
62305	24,6 - 24,8	5,9	12
62306	24,9 - 25,1	5,9	12
62307	25,2 - 25,4	5,9	12
62308	25,6 - 25,7	5,9	12
62312	26,8 - 27,0	5,9	12
62313	27,1 - 27,3	5,9	12
62314	27,5 - 27,6	5,9	12
62315	27,8 - 27,9	5,9	12
62326	30,6 - 30,8	5,9	12

918 Tapa plástico para platos / Plastic Plate Covers / Plastique couvercles à assiette / Kunststoff-Tellerhauben

+ 93ºC



Transparente / Clear / Transparent

Apilable / Stackable / Empilable / Stapelbar

Lavavajillas / Dishwasher / lave-vaisselle / spülmaschinenfest

REF	PARA / FOR / POUR / FÜR Ø cm	H cm	U
918-13	21,6 - 23,2	6,7	12
958-13	23,2 - 24,5	6,7	12
978-13	24,5 - 25,1	7	12
1018-13	25,1 - 25,7	7	12
1038-13	25,7 - 26,2	7	12
1078-13	26,7 - 27,0	7	12
1100-13	27,9	7,2	12
1200-13	30,5	7,2	12

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN

COLECTIVIDADES / INSTITUTIONS / COLLECTIVITÉS / KOLLEKIVITAT

P. 325



48013 / 48015

**Copa helado / Ice cream cup /
Coupe à glace / Eisschale**

**INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL**

TOP Quality



REF	H cm	ml	U
48013	4,8	103	12
48015	5,7	148	12

46701

**Copa helado /
Paneled sherbet dish with gadroon base /
Coupelle à sorbet à facettes, base godronnée /
Eisteller mit Wänden und dekoriertem Boden**

**INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL**

TOP Quality



REF	H cm	ml	U
46701	8,6	473	12

46772

**Salsera con borde decorado /
Sauce bowl with gadroon top /
Bol à sauce godronné en haut /
Minisauciere mit dekoriertem oberen Teil**

**INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL**

TOP Quality



REF	Ø cm	H cm	ml	U
46772	7,6	7,6	59	72

48003

**Copa helado con borde decorado /
Sherbet bowl with gadroon top /
Bol à sorbet godronné en haut /
Eisbecher mit dekoriertem oberen Teil**

**INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL**

TOP Quality



REF	Ø cm	H cm	ml	U
48003	9,6	5,1	103	12

46704

**Copa helado estilo paneles /
Desert cup with paneled design /
Coupelle à dessert à facettes /
Dessertbecher mit Wänden und Zeichnung**

TOP Quality



REF	Ø cm	H cm	ml	U
46704	9,3	4,1	118	48

48060

**Copa helado forma tulipán /
Tulip sundae with gadroon base /
Coupe en forme de tulipe avec base godronnée /
Hoher Eisbecher mit dekoriertem Boden**

TOP Quality



REF	H cm	ml	U
48060	12	177	12

VOLLRATH

48023 Expositor de tartas / Cake stand shipped knocked down / Assiette à gâteaux (Livrée démontée) / Tortenständer



REF	Ø cm	H cm	U
48023	16,8	33	1

48083 Pala pasteles / Cake server / Pelle à gâteau / Keksschaufel



REF	L cm	U
48083	27	12

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN





SERVICIO DE BEBIDAS Y BAR / BEVERAGE AND BAR SERVICE / SERVICE À BOISSONS / GETRÄNKE UND BARSERVICE

11.1 BAR 520

CUBITERAS / WINE BUCKETS / SEAUX À CHAMPAGNE / KÜHLER 520
COCTELERIA / COCKTAIL SERVICE / COCKTAIL / COCKTAIL-SERVICE 524
ALFOMBRAS PARA BAR / BAR MATS / TAPIS DE BAR / BARMATTEN 526
DISPENSADOR DE CONDIMENTOS / CONDIMENT DISPENSERS / DISTRIBUTEUR DE CONDIMENTS / BEILAGENSPENDER 527
COMPLEMENTOS DE VINO / WINE COMPLEMENTS / ACCESSOIRES DU VIN / WEINZUBEHÖR 528
BANDEJAS / TRAYS / PLATEAUX/ TABLETTS 530

11.2 TÉ Y CAFETERÍA / TEA & COFFEE SERVICE / THÉ ET CAFÉTÉRIA / TEE- UND KAFFEESERVICE 532

TRIENIUM® 532
ORION® 533
PLANET 535
COSMOS 536
ATLANTIS 536
TETERAS / TEA POTS / THÉIÈRES / TEEKANNE 537

11.3 SERVICIO DE BEBIDAS / BEVERAGE SERVICE SERVICE À BOISSONS / GETRÄNKE-SERVIC 539

SERVIDORES / SERVERS / VERSEUSES / GETRÄNKE-SERVIERKANNEN 539
JARRAS / PITCHERS / PICHETS / GETRÄNKEKRÜGE 540

11.4 LIDSAVER™

DISPENSADORES / DISPENSERS / DISTRIBUTEURS / SAFTSTENTER 544

P311F71

Cubo champán cónico con anillas /
Conical champagne bucket with rings /
Seau à champagne conique à anneaux /
Konischer

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	U
P311.071	20	19,5	1

P311F2

Cubo champán con asas fijas /
Champagne bucket with fixed handles /
Seau à champagne à poignées fixes /
Champagnerkühler mit festen Griffen

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	U
P311.002	18	19	1

P311F6

Cubo champán con anillas /
Champagne bucket with rings /
Seau à champagne à anneaux /
Champagnerkühler mit Ringen

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	U
P311.006	18	19	1

P311F1

Cubo champán con base y anillas /
Champagne bucket with base and rings /
Seau à champagne avec socle et anneaux/
Champagnerkühler mit Fuss und Ringen

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	U
P311.001	18	23	1

P311F3

Cubo champán con anillas /
Champagne bucket with rings /
Seau à champagne à anneaux /
Champagnerkühler mit Ringen



REF	Ø cm	H cm	U
P311.003	18	20	1

P378

Cubitera para botella pequeña /
Champagne bucket "junior" /
Seau à champagne pour demi-bouteilles /
Eiskühler für kleine Flaschen



REF	Ø cm	H cm	U
P378.000	14	16,5	1

P311F52

Cubo champán dos botellas con pomo /
Champagne bucket two bottles /
Seau à champagne deux Bouteilles avec boutons /
Champagnerkühler zwei Flaschen mit Knäufenn

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	U
P311.052	20	20	1

P326

Cubo champán dos botellas /
Champagne bucket two bottles /
Seau à champagne deux bouteilles /
Champagnerkühler zwei Flaschen

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	U
P326.000	25	22	1

P9762

Cubo champán cónico con asas /
Conical champagne bucket with handles/
Seau à champagne conique avec poignées /
Konischer Champagnerkühler mit Griffen



REF	Ø cm	H cm	U
P976.200	21	20	6

P9763

Cubo champán cónico con anillas /
Conical champagne bucket with rings /
Seau à champagne conique à anneaux /
Konischer Champagnerkühler mit Griffen



REF	Ø cm	H cm	U
P976.300	19	19	6

P312

Enfriador isotérmico (doble pared) /
Double wall insulated cooler /
Rafraichisseur isotherme double paroi /
Doppelwändiger isothermischer Sektkühler

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	U
P312.000	11	13	1

P974

Cubo para hielo con disco separador /
Ice bucket /
Seau à glaçons, disque de séparation /
Eisbehälter mit Seperationsscheibe



REF	Ø cm	H cm	U
P974.000	10,5	20	1

P988 Cubitera plástico / Plastic champagne bucket / Seau à champagne/ Plastikkühler

PLÁSTICO ACRÍLICO /
ACRYLIC PLASTIC /
PLASTIQUE ACRYLIQUE /
ACRYLPLASTIK



REF	Ø cm	H cm	U
P988.000	21	21,5	6

P9881 Cubitera cónica acrílica / Conical acrylic champagne bucket / Seau à champagne conique/ Konischer Acrylkühler



REF	Ø cm	H cm	U
P988.100	20	18,5	12

P9882 Cubitera ovalada acrílica / Oval acrylic champagne bucket / Seau à champagne ovale / Ovaler Acrylkühler

*3 BOTELLAS
*3 BOTTLES
*3 BOUTEILLES
*3 BOTELLAS



REF	cm	H cm	U
P988.200	27 x 20	20	12
P988.300*	35 x 26	27	6

P989 Enfriador isotérmico acrílico (doble pared) / Acrylic double wall insulated cooler / Rafraichisseur isotherme / Doppelwändiger isothermischer Kühler

PLÁSTICO ACRÍLICO /
ACRYLIC PLASTIC /
PLASTIQUE ACRYLIQUE /
ACRYLPLASTIK



REF	Ø cm	H cm	U
P989.000	9,5	23	1

P990 Manta enfriadora / Wine cooler / Rafraichisseur / Flaschenkühler

Reversible: burdeos y plata /
Reversible: burgundy and silver
Réversible: bordeaux et argenté /
Reversibel: bordeauxrot und silber /



REF	cm	U
P990.000	35 x 18	16

P646 Soporte de mesa para cubo champán / Champagne bucket holder / Support de table pour seau à champagne / Tischhalterung für Champagnerkühler



Compatible con todos los modelos de cubos champán excepto con:
Suitable with all champagne bucket but:
Adaptable à tous les modèles sauf :
Geeignet für alle Modelle der Campagnerkühler ausser Artikel:
REF. P326, P311.F51, P311.F52

REF	Ø cm	cm	U
P646.000	18	52 x 17	1

P311F4/F20/F35 Pie con portacubos acero inox / St/Steel bucket-holder stand / Pied porte-seau / Kühlerhalter mit Fuss rostfreier Stahl



P311.004



P311.020

REF	Ø cm	H cm	U
P311.004*	18	67,5	1
P311.020**	22	69,0	1

*
Compatible con los modelos
Suitable for references
Adaptable pour les réferences
Geeignet für Modelle
P311.F2, P311.F3, P311.F6, P311.F8, P311.F71, P311.F72

**
Para cubitera 2 botellas / For 2 bottles bucket /
Pour seau à champagne deux bouteilles /
Für Kühler 2 Flaschen

Compatible con todos los modelos de cubos champán
Suitable with all champagne bucket models
Adaptable pour tous les modèles de seau à champagne
Geeignet für alle Modelle der Campagnerkühler

P327 Cubitera tipo ensaladera / Ice cube bowl / Seau à glaçons type "saladier" / Eiskühler Schale-Form



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P327.000	35	25	10,00	1

P310 Cubitera tipo ensaladera / Ice cube bowl / Vasque / Eiskühler Schale-Form



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P310.000	40	24,5	13,00	1

47225 Barreño doble pared para bebidas / Beverage bin/ Bac à boissons / Getränkewanne

Construcción de pared doble /
Double wall construction /
Double paroi /
DoppelwandigeAusführung



REF	Ø ↑ cm	Ø ↓ cm	H cm	U
47225	47	38	20,8	1

46548 Pie barreño bebidas / Floor stand for beverage bin/ Piètement pour bac à boissons / Fußbodenständer für Getränkewanne

Encaja con 47225
Fits on 47225
Adaptable à 47225
Fits auf 47225



REF	Ø cm	H cm	U
46548	35	66	1

COCTELERIA / COCKTAIL SERVICE / COCKTAIL / COCKTAIL-SERVICE



P330 Coctelera / Shaker / Shakers Cocktail / Shaker



REF	H cm	Lts	U
P330.035	18,0	0,35	1
P330.050	20,5	0,50	1
P330.070	23,5	0,70	1

47610 Coctelera / Shaker / Shakers Cocktail / Shaker

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



Pulido brillante. La tapa se quita fácilmente.
Mirror finished. Crimped top removes easily.
Polissage brillant. La partie supérieure gaufrée se retire facilement.
Hochglanzpolierter. Der eingefasste Deckel lässt sich ganz einfach abnehmen.

REF	L	Ø cm	H cm	U
47610	0,35	6,4	17,8	10
47612	0,71	8,9	22,3	5
47622	0,65	8,9	20,3	12

IDEA!

Tamaño pequeño perfecto para servicio individual.
Small size perfect for individual service.
Petite taille parfaite pour un service individuel.
Kleine Größe, perfekt für den Einzelservice.

46793 Coctelera / Shaker / Shakers Cocktail / Shaker



Acero inoxidable brillante. Bases reforzadas /
Acier inoxydable ultra-brillant. Bases renforcées /
Mirror-finished stainless steel. Reinforced bases /
Glänzender Edelstahl. Verstärkte Böden

REF	Ø cm	H cm	ml	U
46793	9,2	17,8	887,20	12
46791	8,64	11,4	443,60	12

48070 Coctelera / Shaker / Shakers Cocktail / Shaker



REF	Ø cm	H cm	ml	U
48070	10,2	17,1	887,20	12

VOLLRATH

P388 Pinza hielo / Ice tong / Pince à glace / Eiszange



REF	L cm	U
P388.014	14	12
P388.018	18,5	12

47104 Pinza hielo / Ice tong / Pince à glace / Eiszange



REF	L cm	U
47104	15,9	12

P3181 Colador gusanillo / Cocktail strainer / Passoire à cocktail / Cocktailsieb



REF	Ø cm	cm	U
P318.100	7,6	11,7 x 15	12

P616 Exprime limones / Lemon squeezer / Presse citron / Zitronenpresse



REF	Ø cm	U
P616.000	17	1

P319 Cuchara batidora / Cocktail spoon / Cuillère à cocktail / Mixerlöffel



REF	L cm	U
P319.000	26,5	1
P319.100	28,0	12

P399 Dosificador licor / Jigger / Mesure à cocktail / Messbecher



REF	Ø cm	H cm	ml	U
P399.000	A 3,7	A 2,8	25	1
	B 4,1	B 5,7	50	

P26100 Alfombra de bar para escurrido de copas / Bar mat / Tapis égouttoir pour verres / Thekenabtropfmatten





REF	cm	U
P26.100	30 x 30 x 1,20	1

Estas alfombras se pueden conectar unas con otras formando mayoressuperfícies / They can be connected with each other forming bigger surfaces / Avec système de liaison pour composer une surface plus grande / Für grössere Flächen kann man diese Matten mit anderen verbinden.

2330-99 Alfombra bar rectangular / Rail-mate glass rail mat / Tapis à verres Rail-mate / Rail-Mate-Gläserabstellmatte

Caucho termoplástico flexible.
Flexible thermoplastic rubber.
Caoutchouc thermoplastique flexible.
Flexibles Thermoplast-Gummimaterial.



REF	cm		U
2330-99	59,7 x 7,9 x 1,3	●	12

2331 Alfombra bar rectangular / Service mat / Tapis de service / Serviermatte

Caucho termoplástico flexible.
Flexible thermoplastic rubber.
Caoutchouc thermoplastique flexible.
Flexibles Thermoplast-Gummimaterial.



REF	cm		U
2331-01	45,7 x 30,5 x 1,3	●	12
2331-99	45,7 x 30,5 x 1,3	●	6

4741-06 Caja condimentos negra / Condiment Bar Dispenser. Black / Boîte à condiments / Cocktail Zutaten Spender

PLÁSTICO /
PLASTIC

REF	cm	Lts	COMPART.	U
4741-06	30,5 x 15,2 x 11,4	1,9	4	1
4743-06	45,7 x 15,2 x 15,6	2,8	6	1
4746-06	61 x 15,2 x 11,4	3,8	8	1
4740-06	30,5 x 15,2 x 11,4	2,2	2	1
4742-06	45,7 x 15,2 x 15,6	3,3	3	1
4745-06	61 x 15,2 x 11,4	4,4	4	1



4743-06



4741-06



4740-06



4746-06

- Diseño contemporáneo.
- No aptos para lavavajillas.
- Tapa policarbonato transparente con cierre automático.
- El diseño de la tapa aumenta la capacidad y permite llenar el artículo.
- Las tapas con orificios permiten mantener el utensilio dentro con la tapa cerrada.
- Las placas enfriadoras se colocan en la parte inferior, manteniendo los condimentos fríos.

- Self-closing lid
- Positive stacking
- Reduces contamination
- Refreezable bottles fit under inserts keeping condiments cool and fresh longer
- Not recommended for dishwashers
- Clear polycarbonate lid for easy viewing
- Domed design increases capacity and allows for overfill

- Couvercle à fermeture automatique.
- Design contemporain.
- Empilage positif.
- Réduit la contamination.
- Les flacons recongelables tiennent sous des inserts, gardant les condiments au frais plus longtemps.
- Lave-vaisselle déconseillé.
- Couvercle en polycarbonate transparent pour voir plus facilement le contenu.
- La forme en dôme accroît la capacité et permet le remplissage au-dessus du bord.
- Les couvercles crantés vous permettent de maintenir les cuillères en place avec le couvercle fermé.

- Deckel mit automatischer Schließung.
- Zeitgenössisches Design.
- Positive Stapelnasen.
- Reduziert Verschmutzung Die Kühlplatten passen unter die Behälter, so dass die Gewürze längere Zeit kalt und frisch gehalten werden.
- Nicht spülmaschinenfest
- Transparenter Polycarbonatdeckel für gute Sichtbarkeit
- Das Haubendesign erhöht die Kapazität und erlaubt das Vollfüllen der Einheit
- Durch die Deckel mit Kerben bleiben die Löffel bei geschlossenem Deckel an ihrem Platz.

4747 Placa enfriadora para caja condimentos / Refreezable bottle for condiment holder / Plaque réfrigérante pour Bpîte à condiments / Kühlakku

REF	cm	U
4747	13,2 x 11,4 x 2,9	6



P3994 Caja condimentos / Condiment holder / Boîte à condiment / Gewürzkiste

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	cm	H cm	L / COMPART.	U
P399.400	30 x 14	8,5	0,45 x 4	1
P399.500	38 x 14	8,5	0,45 x 5	1
P399.600	45 x 14	8,5	0,45 x 6	1



47609 Tapón vacio botella / Vacuum Wine Saver/Stopper / Bouchon pour bouteille de vin /préservation sous vide/ Weinflaschen-Vakuumverschluss



REF	cm	U
47609	10,2 x 4,4	6

Permite almacenar la botella verticalmente y horizontalmente.
Crea un sello al vacío. Manteniendo la calidad del vino.

Allows for upright or horizontal storage.
Creates vacuum seal. Maintains wine quality.

Permet un stockage à la verticale ou à l'horizontale.
Crée un vide étanche. Maintient la qualité du vin.

Erlaubt vertikale und horizontale Lagerung.
Generiert ein Vakuumsiegel. Erhält die Weinqualität.

46774 Tapón botella champan / Champagne Stopper / Bouchon de champagne / Sektflaschenverschluss



Posición abierta
Open position
Position ouverte
Offene Stellung



Posicióncerrada
Closed position
Position fermée
Geschlossene Stellung



REF	cm	U
46774	6,7 x 4,8 x 3,8	12 (2 x pack.)

Proporciona un sellado hermético.
Provides a hermetic seal.
Offre une fermeture hermétique.
Einzigartiger PVC-Innenstopper erlaubt starke Versiegelung und verlängert die Lebensdauer des Weins.

P985/P986 Tapón botella / Bottle stopper/ Bouchon bouteille / Flaschenverschluss

P985.000 P986.000 P986.100



REF	Ø cm	H cm	U
P985.000	3	5,5	1
P986.000	4	6,5	1
P986.100	4	6,5	1

P987 Cortacápsulas / Foil cutter / Coupe capsules / Folienschneider



REF	L cm	H cm		U
P987.100	6,5	2,85		1
P987.200	6,5	2,85		1

P983 Anillo anti-goteo / Ring stop drop / Stop gouttes / Antitropfring



REF	Ø cm	H cm	U
P983.000	4	2	1

P984 Sacacorchos doble palanca / Double-lever corkscrew / Tire-bouchon double lévier / Doppelflüglicher Korkenzieher



REF	cm	U
P984.100	17 x 6	12
P984.150	21,5 x 7,5	3

P9845 Sacacorchos de pared / Wall-mounted corkscrew/ Tire-bouchon mur / Korkenzieher Wandmontage



REF	cm	U
P984.500	8 x 26 x 32	1

46789 Sacacorchos camarero / Waiter's corkscrew / Tire-bouchon de serveur / Kellnermesser



REF	L cm	U
46789	11,7	12

Acero inoxidable. Estilo de bolsillo con cuchillo, destapador y sacacorchos.
Stainless steel. Pocket style with knife, cork and cap lifter.
Inox. Style tire-bouchon de poche avec couteau, tire-bouchon.
Edelstahl. Hosentaschenstil mit Messer, Flaschenöffner und Korkenzieher.

47602 Sacacorchos camarero Pulltap's™ / Tire-bouchon de serveur Pulltap's™ / Pulltap's™ Kellnermesser / Pulltap's® Waiter's Corkscrew

PATENTED

Palanca doble /
Double lever /
Double levier /
Müheloser Korkenzieher



REF	ESPIRAL / SPIRALE cm	L cm	U
47602	5,1	11,7	10

Acero forjado revestido de Teflon®. Hoja de corte interior.
Five turn Teflon® coated forged steel.
Acier forgé revêtu de Teflon® cinq tours.
Geschmiedeter Stahl mit fünfmaliger Teflon®-Beschichtung.

46622 Platillo para botellas / Bottle coaster/spoon rest / Dessous de bouteille /porte-cuillère / Flaschenuntersetzer

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF	Ø cm	U
46622	15,6	24

IDEA!

Ideal para usarse como posacuchara, como tapa de hielera pequeña (46621) o como plato pequeño para entremeses/postres.

Ideal for use as a spoon rest, a cover for small ice bucket or as a small appetizer/dessert plate.

Idéal comme porte-cuillère, couvercle d'un petit seau à glaçons (46621) ou comme petite assiette à amuse-gueules/dessert.

Ideal als Löffelablage, Deckel für kleine Eiswürfelbehälter (46621) oder als kleiner Dessertteller.

2700L Bandeja camarero fibra de vidrio / Tuf Glas® Fiberglass Trays / Plateaux en fibre de verre Tuf Glas™ / Tuf Glas™ Glasfasertabletts



REF		Ø cm	U
2700L-01		68,6 x 55,6 x 2,1	6
2700L-06		68,6 x 55,6 x 2,1	6

No deformable. Forro de caucho permanente. Resiste manchas y olores. 5 años de garantía.

Rubber liner is permanently bonded to the tray. Heavy-duty construction eliminates warping. Stain and odor resistant. 5 year warranty.

Le revêtement en caoutchouc est fi xé au plateau. Construction ultra-solide éliminant la déformation. Résiste aux taches et aux odeurs. Garantie de 5 ans.

Die Kautschukverkleidung ist permanent verbunden mit dem Tablett. Die hochresistente Konstruktion eliminiert Deformationen. Reststent gegen Flecken und Gerüche. 5 Jahre Garantie.

1474 Bandeja camarero antideslizante / Non-Skid Trays / Plateaux antidérapants / Rutschfeste Tabletts



REF		Ø cm	U
1474-0901		35,6	12
1474-0606		35,6	12
1476-0901		40,6	12
1476-0606		40,6	12

Antideslizante.
Non-slip.
Antidérapant.
Rutschfeste.

1489 Talker® Bandejas / Talker® Trays / Talker® Plateaux / Tabletts Talker®



REF		Ø cm	U
1489-0606		35,6	12

Aumente sus ventas con un letrero, fijo en la bandeja en su lugar sin afectar los artículos en la bandeja.
Increase your sales with a POP sign that stays securely in place without disturbing the items on the tray.
Stimulez vos ventes avec un panneau qui reste en place sans gêner les articles qui se trouvent sur le plateau.
Steigern Sie Ihren Umsatz mit einem Klappschild, das sicher an Ort und Stelle bleibt, ohne die Objekte auf dem Tablett zu behindern.

1420 Mantel anti deslizante / Anti-Skid Mat Tray Accessories / Tapis antidérapant / Rutschfeste Matte





REF		Ø cm	U
1420-01		31,8	12
1620-01		36,8	12
1620-06		36,8	12
1612		41 x 31,8	12
1612-06		41 x 31,8	12

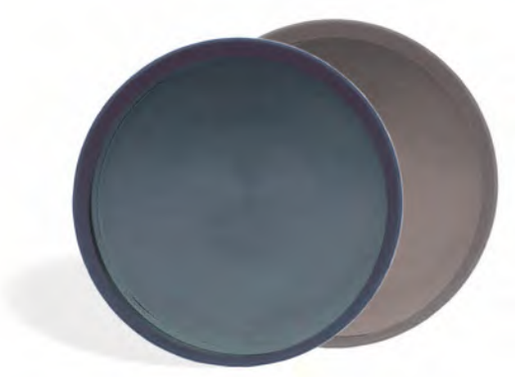
P619 Bandeja camarero en acero inox /St/Steel round serving tray / Plateau limonadier en acier inox / Servicetablett aus Rostfreiem Stahl



REF	Ø cm	U
P619.001	30	1
P619.002	35	1
P619.000	40	1

Pulido brillante.
Mirror finished.
Polissage brillant.
Glänzend poliert.

P956 Bandeja de camarero antideslizante / Non slip serving tray / Plateau de service anti-dérapant / Servicetablett Antirutschbeschichtung



REF		Ø cm	U
P956.035		35	1
P956.040		40	1
P956.135		35	1
P956.140		40	1

Color Negro i marrón.
Black and brown colour.
Couleur noir i marron.
Farben Schwarz und Braun.

3616 Botella bar / Bar keep / Bouteille de bar / Barflasche

REF	L	cm	U
3616	0,47	25,7 x 9,20	1
3632	0,95	34,0 x 9,50	1
3648	1,40	38,1 x 16,5	1
3664	1,90	34,90 x 12,7	1
3628	3,80	43,2 x 14,0	1

El juego incluye 1 cuello, 1 jarra, 1 tapa y 6 picos estándar de diversos colores.
Includes 1 neck, 1 jar, 1 lid and 6 assorted colored spouts.
Le kit comprend 1 goulot, 1 bombonne, 1 couvercle et un assortiment de 6 becs verseurs standard de couleur.
Kit-Inhalt: 1 Halsteil 1 Gefäß, 1 Deckel und 6 Standardausgüsse in verschiedenen Farben.



INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/8

Pulido brillante.
Mirror finished.
Polissage brillant.
Hochglanzpolierter.



46200 Cafetera / Coffee pot / Cafetière / Kaffeekanne



REF	H cm	Lts	U
46200	20	0,3	1
46202	15,6	1,0	1
46203	21,3	2,2	1

46204 Jarra agua/ Water pitcher / Oichet à eau / Wasserkrug



REF	H cm	Lts	U
46204	20	2,2	1
46206*	20	2,2	1

*Con retén / With ice guard / Avec retenu / Mit Ice Guard.

46207 Tetera / Tea pot / Théière / Teekanne



REF	H cm	Lts	U
46207	7,6	0,35	1

46208 Lechera / Open creamer / Pot à crème ouvert / Offenes Milchkännchen



REF	H cm	Lts	U
46208	9,5	0,26	1

46209 Lechera con tapa / Covered creamer / Pot à crème fermé / Milchkännchen mit Deckel



REF	H cm	Lts	U
46209	9,5	0,26	1

Exterior brillante, interior satinado, acero inoxidable. Picos cuello de cisne para verter fácilmente mientras destacan su diseño elegante. El mango hueco aísla para verter cómodamente. Bisagra firme.

Finition ultra-brillante à l'extérieur; inox satiné à l'intérieur. Becs verseurs en col de cygne pour faciliter le service dans l'élégance. La poignée creuse isole pour un service confortable. Charnière solide pour plus de durabilité.

Mirror-finished exterior, satin-finished interior stainless steel. Gooseneck spouts for easy pouring while offering an elegant design. Hollow handle insulates for comfortable pouring. Sturdy hinge for greater durability.

Außen hochglanzpolierter, innen satinierter Edelstahl. Schwanenhals-Ausgüsse für müheloses Einschenken mit elegantem Design. Der hohle Griff isoliert und erleichtert das Eingießen. Robustes Scharnier für lange Haltbarkeit.

46593 Cafetera / Coffee pot / Cafetière / Kaffeekanne

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/8

Pulido brillante.
Mirror finished.
Polissage brillant.
Hochglanzpolierter.



REF	H cm	Lts	U
46593	11,4	0,35	1
46594	13	0,6	1
46595	15	1	1
46596	19,5	2	1

46597 Azucarero / Sugar server / Sucrier / Zuckerdose

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/8

Pulido brillante.
Mirror finished.
Polissage brillant.
Hochglanzpolierter.



REF	H cm	Lts	U
46597	8,5	0,35	1

46598 Lechera con tapa / Covered creamer / Pot à crème fermé / Milchkännchen mit Deckel

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/8

Pulido brillante.
Mirror finished.
Polissage brillant.
Hochglanzpolierter.



REF	H cm	Lts	U
46598	11,4	0,35	1

46633/ 46634 Lechera / Open creamer / Pot à crème ouvert / Offenes Milchkännchen

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/8

Pulido brillante.
Mirror finished.
Polissage brillant.
Hochglanzpolierter.



REF	H cm	Lts	U
46633	8,9	0,24	1
46634	17,1	2	1



P890 Tetera / Tea pot with filter / Théière / Teekanne



REF	Lts	U
P890.125	0,15	1
P890.025	0,25	1
P890.035	0,35	1
P890.060	0,60	1

P891 Cafetera / Coffee pot with filter / Cafetière / Kaffeekanne



REF	Lts	U
P891.035	0,35	1
P891.060	0,60	1
P891.100	1,00	1
P891.150	1,50	1
P891.200	2,00	1

P892 Lechera / Creamer / Crémière / Milchkanne



REF	Lts	U
P892.015	0,15	1
P892.025	0,25	1
P892.035	0,35	1
P892.060	0,60	1
P892.100	1,00	1
P892.150	1,50	1
P892.200	2,00	1

P893 Azucarero con tapa / Sugar bowl with lid / Sucrier avec couvercle / Zuckerdose mit Deckel



REF	Lts	U
P893.025	0,25	1
P893.035	0,35	1

COSMOS

P885 Tetera / Tea pot with filter / Théière / Teekanne



REF	Lts	U
P885.025	0,25	1
P885.040	0,40	1
P885.060	0,60	1

P886 Cafetera / Coffee pot with filter / Cafetière / Kaffeekanne



REF	Lts	U
P886.035	0,35	1
P886.060	0,60	1

P887 Lechera / Creamer / Crémière / Milchkanne





REF	Lts	U
P887.015*	0,15	1
P887.025*	0,25	1
P887.035	0,35	1
P887.060	0,60	1
P887.100	1,00	1

* Diseño especial asas refs. P887.015 y P887.025 para facilitar el manejo / Special handle design for refs. P887015 and P887025 for a better handling.
Spécial design pour anses ref. P887.015 et P887.025 pour améliorer la prise en main / Spezielles Griffdesign für Art. P887.015 und P887.025 für die einfache Handhabung.

ATLANTIS

P880 Tetera / Tea pot with filter / Théière / Teekanne



REF	Lts	U
P880.020	0,20	1
P880.035	0,35	1
P880.050	0,50	1

P881 Cafetera / Coffee pot with filter / Cafetière / Kaffeekanne



REF	Lts	U
P881.100	1,00	1
P881.175	1,75	1

P882 Lechera / Creamer /Crémière / Milchkanne



REF	Lts	U
P882.015	0,15	1
P882.035	0,35	1
P882.050	0,50	1
P882.100	1,00	1

P23003/ P23004 Tetera “Japón” / “Japan” tea pot / Théière “Japon” / Teekanne “Japan”

Hierro fundido.
Esmaltado interior.
Con filtro de acero inoxidable.

Cast iron.
Enameled inside.
With St/Steel filter.

Fonte en fer. Intérieur émaillé. Avec filtre en acier inoxydable.

Gusseisen.
Innen emailiert.
Mit Edelstahlfilter.





REF	FILTRO / FILTER / FILTRE / FILTER Ø cm	Lts	U
P23.003	7,0	0,35	1
P23.004	8,0	0,80	12

P23008/ P23009 Tetera “Nipon”/ “Nipon” tea pot / Théière “Nipon” / Teekanne “Nipon”

Hierro fundido.
Esmaltado interior.
Con filtro de acero inoxidable.

Cast iron.
Enameled inside.
With St/Steel filter.

Fonte en fer. Intérieur émaillé. Avec filtre en acier inoxydable.

Gusseisen.
Innen emailiert.
Mit Edelstahlfilter.





REF	FILTRO / FILTER / FILTRE / FILTER Ø cm	Lts	U
P23.008	7,0	0,30	1
P23.009	8,0	0,60	12

P23010 Tetera “Asia” / “Asia” tea pot / Théière “Asia”/ Teekanne “Asia”

Hierro fundido.
Esmaltado interior.
Con filtro de acero inoxidable.

Cast iron.
Enameled inside.
With St/Steel filter.

Fonte en fer. Intérieur émaillé. Avec filtre en acier inoxydable.

Gusseisen.
Innen emailiert.
Mit Edelstahlfilter.





REF	FILTRO / FILTER / FILTRE / FILTER Ø cm	Lts	U
P23.010	6,3	0,40	1

P23015 Tetera “Kenya”/ “Kenya” tea pot / Théière “Kenya” / Teekanne “Kenya”

Hierro fundido.
Esmaltado interior.
Con filtro de acero inoxidable.

Cast iron.
Enameled inside.
With St/Steel filter.

Fonte en fer. Intérieur émaillé. Avec filtre en acier inoxydable.

Gusseisen.
Innen emailiert.
Mit Edelstahlfilter.





REF	FILTRO / FILTER / FILTRE / FILTER Ø cm	Lts	U
P23.015	7,0	0,30	1

P896 Jarra para infusiones / Coffee maker - herbal tea jug / Pot à infusions / Kaffee- und Teemacher

+100ºC

Para sacar el cristal es necesario desatornillar.
To remove the glass it is necessary to unscrew.
Pour enlever le verre il est nécessaire de dévisser.
Abschrauben notwendig um das Glas zu entfernen.



REF	Lts	U
P896.003	0,35	1
P896.008	0,80	1

P8965 Colador bola infusiones / Tea infusion mesh / Infuseur à thé / Teesieb



REF	Ø cm	U
P896.500	4,5	12

SERVICIO DE BEBIDAS / BEVERAGE SERVICE / SERVICE À BOISSONS / GETRÄNKE-SERVICE



P349 Jarra termo luxe / Luxe insulated coffee pot / Pichet isolante luxe / Luxus Thermoskanne

Interior en acero inoxidable
Inner side in St/Steel
Interieur en acier inoxydable
Innen aus rostfreiem Stahl



REF	Lts	U
P349.030	0,30	1
P349.060	0,60	1
P349.100	1,00	1

P337 Jarra termo luxe / Luxe insulated coffee pot / Pichet isolante luxe / Luxus Thermoskanne

Interior en acero inoxidable
Inner side in St/Steel
Interieur en acier inoxydable
Innen aus rostfreiem Stahl



IDEA!

Ideal para lavavajillas.
Ideal for dishwasher.
Ideal pour lave-vaiselle.
Ideal für spülmaschinengeeignet.



REF	Lts	U
P337.030	0,30	1
P337.060	0,60	1
P337.090	0,90	1
P337.150	1,50	1
P337.200	2,00	1

P895 Servidor termo / Vacuum jug / Verseuse thermo / Serviertherm oskanne

Interior en acero inoxidable
Inner side in St/Steel
Interieur en acier inoxydable
Innen aus rostfreiem Stahl



P895.006

REF	Lts	U
P895.006	0,60	1
P895.010	1,00	1
P895.015	1,50	1
P895.020	2,00	1

P894 Termo con dosificador / Air pot / Verseuse à pompe / Thermoskanne mit Spender

Base rotativa.
Rotative base.
Fond rotatif.
Drehbare Basis.



REF	Lts	U
P894.003	3,00	1
P894.004	4,00	1
P894.005	5,00	1

SWIRLSERVE®

52122 Servidor termo Hot-N-Cold / Hot-N-Cold / Piche isotherme Hot-N-Cold / Heiss-und kaltgetränke-Servierkannen

Aspecto cerámico /
Looks like porcelain /
Ressemble à de la porcelaine /
Die Außenseite sieht zwar wie Porzellan



microwave

REF	COLOR / COLOUR	ml	U
52122	■	295	12
52120	□	295	12
52172	■	591	12
52162	□	591	12
52170	■	1.242	12
52160	□	1.242	12
52174	■	1.892	6
52164	□	1.892	6

Pestañas de color naranja, marrón o blanca que permiten diferenciar fácilmente.

Orange, brown, and white tabs allow easy differentiation.

Poussoirs orange, marron ou blanc pour une meilleure différenciation

Orange, Braun und Weiss Marke für bessere Differenzierung

465312 Jarra de acero inoxidable / Stainless Steel Pitcher / Pichet en acier inoxydable / Thermoskanne

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



Exterior satinado. Interior brillante / Outside mirror finish. Inside satin / Extérieur satiné. Intérieur brillant / Aussen satiniert. Innen glänzend

REF	H cm	Lts	U
465312	23,5 x 16,5 x 23,5	2,8	1

82020 Jarras bombeada / Bell-Shaped Pitchers / Pichets en forme de cloche / Thermoskanne

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

NSF



Acabado satinado / Satin finish / Finition satinée / Satinierte Ausführung

REF	H cm	Lts	U
82020	20,3	2	4
82030	22,9	2,9	4

46550 Jarra doble pared / Double Wall Pitcher / Pichet à double paroi / Doppelwandige Krug

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF	H cm	Lts	U
46550	28,2 x 16,5 x 22,2	1,9	1

46599 Jarra agua / Water Pitcher / Pichets à eau / Wasserkanne

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



Exterior brillante. Interior satinado / Outside satin. Inside mirror finish / Extérieur brillant. Intérieur satiné / Aussen glänzend. Innen satiniert

REF	H cm	Lts	U
46599	23	1,8	1

68174 Jarra con retén / Server with ice guard / Pichet avec retenu / Thermoskanne mit Reserve

ALUMINIO /
ALUMINIUM



Acabado satinado. Mango remachado / Satin finish. Riveted handle / Finition satinée. Manche riveté / Satinierte Ausführung. Vernieteter Griff.

REF	H cm	Lts	U
68174	20,1	2	12

46403 Jarra agua / Water Pitcher / Pichets à eau / Wasserkanne

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF	H cm	Lts	U
46403	23,5	1,9	1

46402 Jarra agua / Water Pitcher / Pichets à eau / Wasserkanne

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF	H cm	Lts	U
46402	18,4	1,9	6

81020 Jarra agua / Water Pitcher / Pichets à eau / Wasserkanne

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

NSF



Pulido brillante / Mirror polishing /Polissage brillant / Glänzend poliert.

REF	H cm	Lts	U
81020	16,2	1,9	4

P335 Jarra bombada con retén / Server without lid / Pichet bombé avec retenu / Thermoskanne mit Reserve

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF	H cm	Lts	U
P335.002	-	1,80	1

P6464 Jarra / Server / Pichets / Karaffe



Tubo para hielo
Tube for ice
Tube pour les glaçons
Rohr für Eis

IDEA!

Ideal para zumos.
Ideal for juices.
Idéal pour le jus.
Ideal für Säfte.

REF	Lts	U
P646.400	1,9	1

6000 Jarra de policarbonato / Deluxe clear pitcher / Pichet Deluxe / Deluxe Wasserkaraffe



REF	H cm	Lts	U
6000-13	23,5 x 13	1,8	12

Policarbonato. Control de vertido con agarre para el pulgar.
Virtually unbreakable polycarbonate. Thumb grip pour control.
Polycarbonate quasi-incassable. Versement maîtrisé avec l'appui-pouce.
Praktisch unzerbrechliches. Polycarbonat Ausgusskontrolle per Daumengriff.

P649 Jarra agua tritan / Carafe tritan / Carafe en tritan / Karaffe Tritan

HEALTHY / CLEAN / FOOD SAFE
100% BPA FREE
NO BISPHENOL-A, NON-TOXIC PLASTIC

EXCLUSIVE



REF	Lts	U
P649.050	0,60	1
P649.100	1,00	1

Fabricado en Tritan
Made of Tritan
Fabriquée en Tritan
Hergestellt aus Tritan

VOLLRATH

P6442 Jarra / Server / Pichets / Karaffe

EXCLUSIVE

100% BPA FREE

+80°C

Fabricada en SAN.
Made of SAN.
Fabriquée en SAN.
Hergestellt in SAN.



REF	Lts	U
P644.200	1,00	1
P644.240	1,40	1
P644.275	1,75	1

P6441 Jarra de policarbonato / Policarbonate server / Pichet en polycarbonate / Karaffe aus Polycarbonat



REF	Lts	U
P644.100	1,00	1
P644.175	1,75	1

6010 Jarra con tres picos / Three-lip deluxe pitcher / Pichet de luxe à trois becs verseurs / Dreifachlippenkrug Deluxe





13



06 16 19 22 44

REF	H cm	Lts	U
6010+FARBE	21,9 x 12,4	1,8	12

Policarbonato. Control de vertido con agarre para el pulgar.
Virtually unbreakable polycarbonate. Thumb grip pour control.
Polycarbonate quasi-incassable. Versement maîtrisé avec l'appui-pouce.
Praktisch unzerbrechliches. Polycarbonat Ausgusskontrolle per Daumengriff.

P646 Jarra policarbonato apilable sin tapa / Stackable polycarbonate server without lid / Pichet polycarbonate Empilable sans couvercle / Karaffe aus Polycarbonat ohne Deckel

CE



REF		Lts	U
P646.100		1,00	1
P646.103		1,00	1
P646.105		1,00	1
P646.200		2,00	1

P6463 Tapa polipropileno para jarra apilable / Polypropylene lid for stackable Server / Couvercle polypropylène pour pichet empilable / Polycarbonat Deckel für Karaffe



REF		Lts	U
P646.300		1,00	1
P646.310		1,00	1
P646.301		2,00	1

Para Jarra policarbonato apilable sin tapa P646.
Fits only on the Stackable polycarbonate servers P646.
Adaptables uniquement sur les pichets polycarbonate empilables P646.
Passt nur auf Polycarbonat Karaffe P646.




PULL
FOR LID
LIDSAVER
800.628.0830
PUSH

LIDSAVER™

DISPENSADORES / DISPENSERS / DISTRIBUTEURS / SAFTSTENTER

Maximice el espacio limitado en las ocupadas estaciones dispensadoras con el conocido dispensador Lid Saver™ de una sola tapa a la vez y una completa línea de dispensadores de condimentos, servilletas, toallitas de papel y palillos.

Maximize limited space at busy dispenser stations the popular Lid Saver™ single lid dispenser with a full-line of condiment, napkin, tissue and straw dispensers.

Maximisez l'espace limité dédié aux postes de distribution, généralement situés dans des endroits très fréquentés, grâce au distributeur de couvercles simples. Lid Saver™ populaire et une gamme complète de condiments, serviettes, papiers et pailles.

Maximieren Sie das begrenzte Platzangebot an Ausgabestationen mit dem beliebten Lid Saver™ Einzeldeckelspender und einem vollständigen Sortiment an Beilagen-, Servietten-, Papiertaschentuch- und Strohhalmspendern.



Soluciones higiénicas
- El sistema de dispensado higiénico previene la contaminación por manipulación excesiva.
- Mantiene las operaciones limpias y ordenadas y responde a las inquietudes de los consumidores en cuanto a salud y bienestar.



Sanitary Solutions
- Sanitary dispensing system helps eliminate contamination from excess handling
- Keeps operations clean and tidy, addressing major consumer concerns about health and well-being

Solutions hygiéniques
- Ce système de distribution hygiénique empêche la contamination causée par une manipulation excessive.
- Maintient les locaux propres et ordonnés, répondant ainsi aux principaux soucis des clients en ce qui concerne la santé et le bien-être.



Hygienische Lösungen
- Hygienisches Ausgabesystem schützt vor Kontamination, indem ein ständiges Anfassen verhindert wird
- Der Betrieb gestaltet sich sauber und ordentlich; verbreiteten Bedenken der Kunden bzgl. Hygiene und Schutz vor Keimen wird Rechnung getragen

Beneficios para los clientes
- Un ambiente agradable, limpio y ordenado
- Un servicio notablemente más higiénico fomenta la buena voluntad de los clientes
- El diseño fácil de usar permite a los clientes llenar bebidas y poner la tapa usando una sola mano.



Customer Benefits
- A welcome environment that is clean and tidy
- Noticeably more hygienic service fosters customer goodwill
- Simple-to-use design allows customers to fill beverages and put on a lid using only one hand

Avantages pour le client
- Un cadre accueillant, propre et ordonné.
- Un service de toute évidence plus hygiénique dope les ventes.
- Utilisation simple et facile qui permet aux clients de remplir leur gobelet de boisson et de mettre le couvercle d'une seule main.



Vorteile für den Kunden
- Eine einladende Umgebung, die sauber und ordentlich ist
- Die weitaus hygienischere Präsentation spricht die Kunden unmittelbar an
- Dank des einfach zu verwendenden Designs kann der Kunde mit nur einer Hand den Becher füllen und den Deckel aufsetzen.

LIDSAVER™



Ahorros
• Menos pérdidas de tapas significan más ahorro.
• Los mostradores se mantienen libres de pilas de tapas nuevas y tapas rechazadas, desordenadas, lo cual se traduce en menos trabajo de limpieza.

Cost Savings
• Fewer wasted lids adds up to more savings
• Counters are kept free of stacks of new lids and messy rejected lids, requiring less labor for cleanup

Économies
• Moins de couvercles gaspillés, ce qui se traduit par plus d'économies.
• Les comptoirs ne sont pas encombrés par des piles de couvercles neufs et des couvercles usagés et sales, ce qui demande moins de main-d'oeuvre pour le nettoyage.

Einsparungen
• Weniger verschwendete Deckel bedeuten reduzierte Kosten.
• Auf den Tischplatten sammeln sich keine herumliegenden neuen und gebrauchten Deckel an, sodass sie mit weniger Aufwand sauber gemacht werden können.

Visite nuestra página web para consultar las gamas de dispensadores que le permiten ahorrar hasta un 30% de los costes.

Visit our web site to see the Lid Saver™ 30% cost savings and sanitary solutions.

SCAN ME

Visitez notre site Web pour voir le couvercle économiseur de 30% des coûts et des solutions sanitaires.

Sehen Sie sich den Lid Saver auf unserer Website an. 30% Kosteneinsparung und hygienische Lösungen.

RECAMBIOS / SPARE PARTS / PIÈCES DE RECHANGE / ERSATZTEILE



P142.000

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

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE142000	MANGO MADERA	WOODEN HANDLE	QUEUE EN BOIS	HOLZGRIFF



P15.000

FREIDORA / FRYER / FRITEUSE / FRITEUSSE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE15000	CESTA MALLA	MESH BASKET	PANIER À MAILLES	MASCHENKORB
RE150001	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT
RE1500010	CABEZAL	COMPLETE HEAD	TÊTE COMPLÈTE	KOMPLETTER KOPF
RE1500011	TAPÓN + ARANDELA CABLE TERMOSTATO	CAP + WASHER FOR THERMOSTAT CABLE	EMBOUT + RONDELLE DE CABLE DE THERMOSTAT	STÖPSEL + DICHTUNGSRING FÜR THERMOSTATKABEL
RE150003	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150004	TERMOSTATO DE SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	SICHERHEITSTHERMOSTAT
RE150005	MANDO TERMOSTATO	THERMOSTAT KNOB	COMMANDE THERMOSTAT	THERMOSTATREGLER
RE150006	INTERRUPTOR DE CONTACTO	CONTACT SWITCH	INTERRUPTEUR DE CONTACT	KONTAKTSCHALTER
RE150009	LUZ PILOTO VERDE	POWER INDICATOR GREEN	VOYANT VERT	GRÜNE KONTROLLLEUCHTE
RE1500091	LUZ PILOTO NARANJA	POWER INDICATOR ORANGE	VOYANT ORANGE	ORANGE KONTROLLLEUCHTE
RE150025	CABLE POTENCIA	POWER CORD	CABLE DE PUISSANCE	STROMKABEL
RE150026	PIE	FOOT	PIED	FUSS
RE150703	ASA LATERAL BAQUELITA	BAKELITE SIDE HANDLE	ANSE LATÉRALE EN BAKÉLITE	SEITLICHR BAKELITGRIFF



P15.001

FREIDORA / FRYER / FRITEUSE / FRITEUSSE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE15000	CESTA MALLA	MESH BASKET	PANIER À MAILLES	MASCHENKORB
RE150001	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT
RE1500010	CABEZAL	COMPLETE HEAD	TÊTE COMPLÈTE	KOMPLETTER KOPF
RE1500011	TAPÓN + ARANDELA CABLE TERMOSTATO	CAP + WASHER FOR THERMOSTAT CABLE	EMBOUT + RONDELLE DE CABLE DE THERMOSTAT	STÖPSEL + DICHTUNGSRING FÜR THERMOSTATKABEL
RE150003	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150004	TERMOSTATO DE SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	SICHERHEITSTHERMOSTAT
RE150005	MANDO TERMOSTATO	THERMOSTAT KNOB	COMMANDE THERMOSTAT	THERMOSTATREGLER
RE150006	INTERRUPTOR DE CONTACTO	CONTACT SWITCH	INTERRUPTEUR DE CONTACT	KONTAKTSCHALTER
RE150009	LUZ PILOTO VERDE	POWER INDICATOR GREEN	VOYANT VERT	GRÜNE KONTROLLLEUCHTE
RE1500091	LUZ PILOTO NARANJA	POWER INDICATOR ORANGE	VOYANT ORANGE	ORANGE KONTROLLLEUCHTE
RE150025	CABLE POTENCIA	POWER CORD	CABLE DE PUISSANCE	STROMKABEL
RE150026	PIE	FOOT	PIED	FUSS
RE150703	ASA LATERAL BAQUELITA	BAKELITE SIDE HANDLE	ANSE LATÉRALE EN BAKÉLITE	SEITLICHR BAKELITGRIFF



P15.002

FREIDORA / FRYER / FRITEUSE / FRITEUSSE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE15000	CESTA MALLA	MESH BASKET	PANIER À MAILLES	MASCHENKORB
RE150001	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT
RE1500011	TAPÓN + ARANDELA CABLE TERMOSTATO	CAP + WASHER FOR + THERMOSTAT CABLE	EMBOUT + RONDELLE DE CABLE DE THERMOSTAT	STÖPSEL + DICHTUNGSRING FÜR THERMOSTATKABEL
RE150003	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150004	TERMOSTATO DE SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	SICHERHEITSTHERMOSTAT
RE150005	MANDO TERMOSTATO	THERMOSTAT KNOB	COMMANDE THERMOSTAT	THERMOSTATREGLER
RE150006	INTERRUPTOR DE CONTACTO	CONTACT SWITCH	INTERRUPTEUR DE CONTACT	KONTAKTSCHALTER
RE150007	CABEZAL	COMPLETE HEAD	TÊTE COMPLÈTE	KOMPLETTER KOPF
RE150008	INTERRUPTOR	ON/OFF SWITCH	INTERRUPTEUR	AN/ AUSSCHALTER
RE150009	ENCENDIDO/APAGADO LUZ PILOTO VERDE	POWER INDICATOR GREEN	ALLUMAGE/EXTINCTION VOYANT VERT	AN/ AUSSCHALTER GRÜNE KONTROLLLEUCHTE
RE1500091	LUZ PILOTO NARANJA	POWER INDICATOR ORANGE	VOYANT ORANGE	ORANGE KONTROLLLEUCHTE
RE150022	GRIFO VACIADO	DRAINAGE TAP	ROBINET VIDANGE	ABLAUFHAHN
RE150023	SOPORTE RESISTENCIA	RESISTANCE SUPPORT	SUPPORT DE RÉSISTANCE	HALTERUNG FÜR HEIZELEMENT
RE150024	JUNTA PROTECTORA RESISTENCIA	RESISTANCE PROTECTOR SEAL	ENSEMBLE PROTECTEUR DE RÉSISTANCE	SCHUTZDICHTUNGSRING FÜR HEIZELEMENT
RE150025	CABLE POTENCIA	POWER CORD	CABLE DE PUISSANCE	STROMKABEL
RE150026	PIE	FOOT	PIED	FUSS



P15.003

FREIDORA / FRYER /
FRITEUSE / FRITTEUSE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE15000	CESTA MALLA	MESH BASKET	PANIER À MAILLES	MASCHENKORB
RE150001	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT
RE1500011	TAPÓN + ARANDELA CABLE TERMOSTATO	CAP + WASHER FOR THERMOSTAT CABLE	EMBOUT + RONDELLE DE CABLE DE THERMOSTAT	STÖPSEL + DICHTUNGSRING FÜR THERMOSTATKABEL
RE150003	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150004	TERMOSTATO DE SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	SICHERHEITSTHERMOSTAT
RE150005	MANDO TERMOSTATO	THERMOSTAT KNOB	COMMANDE THERMOSTAT	THERMOSTATREGLER
RE150006	INTERRUPTOR DE CONTACTO	CONTACT SWITCH	INTERRUPTEUR DE CONTACT	KONTAKTSCHALTER
RE150007	CABEZAL	COMPLETE HEAD	TÊTE COMPLÈTE	KOMPLETTER KOPF
RE150008	INTERRUPTOR ENCENDIDO/APAGADO	ON/OFF SWITCH	INTERRUPTEUR ALLUMAGE/EXTINCTION	AN/ AUSSCHALTER
RE150009	LUZ PILOTO VERDE	POWER INDICATOR GREEN	VOYANT VERT	GRÜNE KONTROLLLEUCHTE
RE1500091	LUZ PILOTO NARANJA	POWER INDICATOR ORANGE	VOYANT ORANGE	ORANGE KONTROLLLEUCHTE
RE150022	GRIFO VACIADO	DRAINAGE TAP	ROBINET VIDANGE	ABLAUFHAHN
RE150025	CABLE POTENCIA	POWER CORD	CABLE DE PUISSANCE	STROMKABEL
RE150026	PIE	FOOT	PIED	FUSS



P15.004

GRILL DE CONTACTO / CONTACT GRILL /
GRILL DE CONTACT / KONTAKTGRILL

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150041	INTERRUPTOR	SWITCH	INTERRUPTEUR	SCHALTER
RE150042	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150043	TERMOSTATO SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT SÉCURITÉ	SICHERHEITSTHERMOSTAT
RE150044	MUELLES	SPRING	RESSORTS	FEDERN
RE150045	RESISTENCIA SUPERIOR	UPPER ELEMENT	RÉSISTANCE SUPÉRIEURE	OBERES HEIZELEMENT
RE150046	RESISTENCIA INFERIOR	LOWER ELEMENT	RÉSISTANCE INFÉRIEURE	UNTERES HEIZELEMENT
RE150047	MANGO INOX	ST/STEEL HANDLE	MANCHE INOX	GRIFF ROSTFREIER STAHL
RE150048	SILICONA	SILICONE	SILICONE	SILIKON
RE150049	MANGO INOX + SILICONA	ST/STEEL HANDLE + SILICONE	MANCHE INOX + SILICONE	GRIFF ROSTFREIER STAHL + SILIKON



P15.005

GRILL DE CONTACTO / CONTACT GRILL /
GRILL DE CONTACT / KONTAKTGRILL

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE1500092	FIJACIÓN SOPORTE ASA	FIXING SUPPORT FOR HANDLE SWITCH	FIXATION DE SUPPORT POUR ANSE	GRIFFHALTERUNG
RE150041	INTERRUPTOR	THERMOSTAT	INTERRUPTEUR	SCHALTER
RE150042	TERMOSTATO	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150043	TERMOSTATO SEGURIDAD	SPRING	THERMOSTAT SÉCURITÉ	SICHERHEITSTHERMOSTAT
RE150044	MUELLES	UPPER ELEMENT	RESSORTS	FEDERN
RE150051	RESISTENCIA SUPERIOR	LOWER ELEMENT	RÉSISTANCE SUPÉRIEURE	OBERES HEIZELEMENT
RE150052	RESISTENCIA INFERIOR	REAR AXLE	RÉSISTANCE INFÉRIEURE	UNTERES HEIZELEMENT
RE150053	EJE POSTERIOR	HANDLE	AXE POSTÉRIEUR	OBERE ACHSE
RE150054	MANGO	SILICONE	MANCHE	GRIFF
RE150055	SILICONA	ST/STEEL HANDLE + SILICONE	SILICONE	SILIKON
RE150056	MANGO INOX + SILICONA		MANCHE INOX + SILICONE	GRIFF ROSTFREIER STAHL + SILIKON

P15.006

GRILL DE CONTACTO / CONTACT GRILL /
GRILL DE CONTACT / KONTAKTGRILL

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE1500092	FIJACIÓN SOPORTE ASA	FIXING SUPPORT FOR HANDLE	FIXATION DE SUPPORT POUR ANSE	GRIFFHALTERUNG
RE150041	INTERRUPTOR	SWITCH	INTERRUPTEUR	SCHALTER
RE150042	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150043	TERMOSTATO SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT SÉCURITÉ	SICHERHEITSTHERMOSTAT
RE150044	MUELLES	SPRING	RESSORTS	FEDERN
RE150051	RESISTENCIA SUPERIOR	UPPER ELEMENT	RÉSISTANCE SUPÉRIEURE	OBERES HEIZELEMENT
RE150052	RESISTENCIA INFERIOR	LOWER ELEMENT	RÉSISTANCE INFÉRIEURE	UNTERES HEIZELEMENT
RE150053	EJE POSTERIOR	REAR AXLE	AXE POSTÉRIEUR	OBERE ACHSE
RE150054	MANGO	HANDLE	MANCHE	GRIFF
RE150055	SILICONA	SILICONE	SILICONE	SILIKON
RE150056	MANGO INOX + SILICONA	ST/STEEL HANDLE + SILICONE	MANCHE INOX + SILICONE	GRIFF ROSTFREIER STAHL + SILIKON
RE150061	PLANCHA LISA INFERIOR	LOWER SMOOTH PLATE	PLANCHE LISSE INFÉRIEURE	



P15.007

GRILL DE CONTACTO / CONTACT GRILL /
GRILL DE CONTACT / KONTAKTGRILL

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150041	INTERRUPTOR	SWITCH	INTERRUPTEUR	SCHALTER
RE150042	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150043	TERMOSTATO SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT SÉCURITÉ	SICHERHEITSTHERMOSTAT
RE150044	MUELLES	SPRING	RESSORTS	FEDERN

P15.008

GRILL DE CONTACTO / CONTACT GRILL /
GRILL DE CONTACT / KONTAKTGRILL

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150041	INTERRUPTOR	SWITCH	INTERRUPTEUR	SCHALTER
RE150042	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150043	TERMOSTATO SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT SÉCURITÉ	SICHERHEITSTHERMOSTAT
RE150044	MUELLES	SPRING	RESSORTS	FEDERN
RE150061	PLANCHA LISA INFERIOR	LOWER SMOOTH PLATE	PLANCHE LISSE INFÉRIEURE	UNTERE GLATTE PLATTE



P15.009

GRILL DE CONTACTO / CONTACT GRILL /
GRILL DE CONTACT / KONTAKTGRILL

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE1500092	FIJACIÓN SOPORTE ASA	FIXING SUPPORT FOR HANDLE	FIXATION DE SUPPORT POUR ANSE	GRIFFHALTERUNG
RE150041	INTERRUPTOR	SWITCH	INTERRUPTEUR	SCHALTER
RE150042	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150043	TERMOSTATO SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT SÉCURITÉ	SICHERHEITSTHERMOSTAT
RE150044	MUELLES	SPRING	RESSORTS	FEDERN



P15.010

BAÑO MARIA MÁX. 40 ºC / CHOCOLATE WARMER MAX. 40 ºC /
CHAUFFE-CHOCOLAT MAX. 40 ºC / WASSERBAD MAX. 40 ºC

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150101	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150102	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT



P15.026

CALENTADOR DE PLATOS CAPACIDAD 30 U / HOT CUPBOARD CAPACITY 30 U /
CHAUFFE-ASSIETTES CAPACITÉ 30 U / TELLERWÄRMER FASSUNGSVERMÖGEN 30 STÜCK

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150260	SOPORTE PIE	SUPPORT FOOT	SUPPORT PIED	FUSSHALTER
RE150261	ESTANTE	SHELF	ÉTAGÈRE	REGAL
RE150262	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT
RE150263	SOPORTE	SUPPORT	SUPPORT	HALTER



P15.027

CALENTADOR DE PLATOS CAPACIDAD 60 U / HOT CUPBOARD CAPACITY 60 U /
CHAUFFE-ASSIETTES CAPACITÉ 60 U / TELLERWÄRMER FASSUNGSVERMÖGEN 60 STÜCK

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150271	ESTANTE	SHELF	ÉTAGÈRE	REGAL
RE150272	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT



P15028

CALENTADOR DE PLATOS CAPACIDAD 120 U / HOT CUPBOARD CAPACITY 120 U /
CHAUFFE-ASSIETTES CAPACITÉ 120 U / TELLERWÄRMER FASSUNGSVERMÖGEN 120 STÜCK

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150281	ESTANTE	SHELF	ÉTAGÈRE	REGAL
RE150282	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT



P15.035

HORNO MULTIFUNCIONAL DE CONVECCIÓN / CONVECTION OVEN /
FOUR À AIR PULSE / KONFEKTIONSOFEN

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE15035	REJILLA	GRID	GRILLE	GRILLROST
RE1503510	MANDO TEMPORIZADOR	TIMER KNOB	COMMANDE TEMPORISATEUR	TIMERKNOPF
RE1503511	CRISTAL EXTERIOR	GLASS EXTERIOR	VITRE EXTÉRIEURE	AUSSENGLAS
RE1503512	TIRADOR	HANDLE	POIGNÉE	GRIFF
RE1503513	CRISTAL INTERIOR	GLASS INTERIOR	VITRE INTÉRIEURE	INNENGLAS
RE1503514	SOPORTE INFERIOR CRISTAL	GLASS BOTTOM SUPPORT	SUPPORT INFÉRIEUR EN VERRE	HALTER FÚR INNENGLAS
RE1503515	SOPORTE FIJO BISAGRA PARA PUERTA	FIXED SUPPORT WITH HINGE FOR DOOR	SUPPORT FIXE AVEC CHARNIÈRE POUR PORTE	FESTER SCHANIERHALTER FÜR DIE TÜR
RE1503516	SOPORTE TIRADOR PUERTA	DOOR HANDLE SUPPORT	SUPPORT AVEC POIGNÉE DE PORTE	TÜRGRIFFHALTER
RE1503517	BOMBILLA	LIGHT BULB	AMPOULLE	LAMPE
RE1503518	PROTECTOR BOMBILLA	LIGHT BULB PROTECTOR	PROTECTION D'AMPOULLE	LAMPENSCHUTZ
RE150352	BANDEJA	TRAY	PLATEAU	TABLETT
RE150353	GOMA	RUBBER	CAOUTCHOUC	GUMMI
RE150354	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150355	TERMOSTATO SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT SÉCURITÉ	SICHERHEITSTHERMOSTAT
RE150356	BISAGRA	HINGE	CHARNIÈRE	SCHANIER
RE150357	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT
RE150358	VENTILADOR - MOTOR	FAN - MOTOR	VENTILATEUR - MOTEUR	VENTILATIONSMOTOR
RE150359	TEMPORIZADOR	TIMER	TEMPORISATEUR	TIMER



P15.036

SALAMANDRA CON PARTE SUPERIOR REGULABLE / SALAMANDER WITH ADJUSTABLE TOP /
SALAMANDRE AVEC REGULATION DU PLAFOND / SALAMANDER MIT BEWEGLICHEM OBERTEIL

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150361	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT
RE150362	BANDEJA GOTEO	DRIP PLATE	PLATEAU ÉGOUTTAGE	TROPFGITTER
RE150363	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT



P15.038

TOSTADORA PARA SANDWICH CON 3 Y 6 PINZAS / SANDWICH TOASTER WITH 3 & 6 TONGS /
TOASTEUR À SANDWICH AVEC 3 ET 6 PINCES / SANDWICHTOASTER MIT 3 UND 6 ZANGEN

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150381	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT
RE150382	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150383	MANDO TEMPORIZADOR	TIMER KNOB	COMMANDE TEMPORISATEUR	TIMERKNOPF
RE150384	MANDO TERMOSTATO	THERMOSTAT KNOB	COMMANDE THERMOSTAT	THERMOSTATREGLER
RE150385	TEMPORIZADOR	TIMER	TEMPORISATEUR	TIMER
RE150386	REGLETA CERÁMICA	CERAMICAL TERMINAL	RÈGLETTE EN CÉRAMIQUE	KERAMISCHE SCHINE
RE150387	PRENSA ESTOPAS	CABLE GLAND	PRESSE-ÉTOUPES	PRESSE- TUCH
RE150388	AISLAMIENTO CERÁMICO	CERAMIC INSULATOR	ISOLANT EN CÉRAMIQUE	KERAMISCHE ISOLIERUNG
RE15039	PINZA SANDWICH	SANDWICH TONG	PINCE À SANDWICH	SANDWICHZANGE
RE150391	REGLETA	TERMINAL	RÈGLETTE	SCHIENE



P15.039

TOSTADORA PARA SANDWICH CON 3 Y 6 PINZAS / SANDWICH TOASTER WITH 3 & 6 TONGS /
TOASTEUR À SANDWICH AVEC 3 ET 6 PINCES / SANDWICHTOASTER MIT 3 UND 6 ZANGEN

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150382	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150383	MANDO TEMPORIZADOR	TIMER KNOB	COMMANDE TEMPORISATEUR	TIMERKNOPF
RE150384	MANDO TERMOSTATO	THERMOSTAT KNOB	COMMANDE THERMOSTAT	THERMOSTATREGLER
RE150385	TEMPORIZADOR	TIMER	TEMPORISATEUR	TIMER
RE150386	REGLETA CERÁMICA	CERAMICAL TERMINAL	RÈGLETTE EN CÉRAMIQUE	KERAMISCHE SCHIENE
RE150387	PRENSA ESTOPAS	CABLE GLAND	PRESSE-ÉTOUPES	PRESSE- TUCH
RE150388	AISLAMIENTO CERÁMICO	CERAMIC INSULATOR	ISOLANT EN CÉRAMIQUE	KERAMISCHE ISOLIERUNG
RE15039	PINZA SANDWICH	SANDWICH TONG	PINCE À SANDWICH	SANDWICHZANGE
RE150391	REGLETA	TERMINAL	RÈGLETTE	SCHIENE
RE1503919A	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT



P15.040

TOSTADORA / TOASTER /
TOASTEUR / TOASTER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150400	PIÉS	FEET	PIEDS	FÜSSE
RE150401	RESISTENCIA 500W	500W ELEMENT	RÉSISTANCE 500W	HEIZELEMENT 500W
RE150402	RESISTENCIA 370W	370W ELEMENT	RÉSISTANCE 370W	HEIZELEMENT 370W
RE150403	TEMPORIZADOR	TIMER	TEMPORISATEUR	TIMER
RE150404	INTERRUPTOR	SWITCH	INTERRUPTEUR	SCHALTER
RE150405	MANDO TEMPORIZADOR	TIMER KNOB	COMMANDE TEMPORISATEUR	TIMERKNOPF

pujadas
A VOLLRATH COMPANY



P15.041

TOSTADORA / TOASTER /
TOASTEUR / TOASTER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150400	PIÉS	FEET	PIEDS	FÜSSE
RE150403	TEMPORIZADOR	TIMER	TEMPORISATEUR	TIMER
RE150404	INTERRUPTOR	SWITCH	INTERRUPTEUR	SCHALTER
RE150405	MANDO TEMPORIZADOR	TIMER KNOB	COMMANDE TEMPORISATEUR	TIMERKNOPF
RE150411	RESISTENCIA 500W	500W ELEMENT	RÉSISTANCE 500W	HEIZELEMENT 500W
RE150412	RESISTENCIA 370W	370W ELEMENT	RÉSISTANCE 370W	HEIZELEMENT 370W



P15.042

TOSTADORA CONTINUA / CONVEYOR TOASTER /
TOASTEUR CONVEYEUR / DURCHLAUFTOASTER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150421	RESISTENCIA SUPERIOR	UPPER ELEMENT	RÉSISTANCE SUPERIOR	OBERES HEIZELEMENT
RE150422	RESISTENCIA INFERIOR	LOWER ELEMENT	RÉSISTANCE INFÉRIEURE	UNTERES HEIZELEMENT
RE150423	MOTOR	MOTOR	MOTEUR	MOTOR
RE150424	VENTILADOR	FAN	VENTILATEUR	VENTILATOR
RE150425	SELECTION SWITCH	SELECTION SWITCH	SÉLECTION INTERRUPTEUR	AUSWAHLSCHALTER
RE150426	REGULADOR VELOCIDAD	ADJUSTABLE SPEED	RÉGULATEUR VITESSE	GESCHWINDIGKEITSREGLER
RE150427	POTENCIOMETRO	POTENTIOMETER	POTENCIOMÈTRE	POTENZREGLER
RE150428	POMO	KNOB	POMMEAU	KNOPF



P15.044

MÁQUINA DE COCER PASTA / PASTA COOKER /
CUISER À PÂTE / NUDELKOCHER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150441	CESTA MALLA GRANDE CON ASAS	BIG MESH BASKET WITH HANDLES	PANIER GRANDE MAILLE À ANSES	GROSSER MASCHENKORB MIT GRIFFEN
RE150442	CESTA MALLA PEQUEÑA CON MANGO	SMALL MESH BASKET WITH HANDLE	PANIER PETITE MAILLE À MANCHE	KLEINER MASCHENKORB MIT GRIFFEN
RE150443	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150444	GRIFO DESAGUE	DRAINAGE TAP	ROBINET ÉCOULEMENT	ABLAUFHAHN
RE150445	CONEXIÓN BM GRIFO DRENAJE	BM CONNECTION DRAINING TAP	CONNECTION BM ROBINET DE DRAINAGE	BM VERBINDUNG ABLAUFHAHN



P15.070

FREIDORA / FRYER /
FRITEUSE / FRITEUSSE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE1500011	TAPÓN + ARANDELA CABLE TERMOSTATO	CAP + WASHER FOR THERMOSTAT CABLE	EMBOUT + RONDELLE DE CABLE DE THERMOSTAT	STÖPSEL + DICHTUNGSRING FÜR THERMOSTATKABEL
RE150003	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150004	TERMOSTATO DE SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	SICHERHEITSTHERMOSTAT
RE150005	MANDO TERMOSTATO	THERMOSTAT KNOB	COMMANDE THERMOSTAT	THERMOSTATREGLER
RE150006	INTERRUPTOR DE CONTACTO	CONTACT SWITCH	INTERRUPTEUR DE CONTACT	KONTAKTSCHALTER
RE150009	LUZ PILOTO VERDE	POWER INDICATOR GREEN	VOYANT VERT	GRÜNE KONTROLLLEUCHTE
RE1500091	LUZ PILOTO NARANJA	POWER INDICATOR ORANGE	VOYANT ORANGE	ORANGE KONTROLLLEUCHTE
RE150025	CABLE POTENCIA	POWER CORD	CABLE DE PUISSANCE	STROMKABEL
RE150026	PIE	FOOT	PIED	FUSS
RE15070	CESTA MALLA	MESH BASKET	PANIER MAILLE	MASCHENKORB
RE150701	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT
RE150702	CABEZAL PARA	HEAD	TÊTE	KOPF
RE150703	ASA LATERAL BAQUELITA	BAKELITE SIDE HANDLE	ANSE LATÉRALE EN BAKÉLITE	SEITLICHR BAKELITGRIFF



P15.071

FREIDORA / FRYER /
FRITEUSE / FRITEUSSE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE1500011	TAPÓN + ARANDELA CABLE TERMOSTATO	CAP + WASHER FOR THERMOSTAT CABLE	EMBOUT + RONDELLE DE CABLE DE THERMOSTAT	STÖPSEL + DICHTUNGSRING FÜR THERMOSTATKABEL
RE150003	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150004	TERMOSTATO DE SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	SICHERHEITSTHERMOSTAT
RE150005	MANDO TERMOSTATO	THERMOSTAT KNOB	COMMANDE THERMOSTAT	THERMOSTATREGLER
RE150006	INTERRUPTOR DE CONTACTO	CONTACT SWITCH	INTERRUPTEUR DE CONTACT	KONTAKTSCHALTER
RE150009	LUZ PILOTO VERDE	POWER INDICATOR GREEN	VOYANT VERT	GRÜNE KONTROLLLEUCHTE
RE1500091	LUZ PILOTO NARANJA	POWER INDICATOR ORANGE	VOYANT ORANGE	ORANGE KONTROLLLEUCHTE
RE150025	CABLE POTENCIA	POWER CORD	CABLE DE PUISSANCE	STROMKABEL
RE150026	PIE	FOOT	PIED	FUSS
RE15070	CESTA MALLA	MESH BASKET	PANIER MAILLE	MASCHENKORB
RE150701	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT
RE150702	CABEZAL PARA	HEAD	TÊTE	KOPF
RE150703	ASA LATERAL BAQUELITA	BAKELITE SIDE HANDLE	ANSE LATÉRALE EN BAKÉLITE	SEITLICHR BAKELITGRIFF



P15.073 / P15.074

PLACA CALIENTE / HEATING PLATE /
PLAQUE CHAUFFANTE / WÄRMEPLATTE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150740	PIE	BASE	PIED	FUSS



P15.075

CRÊPERA - CRÊPERA DOBLE / CRÊPE MAKER - DOUBLE CRÊPE MAKER /
CRÊPIÈRE - CRÊPIÈRE DOUBLE / CRÊPEEISEN

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150751	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT



P15.084

PLANCHA ELÉCTRICA LISA / ELECTRIC GRIDDLE PLAIN /
PLAQUE ÉLECTRIQUE UNIE / GLATTER ELEKTRISCHER GRILL

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150841	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT



P15.097

FUENTE FONDUE CHOCOLATE / CHOCOLATE FOUNTAIN /
FONTAINE À CHOCOLAT / SCHOKOLADENBRUNNEN

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150971	ESPIRAL INTERIOR PLÁSTICO	INTERIOR PLASTIC SPIRALE	SPIRALE INTÉRIEUR EN PLASTIQUE	INNERE PLASTIKSPIRALE
RE1509741	CARCASA CILÍNDRICA	CYLINDRICAL CARCASE	CARCASSE CYLINDRIQUE	ZYLINDERGEHÄUSE
RE1509744	POMO DE PLÁSTICO	PLASTIC KNOB	POMMEAU EN PLASTIQUE	PLASTIKKNOPF
RE150978	ARANDELA SILICONA	SILICONE WASHER	RONDELLE EN SILICONE	SILIKONDICHTUNG
RE1509799	KIT FUENTE	FOUNTAIN KIT	KIT SOURCE	BRUNNENSET



P19.114-N / P19.114-A / P19.114-R

POSTE CON CINTA RETRÁCTIL ACERO INOX BRILLANTE / BARRIER WITH RETRACTABLE BELT. MIRROR POLISHED /
POTEAU DÉROULEUR À SANGLE. ACIER INOX BRILLANT / SEPERATIONSPFOSTEN MIT EINZIEHBAREM BAND GLÄNZEND

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE191110	PIEZA PLÁSTICO	PLASTIC PIECE	PIÈCE EN PLASTIQUE	PLASTIKTEIL
RE191140	BASE	BASE	BASE	BASIS



P248.028 / P248.032 / P248.035 / P248.040 / P248.045

OLLA CON GRIFO Y TAPA / STOCK POT WITH TAP AND LID /
MARMITE TRAITEUR AVEC ROBINET ET COUVERCLE / KOCHTOPF MIT ABLAUFHAHN UND DECKEL

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
IV248000	GRIFO INOX	INOX TAP	ROBINET INOX	GRIFF ROSTFREIER STAHL

pujadas
A VOLLRATH COMPANY



P313.025

PASAPURÉS / VEGETABLE SIEVE /
MOULIN À LÉGUMES / PÜRIERSIEB

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE3130251	FILTRO FINO	THIN FILTER	FILTRE FIN	FEINER FILTER
RE3130252	FILTRO GRUESO	THICK FILTER	FILTRE EPAIS	GROBER FILTER
RE3130253	POMO	KNOB	POMMEAU	KNOPF
RE3130254	MECANISMO	MECHANISM	MÉCANISME	MECHANISMUS
RE3130255	ASA	HANDLE	ANSE	GRIFF

P313.030

PASAPURÉS / VEGETABLE SIEVE /
MOULIN À LÉGUMES / PÜRIERSIEB

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE3130301	FILTRO FINO	THIN FILTER	FILTRE FIN	FEINER FILTER
RE3130302	FILTRO GRUESO	THICK FILTER	FILTRE EPAIS	GROBER FILTER
RE3130303	POMO	KNOB	POMMEAU	KNOPF
RE3130304	MECANISMO	MECHANISM	MÉCANISME	MECHANISMUS



P313.126

PASAPURÉS / VEGETABLE SIEVE /
MOULIN À LÉGUMES / PÜRIERSIEB

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE3130261	FILTRO FINO	THIN FILTER	FILTRE FIN	FEINER FILTER
RE3130262	FILTRO GRUESO	THICK FILTER	FILTRE EPAIS	GROBER FILTER
RE3130263	POMO	KNOB	POMMEAU	KNOPF
RE3130264	MECANISMO	MECHANISM	MÉCANISME	MECHANISMUS

P313.132

PASAPURÉS / VEGETABLE SIEVE /
MOULIN À LÉGUMES / PÜRIERSIEB

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE3130263	POMO	KNOB	POMMEAU	FEINER FILTER
RE3130321	FILTRO FINO	THIN FILTER	FILTRE FIN	GROBER FILTER
RE3130322	FILTRO GRUESO	THICK FILTER	FILTRE EPAIS	KNOPF
RE3130324	MECANISMO	MECHANISM	MÉCANISME	MECHANISMUS



P602.015

BALANZA MECÁNICA / MECHANICAL SCALE /
BALANCE AUTOMATIQUE / MECHANISCHE WAAGE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE602015	BANDEJA	TRAY	PLATEAU	TABLETT



P641.100

CARRO DE SERVICIO / TROLLEY /
CHARIOT DE SERVICE / SERVICEWAGEN

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE641101	TUBO	TUBE	TUBE	ROHR
RE641102	RUEDAS	WHEELS	ROUES	RÄDER
RE641103	BANDEJAS	TRAYS	PLATEAUS	TABLETTS
RE641104	ASAS	HANDLES	ANSES	GRIFFE



P81.000

ARMARIO CALIENTE / HOT CUPBOARD /
ARMOIRE CHAUDE / HEIZSCHRANK

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE81000	MANETA INOX CON LLAVE	INOX HANDLE WITH KEY	MANETTE INOX AVEC CLÉ	TÜRGRIFF MIT SCHLÜSSEL ROSTFREIER STAHL



P830.001 / P830.002

EMBUDO DOSIFICADOR / CONFECTIONERY FUNNEL /
ENTONNOIR DOSEUR / DOSIERUNGSTRICHTER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE8300010	BOQUILLA 4 mm	TUBE	DOUILLE	TÜLLE 4 MM
RE8300011	BOQUILLA 6 mm	TUBE	DOUILLE	TÜLLE 6 MM



P834.000

TAPA RECTANGULAR GN POLICARBONATO / GN POLYCARBONATE RECTANGULAR LID /
COUVERCLE RECTANGULAIRE GN POLYCARBONATE / RECHTECKIGER GN DDECKEL POLYCARBONAT

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE834000	ASAS	HANDLES	ANSES	GRIFFE



P835.000

CAMPANA GN POLICARBONATO / GN POLYCARBONATE DOME LID /
DÔME PROTECTION GN POLYCARBONATE / GN HAUBE POLYCARBONAT

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE835000	ASAS	HANDLES	ANSES	GRIFFE



P837.003

EXPOSITOR TARTAS ALUMINIO / ALUMINIUM CAKE STAND /
PRÉSENTOIR TARTES ALUMINIUM / TORTENSTÄNDER ALUMINIUM

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE837106	DISCO 20 cm	DISK 20 cm	DISQUE 20 cm	SCHEIBE 20 CM
RE837107	DISCO 26 cm	DISK 26 cm	DISQUE 26 cm	SCHEIBE 26 CM
RE837108	DISCO 32 cm	DISK 32 cm	DISQUE 32 cm	SCHEIBE 32 CM
RE837112	TORNILLO SUPERIOR	HEAD SCREW	VIS SUPÉRIEUR	KOPFSCHRAUBE
RE837113	PATA DE LA BASE CON TORNILLO	OUTSIDE FOOT WITH SCREW	PIED DE LA BASE AVEC VIS	STÄNDERFUSS MIT SCHRAUBE
RE837114	TUBO CENTRAL (UNA PARTE)	CONECTION (PILLAR)	TUBE CENTRAL (UNE PARTIE)	ZENTRALROHR (EIN STÜCK)
RE837115	PATA CENTRAL	MIDDLE FOOT	PIED CENTRAL	ZENTRALFUSS

P837.005

EXPOSITOR TARTAS ALUMINIO / ALUMINIUM CAKE STAND /
PRÉSENTOIR TARTES ALUMINIUM / TORTENSTÄNDER ALUMINIUM

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE837106	DISCO 20 cm	DISK 20 cm	DISQUE 20 cm	SCHEIBE 20 CM
RE837107	DISCO 26 cm	DISK 26 cm	DISQUE 26 cm	SCHEIBE 26 CM
RE837108	DISCO 32 cm	DISK 32 cm	DISQUE 32 cm	SCHEIBE 32 CM
RE837109	DISCO 40 cm	DISK 40 cm	DISQUE 40 cm	SCHEIBE 40 CM
RE837110	DISCO 45 cm	DISK 45 cm	DISQUE 45 cm	SCHEIBE 45 CM
RE837112	TORNILLO SUPERIOR	HEAD SCREW	VIS SUPÉRIEUR	KOPFSCHRAUBE
RE837113	PATA DE LA BASE CON TORNILLO	OUTSIDE FOOT WITH SCREW	PIED DE LA BASE AVEC VIS	STÄNDERFUSS MIT SCHRAUBE
RE837114	TUBO CENTRAL (UNA PARTE)	CONECTION (PILLAR)	TUBE CENTRAL (UNE PARTIE)	ZENTRALROHR (EIN STÜCK)
RE837115	PATA CENTRAL	MIDDLE FOOT	PIED CENTRAL	ZENTRALFUSS

P837.007

EXPOSITOR TARTAS ALUMINIO / ALUMINIUM CAKE STAND /
PRÉSENTOIR TARTES ALUMINIUM / TORTENSTÄNDER ALUMINIUM

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE837105	DISCO 16 cm	DISK 16 cm	DISQUE 16 cm	SCHEIBE 16 CM
RE837106	DISCO 20 cm	DISK 20 cm	DISQUE 20 cm	SCHEIBE 20 CM
RE837107	DISCO 26 cm	DISK 26 cm	DISQUE 26 cm	SCHEIBE 26 CM
RE837108	DISCO 32 cm	DISK 32 cm	DISQUE 32 cm	SCHEIBE 32 CM
RE837109	DISCO 40 cm	DISK 40 cm	DISQUE 40 cm	SCHEIBE 40 CM
RE837110	DISCO 45 cm	DISK 45 cm	DISQUE 45 cm	SCHEIBE 45 CM
RE837111	DISCO 50 cm	DISK 50 cm	DISQUE 50 cm	SCHEIBE 50 CM
RE837112	TORNILLO SUPERIOR	HEAD SCREW	VIS SUPÉRIEUR	KOPFSCHRAUBE
RE837113	PATA DE LA BASE CON TORNILLO	OUTSIDE FOOT WITH SCREW	PIED DE LA BASE AVEC VIS	STÄNDERFUSS MIT SCHRAUBE
RE837114	TUBO CENTRAL (UNA PARTE)	CONECTION (PILLAR)	TUBE CENTRAL (UNE PARTIE)	ZENTRALROHR (EIN STÜCK)
RE837115	PATA CENTRAL	MIDDLE FOOT	PIED CENTRAL	ZENTRALFUSS

pujadas
A VOLLRATH COMPANY



P868.001 / P868.002 / P868.003

DISPENSADOR A PRESIÓN / SQUEEZE DISPENSER /
DISTRIBUTEUR À PRESSION / DRUCKDOSSIERER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE868123	TAPÓN ROJO	RED LID	EMBOUT ROUGE	ROTER DECKEL
RE868456	TAPÓN AMARILLO	YELLOW LID	EMBOUT JAUNE	GELBER DECKEL
RE868789	TAPÓN TRANSPARENTE	TRANSPARENT LID	EMBOUT TRANSPARENT	TRANSPARENTER DECKEL



P873.045 / P873.060 / P873.090

BARRA DE NOTAS DE ALUMINIO / ALUMINIUM CHECK MINDER /
BARRE PORTE-BONS EN ALUMINIUM / NOTIZLEISTE ALUMINIUM

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE873000	BOLAS	BALLS	BOULES	BÄLLE

P911 / P912 / P913

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

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE911000	PIÉS	FEET	PIEDS	FÜSSE



P918.000

LAVA-RACIONADOR ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL SCOOP-WASHER /
RINCE-CUILLÈRES ACIER INOXYDABLE / PORTIONIERERSPÜLE ROSTFREIER STAHL

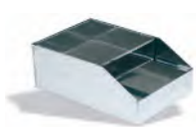
REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE918001	GRIFO	TAP	ROBINET	HAHN
RE918002	CUBETA CON 1 AGUJERO	BAC WITH ONE HOLE	BAC AVEC UNE OUVERTURE	BEHÄLTER MIT 1 ABLAUF



P937.000

MÁQUINA MULTI-USOS / VERSATIL MACHINE /
MACHINE UNIVERSEL / MULTIFUNKTIONSMASCHINE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE937001	CORTADOR PATATAS	FRENCH FRY CUTTER	COUPE FRITES	KARTOFFELSCHNEIDER
RE937002	CORTADOR MANZANAS	APPLE CUTTER	COUPE POMMES	APFELSCHNEIDER
RE937003	EXPRIMIDOR ZUMOS	JUICER	PRESS FRUITS	SAFTPRESSE



P945.037

HARINERO / FLOUR BIN /
TAMIS À FARINE / MEHLSIEB

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE945001	CAJÓN	DRAWER	TIROIR	SCHUBLADE

P945.050 / P945.051

HARINERO / FLOUR BIN /
TAMIS À FARINE / MEHLSIEB

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE945000	CAJÓN	DRAWER	TIROIR	SCHUBLADE



P954.013 / P954.015

EMBUDO CON FILTRO EXTRAÍBLE / FUNNEL WITH REMOVABLE FILTER /
ENTONNOIR AVEC FILTRE EXTRACTIBLE / TRICHTER MIT AUSTAUSCHBAREM SIEB

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE9541315	FILTRO	FILTER	FILTRE	FILTER

P954.020 / P954.025

EMBUDO CON FILTRO EXTRAÍBLE / FUNNEL WITH REMOVABLE FILTER /
ENTONNOIR AVEC FILTRE EXTRACTIBLE / TRICHTER MIT AUSTAUSCHBAREM SIEB

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE9542025	FILTRO	FILTER	FILTRE	FILTER



P964.001

ABRELATAS INDUSTRIAL / CAN OPENER /
OUVRE-BOÎTES PROFESSIONNEL / INDUSTRIELLER DOSENÖFFNER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE964100	CUCHILLA	KNIFE	COUTEAU	KLINGE
RE964200	RODILLO	WHEEL	ROULEAU	RAD
RE964300	MECANISMO	MECHANISM	MÉCANISME	MESCHANISMUS



P975.000

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

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE975001	CUCHILLA 36 AGUJEROS	KNIFE 36 HOLES	COUTEAU 36 TROUS	SCHNEIDEGITTER 36 LÖCHER
RE975002	CUCHILLA 64 AGUJEROS	KNIFE 64 HOLES	COUTEAU 64 TROUS	SCHNEIDEGITTER 64 LÖCHER



P999.000

TRÍPODE PAELLERO / BASE FOR BURNER /
PIED POUR BRÛLEUR / STÄNDER FÜR GASBRENNER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE999000	TAPÓN PLÁSTICO CUADRADO	SQUARE PLASTIC CAP	EMBOUT CARRÉ EN PLASTIQUE	QADRATISCHER PLASTIKSTÖPSEL



MX1000XTXEE / MX1000XTPEE

BATIDORA ALTA POTENCIA / HI-POWERBLENDER /
BLENDER À HAUTE PUISSANCE / HOCHLEISTUNGSMIXER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
CAC90I	JARRA ACERO INOXIDABLE 2 L	STAINLESS STEEL JAR 2 L	BOL EN ACIER INOXYDABLE DE 2 L	BEHÄLTER ROSTFREIER STAHL 2L
CAC93XI	JARRA COPOLIÉSTER 1,4 L	COPOLYESTER JAR 1,4 L	BOL EN COPOLYESTER DE 1,4 L	BEHÄLTER COPOLYESTER 1,4 L
RE503351	LLAVE DE TUERCA ACOPLAMIENTO	COUPLING WRENCH	CLÉ D'ACOUPLEMENT	KUPPLUNGSSCHRAUBENSCHLÜSSEL



MX1050XTXSEE / MX1050XTPSEE

BATIDORA ALTA POTENCIA / HI-POWERBLENDER /
BLENDER À HAUTE PUISSANCE / HOCHLEISTUNGSMIXER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
CAC90I	JARRA ACERO INOXIDABLE 2 L	STAINLESS STEEL JAR 2 L	BOL EN ACIER INOXYDABLE DE 2 L	BEHÄLTER ROSTFREIER STAHL 2 L
CAC93XI	JARRA COPOLIÉSTER 1,4 L	COPOLYESTER JAR 1,4 L	BOL EN COPOLYESTER DE 1,4 L	BEHÄLTER COPOLYESTER 1,4 L



MX1100XTXEE / MX1100XTXSEE / MX1100XTPEE / MX1100XTPSEE

BATIDORA ALTA POTENCIA / HI-POWERBLENDER /
BLENDER À HAUTE PUISSANCE / HOCHLEISTUNGSMIXER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
CAC90I	JARRA ACERO INOXIDABLE 2 L	STAINLESS STEEL JAR 2 L	BOL EN ACIER INOXYDABLE DE 2 L	BEHÄLTER ROSTFREIER STAHL 2 L
CAC93XI	JARRA COPOLIÉSTER 1,4 L	COPOLYESTER JAR 1,4 L	BOL EN COPOLYESTER DE 1,4 L	BEHÄLTER COPOLYESTER 1,4 L



MX1200XTXEE

BATIDORA ALTA POTENCIA / HI-POWERBLENDER /
BLENDER À HAUTE PUISSANCE / HOCHLEISTUNGSMIXER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
CAC90I	JARRA ACERO INOXIDABLE 2 L	STAINLESS STEEL JAR 2 L	BOL EN ACIER INOXYDABLE DE 2 L	BEHÄLTER ROSTFREIER STAHL 2 L
CAC93XI	JARRA COPOLIÉSTER 1,4 L	COPOLYESTER JAR 1,4 L	BOL EN COPOLYESTER DE 1,4 L	BEHÄLTER COPOLYESTER 1,4 L



MX1300XTXEE / MX1300XTPEE

BATIDORA ALTA POTENCIA / HI-POWERBLENDER /
BLENDER À HAUTE PUISSANCE / HOCHLEISTUNGSMIXER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
CAC90I	JARRA ACERO INOXIDABLE 2 L	STAINLESS STEEL JAR 2 L	BOL EN ACIER INOXYDABLE DE 2 L	BEHÄLTER ROSTFREIER STAHL 2 L
CAC93XI	JARRA COPOLIÉSTER 1,4 L	COPOLYESTER JAR 1,4 L	BOL EN COPOLYESTER DE 1,4 L	BEHÄLTER COPOLYESTER 1,4 L
RE028393	PANEL DE CONTROL	CONTROL PANEL	CONTRÔLE	KONTROLLPLATTE

MX1500XTXEE / MX1500XTPEE

BATIDORA ALTA POTENCIA / HI-POWERBLENDER /
BLENDER À HAUTE PUISSANCE / HOCHLEISTUNGSMIXER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
CAC90I	JARRA ACERO INOXIDABLE 2 L	STAINLESS STEEL JAR 2 L	BOL EN ACIER INOXYDABLE DE 2 L	BEHÄLTER ROSTFREIER STAHL 2 L
CAC93XI	JARRA COPOLIÉSTER 1,4 L	COPOLYESTER JAR 1,4 L	BOL EN COPOLYESTER DE 1,4 L	BEHÄLTER COPOLYESTER 1,4 L
RE028397	PANEL DE CONTROL	CONTROL PANEL	CONTROLE	KONTROLLPLATTE
RE029812	PANEL DE CONTROL	CONTROL PANEL	CONTRÔLE	KONTROLLPLATTE
RE029816	SOFT START PARA PANEL DE CONTROL	SOFT START CONTROL PANEL	SOFT START CONTROL PANEL	SANFTER START KONTROLLPLATTE

ÍNDICE / INDEX / УКАЗАТЕЛЬ

pujadas®
A VOLLRATH® COMPANY

ARTÍCULO	PÁGINA
ABRELATAS INDUSTRIAL	113
ABRIDOR BOTELLAS	147
ABRIDOR DE OSTRAS	112
AFILADOR DE CUCHILLOS	261
ALCUZA	96
ALFOMBRA DE BAR PAR ESCURRIR COPAS	526
ALFOMBRAS	327
ALU-PRO	36-38
ANILLO ANTI-GOTEO	528
ANTIALÉRGICO	34-35, 79-87
ANTIMICROBIAL	62
APARTAMENTO	144
APLASTACARNES	96
ARAÑA	68
ARMARIO CALIENTE	279-280
ARO	357
ASADOR GRILL	139, 141
AZUCARERO	533, 535
BALANZA	120-121
BAMBÚ NATURAL & MADERA	490-491
BANDA SELLADORA SILICONA	166
BANDEJA	54-56, 312-313, 309-312, 323, 324, 474-475, 530-531
BANDEJA ALUMINIO ANTIADHERENTE	54-56
BANDEJA AUTO-SERVICE ACERO INOX	323-324
BANDEJA CAMARERO	475
BANDEJA FAST-FOOD	323
BANDEJA GASTRONORM	54
BANDEJA ISOTÉRMICA	325
BANDEJA OVAL	474-475
BANDEJA PARA MARISCOS	510
BANDEJA PASTELERÍA	54-56, 290
BANDEJA PORTACUBIERTOS	324
BANDEJA PRESENTACIÓN	298
BANDEJAS ANTI-DESLIZANTES	511, 530-531
BANDEJAS FIBRA DE VIDRIO	323, 530
BANDEJAS, ELEGANT REFLECTIONS®	475
BANDEJAS. CUBIC	416
BAÑO MARÍA	28, 276, 442, 444-445
BAR KEEP®	531
BARRA DE NOTAS	96
BASE PIZZA	57
BATERIA COLOR	132-133
BATERÍA IDEA	134-135
BATERIA PRESENTACIÓN	388-392
BATIDOR	85, 146, 342
BATIDORA SOBRE MESA	244-245
BATIDORAS DE VASO	250-259
BATIDORAS PARA BATIDOS	260
BLACK SERIES	139-141
BOL	84, 290-292, 306-307, 309, 312, 313, 325, 470-472
BOL DOBLE PARED	84, 470-472
BOL ESTRIDADO INCLINADO	472
BOL HELADO	516
BOQUILLA	362-365
BOQUILLA POLICARBONATO	365
BOTELLA BAR	531
BRAZOS TRITURADORES	248-249
BUFFET CUBIC. CARRO BUFFET	402-425
BUFFET CUBIC. CUBOS Y ESTANTES	418
BUFFET CUBIC. MUEBLE EXPOSITOR	420-422
CACEROLA ALUMINIO	37
CACEROLA APARTAMENTO	144
CACEROLA COOL • LINE	130-131, 133
CACEROLA HANDY	32

ARTÍCULO	PÁGINA
CACEROLA IDEA	135
CACEROLA INOX-PRO	26
CACEROLA TOP LINE	22
CACEROLA VIOLET	34
CACILLO	60, 84, 145-146, 321, 478-483
CAFETERA	532-536
CAJA CONDIMENTOS	527
CAJA GN BAMBU	399
CALDERO	340-341
CALENTADOR DE PLATOS	281
CALENTADOR INDUCCIÓN MIRAGE	449-451, 465
CALENTADORES	432-433, 441-442, 444-445
CAMPANA PARA POSTRES	348
CARRO BASCULANTE	207
CARRO CON GUIAS	207-212, 214-215
CARRO CON GUIAS, DESMONTABLE	208-212
CARRO CON GUIAS, ENCASTRABLE	209-210
CARRO CON SUPERFÍCIE DE TRABAJO	214
CARRO DE MADERA	198-201
CARRO DE PLÁSTICO	202, 215-216
CARRO DE SERVICIO DESMONTABLE	204
CARRO DE SERVICIO EN ALUMINIO	202
CARRO DE SERVICIO INOXIDABLE	203-205
CARRO DESCONGELACIÓN	211
CARRO DESEMBARACE	202, 205
CARRO DOBLE PARA BANDEJAS FAST-FOOD	212
CARRO GASTRONORM DESCONGELACIÓN	211
CARRO GUERIDON	200-201
CARRO HIELO	217
CARRO PARA CARGAS PESADAS	214
CARRO PARA CESTAS	215
CARRO PARA PLATOS AJUSTABLE	216
CARRO PORTA CUBETAS GASTRONORM	207-211
CARRO PORTACUBIERTOS	201, 213, 323
CASCANUECES	487
CAYENNE®	438-442
CAZO ALUMINIO	38
CAZO APARTAMENTO	144
CAZO BOMBEADO	23, 28, 33, 38, 137, 340
CAZO COOL • LINE	131, 133
CAZO HANDY	33
CAZO IDEA	135
CAZO INOX-PRO	27-28
CAZO TIPO FRANCÉS	23, 27
CAZO VIOLET	34
CAZOS DE MEDIDAS	123
CAZUELA ALUMINIO FUNDICIÓN	140
CAZUELA BLACK SERIES	140
CAZUELA PUJADAS 1921	143
CEDAZO	349
CENICERO	321, 512
CEPILLO	97
CESTA GRANDES BANDEJAS	190
CESTA PAN	401
CESTA PARA BANDEJAS ISOTÉRMICAS	190
CESTA PARA CUBIERTOS	187, 196
CESTA REJADA	400
CESTA UNIVERSAL	187, 196
CESTAS ABIERTAS	180-184
CESTAS CERRADAS	184-185
CESTAS PARA PLATOS	188-190, 196
CESTAS PARA TAZAS	186
CESTAS POLIPROPILENO	492-497
CESTILLO PARA CUBIERTOS	187

ARTÍCULO	PÁGINA
CHAFING , ACCESORIOS	447, 448, 457-458
CHAFING DISH	446-448, 452-453, 455-456
CHAFING DISHEES ECONOMICOS	456
CHAFING DISHES INTRIGUE	446-448
CHAFING DISHES NEW YORK, NEW YORK	452-454
CHAMPAÑERA	520-523
CHAMPAÑERA, COMPLEMENTOS	528
CINTA PVC PARA MOUSSE	358
CLIP DE IDENTIFICACIÓN	178, 184-185, 189-190
COCTEL	524-525
COCTELERA	524-525
COLADOR	90-92
COLADOR BOLA INFUSIONES	537
COLADOR CHINO	91
COLADOR GUSANILLO	525
COLAPASTAS	30
COLECTIVIDADES	322-326
CONJUNTOS COMPLETOS DE ESTANTERIAS	225-231
CONJUNTOS. CUBIC	410-413
CONO PRESENTACIÓN	508
COOL • LINE	130-133
COPA HELADO	336, 516
COPA HELADO TULIPAN	516
CORTACAPSULAS	528
CORTADOR / DESCORAZONADOR MANZANAS	114-115, 147
CORTADOR DE CEBOLLAS	107
CORTADOR DE LECHUGA	106
CORTADOR DE PATATAS FRITAS	105
CORTADOR EN CUBOS	112
CORTADOR QUESOS	112
CORTADOR SECCIONADOR	108
CORTADOR TOMATES	111
CORTADORA DE PEPINOS	105
CORTADORA ELÉCTRICA DE FIAMBRES	242
CORTADOR-REBANADOR	103-104
CORTAHUEVOS	114
CORTAPASTAS	344, 356
CRÊPERA	276
CUBERTERO PARA CARRO SERVICIO	205
CUBETA GASTRONORM SIN BPA	170-171
CUBETAS CONTEMPORARY MIRAMAR	396-397
CUBETAS HELADERÍA	337
CUBETAS MIRAMAR DECORATIVE	393-395
CUBITERA DE PLÁSTICO	522
CUBO CHAMPÁN	520-523
CUBO CON BASE	520
CUBO HIELO	521
CUCHARA	67, 69-70, 85, 145-146, 321, 343, 478-483
CUCHARA BATIDORA	525
CUCHARA SERVICIO	69, 85
CUCHILLA/RODILLO DE RECAMBIO	113
CUCHILLO	479, 481, 483
CUECE PASTAS	272
CUSCUSERA	29
DISPENSADOR A PRESIÓN	94-95
DISPENSADOR BOLSAS TE Y AZÚCAR. CUBIC	417
DISPENSADOR CON CONTROL DE PORCIONES	351
DISPENSADOR DE CEREALES	461
DISPENSADOR DE ZUMOS	454, 461
DISPENSADOR LECHE	461
DISPENSADOR PAN	492
DISPENSADOR ZUMOS. CUBIC	414
DISPENSADORES	214, 351, 414, 417, 454, 461, 492, 544-547
DOSIFICADOR LICOR	525

ARTÍCULO	PÁGINA
ELEGANCE	293
ELEGANT REFLECTIONS®	475
ELEMENTO ELÉCTRICO CHAFING DISH	458
EMBUDO	95, 350
EMBUDO DOSIFICADOR	350
ENFRIADOR BOTELLAS BUFFET. CUBIC	402-425
ENFRIADOR ISOTÉRMICO	522
ENSALADERA ACRÍLICA	477
ESCAMADOR	97
ESCURRIDERA	92
ESPÁTULA	61, 76-78, 85, 145-146, 343, 480, 482
ESPÁTULA PARA UNTAR	77, 78
ESPECIEROS	95
ESPUMADERA	61, 68, 145-146, 478-482
ESTACION BUFFET	462
ESTACION BUFFET PARA COCINA INDUCCION	462
ESTACION BUFFET TRINTANCHE	463
ESTANTERÍAS	218-235
EXPOSITOR BOLLERIA	426-428
EXPOSITOR DE TARTAS	349, 517
EXPOSITOR GASTRONORM	304-305
EXPOSITOR TRES NIVELES. CUBIC	402-425
EXPOSITORES	429
EXPRIME LIMONES	525
EXPRIMIDOR	109, 261
FLANERO	354, 359, 369
FLAP IDENTIFICACIÓN	177
FLAP-RACK®	176-191
FONDOS PERFORADOS GASTRONORM	160, 163, 169, 173, 211
FREIDORA	263-264
FUEL PARA CHAFING DISH	458
FUENTE DE PESCADO BORDE VUELTO	476
FUENTE FONDUE CHOCOLATE	276
FUENTE HONDA CÓNICA	341
FUENTE OVAL	311-312, 476
FUNDAS DESECHABLES POLIETILENO DISPENSADOR	214
GANCHO	93
GASTRONORM FONDO DIFUSOR	167
GASTRONORM INOXIDABLE	158-164, 167
GASTRONORM MELAMINA	299-303
GASTRONORM POLICARBONATO	168-169
GASTRONORM POLIPROPILENO	172-173
GASTRONORM VIOLET	174
GEL LUBRICANTE SANITARIO	115
GOFRERAS	277
GRILL	269-271
GUANTES PROTECCIÓN	124-125
HANDY	32-33
HARINERO	92
HELADERÍA	238-241, 334-337
HERVIDOR DE ARROZ	272
HORNOS	274
INDUCCIÓN 3-D MIRAGE	434-435
INOX-PRO	24-30
INSERTOS	435, 451, 452-453, 465
JARRA	538-542
JARRA AGUA	532, 540-541
JARRA DE MEDIDAS	123
JARRA PARA INFUSIONES	537
JARRA POLICARBONATO	542
JARRA TERMO	539
JARRA VIOLET	258
LÁMPARA MANTENEDORA	282-284
LAVA-RACIONADOR ACERO INOX	337

ARTÍCULO	PÁGINA
LECHERA	532-536
LECHERA CON TAPA	532-533
LIBRADOR	341
LICUADORAS	261
LIDSAVER®	544-547
MANDOLINAS	115
MANGAS PASTELERAS	361
MANOPLA	124-125
MANTA ENFRIADORA	522
MANTECADORA	238-241
MANTEL ANTIDESLIZANTE PARA BANDEJA	530
MANTELES INDIVIDUALES	498-499
MARCADOR DE TARTAS	346
MARCADORES TIZA	331
MARCOS PARA BANDEJAS	55
MEDITERRANEAN	317
MELAMINA PRESENTACIÓN	288-321
MELAMINA SLIM	299-300
MESA DE CORTE	118
MESITA BUFFET. CUBIC	417
MICRO-ONDAS	275
MINIATURAS ALUMINIO FUNDICIÓN	504
MINIATURAS HIERRO FUNDIDO	506-507
MINIATURAS INOX	502-503
MINIATURAS MELAMINA	315, 504
MIRAGE®	434-435, 449-451
MIRAMAR®	386-397
MIRAMAR® BATERÍA PRESENTACIÓN	388-392
MIRAMAR® CUBETAS CONTEMPORARY	396-397
MIRAMAR® PLANTILLAS	391-392, 395, 397
MIRAMAR®, CUBETA DECORATIVE	393-395
MOLDE CAKE	352, 359, 369
MOLDE FORMA CORAZÓN	358
MOLDE FORMA LÁGRIMA	358
MOLDE HEXAGONAL	358
MOLDE HUEVO	96
MOLDE MEDIA CAÑA	359
MOLDE NIDO	68
MOLDE OVAL	354, 358
MOLDE PARA PIZZA	57
MOLDE SEMIESFÉRICO	359
MOLDES "FLEXIPAN"	372-379
MOLDES DE SILICONA	366-371
MOLDES PASTELERÍA	352-355, 358-359, 366-371, 372-379
MOLDES SILICONA 600 X 400	370-371
MOLINILLO ESPECIAS	262
MOLINILLO PIMIENTA	510
MOLINILLO SAL	510
MULTIMETAL	136-137
NEW YORK®	452-454
NÚMERO MESA	509
OLLA ALUMINIO	37
OLLA CON GRIFO	30
OLLA COOL • LINE	130, 133
OLLA ELÉCTRICA	461
OLLA HANDY	32
OLLA IDEA	135
OLLA INOX-PRO	26, 30
OLLA TOP LINE	22
PAELLERA ACERO ESMALTADO	50
PAELLERA ALUMINIO	45
PAELLERA INOX-PRO	26
PAELLERA PUJADAS 1921	143
PAELLERA TOP LINE	22

ARTÍCULO	PÁGINA
PAELLERA VALENCIANA	50
PAELLERO ESMALTADO GAS	51
PALA CHIPS	75
PALA FAST-FOOD	77
PALA PASTELES	77, 517
PALA PESCADO	61, 77
PALA PIZZA	58
PALA PRESENTACIÓN	294, 296
PANEL INFORMACIÓN	329
PAÑO SILICONA	125
PAPEL SILICONADO	58
PAPELERA SOBREMESA	512
PARRILLA PLANA CON ASAS ALUMINIO	141
PASAPURÉS	93
PELADOR PATATAS	147
PELADOR UNIVERSAL	147
PERFILES DIVISORIOS	159, 384
PINCEL	146, 345
PINCHANOTAS	511
PINCHO / BROCHETA	511
PINCHOS. SOPORTE PRESENTACIÓN. CUBIC	415
PINZA	71-75, 84, 145-146, 485-487, 491, 525
PINZA ANILLAS	486
PINZA BUFFET	72-73, 485-487
PINZA CHARCUTERÍA	487
PINZA PARA MARISCO	487
PINZA REPOSTERÍA	486
PINZA SERVICIO	485-487
PINZAS PARA EMPLATAR	71
PISTOLA REPOSTERIA	361
PIZARRAS	330-331
PIZARRAS PRESENTACIÓN	500-501
PLACA "RESERVADO"	509
PLACA ADAPTADORA ANGULAR	165
PLACA CALIENTE	284-285
PLACA ENFRIADORA	477
PLACA PROHIBIDO FUMAR	509
PLACAS INDUCCIÓN	449-451, 464-466
PLANCHA ELÉCTRICA	271
PLANTILLAS	391-392, 395, 397
PLATILLO CAMBIO	514
PLATO BOTELLA VINO / SOPORTE CUCHARA	529
PLATOS	291-292, 313, 317-319, 325
PLATOS COLORES	318
PORCIONADOR APRETABLE	335
PORTA BROCHETAS	511
PORTA CUBIERTOS	201, 205, 213, 323-324
PORTAMENÚS	514
PORTASALADOS / PORTASALSAS	510
PORTATARJETAS	514
POSTE SEPARACIÓN	328-329
POSTRES	516-517
PRENSA AJOS	114, 147
PRESENTADOR BOLS MELAMINA. CUBIC	419
PRESENTADOR CUBETAS GN	165, 304-305
PROCESADOR DE ALIMENTOS	242-246
PROCESADOR VERSÁTIL MANUAL	113
PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS	98-115
PROTECTOR ACRÍLICO ANTI-ALIENTO	457
PROTECTOR ANTI-ALIENTO	457
PUJADAS 1921. HIERRO DE FUNDICIÓN ULTRALIGERO INDUCCIÓN	142-143
QUEMADOR ELÉCTRICO	348
RACIONADOR DE HELADO	70, 85, 334-336

ARTÍCULO	PÁGINA
RALLADOR	88-89, 147
RASQUETA	77-78, 97, 346
REBANADORA DE FRUTAS Y VERDURAS	107
RECIPIENTE PARA SALSAS	289, 291, 309, 313, 314
RECOGEMIGAS	509
RECOGEVERDURAS	118
REDCO®	98-115
REJILLAS GN	56
REJILLAS PASTELERÍA	56, 351
RELOJ DE COCINA DIGITAL	121
REMO	97
RETERMALIZADOR	434-435, 436-437, 438-441
RETERMALIZADOR RETRO	436-437
RETERMALIZADORES / CALENTADORES ALIMENTOS	434-435, 436-437, 438-442
RODILLO	344-345
RULETA CORTAPIZZAS	77
RUSTIDERA	53, 140-141, 136
SACACORCHOS	529
SACACORCHOS DE PARED	529
SALAMANDRA	272
SALSERA	510, 516
SALSERA BORDE ONDULADO	508
SARTÉN "LIONESA"	49
SARTÉN ACERO INOXIDABLE	47-48
SARTÉN ALUMINIO	44-46, 144
SARTÉN ALUMINIO FUNDICIÓN	139
SARTÉN BLACK SERIES	139, 141
SARTÉN CRÊPES	45, 49, 141
SARTÉN HONDA ESMALTADA CON ASAS	50
SARTÉN IDEA	135
SARTÉN MULTIMETAL	137
SARTÉN PARA BLINIS	46
SARTÉN PUJADAS 1921	143
SARTÉN VIOLET	45
SARTENES	40-49, 131, 132, 135, 137, 139, 143, 144
SARTENES COOL • LINE	132
SAUTEX ALUMINIO	38
SAUTEX HANDY	33
SAUTEX INOX-PRO	28
SEPARADOR PARA OLLA CON GRIFO	30
SERVILLETERO	513
SERVILLETERO. CUBIC	417
SIERRA DE COCINA	78, 97
SIGNATURE	192-197
SOLUCIONES DE DISPENSADO	544-547
SOPERA	477
SOPLETE COCINA	348
SOPORTE CUCURUCHO	336
SOPORTE MÁRMOL EXHIBICIÓN	297
SOPORTE MESA BANDEJA MARISCO	511
SOPORTE PARA BANDEJAS DE GRAN TAMAÑO	512
SOPORTE PARA BANDEJAS PORTACUBIERTOS GN	324
SOPORTE PARA CHINO O EMBUDO	91, 350
SOPORTE PARA CUBO CHAMPÁN	522-523
SOPORTE PARA MANGAS PASTELERAS	361
SOPORTE PARA NÚMEROS	509
SOPORTE PARA PINCHOS. CUBIC	415
SOPORTE PARA PIZZAS	58
SOPORTE PARA TABLAS DE CORTE	165
SOPORTE PRESENTACIÓN MADERA BLANCA	295
SOPORTE PRESENTACIÓN PIZARRA-MÁRMOL	297
SOPORTE TAPAS GN	165
SPOODLE®	63-66, 84
SPOODLE® NYLON	66
STONE	292
SUPER PAN 3®	161-163
SUPER PAN® SUPER SHAPES	382-384
TABLA DE CORTE	116-118
TABLA DE CORTE VIOLET	118
TAPA BATERIA	22, 27, 33, 38
TAPA GN	162, 164, 169, 171-173, 174
TAPA INOX PARA PLATOS	515
TAPA INOX-PRO	27
TAPA PARA BOL DOBLE PARED	472
TAPA PARA CESTA	187
TAPA PLATOS	515
TAPA PLATOS PLÁSTICO	515
TAPA POLINORM®	164, 169, 171, 172, 174
TAPA TAZA DESAYUNO	325
TAPA VIOLET	34
TAPAS GN TRANSPARENTES	298
TAPETE DE SILICONA	58
TAPÓN CHAMPÁN	528
TAPÓN UNIVERSAL	528
TAZA	320
TENEDOR	67, 97, 145
TENEDOR	478-483
TERMO CON DOSIFICADOR	539
TERMÓMETRO	121-123
TERRACOTA	289-291
TETERA	532, 535-536, 537
TETERA CON FINLTRO	537
TOP LINE	20-23
TOSTADORA	265-268
TRÍPODE PAELLERO	51
T-VERSION	178-191
UTENSILIOS DE SERVICIO	478-483
UTENSILIOS MANGO MADERA	78
VAPORERA COOL • LINE	131
VAPORERA INOX-PRO	30
VASO	317, 326
VERSATIL MACHINE	109
VIOLET COLLECTION	34-35, 79-87
VITRINAS PRESENTACIÓN	426-428
WOK ACERO	49
WOK BLACK SERIES	139
WOK INOX	48
WOK MULTIMETAL	137
WOK PUJADAS 1921	143

ARTÍCULO	PÁGINA
ADAPTOR BAR	159, 384
ADJUSTABLE DISH CADDY	216
AIR POT	539
ALLERGEN-FREE	34-35, 79-87
ALU-PRO	36-38
ANGLED ADAPTOR PLATE	165
ANTIMICROBIAL	62
ANTI-SKID MAT TRAY ACCESSORIES	530
APARTAMENTO	144
APPLE CORER	114-115, 147
ASHTRAY	321, 512
BAIN MARIE	28, 276, 442, 444-445
BAKERY DISPLAY CASES	426-428
BAR KEEP	531
BAR KEEP®	531
BAR MATS	526
BARRIER	328-329
BASE FOR BURNER	51
BASKET, BREAD	401
BASKET, WIRE	400
BILL HOLDER	514
BILL SPIKE	511
BIRD NEST MOULD	68
BLACK SERIES	139-141
BLACK STEEL SPANISH PAELLA PAN	50
BLACKBOARDS	330-331
BLENDERS	250-259
BOILER	340-341
BOTTLE COASTER/SPOON REST	529
BOTTLE OPENER	147
BOWL	84, 290-292, 306-307, 309, 312, 313, 325, 470-472
BOWLS, ANGLED BEEHIVE	472
BOWLS, COVERS FOR DOUBLE WALL ROUND	472
BOWLS, DOUBLE WALL INSULATED SERVING	84, 470-472
BPA FREE GASTRONORM PAN	170-171
BREAD DISPENSER	492
BREATH GUARDS, MOBILE	457
BREATH GUARDS, MOBILE ACRYLIC	457
BRUSH	97
BRUSH	146, 345
BUCKET WITH BASE	520
BUCKET-HOLDER STAND	522-523
BUFFET CUBIC. BUFFET TROLLEY	402-425
BUFFET CUBIC. CUBES & SHELVES	418
BUFFET CUBIC. DISPLAY CASE	420-422
BUFFET FUEL	458
BUFFET STATION	463
BUFFET STATION, CONTOURED	462
BUFFET STATION, INDUCTION	462
BUFFET WINE COOLER. CUBIC	402-425
BUTTER SPREADER	77, 78
CAKE DIVIDER	346
CAKE MOULD	352, 359, 369
CAKE SERVER	77, 517
CAKE STAND	349, 517
CAN OPENER	113
CARAMEL CREAM MOULD	354, 359, 369
CARAMELIZER	348
CARD HOLDER	514
CARRY-SKEWERS	511
CASSEROLE	140
CASSEROLE BLACK SERIES	140
CASSEROLE PUJADAS 1921	143
CAST IRON MINIATURE	506-507

ARTÍCULO	PÁGINA
CAYENNE®	438-442
CAYENNE® WARMERS & RETHERMALIZERS	434-435, 436-437, 438-442
CEREAL DISPENSER	461
CHAFERS	446-448, 452-453, 455-456
CHAFERS ACCESSORIES	447, 448, 457-458
CHAFERS, ECONOMY	456
CHAFERS, INTRIGUE®	446-448
CHAFERS, NEW YORK®	452-454
CHALKMARKERS	331
CHAMPAGNE BUCKET	520-523
CHAMPAGNE STOPPER	528
CHECK MINDER	96
CHEESE CUTTER	112
CHINESE COLANDER	91
CHIP BAGGER	75
CHOCOLATE FOUNTAIN	276
CLEAR GN LIDS	298
CLEARING TROLLEY	202, 205
CLIP TAGS	178, 184-185, 189-190
COCKTAIL SERVICE	524-525
COCKTAIL SPOON	525
COCKTAIL STRAINER	525
COFFE MAKER	537
COFFE POT	532-536
COLANDER	90-92
COLANDER	92
COLORED COOKWARE	132-133
COMPLETE KITS OF SHELVING	225-231
CONDIMENT HOLDER	527
CONFECTIONERY FUNNEL	350
CONICAL SAUCEPAN	23, 28, 33, 38, 137, 340
CONTEMPORARY PANS, MIRAMAR®	396-397
COOL • LINE	130-133
COOLING PLATE	477
CORKSCREW	529
CORNET STAND	336
COUNTER-TOP DISPENSER	201, 213, 323
COUNTERTOP MIXERS	244-245
COUSCUS SET	29
COVERS, PLASTIC PLATE	515
COVERS, PLATE	515
CREAMER	532-536
CREAMER, COVERED	532-533
CRÊPE MAKER	276
CUBE CUTTER	112
CUCUMBER SLICER	105
CUP	320
CUP RACKS	186
CUTLERY BIN	324
CUTLERY DISPENSER FOR SERVING TROLLEY	205
CUTTING BOARD	116-118
CUTTING BOARD TABLE	118
CUTTING BOARD VIOLET	118
DECORATIVE PANS, MIRAMAR®	393-395
DESERT SERVICE	516-517
DESSERT COVER	348
DICER & SLICER	103-104
DISHES	291-292, 313, 317-319, 325
DISHES, COLORED	318
DISPENSERS	214, 351, 414, 417, 454, 461, 492, 544-547
DISPENSING SOLUTIONS	544-547
DISPLAY CABINET	426-428
DISPLAY COOKWARE	388-392

ARTÍCULO	PÁGINA
DISPLAY SLATES	500-501
DISPLAY STANDS	429
DISPLAY TRAY	298
DISPLAYER MELAMINE BOWLS. CUBIC	419
DISPOSABLE COVER	214
DOUBLE COUNTER-TOP CUTLERY DISPENSER GN	324
DOUBLE CUTTER	344, 356
DOUBLE FAST-FOOD TRAY TROLLEY	212
DOUBLE WALL INSULATED COOLER	522
DREGDERS	95
DRINK MIXERS	260
DROP-IN	435, 451, 452-453, 465
EGG RING	96
EGG SLICER	114
ELECTRIC HEATING UNIT FOR CHAFING DISH	458
ELECTRIC SLICING MACHINE	242
ELEGANCE	293
ELEGANT REFLECTIONS®	475
ENAMELLED GAS BURNIER	51
ENAMELLED STEEL PAELLA PAN	50
FAST-FOOD TURNER	77
FISH SCALER	97
FISH TRAY	476
FISH TURNER	61, 77
FLAP IDENTIFICATION	177
FLAP-RACK®	176-191
FLARED SAUCE CUPS	508
FLATWARE BASKET	187
FLOUR BIN	92
FOIL CUTTER	528
FOOD-PROCESSORS	242-246
FORK	67, 97, 145
FORK	478-483
FRENCH FRY CUTTER	105
FRENCH STYLE SAUCEPAN	23, 27
FRUIT & VEGETABLE SLICER	107
FRY PAN "LYONNAISE"	49
FRY PAN ALUMINIUM	44-46, 144
FRY PAN BLACK SERIES	139, 141
FRY PAN BLINIS	46
FRY PAN CAST ALUMINIUM	139
FRY PAN COOL • LINE	132
FRY PAN CRÊPE	45, 49, 141
FRY PAN DEEP ENAMELLED WITH HANDLES	50
FRY PAN IDEA	135
FRY PAN MULTIMETAL	137
FRY PAN PUJADAS 1921	143
FRY PAN ST/STEEL	47-48
FRY PAN VIOLET	45
FRY PANS	40-49, 131, 132, 135, 137, 139, 143, 144
FRYER	263-264
FUNNEL	95, 350
GARLIC PRESS	114, 147
GASTRONORM CONTAINERS (MELAMINE)	299-303
GASTRONORM CONTAINERS (POLYCARBONATE)	168-169
GASTRONORM CONTAINERS (POLYPROPYLENE)	172-173
GASTRONORM FOR DEFROST TROLLEY	211
GASTRONORM SANDWICH BOTTOM	167
GASTRONORM ST/STEEL	158-164, 167
GASTRONORM STAND	304-305
GASTRONORM VIOLET	174
GLASS	317, 326
GLOVES	124-125
GN BAMBOO BOX	399

ARTÍCULO	PÁGINA
GN TRANSPORT TROLLEY	207-211
GRANITE-SLATE DISPLAYER	297
GRATER	88-89, 147
GRAVY BOAT	510, 516
GRID FOR STOCK POT WITH TAP	30
GRID GN	56
GRID PASTRY	56, 351
GRIGGLE	271
GRILL	139, 141
GRILL	269-271
GRINDER (ELECTRIC)	262
HANDY	32-33
HEART RING MOULD	358
HEATING PLATE	284-285
HEMISPHERICALD MOULD	359
HEXAGON MOULD	358
HOOK	93
HOT CUPBOARD	279-280
HOT TRAY WARMER	281
HOT-PLATE WITH HANDLES	141
ICE BUCKET	521
ICE CADDY	217
ICE CREAM CONTAINERS	337
ICE CREAM CUP	336, 516
ICE CREAM SCOOP	70, 85, 334-336
ICE-CREAM CHURN	238-241
ICE-CREAM PARLOUR	238-241, 334-337
IDEA COOKWARE	134-135
INDUCTION HOBS	449-451, 464-466
INFORMATION SIGN	329
INOX-PRO	24-30
INSTITUTIONS	322-326
INSULATED COFFE POT	539
ISOTHERMAL TRAY	325
JIGGER	525
JUICE DISPENSER	454, 461
JUICE DISPENSER. CUBIC	414
JUICE EXTRACTORS	261
KITCHEN BOW SAW	78, 97
KITCHEN BOWL	341
KITCHEN TIMER ALARM	121
KITS. CUBIC	410-413
KNIFE	479, 481, 483
KNIFE SHARPENER	261
KNIVE / WHEEL (SPARE PART)	113
LADLE	60, 84, 145-146, 321, 478-483
LAMP	282-284
LARGE TRAY HOLDER	512
LEMON SQUEEZER	525
LID FOR BREAKFAST CUP	325
LID FOR COOKWARE	22, 27, 33, 38
LID GN	162, 164, 169, 171-173, 174
LID INOX-PRO	27
LID RACKS	187
LID VIOLET	34
LIDSAVER®	544-547
LOBSTER CRACKER	487
MANDOLINES	115
MANUAL FOOD PROCESSORS	98-115
MARBLE OBLONG DISPLAY PLATE	297
MATS	327
MEASURING CUPS	123
MEASURING JUG	123
MEAT BEATER	96

ITEM	PAGE
MEDITERRANEAN	317
MELAMINE FOR PRESENTATION	288-321
MELAMINE MINIATURES	315, 504
MELAMINE SLIM	299-300
MENU HOLDER	514
MICRO-WAVES	275
MILK DISPENSER	461
MINIATURE CAST ALUMINIUM	504
MIRAGE®	434-435, 449-451
MIRAGE® 3D INDUCTION	434-435
MIRAGE® INDUCTION WARMER	449-451, 465
MIRAMAR®	386-397
MIRAMAR® CONTEMPORARY PANS	396-397
MIRAMAR® DECORATIVE PANS	393-395
MIRAMAR® DISPLAY COOKWARE	388-392
MIRAMAR® TEMPLATES	391-392, 395, 397
MIXING PADDLE	97
MOULDS "FLEXIPAN"	372-379
MULTIMETAL	136-137
NAPKIN HOLDER	513
NAPKIN HOLDER. CUBIC	417
NATURAL BAMBOO & WOOD	490-491
NEW YORK®	452-454
NON SLIP SERVING TRAY	511, 530-531
NON-SMOKING SING	509
NON-STICK SILICONE MAT	58
NUMBER CARD HOLDER	509
NUT CRACKER	487
NYLON SPOODLE®	66
OIL POURER	96
ONION CUTTER	107
OVAL MOULD	354, 358
OVAL SERVING DISH	311-312, 476
OVAL SERVING TRAY	474-475
OVEN MITT	124-125
OVENS	274
OYSTER OPENER	112
PAELLA PAN ALUMINIUM	45
PAELLA PAN INOX-PRO ST/STEEL	26
PAELLA PAN PUJADAS 1921	143
PAELLA PAN TOP LINE	22
PAN BAND	166
PASTA COLANDER	30
PASTA COOKER	272
PASTRY BAGS	361
PASTRY MOULDS	352-355, 358-359, 366-371, 372-379
PASTRY TORCH	348
PELLER	147
PEPPER MILL	510
PERFORATED BOTTOMS GASTRONORM	160, 163, 169, 173, 211
PIZZA MOULD	57
PIZZA PAN	57
PIZZA PAN RACK	58
PIZZA PEEL	58
PIZZA WHEEL	77
PLACE MATS	498-499
PLASTIC CHAMPAGNE BUCKET	522
PLATING TONGS	71
POLINORM® LID	164, 169, 171, 172, 174
POLYCARBONATE TUBE	365
POLYPROPYLENE BASKETS	492-497
PORTION CONTROL DISPENSER	351
POTATO PEELER	147
POT-GRABBER	125

ITEM	PAGE
PRESS CUM ICING	361
PUJADAS 1921. ULTRALIGHT WEIGHT CAST IRON INDUCTION	142-143
PVC RIBBON	358
RACK (BIG TRAYS)	190
RACK (CLOSED SYSTEM)	184-185
RACK (DISHES)	188-190, 196
RACK (FLATWARE)	187, 196
RACK (ISOTHERMAL TRAYS)	190
RACK (OPENED SYSTEM)	180-184
RACK (UNIVERSAL)	187, 196
RAMEKIN	289, 291, 309, 313, 314
RECTANGLE FOR BAKING SHEETS	55
REDCO®	98-115
RETHERMALIZER RETRO	436-437
RETHERMALIZERS	434-435, 436-437, 438-441
RICE COOKER	272
RING	357
RING STOP DROP	528
ROAST PAN	53, 140-141, 136
ROLLING PIN	344-345
SALAD BOWL	477
SALAD CUTTER	106
SALAMANDER	272
SALT MILL	510
SANITARY GEL LUBRICANT	115
SAUCE PAN ALUMINIUM	38
SAUCE PAN APARTAMENTO	144
SAUCE PAN COOL • LINE	131, 133
SAUCE PAN HANDY	33
SAUCE PAN IDEA	135
SAUCE PAN INOX-PRO ST/STEEL	27-28
SAUCE POT ALUMINIUM	37
SAUCE POT APARTAMENTO	144
SAUCE POT COOL • LINE	130-131, 133
SAUCE POT HANDY	32
SAUCE POT IDEA	135
SAUCE POT ST/STEEL INOX-PRO	26
SAUCE POT TOP LINE	22
SAUCE POT VIOLET	34
SAUCEPAN VIOLET	34
SAUTÉ PAN ALUMINIUM	38
SAUTÉ PAN HANDY	33
SAUTÉ PAN INOX-PRO	28
SCALE	120-121
SCOOP	341
SCRAPER	77-78, 97, 346
SERVER	538-542
SERVER VIOLET	258
SERVER, POLICARBONATE	542
SERVING PADDLE	294, 296
SERVING TOOLS	478-483
SERVING TRAY	475
SERVING TRAY. CUBIC	416
SHAKER	524-525
SHELVING	218-235
SHERBET BOWL	516
SIEVES	349
SIGNATURE	192-197
SILICONE MOULDS	366-371
SILICONE MOULDS 600 X 400	370-371
SILICONIZED BAKING PAPERS	58
SKEVER	511
SKEWER SERVING SUPPORT. CUBIC	415
SKEWER SUPPORT. CUBIC	415

ITEM	PAGE
SKIMMER	61, 68, 145-146, 478-482
SNACK BOWL SET	510
SOUP KETTLE	461
SOUP TOUREEN	477
SPATULA	61, 76-78, 85, 145-146, 343, 480, 482
SPOODLE®	63-66, 84
SPOON	67, 69-70, 85, 145-146, 321, 343, 478-483
SPOONS	69, 85
SQUEEZE DISHER	335
SQUEEZER	109, 261
SQUEZZE DISPENSER	94-95
ST/STEEL MINIATURES	502-503
ST/STEEL SCOOP WASHER	337
ST/STEEL SELF-SERVICE TRAY	323-324
STAINLESS STEEL PLATE COVERS	515
STAND FOR CHINESE COLANDER OR FUNN	91, 350
STAND FOR CUTTING BOARDS	165
STAND FOR GN CONTAINERS	165, 304-305
STAND FOR GN LIDS	165
STAND FOR SEA FOOD TRAY	511
STEAM POT COOL • LINE	131
STEAM POT INOX-PRO	30
STICK BLENDERS	248-249
STOCK POT ALUMINIUM	37
STOCK POT COOL • LINE	130, 133
STOCK POT HANDY	32
STOCK POT IDEA	135
STOCK POT INOX-PRO	26, 30
STOCK POT TOP LINE ST/STEEL	22
STOCK POT WITH TAP	30
STONE	292
SUGAR BOWL	533, 535
SUPER PAN 3®	161-163
SUPER PAN® SUPER SHAPES	382-384
SUPPORT FOR CUTLERY DISPENSER	201, 205, 213, 323-324
SUPPORT FOR PASTRY BAGS	361
TABLE CRUMBER	509
TABLE NUMBER	509
TABLE SING "RESERVED"	509
TABLE-TIDY	512
TEA INFUSION MESH	537
TEA POT	532, 535-536, 537
TEA POT WITH FILTER	537
TEA&SUGAR BAGS DISPENSER. CUBIC	417
TEAR MOULD	358
TEMPLATES	391-392, 395, 397
TERRACOTA	289-291
THERMOMETER	121-123
THREE LEVELS STAND. CUBIC	402-425
TOASTER	265-268
TOMATOES SLICER	111
TONG	71-75, 84, 145-146, 485-487, 491, 525
TONG WITH RINGS	486
TONG. BUTCHER'S	487
TONG. CAKE	486
TONG. UTILITY	72-73, 485-487
TONGS, SERVING	485-487
TOP LINE	20-23
TRAY	54-56, 312-313, 309-312, 323, 324, 474-475, 530-531
TRAY (FAST-FOOD)	323
TRAY (GASTRONORM)	54
TRAY (NON-STICK ALUMINIUM)	54-56
TRAY (PASTRY)	54-56, 290
TRAY (SEA FOOD)	510

ITEM	PAGE
TRAYS, ELEGANT REFLECTIONS®	475
TRAYS, FIBERGLASS	323, 530
TRIANGLE CAKE MOULD	359
TROLLEY (ALUMINIUM SERVING)	202
TROLLEY (DEFROST WITH RAIL)	211
TROLLEY (DISASSEMBLED SERVING TROLLEY)	204
TROLLEY (DISASSEMBLED WITH RAIL)	208-212
TROLLEY (GUERIDON)	200-201
TROLLEY (INOX SERVING)	203-205
TROLLEY (PLASTIC)	202, 215-216
TROLLEY (RAIL)	207-212, 214-215
TROLLEY (STACKABLE)	209-210
TROLLEY (SWINGING BEAM)	207
TROLLEY (WOODEN)	198-201
TROLLEY FOR DISHWASER RACKS	215
TROLLEY FOR HEAVY LOADS	214
TROLLEY WITH WORKING TOP	214
TUBE	362-365
TULIP SUNDAE	516
T-VERSION	178-191
UNIVERSAL STOPPER	528
VEGETABLE SCRAPER	118
VEGETABLE SIEVE	93
VERSATIL MACHINE	109
VERSATILE MANUAL PROCESSOR	113
VIOLET COLLECTION	34-35, 79-87
WAFFLES MAKER	277
WALL-MOUNTED COWKSCREW	529
WARMERS	432-433, 441-442, 444-445
WATER PITCHER	532, 540-541
WEDGER	108
WHISK	85, 146, 342
WHITE WOOD SERVING TRAY	295
WINE BUCKETS	520-523
WINE COMPLEMENTS	528
WINE COOLER	522
WIRE CONES	508
WIRE SKIMMER	68
WOK (ST/STEEL)	48
WOK BLAC SERIES	139
WOK MULTIMETAL	137
WOK PUJADAS 1921	143
WOK STEEL	49
WOOD HANDLE UTENSILS	78
WOODEN TABLE. CUBIC	417

ARTÍCULO	PÁGINA
AIGUISEUR ÉLECTRIQUE	261
ALU-PRO	36-38
ANTI ALLERGIQUE	34-35, 79-87
ANTIMICROBIEN	62
APARTAMENTO	144
APLATISSEUR	96
APPAREILS ET DE MAINTIEN EN TEMP.	432-433, 441-442, 444-445
APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS	98-115
ARAIGNÉE	68
ARDOISES PRÉSENTATION	500-501
ARMOIRE CHAUD	279-280
ASSIETTES	291-292, 313, 317-319, 325
ASSIETTES, COULEUR	318
BAC GASTRONORME SANS BPA	170-171
BACS DÉCORATIFS, MIRAMAR®	393-395
BACS GASTRONORMES CONTEMPORAINS, MIRAMAR®	396-397
BAIN-MARIE	28, 276, 442, 444-445
BALANCE	120-121
BAMBOU NATUREL & BOIS	490-491
BANDE À SILICONE	166
BAR KEEP®	531
BARRE INTERMÉDIAIRE	159, 384
BARRE PORTE-BONS	96
BASSINE	340-341
BASSINE PÂTISSIÈRE	341
BATTERIE À COULEURS	132-133
BATTERIE DE CUISINE / PRÉSENTATION	388-392
BATTERIE IDEA	134-135
BLACK SERIES	139-141
BLENDERS	250-259
BOIS BLANVC, PLATEAU	295
BOÎTE À CONDIMENT	527
BOL	84, 290-292, 306-307, 309, 312, 313, 325, 470-472
BOL À SORBET	516
BOL POUR SNACKS	510
BOLS DE SERVICE ISOTHERMES À DOUBLE PAROI	84, 470-472
BOLS NID D'ABEILLES À PAROI INCLINÉE	472
BOUCHON À CHAMPAGNE	528
BOUCHON UNIVERSEL	528
BOUTEILLE DE BAR	531
BROCHETTE	511
BROSSE	97
BRÛLER ÉMAILLÉ	51
BUFFET CUBIC. CHARIOT BUFFET	402-425
BUFFET CUBIC. CUBES ET TABLETTES	418
BUFFET CUBIC. MEUBLE PRÉSENTOIR	420-422
CAFETIÈRE	532-536
CANNETTE ISOLANTE	539
CARAMÉLISER	348
CASIERS À TASSES	186
CASSE-NOIX	487
CASSE-PATTES	487
CASSEROLE ALUMINIUM	38
CASSEROLE APARTAMENTO	144
CASSEROLE BOMBÉE	23, 28, 33, 38, 137, 340
CASSEROLE COOL • LINE	131, 133
CASSEROLE FORME FRANÇAISE	23, 27
CASSEROLE HANDY	33
CASSEROLE IDEA	135
CASSEROLE INOX-PRO	27-28
CASSEROLE VIOLET	34
CASSEROLES DOSEUR	123
CAYENNE®	438-442

ARTÍCULO	PÁGINA
CAYENNE® RÉCHAUDS ET APPAREILS DE REMISE EN TEMPÉRATURE	434-435, 436-437, 438-442
CENDRIER	321, 512
CENTRIFUGEUSES	261
CERCLE	357
CHAFERS	446-448, 452-453, 455-456
CHAFERS INTRIGUE	446-448
CHAFERS NEW YORK®	452-454
CHAFERS, ACCESSOIRES POUR	447, 448, 457-458
CHAFING DISH ECONOMIQUE	456
CHARIOT À CHARGES LOURDES	214
CHARIOT À DÉGIVRAGE	211
CHARIOT À GLAÇONS	217
CHARIOT À GLISSIÈRES	207-212, 214-215
CHARIOT À GLISSIÈRES, DÉMONTABLE	208-212
CHARIOT À GLISSIÈRES, EMBOÎTABLE	209-210
CHARIOT À PLASTIQUE	202, 215-216
CHARIOT AJUSTABLE	216
CHARIOT AVEC PLAN DE TREVALL	214
CHARIOT BASCULANTE	207
CHARIOT DE DÉBARASSAGE	202, 205
CHARIOT DE SERVICE DÉMONTABLE	204
CHARIOT DE SERVICE EN ALUMINIUM	202
CHARIOT DOUBLE POUR PLATEAUX FAST-FOOD	212
CHARIOT EN BOIS	198-201
CHARIOT GUERIDON	200-201
CHARIOT POUR PANIERS À VAISSELLE	215
CHARIOT TRANSPORT BAC GN	207-211
CHARIOTS DE SERVICE INOXYDABLE	203-205
CHINOIS À GAZE	91
CLIP D'IDENTIFICATION	178, 184-185, 189-190
COCKTAIL	524-525
COCOTTE	140
COCOTTE BLACK SERIES	140
COCOTTES FONTE ALUMINIUM	504
COLLECTIVITÉS	322-326
CÔNES MÉTALLIQUES	508
CONTENEUR POUR SERVIETTES	513
COOL • LINE	130-133
CORBEILLE PAIN	401
CORBEILLES POLYPROPYLÈNE	492-497
CORPS DE CHAUFFE POUR CHAFING DISH	458
COUPE À GLACE	336, 516
COUPE EN CUBES	112
COUPE EN FORME DE TULIPE	516
COUPE FRITES	105
COUPE FROMAGE	112
COUPE TOMATES	111
COUPE-CAPSULES	528
COUPE-CONCOMBRE	105
COUPE-OEUF	114
COUPE-ONIONS	107
COUPE-SALADE	106
COUP-FRUIT ET LÉGUMES	107
COUSCOUSSIER	29
COUTEAU	479, 481, 483
COUTEAU / ROULEAU (PIÈCE DE RECHNGE)	113
COUTEAU À BEURRE	77, 78
COUVER-ASSIETTES EN PLASTIQUE	515
COUVERCLE À DESSERT	348
COUVERCLE BATTERIE	22, 27, 33, 38
COUVERCLE GN	162, 164, 169, 171-173, 174
COUVERCLE INOX-PRO	27
COUVERCLE POLINORM®	164, 169, 171, 172, 174

ARTÍCULO	PÁGINA
COUVERCLE POUR COUPELLE DESSERT	325
COUVERCLE POUR PANIER	187
COUVERCLE VIOLET	34
COUVERCLES À ASSIETTE	515
COUVERCLES GN TRANSPARENTS	298
COUVERCLES POUR BOLS RONDS À DOUBLE PAROI	472
COUVRE-ASSIETTES INOX	515
CREMIÈRE	532-536
CRÊPIÈRE	276
CROCHET	93
CUILLÈRE	67, 69-70, 85, 145-146, 321, 343, 478-483
CUILLÈRE À COCKTAIL	525
CUILLÈRE À GLACE	70, 85, 334-336
CUILLÈRES À SERVIR	69, 85
CUISER À PÂTE	272
CUISEUR À RIZ	272
CUIT-PÂTES	30
CUIT-VAPEUR COOL • LINE	131
CUIT-VAPEUR INOX-PRO	30
DEMI-SPÉRIQUE	359
DESSETS	516-517
DESSOUS DE BOUTEILLE/PORTE-CUILLÈRE	529
DISTRIBUTER À JUS	454, 461
DISTRIBUTEUR À JUS. CUBIC	414
DISTRIBUTEUR À LAIT	461
DISTRIBUTEUR À PRESSION	94-95
DISTRIBUTEUR CONTRÔLE DE LA PARTIE	351
DISTRIBUTEUR DE CÉRÉALES	461
DISTRIBUTEUR DES SAQUETTES THÉ & SUCRE. CUBIC	417
DISTRIBUTEUR SERVIETTES. CUBIC	417
DISTRIBUTEURS	214, 351, 414, 417, 454, 461, 492, 544-547
DIVISEUR	108
DOSEUR À PRESSER	335
DOUILLE	362-365
ECAILEUR	97
ECUMOIRE	61, 68, 145-146, 478-482
EGOUTTOIRS POUR BACS GASTRONORME	160, 163, 169, 173, 211
ELEGANCE	293
ELEGANT REFLECTIONS®	475
ENCASTRÉE	435, 451, 452-453, 465
ENTONNOIR	95, 350
ENTONNOIR DOSEUR	350
EPINGLE PORTE-TICKETS	511
EPLUCHEUR	147
EPLUCHEUR UNIVERSEL	147
ETAGÈRES	218-235
FAITOUT ALUMINIUM	37
FAITOUT APARTAMENTO	144
FAITOUT COOL • LINE	130-131, 133
FAITOUT HANDY	32
FAITOUT IDEA	135
FAITOUT INOX-PRO	26
FAITOUT PUJADAS 1921	143
FAITOUT TOP LINE	22
FAITOUT VIOLET	34
FLAP IDENTIFICATION	177
FLAP-RACK®	176-191
FONTAIN À CHOCOLAT	276
FOUET	85, 146, 342
FOUR À MICRO-ONDES	275
FOURCHETTE	67, 97, 145
FOURCHETTE	478-483
FOURS	274
FRITEUSE	263-264

ARTÍCULO	PÁGINA
FUEL POR CHAFING DISH	458
GABARITS	391-392, 395, 397
GANT À FOUR	124-125
GANTS	124-125
GARTRONORME POUR CHARIOT DÉGIVRAGE	211
GASTRONORM INOXYDABLE	158-164, 167
GASTRONORME (MELAMINE)	299-303
GASTRONORME (POLYCARBONATE)	168-169
GASTRONORME (POLYPROPYLÈNE)	172-173
GASTRONORME AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR	167
GASTRONORME VIOLET	174
GAUFFRIERS	277
GEL LUBRIFIANT SANITAIRE	115
GLACES	238-241, 334-337
GOUTTIÈRE	359
GRILL	139, 141
GRILL	269-271
GRILL PLAT AVEC POIGNÉES	141
GRILLE GN	56
GRILLE PÂTISSERIE	56, 351
GRILLE POUR MARMITE AVEC ROBINET	30
HANDY	32-33
HOUSSE JETABLES	214
HUCHE À PAIN	492
HUILIÈRE	96
INFUSER À THÉ	537
INOX-PRO	24-30
KITS PREPARÉS DE ÉTEGÉRE	225-231
KITS. CUBIC	410-413
LAMPE CHAUFFANTE	282-284
LIDSAVER®	544-547
LOUCHE	60, 84, 145-146, 321, 478-483
MANDOLINES	115
MARMITE ALUMINIUM	37
MARMITE BUFFET	461
MARMITE COOL • LINE	130, 133
MARMITE INOX-PRO	26, 30
MARMITE TOP LINE	22
MARMITE TRAITEUR AVEC ROBINET	30
MARMITE TRAITEUR HANDY	32
MARMITE TRAITEUR IDEA	135
MARMITES DE REMISE EN TEMPÉRATURE	434-435, 436-437, 438-441
MARMITES DE REMISE EN TEMPÉRATURE RÉTRO	436-437
MARQUEURS	331
MEDITERRANEAN	317
MELAMINE POUR PRÉSENTATION	288-321
MÉLAMINE SLIM	299-300
MÉLANGEURS DE COMPTOIR	244-245
MESURE À COCKTAIL	525
MINIATURE FONTE ÉMAILLÉE	506-507
MINIATURES INOX	502-503
MINIATURES MÉLAMINE	315, 504
MINUTEUR DE CUISINE	121
MIRAGE®	434-435, 449-451
MIRAGE® 3D INDUCTION	434-435
MIRAGE® INDUCTION WARMER	449-451, 465
MIRAMAR®	386-397
MIRAMAR® BACS DÉCORATIFS	393-395
MIRAMAR® BACS GASTRONORMES CONTEMPORAINS	396-397
MIRAMAR® BATTERIE DE CUISINE / PRÉSENTATION	388-392
MIRAMAR® GABARITS	391-392, 395, 397
MIXEURS	248-249
MOULE À CAKE	352, 359, 369
MOULE À FLAN	354, 359, 369

ARTICLE	PAGE
MOULE À FLAN ÉVASSÉ	508
MOULE À NID	68
MOULE À OEUF	96
MOULE À PIZZA	57
MOULE COEUR	358
MOULE HEXAGONE	358
MOULE LARME	358
MOULE OVALE	354, 358
MOULES "FLEXIPAN"	372-379
MOULES À SILICONE 600 X 400	370-371
MOULES DE SILICONE	366-371
MOULES PÂTISSERIE	352-355, 358-359, 366-371, 372-379
MOULIN À ÉPICES	262
MOULIN À LÉGUMES	93
MOULINS À POIVRE	510
MOULINS À SEL	510
MULTIMETAL	136-137
NEW YORK®	452-454
NUMÉRO DE TABLE	509
OICHET À EAU	532, 540-541
OUVRE BOUTEILLES	147
OUVRE HUÎTRES	112
OUVRE-BOÎTES	113
PALETTE	61, 76-78, 85, 145-146, 343, 480, 482
PALETTE À FISH	61, 77
PALETTE FAST-FOOD	77
PANIER FERMÉES	180-184
PANIER OUVERTS	184-185
PANIER POUR ASSITTES	188-190, 196
PANIER POUR COUVERTS	187, 196
PANIER POUR PLATEAUX	190
PANIER POUR PLATEAUX ISOTHERMES	190
PANIER UNIVERSEL	187, 196
PANIER, METALIQUE	400
PANNEAU INFORMATION	329
PAPIER SILICONE	58
PARE-HALEINE MOBILES	457
PARE-HALEINE MOBILES EN ACRYLIQUE	457
PASSOIRE À COCKTAIL	525
PASSOIRE À POIGNÉES	92
PASSOIRE À QUEUE	90-92
PELLE À ENFOURNER	58
PELLE À FARINE	341
PELLE À FRITES	75
PELLE À GÂTEAU	77, 517
PELLE À LEGUMES	118
PELLE PRÉSENTATION	294, 296
PETIT PANIER POUR LES COUVERTS	187
PICHET	538-542
PICHET POLYCARBONATE	542
PICHET VIOLET	258
PIED POUR BRÛLEUR	51
PINCE	71-75, 84, 145-146, 485-487, 491, 525
PINCE À ANNEAUX	486
PINCE À GÂTEAU	486
PINCE À VIANDE	487
PINCE BUFFET	72-73, 485-487
PINCE DE SERVICE	485-487
PINCEAU	146, 345
PINCES POUR PRÉSENTATION	71
PIQUES SUPPORT PRÉSENTATION. CUBIC	415
PISTOLET POUR PÂTISSERIE	361
PLANCHE À DÉCOUPER	116-118
PLANCHE À DÉCOUPER VIOLET	118

ARTICLE	PAGE
PLAQUE "DÉFENSE DE FUMER"	509
PLAQUE "RESERVÉ"	509
PLAQUE À PÂTISSERIE	54-56, 290
PLAQUE À PIZZA	57
PLAQUE À RÔTIR	53, 140-141, 136
PLAQUE ALUMINIUM ANTI-ADHESIF	54-56
PLAQUE CHAUFFANTE	284-285
PLAQUE ÉLECTRIQUE	271
PLAQUE GASTRONORME	54
PLAQUE INTERMÉDIAIRE INCLINÉE	165
PLAQUE RÉFRIGÉRANTE	477
PLAQUES INDUCTION	449-451, 464-466
PLAT À PAELLA ACIER ÉMAILLÉ	50
PLAT À PAELLA ALUMINIUM	45
PLAT À PAELLA EN TÔLE ACIER	50
PLAT À PAELLA INOX-PRO	26
PLAT À PAELLA PUJADAS 1921	143
PLAT À PAELLA TOP LINE	22
PLAT À POISSON	476
PLAT OVALE	311-312, 476
PLATEAU	54-56, 312-313, 309-312, 323, 324, 474-475, 530-531
PLATEAU	475
PLATEAU À FRUITS DE MER	510
PLATEAU DE SERVICE ANTI-DÉRRAPANT	511, 530-531
PLATEAU FAST-FOOD	323
PLATEAU FORME OVALE	474-475
PLATEAU ISHOTHERMIC	325
PLATEAU MARBRES NOIR	297
PLATEAU PRÉSENTATION	298
PLATEAU PRÉSENTATION. CUBIC	416
PLATEAU SELF-SERVICE ACIER INOX	323-324
PLATEAUX EN FIBRE DE VERRE	323, 530
PLATEAUX, ELEGANT REFLECTIONS®	475
POCHES PÂTISSIÈRES	361
POÊLE "LYONNAISE"	49
POÊLE À BLINIS	46
POÊLE À CRÊPES	45, 49, 141
POÊLE ACIER INOXYDABLE	47-48
POÊLE ALUMINIUM	44-46, 144
POÊLE ALUMINIUM FONTÉ	139
POÊLE BLACK SERIES	139, 141
POÊLE COOL • LINE	132
POÊLE HAUTE AVEC ANSES	50
POÊLE IDEA	135
POÊLE MULTIMETAL	137
POÊLE PUJADAS 1921	143
POÊLE VIOLET	45
POÊLES	40-49, 131, 132, 135, 137, 139, 143, 144
POLUCARBONATE DOUILLE	365
PORTE-ADDITION	514
PORTE-BROCHETTES	511
PORTE-CARTES	514
PORTE-MENU	514
POT À CRÈME FERMÉ	532-533
POT À INFUSIONS	537
POT MESUREUR	123
POTEAU	328-329
PRÉSENTOIR	429
PRÉSENTOIR 3 NIVEAUX. CUBIC	402-425
PRÉSENTOIR BACS GASTRONORME	304-305
PRÉSENTOIR BOLS MÉLAMINE. CUBIC	419
PRÉSENTOIR DE TARTES	349, 517
PRÉSENTOIR GN BAMBOU	399
PRÉSENTOIR GRANITE-ARDOISE	297

ARTICLE	PAGE
PRESS FRUITS	109, 261
PRESSE CITRON	525
PRESSE-AIL	114, 147
PROCESSEUR VERSATILE ET MANUEL	113
PUJADAS 1921. FONTE ULTRALÉGER INDUCTION	142-143
RACLETTE	77-78, 97, 346
RAMASSE-COUVERTS	324
RAMASSE-COUVERTS POUR CHARIOT SERVICE	205
RAMASSE-MIETTES	509
RAMEQUIN	289, 291, 309, 313, 314
RÂPE	88-89, 147
RECEPTALBE À DÉCHETS	512
RÉCHAUD	281
RÉCIPIENT À GLACE	337
RECTANGLE POUR PLAQUES INOX	55
REDCO®	98-115
REFRAÎCHISSEUR	522
REFRAÎCHISSEUR BOUTEILLES. CUBIC	402-425
REFRAÎCHISSEUR ISOTHERME	522
RINCE-CUILLÈRES ACIER INOX	337
ROBOT MULTIFUNCTION	242-246
ROULEAU	344-345
ROULETTE À PÂTES	344, 356
ROULETTE À PIZZA	77
RUBAN PÂTISSIER	358
SALADIER	477
SALAMANDRE	272
SAUCIÈRE	510, 516
SAUPOUDREUSES	95
SAUTEUSE ALUMINIUM	38
SAUTEUSE HANDY	33
SAUTEUSE INOX-PRO	28
SCIE DE CUISINE	78, 97
SEAU À CHAMPAGNE	520-523
SEAU Á CHAMPAGNE EN PLASTIQUE	522
SEAU À CHAMPAGNE, COMPLEMENTS	528
SEAU À GLAÇONS	521
SEAU AVEC BASE	520
SEAUX À VIN	520-523
SÉPARATEUR DE PORTIONS	346
SETS DE TABLE	498-499
SHAKER	524-525
SHAKER ÉLECTRIQUE	260
SIGNATURE	192-197
SOLUTIONS DE DISTRIBUTION	544-547
SOUPIÈRE	477
SPATULE GÉANTE	97
SPOODLE®	63-66, 84
SPOODLE® NYLON	66
STATION POUR BUFFET À INDUCTION	462
STATIONS POUR BUFFET	463
STATIONS POUR BUFFET ARRONDIES	462
STONE	292
STOP GOUTTES	528
SUCRIER	533, 535
SUPER PAN 3®	161-163
SUPER PAN® SUPER SHAPES	382-384
SUPPORT À PIQUES. CUBIC	415
SUPPORT DE TABLE POU SEAUX	522-523
SUPPORT DOUBLE PORTE-COUVERTS GN	324
SUPPORT NUMÉRO	509
SUPPORT POUR BACS GN	201, 213, 323
SUPPORT POUR BACS GN	165, 304-305
SUPPORT POUR CORNETS	336

ARTICLE	PAGE
SUPPORT POUR COUVERCLES GN	165
SUPPORT POUR ENTONNOIR OU CHINOIS	91, 350
SUPPORT POUR GRANDS PLATEAUX	512
SUPPORT POUR PLANCHES À DÉCOUPER	165
SUPPORT POUR PLAQUES À PIZZA	58
SUPPORT POUR PLATEAU À FRUITS DE MER	511
SUPPORT POUR POCHES PÂTISSIER	361
SUPPORT RAMASSE-COUVERTS	201, 205, 213, 323-324
TABLE À DÉCOUPER	118
TABLE EN BOIS. CUBIC	417
TABLEAUX	330-331
TAMIS	349
TAMIS À FARINE	92
TAPIS	327
TAPIS ANTIDÉRAPANT	530
TAPIS DE BAR	526
TASSE	320
TERRACOTA	289-291
THÉIÈRE	532, 535-536, 537
THÉIÈRE AVEC FILTRE	537
THERMOMÈTRE	121-123
TIRE-BOUCHONS	529
TIRE-BOUCHONS MUR	529
TOASTEUR	265-268
TOILE DE CUISSON	58
TOP LINE	20-23
TORCHE À CARAMÉLISER	348
TORCHON EN SILICONE	125
TRANCHES ET CUBES	103-104
TRANCHEUR ELÈCTRIQUE	242
TURBINE À GLACE	238-241
T-VERSION	178-191
USTENSILES MANCHE EN BOIS	78
USTENSILS DE SERVICE	478-483
VERRE	317, 326
VERSATIL MACHINE	109
VERSEUSE À POMPE	539
VIDE / COUPE POMMES	114-115, 147
VIOLET COLLECTION	34-35, 79-87
VITRINES À PÂSTISSERIES	426-428
VITRINES PRÉSENTATION	426-428
WOK ACIER	49
WOK BLACK SERIES	139
WOK INOX	48
WOK MULTIMETAL	137
WOK PUJADAS 1921	143

ARTIKEL	SEITE
ABRÄUMWAGEN	202, 205
ABSPERRUNG	328-329
ADAPTERSCHIENE	159, 384
ALUMINIUMGUSSPFANNE	139
ALUMINIUMSAUTEUSE	38
ALUMINIUMTOPF	38
ALU-PRO	36-38
ANGEWINKELTE BIENENSTOCK-SCHÜSSELN	472
ANTI ALLERGIE	34-35, 79-87
ANTIHAFTBESCHICHTETES ALUMINIUMBLECH	54-56
ANTIMIKROBIOTIKUM	62
ANTITROPFRING	528
ANZEIGETAFELN	500-501
APARTAMENT	144
APFELAUSSTECHER	114-115, 147
ARBEITSFLÄCHEN-MIXER	244-245
ASCHENBECHER	321, 512
AUSFSTRICHMESSER	77, 78
AUSGABELÖSUNGEN	544-547
AUSLAGEVETRINE	426-428
AUSSTECHFORMEN	344, 356
AUSSTELLER GASTRONORM	304-305
AUSTERÖFFNER	112
BACKWARENVITRINEN	426-428
BAR KEEP®	531
BARFLASCHE	531
BARMATTEN	526
BEHÄLTER FÜR SERVICEWAGEN	205
BESTECKKASTEN	324
BESTECKKASTEN	201, 205, 213, 323-324
BESTECKKÖRBCHEN	187
BESTECKSPÜLKORB	187, 196
BLACK SERIES	139-141
BLINISPFANNE	46
BRÄTER	53, 140-141, 136
BRATPFANNE COOL • LINE	132
BRATPFANNE VIOLET	45
BRENNSTOFF FÜR CHAFING DISH	458
BROTKORB	401
BROTKÖRBE	492
BUFFET CUBIC. BUFFETWAGEN	402-425
BUFFET CUBIC. KÜBEL UND REGALE	418
BUFFET CUBIC. VITRINE	420-422
BUFFETFLASCHENKÜHLER. CUBIC	402-425
BÜFFETSTATIONEN	463
BUFFETTISCHCHEN	417
BUFFETUTENSILIEN	478-483
BUFFETZANGE	72-73, 485-487
CAYENNE®	438-442
CAYENNE® SPEISENWÄRMER UND RETHERMALISIERER	434-435, 436-437, 438-442
CHAMPAGNERKÜHLER	528
COCKTAIL	524-525
COCKTAIL-LÖFFEL	525
COCKTAIL-SIEB	525
COOL • LINE	130-133
COUSCOUSTOPF	29
CREPE-EISEN	276
CREPEPFANNE	45, 49, 141
DAMPFGARER COOL • LINE	131
DAMPFGARER INOX-PRO	30
DECKEL FRÜHSTÜCKSTASSE	325
DECKEL FÜR DOPPELWANDIGE SCHÜSSEL	472
DECKEL FÜR KOCHGESCHIRR	22, 27, 33, 38

ARTIKEL	SEITE
DECKEL INOX-PRO	27
DECKEL POLINORM®	164, 169, 171, 172, 174
DECKEL VIOLET	34
DECKELGN	162, 164, 169, 171-173, 174
DEKORSCHALEN, MIRAMAR®	393-395
DESSERTHAUBE	348
DESSERTS	516-517
DIGITALE KÜCHENUHR	121
DOPPELTER FAST-FOOD TABLETT-TROLLEY	212
DOPPELWANDIG ISOLIERTE SERVIERSCHÜSSELN	84, 470-472
DOSIERUNGSTRICHTER	350
DOSSIERKASSEROLLEN	123
DRAHTGEFLECHT-GLASHALTER	508
DREIECKIGE FORM	359
DREIFUSSTÄNDER FÜR GASBRENNER	51
DRUCKDISPENSER	94-95
EDELSTAHL MINIATUREN	502-503
EDELSTAHL-TELLERHAUBEN	515
EIERSCHNEIDER	114
EIFORM	96
EIMER MIT FUSS	520
EINBAU	435, 451, 452-453, 465
EINSETZSCHABLONEN	391-392, 395, 397
EINSTELLBARER TELLERWAGEN	216
EINWEG-HÜLLEN AUS POLYÄTHYLEN	214
EISBECHER TULPENFORM	516
EISCREMEBECHER	336, 516
EISCREMESCHALEN	337
EISCREMEWAFFELSTÄNDER	336
EISDIELE	238-241, 334-337
EISKÜBEL	521
EISMASCHINE	238-241
EISPORTIONIERER	335
EISPORTIONIERER	70, 85, 334-336
EISSCHALE	516
EISWAGEN	217
ELEGANCE	293
ELEGANT REFLECTIONS®	475
ELEKTRISCHER AUFSCHINITTMASCHINE	242
ELEKTRISCHER BRENNER	348
ELEKTRISCHER GRILL	271
ELEKTRISCHER TOPF	461
ELEKTRISCHES ELEMENT FÜR CAHFING DISH	458
EMAILLIERTE GASPAELLAPFANNE	51
EMAILLIERTE PAELLAPFANNE AUS STAHL	50
FAST-FOOD- SCHAUFEL	77
FAST-FOOD-TABLETT	323
FISCHENTSCHUPPER	97
FISCHPLATTE	476
FISCHWENDER	61, 77
FLAP IDENTIFIKATION	177
FLAP-RACK®	176-191
FLASCHENÖFFNER	147
FLEISCHSTAMPFER	96
FOLIENSCHNEIDER	528
FORMEN "FLEXIPLAN"	372-379
FRANZÖSISCHER KOCHTOPF INOX-PRO	23, 27
FRITEUSE	263-264
FRITTENHEBER	75
FRITTIERSCHAUFEL	68
GABEL	67, 97, 145
GABEL	478-483
GASTRONORM BEHÄLTER OHNE BPA	170-171
GASTRONORM DIFFUSONSBODEN	167

ARTIKEL	SEITE
GASTRONORM MELAMIN	299-303
GASTRONORM POLYKARBONAT	168-169
GASTRONORM POLYPROPYLEN	172-173
GASTRONORM ROSTFREI	158-164, 167
GASTRONORM VIOLET	174
GASTRONORMTABLETT	54
GEBÄCKZANGE	486
GELOCHTE BÖDEN GASTRONORM	160, 163, 169, 173, 211
GEMÜSEHACKER	118
GEMÜSEHOBEL	115
GEMÜSESIEB	93
GETRÄNKEMIXER	260
GEWELLTE BÜFFETSTATIONEN	462
GEWINKELTE ADAPTERPLATTE	165
GEWÜRZKISTE	527
GEWÜRZMÜHLE	262
GEWÜRZSTÄNDER	95
GLAS	317, 326
GLASFASERTABLETTS	323, 530
GN BAMBUS BOX	399
GN TRANSPORTWAGEN	207-211
GRANIT-SCHIEFER PRÄSENTIERPLATTE	297
GRILL	269-271
GRILL	139, 141
GRILLKORB, SCHWARZER	400
GRILLPLATTE MIT GRIFFEN ALUMINIUM	141
GURKENSCHNEIDER	105
HAKEN	93
HALBKUGELFORM	359
HALTER FÜR BESTECKKASTEN GN	324
HALTER FÜR GN DECKEL	165
HALTER FÜR GROSSE PLATTEN	512
HALTER FÜR SCHNEIDEBRETTER	165
HALTER FÜR SPRITZBEUTEL	361
HANDY	32-33
HANDY KASSEROLLE	32
HANDY STIELKASSEROLLE	33
HANDY STIELKASSEROLLE	33
HANDY TOPF	32
HERDPLATTE	284-285
HERZFORM	358
IDEA KASSEROLLE	135
IDEA KOCHBEDARF	134-135
IDEA STIELKASSEROLLE	135
IDEA TOPF	135
INDIVIDUELLE PLATZMATTEN	498-499
INDUKTIONSBÜFFETSTATION	462
INDUKTIONSKOCHFELDER	449-451, 464-466
INDUSTRIELLER DOSENÖFFNER	113
INFORMATIONSTAFEL	329
INOX-PRO	24-30
ISOTHERMISCHER KÜHLER	522
ISOTHERMISCHES TABLETT	325
KAFFEEKANNE	532-536
KANNE	538-542
KANNE VIOLET	258
KARAFFE AUS POLYCARBONAT	542
KARTENHALTER	514
KÄSE DRAHTSCHNEIDER	112
KASSEROLLE	140
KASSEROLLE ALUMINIUM	37
KASSEROLLE APARTAMENTO	144
KASSEROLLE BLACK SERIES	140
KASSEROLLE COOL • LINE	130-131, 133

ARTIKEL	SEITE
KASSEROLLE COOL • LINE	131, 133
KASSEROLLE INOX-PRO	26
KASSEROLLE PUJADAS 1921	143
KASSEROLLE TOP LINE	22
KASSEROLLE VIOLET	34
KNOBLAUCHPRESSE	114, 147
KOCHGESCHIRR FARBIG	132-133
KOCHTOPF INOX-PRO	27-28
KOLLEKTIVITÄT	322-326
KOMPLETTE REGALSETS	225-231
KONISCHE, TIEFE PLATTE	341
KONISCHER KOCHTOPF	23, 28, 33, 38, 137, 340
KORKENZIEHER	529
KORKENZIEHER WANDMONTAGE	529
KREIDEMARKER	331
KRÜMMELCHAUFEL	509
KUCHENBACKFORM	352, 359, 369
KÜCHENBRENNER	348
KÜCHENMASCHINE	242-246
KÜCHENMASCHINE	109
KÜCHENSÄGE	78, 97
KÜHLPLATTE	477
LIDSAVER®	544-547
LÖFFEL	67, 69-70, 85, 145-146, 321, 343, 478-483
LÖFFEL	69, 85
LYONER PFANNE	49
MANUELLE KÜCHENMASCHINEN	98-115
MATTEN	327
MEDITERRANEAN	317
MEDIZINISCHES GLEITGEL	115
MEERESFRÜCHTEZANGE	487
MEHLSIEB	92
MELAMIN MINIATUREN	315, 504
MELAMIN PRÄSENTATION	288-321
MELAMIN PRÄSENTIERSCHALEN	419
MELMIN SLIM	299-300
MENÜHALTER	514
MESSBECHER	525
MESSBECHER	123
MESSER	479, 481, 483
MESSER/RAD (ERSATZTEIL)	113
MESSERSCHÄRFER	261
MIKROWELLE	275
MILCHDISPENSER	461
MILCHKÄNNCHEN	532-536
MILCHKÄNNCHEN MIT DECKEL	532-533
MINIATUREN GUSSEISEN	506-507
MINIS AUS ALUMINIOM GUSS	504
MIRAGE®	434-435, 449-451
MIRAGE® 3D INDUCTION	434-435
MIRAGE® INDUCTION WARMER	449-451, 465
MIRAMAR®	386-397
MIRAMAR® DEKORSCHALEN	393-395
MIRAMAR® EINSETZSCHABLONEN	391-392, 395, 397
MIRAMAR® MODERNE SCHALEN	396-397
MIRAMAR® PRÄSENTATIONS-KOCHGESCHIRR	388-392
MIXER	250-259
MOBILE ACRYL-ATEMSCHUTZPLATTEN	457
MOBILE ATEMSCHUTZPLATTEN	457
MODERNE SCHALEN, MIRAMAR®	396-397
MULTIFUNKTIONSREIBE	113
MULTIMETAL	136-137
NAMENSSCHILDER MIT CLIP	178, 184-185, 189-190
NATURBAMBUS & HOLZ	490-491

ARTIKEL	SEITE
NEW YORK®	452-454
NOTIZLEISTE	96
NUDELKOCHER	272
NUDELSIEB	30
NUSSKNACKER	487
NYLON-SPOODLE®	66
OBSTSCHNEIDER	107
ÖFEN	274
ÖKONOMISCHER CHAFING DISH	456
ÖLKANNE	96
OVALE FORM	354, 358
OVALE PLATTE	474-475
OVALE PLATTE	311-312, 476
PAELLAPFANNE ALUMINIUM	45
PAELLAPFANNE INOX-PRO	26
PAELLAPFANNE PUJADAS 1921	143
PAELLAPFANNE TOP LINE	22
PATISSERIEFORMEN	352-355, 358-359, 366-371, 372-379
PATISSERIE-PISTOLE	361
PATISSERIEROST	56, 351
PATISSERIETABLETT	54-56, 290
PFANNE ALUMINIUM	44-46, 144
PFANNE BLACK SERIES	139, 141
PFANNE EDELSTAHL	47-48
PFANNE IDEA	135
PFANNE MULTIMETAL	137
PFANNE PUCHADAS 1921	143
PFANNEN	40-49, 131, 132, 135, 137, 139, 143, 144
PFANNENWENDER	61, 76-78, 85, 145-146, 343, 480, 482
PFEFFERMÜHLE	510
PINSEL	97
PINSEL	146, 345
PIZZAFORM	57
PIZZAMESSER	77
PIZZAPLATTE	57
PIZZAROST	58
PIZZASCHAUFEL	58
PLASTIK-SEKTKÜHLER	522
PLATTE (MEERESFRÜCHTE)	510
POLYPROPYLEN KÖRBE	492-497
POMMES FRITES-SCHNEIDER	105
PORTIONIERER	341
PORTIONSKONTROLLSPENDER	351
PRÄSENTATIONS-KOCHGESCHIRR	388-392
PRÄSENTATIONSSCHALE	298
PRÄSENTATIONSSTÄNDER	429
PRÄSENTATIONSTABLETT. CUBIC	416
PRÄSENTIERHALTER FÜR SPIESSCHEN, VIERECKIG	415
PRÄZISIONSPINZETTE	71
PRESSE	109, 261
PUDDINGFORM	354, 359, 369
PUJADAS 1921. GUSSEISEN ULTRALEICHT INDUKTION	142-143
PVC-BAND FÜR MOUSSE	358
RAHMEN FÜR BACKBLECHE	55
RECHAUDS	446-448, 452-453, 455-456
RECHAUDS INTRIGUE™	446-448
RECHAUDS NEW YORK®	452-454
RECHAUD-ZUBEHÖR	447, 448, 457-458
RECHTECKIGE MARMOR-PRÄSENTATIONSPLATTE	297
REDCO®	98-115
REGALE	218-235
REIBE	88-89, 147
REISKOCHER	272
RETHERMALISIERER	434-435, 436-437, 438-441

ARTIKEL	SEITE
RETRO RETHERMALISIERER	436-437
RING	357
ROST GN	56
RÜHRBESEN	85, 146, 342
RÜHRQUIRL	97
RÜHRSCHÜSSEL	340-341
RUTSCHFESTE MATTE	530
SAFTDISPENSER	454, 461
SAFTPRESSE	261
SAFTSPENDER. CUBIC	414
SALAMANDER	272
SALATSCHNEIDER	106
SALATSCHÜSSEL	477
SALZMÜHLE	510
SAUCIERE GEWELLTER RAND	508
SAUTEUSE INOX-PRO	28
SCHABER	77-78, 97, 346
SCHALE	84, 290-292, 306-307, 309, 312, 313, 325, 470-472
SCHAUMLÖFFEL	61, 68, 145-146, 478-482
SCHILD "RAUCHEN VERBOTEN"	509
SCHILD "RESERVIERT"	509
SCHNEIDEBRETT	116-118
SCHNEIDEBRETT VIOLET	118
SCHNEIDETISCH	118
SCHOKOLADENBRUNNEN	276
SCHÖPFLÖFFEL	60, 84, 145-146, 321, 478-483
SCHUTZHANDSCHUHE	124-125
SECHSECKIGE FORM	358
SEKTKORKEN	528
SEKTKÜHLER	520-523
SELBSTBEDIENUNGSTABLETT EDELSTAHL	323-324
SEPARIERER FÜR TOPF MIT HAHN	30
SERVICETABLETT ANTIRUTSCHBERSCHICHTUNG	511, 530-531
SERVIERPLATTE	294, 296
SERVIERTABLETT	475
SERVIERWAGEN (ALUMINIUM)	202
SERVIERWAGEN (DEMONTIERBAR)	204
SERVIERWAGEN (INOX)	203-205
SERVIERZANGE	485-487
SERVIETTENHALTER	513
SERVIETTENSPENDER	417
SETS. CUBIC	410-413
SHAKER	524-525
SIEB	349
SIEB	90-92
SIEB	92
SIGNATURE	192-197
SILIKON-BAND	166
SILIKONFORMEN	366-371
SILIKONFORMEN 600 X 400	370-371
SILIKONPAPIER	58
SILIKONTUCH	125
SILIKONTUCH	58
SNACKSCHÄLCHEN	510
SOSSEN- UND SNACKHALTER	510, 516
SOSSENSCHALE	289, 291, 309, 313, 314
SPARSCHÄLER	147
SPEISENWÄRMER IM VERGLEICH	432-433, 441-442, 444-445
SPENDER	214, 351, 414, 417, 454, 461, 492, 544-547
SPIESS	511
SPIESSCHENHALTER, VIERECKIG	415
SPIESSHALTER	511
SPITZSIEB	91
SPOODLE®	63-66, 84

ARTIKEL	SEITE
SPRITZBEUTEL	361
SPÜLBECKEN FÜR PORTIONIERER	337
SPÜLKORB (GESCHLOSSENES SYSTEM)	184-185
SPÜLKORB (GROSSE TABLETTS)	190
SPÜLKORB (ISOTHERMISCHE TABLETTS)	190
SPÜLKORB (OFFENES SYSTEM)	180-184
SPÜLKORB (TELLER)	188-190, 196
SPÜLKORBDECKEL	187
STABMIXER	248-249
STAHLWOK	49
STÄNDER DREI EBENEN. CUBIC	402-425
STÄNDER FÜR GN BEHÄLTER	165, 304-305
STÄNDER FÜR MEERESFRÜCHTEPLATTE	511
STÄNDER FÜR SEKTKÜHLER	522-523
STÄNDER FÜR SPITZSIEB ODER TRICHTER	91, 350
STIELKASSEROLLE APARTAMENTO	144
STIELKASSEROLLE VIOLET	34
STONE	292
SUPER PAN 3®	161-163
SUPER PAN® SUPER SHAPES	382-384
SUPPENSCHÜSSEL	477
TABLETT	54-56, 312-313, 309-312, 323, 324, 474-475, 530-531
TABLETTS, ELEGANT REFLECTIONS®	475
TAFELN	330-331
TASSE	320
TASSENKÖRBE	186
TEE- UND ZUCKERBEUTELHALTER	417
TEEKANNE	537
TEEKANNE	532, 535-536, 537
TEEKANNE MIT FILTER	537
TEESIEB	537
TEIGROLLE	344-345
TELLER	291-292, 313, 317-319, 325
TELLER, FARBE	318
TELLERHAUBEN	515
TELLERHAUBEN, KUNSTSTOFF	515
TELLERWÄRMER	281
TERRACOTA	289-291
THERMOMETER	121-123
THERMOSKANNE	539
THERMOTSKANE MIT DOSIERER	539
TIEFE, EMALLIERTE PFANNE MIT GRIFFEN	50
TISCHABFALLEIMER	512
TISCHNUMMERHALTER	509
TISCHNUMMERN	509
TISCHWÜRFELSCHNEIDER UND - HOBEL	103-104
TOASTER	265-268
TOMATENSCHNEIDER	111
TOP LINE	20-23
TOPF ALUMINIUM	37
TOPF COOL • LINE	130, 133
TOPF INOX-PRO	26, 30
TOPF MIT HAHN	30
TOPF TOP LINE	22
TOPFHANDSCHUH	124-125
TORTENHEBER	77, 517
TORTENSCHNEIDER	346
TORTENSTÄNDER	349, 517
TRÄNENFORM	358
TRANSPARENTE GN PRÄSENTATIONDECKEL	298
TRANSPORTWAGE FÜR BESTECKBEHÄLTER	201, 213, 323
TRICHTER	95, 350
TROLLEY (GUERIDON)	200-201
TÜLLE	362-365

ARTIKEL	SEITE
TÜLLE POLYCARBONAT	365
T-VERSION	178-191
UNIVERSALSCHÄLER	147
UNIVERSALSPÜLKORB	187, 196
UNIVERSELLER KORKEN	528
UTENSILIEN MIT HOLZGRIFF	78
VALENZIANISCHE PAELLAPFANNE	50
VIOLET COLLECTION	34-35, 79-87
VOGELNESTFORM	68
WAAGE	120-121
WAFFELEISEN	277
WAGEN (AUFTAUEN)	211
WAGEN (EINSCHÜBE DEMONTIERBAR)	208-212
WAGEN (EINSCHÜBE)	207-212, 214-215
WAGEN (HOLZ)	198-201
WAGEN (KLAPPBAR)	207
WAGEN (KUNSTSTOFF)	202, 215-216
WAGEN (STAPELBAR)	209-210
WAGEN AUFTAUEN	211
WAGEN FÜR SCHWERE LASTEN	214
WAGEN FÜR SPÜLKORBE	215
WAGEN MIT ARBEITSFLÄCHE	214
WÄRMELAMPE	282-284
WARMHALTESCHRANK	279-280
WASSERBAD	28, 276, 442, 444-445
WASSERKRUG	532, 540-541
WECHSELGELSTELLERCHEN	514
WEDGER SCHNEIDER	108
WEIBE HOLZPRÄSENTATIONSTABLETT	295
WEINFLASCHEN-UNTERSETZER / LÖFFELABLAGE	529
WEINKÜHLER	520-523
WEINKÜHLER	522
WOK BLACK SERIES	139
WOK INOX	48
WOK MULTIMETAL	137
WOK PUJADAS 1921	143
WÜRFELSCHNEIDER	112
WURSTZANGE	487
ZANGE	71-75, 84, 145-146, 485-487, 491, 525
ZANGE MIT RINGEN	486
ZEREALIEN-DOPPELBEHÄLTER	461
ZETTELSPIESSER	511
ZITRONENPRESSE	525
ZUCKERDOSE	533, 535
ZWIEBELSCHNEIDER	107

ARTIGO	PÁGINA
ABRE-LATAS INDUSTRIAL	113
ABRIDOR GARRAFAS	147
AÇUCAREIRO	533, 535
AFIADOR DE FACAS	261
ALMOTOLIA	96
ALU-PRO	36-38
ANEL ANTI-GOTEJAMENTO	528
APANHADOR DE MIGALHAS	509
APARTAMENTO	144
APRESENTADOR CUBAS GN	165, 304-305
APRESENTADOR TIGELAS MELAMINA. CUBIC	419
AQUECEDOR DE PRATOS	281
ARANHA	68
ARDÓSIAS	330-331
ARDÓSIAS APRESENTAÇÃO	500-501
ARGOLA DE GUARDANAPO	513
ARGOLA DE GUARDANAPO. CUBIC	417
ARMÁRIO QUENTE	279-280
ARO	357
ASSADEIRA	53, 140-141, 136
ASSADOR GRILL	139, 141
BALANÇA	120-121
BALDE CHAMPANHE	520-523
BALDE COM BASE	520
BALDE DE GELO DE PLÁSTICO	522
BALDE GELO	521
BAMBU NATURAL & MADEIRA	490-491
BANDEJA	54-56, 312-313, 309-312, 323, 324, 474-475, 530-531
BANDEJA ALUMÍNIO ANTI-ADERENTE	54-56
BANDEJA EMPREGADO DE BAR	475
BANDEJA FAST-FOOD	323
BANDEJA GASTRONORM	54
BANDEJA ISOTÉRMICA	325
BANDEJA OVAL	474-475
BANDEJA PARA MARISCOS	510
BANDEJA PASTELARIA	54-56, 290
BANDEJA PORTA-TALHERES	324
BANDEJA SELF-SERVICE AÇO INOX	323-324
BANDEJAS. CUBIC	416
BANDOLINS	115
BANHO-MARIA	28, 276, 442, 444-445
BARRA DE NOTAS	96
BASE PIZA	57
BATEDEIRAS DE COPO	250-259
BATEDEIRAS PARA BATIDOS	260
BATEDOR	85, 146, 342
BATERIA IDEA	134-135
BLACK SERIES	139-141
BOLSAS REJEITÁVEIS POLIETILENO DISTRIBUIDOR	214
BOQUILHA	362-365
BOQUILHA POLICARBONATO	365
BRAÇOS TRITURADORES	248-249
BUFETE CUBIC. BALDES E ESTANTES	418
BUFETE CUBIC. CARRO BUFETE	402-425
BUFETE CUBIC. MÓVEL EXPOSITOR	420-422
CAÇAROLA ALUMÍNIO	37
CAÇAROLA APARTAMENTO	144
CAÇAROLA COOL • LINE	130-131, 133
CAÇAROLA HANDY	32
CAÇAROLA IDEA	135
CAÇAROLA INOX-PRO	26
CAÇAROLA TOP LINE	22
CAÇAROLA VIOLET	34
CAÇOILA ALUMÍNIO FUNDIÇÃO	140

ARTIGO	PÁGINA
CAÇOILA BLACK SERIES	140
CAÇOILA PUXADAS 1921	143
CAFETEIRA	532-536
CAIXA CONDIMENTOS	527
CALDEIRO	340-341
CAMPÂNULA PARA SOBREMESAS	348
CARRO BASCULANTE	207
CARRO COM GUIAS	207-212, 214-215
CARRO COM GUIAS, DESMONTÁVEL	208-212
CARRO COM GUIAS, ENCASTRÁVEL	209-210
CARRO COM SUPERFÍCIE DE TRABALHO	214
CARRO DE MADEIRA	198-201
CARRO DE PLÁSTICO	202, 215-216
CARRO DE SERVIÇO DESMONTÁVEL	204
CARRO DE SERVIÇO EM ALUMÍNIO	202
CARRO DE SERVIÇO INOXIDÁVEL	203-205
CARRO DESCONGELAÇÃO	211
CARRO DESEMBARAÇO	202, 205
CARRO DUPLO PARA BANDEJAS FAST-FOOD	212
CARRO GASTRONORM DESCONGELAÇÃO	211
CARRO GUERIDON	200-201
CARRO PARA CARGAS PESADAS	214
CARRO PARA CESTOS	215
CARRO PARA PRATOS AJUSTÁVEL	216
CARRO PORTA-CUBAS GASTRONORM	207-211
CARRO PORTA-TALHERES	201, 213, 323
CESTINHO PARA TALHERES	187
CESTO DE PAPÉIS MESA	512
CESTO GRANDES BANDEJAS	190
CESTO PARA BANDEJAS ISOTÉRMICAS	190
CESTO PARA TALHERES	187, 196
CESTO UNIVERSAL	187, 196
CESTOS ABERTOS	180-184
CESTOS FECHADOS	184-185
CESTOS PARA PRATOS	188-190, 196
CESTOS POLIPROPILENO	492-497
CHALEIRA	532, 535-536, 537
CHÁVENA	320
CINZEIRO	321, 512
COADOR	90-92
COADOR CHINÊS	91
COADOR DE LÍQUIDOS	525
COADOR DE MASSA	30
COADOR ESFERA INFUSÕES	537
COLECTIVIDADES	322-326
COLHER	67, 69-70, 85, 145-146, 321, 343, 478-483
COLHER BATEDEIRA	525
COLHER PARA UNTAR	77, 78
CONCHA	60, 84, 145-146, 321, 478-483
CONJUNTO DE TEMPEROS	95
CONJUNTOS DE ESTANTES COMPLETOS	225-231
CONJUNTOS. CUBIC	410-413
COOL • LINE	130-133
COPO	317, 326
COQUETELEIRA	524-525
CORTA-CÁPSULAS	528
CORTADOR DE BATATAS FRITAS	105
CORTADOR DE OVOS	114
CORTADOR TOMATES	111
CORTADOR/DESCAROÇADOR MAÇÃS	114-115, 147
CORTADORA DE FIAMBRES ELÉCTRICA	242
CORTA-MASSAS	344, 356
COZE-MASSAS	272
CRIVO	349

ARTIGO	PÁGINA
CUBA GASTRONORM SEM BPA	170-171
CUBAS GELATARIA	337
CUSCUZEIRA	29
DESCASCADOR BATATAS	147
DESCASCADOR UNIVERSAL	147
DISTRIBUIDOR DE SUMOS	454, 461
DISTRIBUIDOR LEITE	461
DISTRIBUIDOR PÃO	492
DISTRIBUIDOR SACOS CHÁ E AÇÚCAR. CUBIC	417
DISTRIBUIDOR SOB PRESSÃO	94-95
DISTRIBUIDOR SUMOS. CUBIC	414
DOSEADOR LICOR	525
ELEGANCE	293
ELEMENTO ELÉCTRICO CHAFING DISH	458
ESCAMADOR	97
ESCORREDOR	92
ESCOVA	97
ESCUMADEIRA	61, 68, 145-146, 478-482
ESMAGA-CARNES	96
ESPÁTULA	61, 76-78, 85, 145-146, 343, 480, 482
ESPETO PARA NOTAS	511
ESPETOS. SUPORTE APRESENTAÇÃO. CUBIC	415
ESPREMEDOR	109, 261
ESPREMEDOR DE ALHOS	114, 147
ESPREME-LIMÕES	525
ESTANTES	218-235
EXPOSITOR DE TORTAS	349, 517
EXPOSITOR GASTRONORM	304-305
EXPOSITOR TRÊS NÍVEIS. CUBIC	402-425
FACA	479, 481, 483
FERVEDOR DE ARROZ	272
FITA PVC PARA MOUSSE	358
FLAP IDENTIFICAÇÃO	177
FLAP-RACK®	176-191
FORMA DE PUDIM	354, 359, 369
FORNOS	274
FRITADEIRA	263-264
FUELÓLEO PARA CHAFING DISH	458
FUNDOS PERFURADOS GASTRONORM	160, 163, 169, 173, 211
FUNIL	95, 350
FUNIL DOSEADOR	350
GANCHO	93
GARFO	67, 97, 145
GARFO	478-483
GARRAFA BAR	531
GASTRONORM FUNDO DIFUSOR	167
GASTRONORM INOXIDÁVEL	158-164, 167
GASTRONORM MELAMINA	299-303
GASTRONORM POLICARBONATO	168-169
GASTRONORM POLIPROPILENO	172-173
GASTRONORM VIOLET	174
GELATARIA	238-241, 334-337
GRAMPO DE IDENTIFICAÇÃO	178, 184-185, 189-190
GRELHA PLANA COM PEGAS ALUMÍNIO	141
GRELHADOR	269-271
GRELHAS GN	56
GRELHAS PASTELARIA	56, 351
HANDY	32-33
INOX-PRO	24-30
JARRA	538-542
JARRA DE MEDIÇÃO	123
JARRA PARA INFUSÕES	537
JARRA TERMO	539
JARRA VIOLET	258

ARTIGO	PÁGINA
LÂMINA/ROLO SOBRESSALENTE	113
LÂMPADA MANTENEDORA	282-284
LAVA-RACIONADOR AÇO INOX	337
LEITEIRA	532-536
LIQUIDIFICADORES	261
LUVA SEM DEDOS	124-125
LUVAS PROTECÇÃO	124-125
MAÇARICO COZINHA	348
MANGAS DE PASTÉIS	361
MANTA REFRIGERADORA	522
MÁQUINA DE CREPES	276
MÁQUINA DE GELADOS	238-241
MÁQUINAS DE GOFRES	277
MARCADOR DE TORTAS	346
MARCADORES GIZ	331
MEDITERRANEAN	317
MELAMINA APRESENTAÇÃO	288-321
MELAMINA SLIM	299-300
MESA DE CORTE	118
MESINHA BUFFET. CUBIC	417
MICRO-ONDAS	275
MINIATURAS ALUMÍNIO FUNDIÇÃO	504
MINIATURAS FERRO FUNDIDO	506-507
MINIATURAS INOX	502-503
MINIATURAS MELAMINA	315, 504
MOINHO DE FARINHA	92
MOINHO ESPECIARIAS	262
MOINHO PIMENTA	510
MOINHO SAL	510
MOLDE CAKE	352, 359, 369
MOLDE FORMA CORAÇÃO	358
MOLDE FORMA LÁGRIMA	358
MOLDE HEXAGONAL	358
MOLDE MEIA CANA	359
MOLDE NINHO	68
MOLDE OVAL	354, 358
MOLDE OVO	96
MOLDE PARA PIZA	57
MOLDE SEMIESFÉRICO	359
MOLDES "FLEXIPAN"	372-379
MOLDES DE SILICONE	366-371
MOLDES PASTELARIA	352-355, 358-359, 366-371, 372-379
MOLDES SILICONE 600 X 400	370-371
MOLHEIRA	510, 516
MULTIMETAL	136-137
NÚMERO MESA	509
PÁ	341
PÁ APRESENTAÇÃO	294, 296
PÁ BATATAS FRITAS	75
PÁ FAST-FOOD	77
PÁ PASTÉIS	77, 517
PÁ PEIXE	61, 77
PÁ PIZA	58
PAINEL INFORMAÇÃO	329
PANELA A VAPOR COOL • LINE	131
PANELA A VAPOR INOX-PRO	30
PANELA ALUMÍNIO	37
PANELA COM TORNEIRA	30
PANELA COOL • LINE	130, 133
PANELA DE PAELHA ESMALTADA GÁS	51
PANELA ELÉCTRICA	461
PANELA HANDY	32
PANELA IDEA	135
PANELA INOX-PRO	26, 30

ARTIGO	PÁGINA
PANELA TOP LINE	22
PANO SILICONE	125
PAPEL SILICONIZADO	58
PASSADOR DE PURÉS	93
PICO/ESPETO	511
PINÇA	71-75, 84, 145-146, 485-487, 491, 525
PINÇA ANILHAS	486
PINÇA BUFETE	72-73, 485-487
PINÇA CHARCUTARIA	487
PINÇA PARA MARISCO	487
PINÇA PASTELARIA	486
PINÇAS PARA EMPRATAR	71
PINCEL	146, 345
PISTOLA PASTELARIA	361
PLACA "RESERVADO"	509
PLACA DE CORTE	116-118
PLACA DE CORTE VIOLET	118
PLACA ELÉCTRICA	271
PLACA PROIBIDO FUMAR	509
PLACA QUENTE	284-285
PLACA REFRIGERADORA	477
PORTA-CARTÕES	514
PORTA-ESPETOS	511
PORTA-MENUS	514
PORTA-SALGADOS/PORTA-MOLHOS	510
PORTA-TALHERES	201, 205, 213, 323-324
POSTE SEPARAÇÃO	328-329
PRATINHO TROCA	514
PRATOS	291-292, 313, 317-319, 325
PROCESSADOR DE ALIMENTOS	242-246
PUXADAS 1921. FERRO DE FUNDIÇÃO ULTRALEVE INDUÇÃO	142-143
QUADROS PARA BANDEJAS	55
QUEBRA-NOZES	487
QUEIMADOR ELÉCTRICO	348
RACIONADOR DE GELADO	70, 85, 334-336
RALADOR	88-89, 147
RASPADOR	77-78, 97, 346
RECIPIENTE PARA MOLHOS	289, 291, 309, 313, 314
RECOLHE-VERDURAS	118
REDCO®	98-115
REFRIGERADOR GARRAFAS BUFFET. CUBIC	402-425
REFRIGERADOR ISOTÉRMICO	522
RELÓGIO DE COZINHA DIGITAL	121
REMO	97
ROLETA CORTA-PIZAS	77
ROLO	344-345
SACA-ROLHAS	529
SALADEIRA ACRÍLICA	477
SALAMANDRA	272
SAUTEX ALUMÍNIO	38
SAUTEX HANDY	33
SAUTEX INOX-PRO	28
SEPARADOR PARA PANELA COM TORNEIRA	30
SERRA DE COZINHA	78, 97
SERTÃ "LIONESA"	49
SERTÃ AÇO ESMALTADO	50
SERTÃ AÇO INOXIDÁVEL	47-48
SERTÃ ALUMÍNIO	45
SERTÃ ALUMÍNIO	44-46, 144
SERTÃ ALUMÍNIO FUNDIÇÃO	139
SERTÃ BLACK SERIES	139, 141
SERTÃ CREPES	45, 49, 141
SERTÃ FUNDA ESMALTADA COM PEGAS	50
SERTÃ IDEA	135
SERTÃ INOX-PRO	26
SERTÃ MULTIMETAL	137
SERTÃ PARA BLINIS	46
SERTÃ PUJADAS 1921	143
SERTÃ PUXADAS 1921	143
SERTÃ TOP LINE	22
SERTÃ VALENCIANA	50
SERTÃS	40-49, 131, 132, 135, 137, 139, 143, 144
SERTÃS COOL • LINE	132
SERTÃS VIOLET	45
SIGNATURE	192-197
SPOODLE®	63-66, 84
STONE	292
SUPER PAN 3®	161-163
SUPORTE APRESENTAÇÃO ARDÓSIA-MÁRMORE	297
SUPORTE CARTUCHO	336
SUPORTE MÁRMORE APRESENTAÇÃO	297
SUPORTE MESA BANDEJA MARISCO	511
SUPORTE PARA BALDE CHAMPANHE	522-523
SUPORTE PARA BANDEJAS DE TAMANHO GRANDE	512
SUPORTE PARA BANDEJAS PORTA-TALHERES GN	324
SUPORTE PARA ESPETOS. CUBIC	415
SUPORTE PARA MANGAS DE PASTÉIS	361
SUPORTE PARA NÚMEROS	509
SUPORTE PARA PASSADOR CHINÊS OU FUNIL	91, 350
SUPORTE PARA PIZAS	58
SUPORTE PARA PLACAS DE CORTE	165
SUPORTE TAMPAS GN	165
TABULEIRO DE TALHERES PARA CARRO SERVIÇO	205
TAÇA GELADO	336, 516
TACHO ALUMÍNIO	38
TACHO APARTAMENTO	144
TACHO BOLEADO	23, 28, 33, 38, 137, 340
TACHO COOL • LINE	131, 133
TACHO HANDY	33
TACHO IDEA	135
TACHO INOX-PRO	27-28
TACHO TIPO FRANCÊS	23, 27
TACHO VIOLET	34
TACHOS DE MEDIÇÃO	123
TAMPA BATERIA	22, 27, 33, 38
TAMPA CHAMPANHE	528
TAMPA CHÁVENA PEQUENO-ALMOÇO	325
TAMPA GN	162, 164, 169, 171-173, 174
TAMPA INOX-PRO	27
TAMPA PARA CESTO	187
TAMPA POLINORM®	164, 169, 171, 172, 174
TAMPA UNIVERSAL	528
TAMPA VIOLET	34
TAPETE DE SILICONE	58
TAPETES	327
TERMO COM DOSEADOR	539
TERMÓMETRO	121-123
TERRACOTA	289-291
TERRINA	477
TIGELA	84, 290-292, 306-307, 309, 312, 313, 325, 470-472
TOALHAS DE MESA INDIVIDUAIS	498-499
TOP LINE	20-23
TORRADEIRA	265-268
TRAVESSA DE PEIXE BORDA VIRADA	476
TRAVESSA FONDUE CHOCOLATE	276
TRAVESSA FUNDA CÓNICA	341
TRAVESSA OVAL	311-312, 476
TRIPÉ PANELA DE PAELHA	51

ARTIGO	PÁGINA
T-VERSION	178-191
UTENSÍLIOS CABO MADEIRA	78
VERSATIL MACHINE	109
VIOLET COLLECTION	34-35, 79-87
VITRINAS APRESENTAÇÃO	426-428
WOK AÇO	49
WOK BLACK SERIES	139
WOK INOX	48
WOK MULTIMETAL	137
WOK PUXADAS 1921	143

АРТИКУЛ	СТРАНИЦА
COOL • LINE	130-133
ELEGANCE	293
GASTRONORM МЕЛАМИНОВАЯ ПОСУДА	299-303
MEDITERRANEAN	317
REDCO®	98-115
SIGNATURE	192-197
SPOODLE®	63-66, 84
STONE	292
SUPER PAN 3®	161-163
TERRACOTA	289-291
T-VERSION	178-191
АЛЮМИНИЕВАЯ ЛИТАЯ МИНИ-КАСТРЮЛЯ	504
АЛЮМИНИЕВЫЙ ПОДНОС С ПРОТИВОПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ	54-56
БАРНОЕ СИТО СТРЭЙНЕР	525
БАРЬЕРНЫЕ СТОЛБИКИ	328-329
БЛЕНДЕРЫ	261
БЛЕНДЕРЫ ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ	260
БЛЕНДЕРЫ КУВШИННЫЕ	250-259
БЛЕНДЕРЫ ПОГРУЖНЫЕ	248-249
БЛИННИЦА	276
БЛЮДО ДЛЯ РЫБЫ С ЗАКРУГЛЕННЫМИ КРАЯМИ	476
БРУС ДЛЯ ЗАМЕТОК	96
БУТЫЛКА ДЛЯ БАРА	531
БУФЕТ “CUBIC” ТЕЛЕЖКА БУФЕТНАЯ	402-425
БУФЕТ CUBIC ВИТРИНА	420-422
БУФЕТ CUBIC КУБЫ И ПОЛКИ	418
ВЕДРО ДЛЯ ЛЬДА	521
ВЕДРО ДЛЯ МУСОРА НАСТОЛЬНОЕ	512
ВЕДРО ДЛЯ ШАМПАНСКОГО	520-523
ВЕДРО С ОСНОВОЙ	520
ВЕНЧИК	85, 146, 342
ВЕСЛО	97
ВЕСЫ	120-121
ВИЛКА	67, 97, 145
ВИЛКА	478-483
ВИТРИНА GASTRONORM	304-305
ВИТРИНА ТРЕХ-УРОВНЕВАЯ CUBIC	402-425
ВОРОНКА	95, 350
ВОРОНКА С ДОЗАТОРОМ	350
ГАЗОВАЯ ГОРЕЛКА	348
ГАСТРОЕМКОСТЬ GASTRONORM, БЕЗ ДФП	170-171
ГАСТРОЕМКОСТЬ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ	337
ГОРЮЧЕЕ ДЛЯ ЧАФИНДИША	458
ГОРЯЧАЯ ПЛИТА	284-285
ГОФРЕНИЦА	277
ГРИЛЬ	269-271
ГРИЛЬ САЛАМАНДРА	272
ДЕЛИТЕЛЬ ДЛЯ ТОРТА	346
ДЕРЖАТЕЛИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ	361
ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ВИЗИТОК	514
ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ КИТАЙСКОГО ДУРШЛАГА ИЛИ ВОРОНКИ	91, 350
ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ КОНУСНОГО СТАКАНЧИКА	336
ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ МЕНЮ	514
ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ПАЛОЧЕК	511
ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ПОДНОСОВ С ПРИБОРАМИ GN	324
ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ РАЗДЕЛОЧНЫХ ДОСОК	165
ДЕРЖАТЕЛЬ НОМЕРКОВ	509
ДЖИГЕР	525
ДИСПЕНСЕР ДЛЯ МЕШОЧКОВ ЧАЯ И САХАРА CUBIC	417
ДИСПЕНСЕР ДЛЯ МОЛОКА	461
ДИСПЕНСЕР ДЛЯ СОКОВ	454, 461
ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ХЛЕБА	492
ДИСПЕНСЕР ПОД ДАВЛЕНИЕМ	94-95

АРТИКУЛ	СТРАНИЦА
ДИСПЕНСЕР С ОДНОРАЗОВЫМИ ПОЛИЭТИЛЕНОВЫМИ ЧЕХЛАМИ	214
ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ	116-118
ДОСКИ	330-331
ДУРШЛАГ	90-92
ДУРШЛАГ	92
ДУРШЛАГ ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ	30
ДУХОВЫЕ ШКАФЫ	274
ЕМКОСТЬ ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ МЕЛАМИНОВЫХ ПИАЛ CUBIC	419
ЖАРОВНЯ-ГРИЛЬ	139, 141
ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ	124-125
ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЙ ЗНАЧЕК	177
ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЙ КЛИП	178, 184-185, 189-190
ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ ДЛЯ СПЕЦИЙ	262
ИЗОТЕРМИЧЕСКИЙ ОХЛАДИТЕЛЬ	522
ИНВЕНТАРЬ С ДЕРЕВЯННЫМИ РУЧКАМИ	78
ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ КОВРИКИ ДЛЯ СЕРВИРОВКИ	498-499
ИНФОРМАЦИОННОЕ ТАБЛО	329
КАСТРЮЛЬКА	60, 84, 145-146, 321, 478-483
КАСТРЮЛЯ APARTAMENTO	144
КАСТРЮЛЯ COOL • LINE	130-131, 133
КАСТРЮЛЯ HANDY	32
КАСТРЮЛЯ IDEA	135
КАСТРЮЛЯ INOX-PRO	26
КАСТРЮЛЯ PUJADAS 1921	143
КАСТРЮЛЯ TOP LINE	22
КАСТРЮЛЯ АЛЮМИНИЕВАЯ	37
КАСТРЮЛЯ ВОК PUJADAS 1921	143
КАСТРЮЛЯ ВОК MULTIMETAL	137
КАСТРЮЛЯ ВОК ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	48
КАСТРЮЛЯ ВОК ИЗ СТАЛИ	49
КАСТРЮЛЯ ВОК СЕРИИ BLACK	139
КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ	26, 30
КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ COOL • LINE	130, 133
КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ HANDY	32
КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ IDEA	135
КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ TOP LINE	22
КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ АЛЮМИНИЕВАЯ	37
КАСТРЮЛЯ ДЛЯ КУС-КУСА	29
КАСТРЮЛЯ ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ	272
КАСТРЮЛЯ ИЗ ЛИТОГО АЛЮМИНИЯ	140
КАСТРЮЛЯ ПАРОВАРКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	30
КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ INOX-PRO	26
КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ PUJADAS 1921	143
КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ TOP LINE	22
КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ АЛЮМИНИЕВАЯ	45
КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ ВАЛЕНСИЙСКАЯ	50
КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ ИЗ СТАЛИ, ЭМАЛИРОВАННАЯ	50
КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ, ЭМАЛИРОВАННАЯ, ДЛЯ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ	51
КАСТРЮЛЯ С КРАНОМ	30
КАСТРЮЛЯ СЕРИИ BLACK	140
КАСТРЮЛЯ-СОУСНИК APARTAMENTO	144
КАСТРЮЛЯ-СОУСНИК ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	27-28
КАСТРЮЛЯ-СОУСНИК КОНИЧЕСКИЙ	23, 28, 33, 38, 137, 340
КАСТРЮЛЯ-СОУСНИК ФРАНЦУЗСКОГО ТИПА	23, 27
КИСТОЧКА	146, 345
КИТАЙСКИЙ ДУРШЛАГ	91
КОВРИКИ	327
КОЛОКОЛ ДЛЯ ДЕСЕРТОВ	348
КОЛЬЦО	357
КОЛЬЦО ДЛЯ БУТЫЛКИ ВИНА	528
КОНТЕЙНЕР ДЛЯ МУКИ	92
КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ПРИБОРОВ	201, 205, 213, 323-324
КОРЗИНА ДЛЯ БОЛЬШИХ ПОДНОСОВ	190

АРТИКУЛ	СТРАНИЦА
КОРЗИНА ДЛЯ ИЗОТЕРМИЧЕСКИХ ПОДНОСОВ	190
КОРЗИНКА ДЛЯ ПРИБОРОВ	187, 196
КОРЗИНКА ДЛЯ ПРИБОРОВ	187
КОРЗИНЫ ДЛЯ ТАРЕЛОК	188-190, 196
КОРЗИНЫ ЗАКРЫТЫЕ	184-185
КОРЗИНЫ ОТКРЫТЫЕ	180-184
КОРЗИНЫ ПОЛИПРОПИЛЕНОВЫЕ	492-497
КОРОБКА ДЛЯ ПРИПРАВ	527
КОТЕЛ	340-341
КОФЕЦНИЦА	532-536
КРЫШКА GN	162, 164, 169, 171-173, 174
КРЫШКА POLINORM®	164, 169, 171, 172, 174
КРЫШКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ	22, 27, 33, 38
КРЫШКА ДЛЯ КОРЗИНЫ	187
КРЫШКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	27
КРЫШКА НА ЧАШКУ ДЛЯ ЗАВТРАКА	325
КРЮЧОК	93
КУВШИН	538-542
КУВШИН-ТЕРМОС	539
КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР	242-246
ЛАМПА ПОДОГРЕВА	282-284
ЛЕЙКА ДЛЯ МАСЛА	96
ЛЕНТА КОНДИТЕРСКАЯ ИЗ ПВХ ДЛЯ МУССА	358
ЛИМОНОВЫЖИМАЛКА	525
ЛОЖКА	67, 69-70, 85, 145-146, 321, 343, 478-483
ЛОЖКА ДЛЯ СМАЗКИ	77, 78
ЛОЖКА КОКТЕЙЛЬНАЯ	525
ЛОПАТКА ДЛЯ КАРТОФЕЛЬНЫХ ЧИПСОВ	75
ЛОПАТКА ДЛЯ ПИЦЦЫ	58
ЛОПАТКА ДЛЯ РЫБЫ	61, 77
ЛОПАТКА ДЛЯ СБОРА ОВОЩЕЙ	118
ЛОПАТКА ДЛЯ ТОРТОВ	77, 517
ЛОПАТКА ДЛЯ ФАСТ-ФУДА	77
ЛОПАТКА	61, 76-78, 85, 145-146, 343, 480, 482
ЛОТКИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО	337
МАНДОЛИНЫ	115
МАШИНА "VERSATIL MACHINE"	109
МАШИНА ДЛЯ ВЫЖИМАНИЯ	109, 261
МЕЛАМИНОВАЯ ПОСУДА ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ	288-321
МЕЛКИ ДЛЯ ОТМЕТОК	331
МЕЛЬНИЦА ДЛЯ ПЕРЦА	510
МЕЛЬНИЦА ДЛЯ СОЛИ	510
МЕНЗУРКА	123
МЕРНЫЕ ЛОЖКИ	123
МЕШКИ КОНДИТЕРСКИЕ	361
МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ	275
МИНИАТЮРЫ ИЗ МЕЛАМИНА	315, 504
МИНИАТЮРЫ ИЗ НЕРЖ.СТАЛИ	502-503
МИНИАТЮРЫ ЧУГУННЫЕ	506-507
МИСКА КОНИЧЕСКАЯ	341
МОЛОЧНИК	532-536
МОРОЖЕНИЦА	238-241
МОРОЖЕНОЕ	238-241, 334-337
МРАМОРНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ	297
НАБОР КАСТРЮЛЬ IDEA	134-135
НАБОРЫ CUBIC	410-413
НАБОРЫ ДЛЯ СПЕЦИЙ	95
НАКАЛЫВАТЕЛЬ ДЛЯ ЗАМЕТОК	511
НАСАДКА	362-365
НАСАДКА ИЗ ПОЛИКАРБОНАТА	365
НАСТОЛЬНАЯ ПОДСТАВКА ПОД ПОДНОС ДЛЯ МОРЕПРОДУКТОВ	511
НАТУРАЛЬНЫЙ БАМБУК И ДЕРЕВО	490-491
НОЖ	479, 481, 483
НОЖ / ЗАПАСНОЙ ВАЛИК	113

АРТИКУЛ	СТРАНИЦА
НОЖ ДЛЯ НАРЕЗКИ КАРТОФЕЛЯ ФРИ	105
НОЖ ДЛЯ РЕЗКИ ТОМАТОВ	111
НОЖ ДЛЯ РЕЗКИ ЯБЛОК И ВЫЕМКИ СЕРДЦЕВИНЫ	114-115, 147
НОЖ ДЛЯ РЕЗКИ ЯИЦ	114
НОЖ ДЛЯ СРЕЗАНИЯ ФОЛЬГИ	528
НОЖ ДЛЯ ЧИСТКИ КАРТОФЕЛЯ	147
НОМЕРА ДЛЯ СТОЛОВ	509
ОВАЛЬНОЕ БЛЮДО	311-312, 476
ОВАЛЬНЫЙ ПОДНОС	474-475
ОСНОВА ДЛЯ ПИЦЦЫ	57
ОТКРЫВАЛКА ПРОМЫШЛЕННАЯ	113
ОХЛАДИТЕЛЬ БУТЫЛОК ДЛЯ БУФЕТА CUBIC	402-425
ОХЛАДИТЕЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ	477
ОХЛАДИТЕЛЬНЫЙ ЧЕХОЛ	522
ПАРОВАРКА	28, 276, 442, 444-445
ПАРОВАРКА COOL • LINE	131
ПЕПЕЛЬНИЦА	321, 512
ПЕРФОРИРОВАННОЕ ДНО GASTRONORM	160, 163, 169, 173, 211
ПИАЛА	84, 290-292, 306-307, 309, 312, 313, 325, 470-472
ПИЛА КУХОННАЯ	78, 97
ПИСТОЛЕТ КОНДИТЕРСКИЙ	361
ПЛАСТМАССОВОЕ ВЕДРО ДЛЯ ЛЬДА	522
ПЛОСКАЯ СКОВОРОДА-ГРИЛЬ С АЛЮМИНИЕВЫМИ РУЧКАМИ	141
ПОДНОС	54-56, 312-313, 309-312, 323, 324, 474-475, 530-531
ПОДНОС GASTRONORM	54
ПОДНОС ДЛЯ МОРЕПРОДУКТОВ	510
ПОДНОС ДЛЯ ПРИБОРОВ	324
ПОДНОС ДЛЯ САМООБСЛУЖИВАНИЯ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ	323-324
ПОДНОС ИЗОТЕРМИЧЕСКИЙ	325
ПОДНОС КОНДИТЕРСКИЙ	54-56, 290
ПОДНОС ОФИЦИАНТА	475
ПОДНОС ФАСТ-ФУД	323
ПОДНОСЫ CUBIC	416
ПОДОГРЕВАТЕЛЬ ТАРЕЛОК	281
ПОДСАЛФЕТНИК	513
ПОДСТАВКА ДЛЯ КРЫШЕК GN	165
ПОДСТАВКА ДЛЯ ПИЦЦЫ	58
ПОДСТАВКА ДЛЯ ПОДНОСОВ БОЛЬШОГО РАЗМЕРА	512
ПОДСТАВКА ДЛЯ ТОРТА	349, 517
ПОДСТАВКА ДЛЯ ШПАЖЕК. CUBIC	415
ПОДСТАВКА ПОД ВЕДРО ДЛЯ ШАМПАНСКОГО	522-523
ПОЛКИ	218-235
ПОРЦИОННАЯ ЛОЖКА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО	70, 85, 334-336
ПРЕЗЕНТАЦИОННАЯ ВИТРИНА	426-428
ПРЕЗЕНТАЦИОННАЯ ЛОПАТКА	294, 296
ПРЕЗЕНТАЦИОННАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ ШПАЖЕК. CUBIC	415
ПРЕСС ДЛЯ ЧЕСНОКА	114, 147
ПРОБКА ДЛЯ ШАМПАНСКОГО	528
ПЮРЕШНИЦА	93
РАЗДЕЛИТЕЛЬ ДЛЯ КАСТРЮЛИ С КРАНОМ	30
РАМКИ ДЛЯ ПОДНОСОВ	55
РАСПРЕДЕЛИТЕЛЬ ДЛЯ СОКА	414
РЕГУЛИРУЕМАЯ ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ТАРЕЛОК	216
РЕШЕТКИ GN	56
РЕШЕТКИ КОНДИТЕРСКИЕ	56, 351
РИСОВАРКА	272
РОЛИК ДЛЯ НАРЕЗКИ ПИЦЦЫ	77
РУКАВИЦА	124-125
САЛАТНИЦА АКРИЛЛОВАЯ	477
САЛФЕТНИЦА CUBIC	417
САХАРНИЦА	533, 535
СЕРИИ BLACK	139-141
СЕРИЯ GASTRONORM ИЗ ПОЛИКАРБОНАТА	168-169
СЕРИЯ GASTRONORM С УТОЛЩЕННЫМ ДНОМ СЭНДВИЧ	167

АРТИКУЛ	СТРАНИЦА
СЕРИЯ ALU-PRO	36-38
СЕРИЯ APARTAMENTO	144
СЕРИЯ FLAP-RACK®	176-191
СЕРИЯ GASTRONORM ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА	172-173
СЕРИЯ GASTRONORM, НЕРЖ.СТАЛЬ	158-164, 167
СЕРИЯ HANDY	32-33
СЕРИЯ INOX-PRO	24-30
СЕРИЯ MULTIMETAL	136-137
СЕРИЯ PUJADAS 1921. ЧУГУН СВЕРХЛЕГКИЙ ДЛЯ ИНДУКЦИОННЫХ ПЛИТ	142-143
СЕРИЯ TOP LINE	20-23
СИЛИКОНОВАЯ БУМАГА	58
СИЛИКОНОВАЯ САЛФЕТКА	125
СИЛИКОНОВАЯ САЛФЕТКА	58
СИТЕЧКО-ШАРИК ДЛЯ ЗАВАРИВАНИЯ ТРАВЯНОГО ЧАЯ	537
СИТО	349
СКАЛКА ДЛЯ ТЕСТА	344-345
СКОВОРОДА "LYONNAISE"	49
СКОВОРОДА IDEA	135
СКОВОРОДА MULTIMETAL	137
СКОВОРОДА PUJADAS 1921	143
СКОВОРОДА АЛЮМИНИЕВАЯ	44-46, 144
СКОВОРОДА АЛЮМИНИЕВАЯ	139
СКОВОРОДА ГЛУБОКАЯ, ЭМАЛИРОВАННАЯ, С РУЧКАМИ	50
СКОВОРОДА ГРИЛЬ	53, 140-141, 136
СКОВОРОДА ДЛЯ БЛИНОВ	46
СКОВОРОДА ДЛЯ ФРАНЦУЗСКИХ БЛИНОВ	45, 49, 141
СКОВОРОДА СЕРИИ BLACK	139, 141
СКОВОРОДА, НЕРЖ. СТАЛЬ	47-48
СКОВОРОДЫ	40-49, 131, 132, 135, 137, 139, 143, 144
СКРЕБОК	77-78, 97, 346
СКРЕБОК ДЛЯ СБОРА КРОШЕК	509
СКРЕБОК ДЛЯ ЧИСТКИ РЫБЫ	97
СЛАНЦЕВО-МРАМОРНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ	297
СЛАНЦЕВЫЕ ДОСКИ ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ	500-501
СОВОК	341
СОСУД ДЛЯ СОУСОВ	289, 291, 309, 313, 314
СОТЕЙНИК HANDY	33
СОТЕЙНИК АЛЮМИНИЕВЫЙ	38
СОТЕЙНИК ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	28
СОУСНИК	510, 516
СОУСНИК / НАБОР ДЛЯ ЗАКУСКИ	510
СОУСНИК COOL • LINE	131, 133
СОУСНИК HANDY	33
СОУСНИК IDEA	135
СОУСНИК АЛЮМИНИЕВАЯ	38
СТАКАН	317, 326
СТЕНД ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ GN	165, 304-305
СТОЛ ДЛЯ НАРЕЗКИ	118
СТОЛИК БУФЕТНЫЙ CUBIC	417
СУПНИЦА	477
ТАБЛИЧКА "ЗАРЕЗЕРВИРОВАНО"	509
ТАБЛИЧКА "НЕ КУРИТЬ"	509
ТАРЕЛКИ	291-292, 313, 317-319, 325
ТАРЕЛОЧКА ДЛЯ СДАЧИ	514
ТЕЛЕЖКА GUERIDON	200-201
ТЕЛЕЖКА ДВОЙНАЯ ДЛЯ ПОДНОСОВ ФАСТ-ФУД	212
ТЕЛЕЖКА ДЕРЕВЯННАЯ	198-201
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ GASTRONORM	207-211
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ КОРЗИНОК	215
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПРИБОРОВ	201, 213, 323
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ РАЗМОРАЖИВАНИЯ	211
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ РАЗМОРАЖИВАНИЯ GASTRONORM	211
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ СБОРА ПОСУДЫ	202, 205

АРТИКУЛ	СТРАНИЦА
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ТЯЖЕЛЫХ ГРУЗОВ	214
ТЕЛЕЖКА ОПРОКИДНАЯ	207
ТЕЛЕЖКА ПЛАСТМАССОВАЯ	202, 215-216
ТЕЛЕЖКА С НАПРАВЛЯЮЩИМИ	207-212, 214-215
ТЕЛЕЖКА С НАПРАВЛЯЮЩИМИ, РАЗБОРНАЯ	208-212
ТЕЛЕЖКА С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ	214
ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ АЛЮМИНИЕВАЯ	202
ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ	203-205
ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ РАЗБОРНАЯ	204
ТЕЛЕЖКА ШПИЛЬКА	209-210
ТЕПЛОВОЙ ШКАФ	279-280
ТЕРКА	88-89, 147
ТЕРМОМЕТР	121-123
ТЕРМОС С ДОЗАТОРОМ	539
ТОСТЕР	265-268
ТОЧИЛО ДЛЯ НОЖЕЙ	261
ТРЕНОЖНИК ДЛЯ КАСТРЮЛИ ПАЭЛЬЯ	51
ТЯПКА ДЛЯ ОТБИВАНИЯ МЯСА	96
УКОМПЛЕКТОВАННЫЕ НАБОРЫ ПОЛОК	225-231
УНИВЕРСАЛЬНАЯ КОНЗИНКА	187, 196
УНИВЕРСАЛЬНАЯ ПРОБКА	528
УНИВЕРСАЛЬНЫЙ НОЖ ДЛЯ ЧИСТКИ	147
УЧРЕЖДЕНИЯ	322-326
ФОНТАН ДЛЯ ШОКОЛАДНОГО ФОНДЮ	276
ФОРМА ГНЕЗДО	68
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ "СЛЕЗА"	358
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ "КЕЙК"	352, 359, 369
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ "СЕРДЦЕ"	358
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ОВАЛЬНАЯ	354, 358
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ПОЛУСФЕРА	359
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ШЕСТИУГОЛЬНАЯ	358
ФОРМА ДЛЯ ПИЦЦЫ	57
ФОРМА ДЛЯ РУЛЕТА	359
ФОРМА ДЛЯ ЯЙЦА	96
ФОРМА-СТАКАНЧИК ДЛЯ ФЛАНА	354, 359, 369
ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ "FLEXIPAN"	372-379
ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ СИЛИКОНОВЫЕ	366-371
ФОРМЫ ДЛЯ ВЫРЕЗАНИЯ ТЕСТА	344, 356
ФОРМЫ КОНДИТЕРСКИЕ	352-355, 358-359, 366-371, 372-379
ФОРМЫ СИЛИКОНОВЫЕ 600 X 400	370-371
ФРИТЮРНИЦА	263-264
ЦИФРОВЫЕ КУХОННЫЕ ЧАСЫ	121
ЧАЙНИК	532, 535-536, 537
ЧАЙНИЧЕК ДЛЯ ТРАВЯНОГО ЧАЯ	537
ЧАША	320
ЧАША ДЛЯ МОРОЖЕНОГО	336, 516
ШАМПУР / ПАЛОЧКА	511
ШЕЙКЕР	524-525
ШТОПОР	147
ШТОПОР	529
ШУМОВКА	61, 68, 145-146, 478-482
ШУМОВКА СЕТЧАТАЯ	68
ЩЕТКА	97
ЩИПЦЫ	71-75, 84, 145-146, 485-487, 491, 525
ЩИПЦЫ ДЛЯ БУФЕТА	72-73, 485-487
ЩИПЦЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ	486
ЩИПЦЫ ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ	487
ЩИПЦЫ ДЛЯ КОЛКИ ОРЕХОВ	487
ЩИПЦЫ ДЛЯ МОРЕПРОДУКТОВ	487
ЩИПЦЫ С КОЛЬЦАМИ	486
ЩИПЦЫ СЕРВИРОВОЧНЫЕ	71
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КАСТРЮЛЯ	461
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ЛАМПА	348
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ЭЛЕМЕНТ ДЛЯ ЧАФИНДИША	458

АРТИКУЛ **СТРАНИЦА**

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГЛИЛЬ..... 271
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ СЛАЙСЕР ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ..... 242
ЯЩИК ДЛЯ ПРИБОРОВ ДЛЯ СЕРВИРОВОЧНОЙ ТЕЛЕЖКИ..... 205

ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX / INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX

REF.	Pag.
0643N	111
0643SGN	111
0644N	111
0644SGN	111
0653	111
0654	111
1009-01	178
1009-02	178
1009-03	178
1009-04	178
1009-05	178
1009-06	178
1009-08	178
1009-19	178
1009-32	178
1018-13	515
1038-13	515
1078-13	515
1100-13	515
1200-13	515
1400	115
1401	115
1420-01	530
1474-0606	530
1474-0901	530
1476-0606	530
1476-0901	530
1489-0606	530
15000	104
15001	104
15002	104
15003	104
15005	104
15006	104
15007	104
15008	104
1500-C80	83
15010	104
15016	104
15017	104
15019	104
15022	104
15024	104
15050	104
15052	104
15053	104
15054	104
15055	104
15058	104
15059	104
15060	104
15061	104
15062	104
15063	104
15064	104
15065	104
15067	104
15068	104
15069	104
15070	104
15072	104
15073	104
15076	104
15078	104
15081	104
15082	104
15083	104
15085	104
15086	104
15103	111
15104	111
15105	111
15113	111
15114	111
15115	111
1512606	103
15126060	103
1512808	103
15128080	103
15149	115
1515106	103
15151060	103
1515208	103
15152080	103
15153	103
1515310	103
15153100	103
15155	103
1515512	103
15155120	103
15205	111
15209	111
1522-C80	83
1527-C80	83
15601	107
15604	107
1612	530
1612-06	530
1620-01	530
1620-06	530
1811	112
1812	112
1823	112
1837	112
1838	112
1853	112
19184	165
19196	165
2208-1354	94
2330-99	526
2331-01	526
2331-99	526
25154	463
26120-13	95
26240-13	95
26320-13	95
2700L-01	530
2700L-06	530
2800-31	351
2803-18	351
2908-13	94
2912-13	94
306	108
308	108
3100020	384
3100040	384
3100220	384
3100240	384
3100320	384
3100321	384
3100340	384
3100341	384
3101015	383
3101020	383
3101040	383
3101120	383
3101220	383
3101240	383
3102015	383
3102020	383
3102040	383
3102120	384
3102220	383
3102240	383
3103040	383
3316-13191	94
336	108
338	108
3616	531
3628	531
3632	531
3648	531
3664	531
40003	396
40004	396
40005	396
40006	396
40030	396
40040	396
40050	396
40060	396
400N	106
401N	106
402NC	106
403N	106
403NH	107
4075502	244
4075503	244
4075602	244
4075603	244
4075702	245
4075703	245
4075802	245
4075803	245
4075902	245
4075903	245
4076002	245
4076003	245
40761	244
40762	244
40763	244
40764	244
40765	245
40766	245
40767	245
40768	245
40769	245
40770	245
40771	245
40772	245
40773	245
40774	245
40775	245
40776	245
40777	245
40778	245
40779	245
40780	245
434	106
435	106
4400N	106
4408	106
45682	105
45749-1	105
45750-1	105
45751-1	105
46009	429
4600960	429
46070	453
46080	453
46090	454
46093	454
46094	454
46095	454
46110	458
46113	448
46114	447
46115	458
46123	447
46125	447
46130	447
46131	447
46132	448
46134	448
46135	448
46136	448
46137	448
46200	532
46202	532
46203	532
46204	532
46206	532
46207	532
46208	532
46209	532
46251	429
46252	429
46253	429
46255	452
46258	452
46265	453
46268	453
46280	454
46292	429
4635210	461
46402	541
46403	540
465312	540
46548	523
46550	540
46569	472
4656915	471
4656925	471
4656950	471
4656960	471
4656965	84
46582	472
46584	472
46585	472
46586	472
46587	472
4658715	471
4658725	471
4658750	471
4658760	471
4658765	84
46590	472
4659015	471
4659025	471
4659050	471
4659060	471
4659065	84
46591	472
4659115	471
4659125	471
4659150	471
4659160	471
4659165	84
46592	472
4659215	471
4659225	471
4659250	471
4659260	471
4659265	84
46593	533
46594	533
46595	533
46596	533
46597	533
46598	533
46599	540
46622	529
46633	533
46634	533
46665	472
46666	472
46667	472
46668	472
46669	472
46671	463
46672	463
4667470	462
4667570	462
4667670	462
46701	516
46704	516
46714	508
46716	508
46760	487
46772	516
46774	528
46789	529
46791	524
46793	524
46853	457
46861	457
4689760	70
4689815	70
4689830	70
4689840	70
4689850	70
4689860	70
4689960	70
46925	485
46926	485
46928	485
46929	487
46938	485
46940	483
46941	483
46942	483
46944	483
46951	483
46953	483
46954	483
46988	486
46989	486
47002	85
47003	85
47004	85
47005	85
47006	85
47042	75
47046	75
47049	75
47104	525
47139	70
47140	70
47141	70
47142	70
47143	70
47144	70
47145	70
47146	70
47147	85
47150	335
47151	335
47152	335
47153	335
47154	335
47155	335
47156	335
47157	335
47158	335
47159	335
47160	335
47161	335
47169	335
47170	335
47171	335
47172	335
47200	335
47225	523
47245	335
47247	335
47248	335
47274	334
47275	334
47276	334
47277	334
47278	334
47279	334
47322	75
47325	75
47326	75
47329	75
47378	85
47390	70
47391	70
47392	70
47393	70
47395	70
47396	70
47397	70
47398	70
47400	85
4740-06	527
4741-06	527
4742-06	527
4743-06	527
4745-06	527
4746-06	527
4747	527
47488	440
47490	440
47602	529
47609	528
47610	524

ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX / INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX

REF.	Pag.
47612	524
47619	472
4761915	471
4761925	471
4761950	471
4761960	471
4761965	84
47622	524
47632	472
4763215	471
4763225	471
4763250	471
4763260	471
4763265	84
47634	472
4763415	471
4763425	471
4763450	471
4763460	471
4763465	84
47635	472
4763515	471
4763525	471
4763550	471
4763560	471
4763565	84
47637	472
4763715	471
4763725	471
4763750	471
4763760	471
4763765	84
47703	105
47704	109
47713	105
47714	105
47715	105
4780610	74
4780620	72
4780630	72
4780640	72
4780650	72
4780660	72
4780670	72
4780680	84
4780910	74
4780911	73
4780912	74
478091280	84
4780920	73
4780922	74
4780930	73
4780940	73
4780950	73
4780960	73
4780970	73
4780980	84
4781210	74
4781212	74
4781220	73
4781222	74
4781230	73
4781240	73
4781250	73
4781260	73
4781270	73
4781280	84
4781610	74

REF.	Pag.
4781612	74
4781620	73
4781622	74
4781630	73
4781640	73
4781650	73
4781660	73
4781670	73
4781680	84
47892	483
4790910	74
4790920	73
4790930	73
4790940	73
4790950	73
4790960	73
4790970	73
4791210	74
4791220	73
4791230	73
4791240	73
4791250	73
4791260	73
4791270	73
4791610	74
4791620	73
4791630	73
4791640	73
4791650	73
4791660	73
4791670	73
48003	516
48013	516
48015	516
48023	517
48060	516
48070	524
48083	517
4808715	76
4808720	76
4808780	85
4808815	76
4808820	76
4808880	85
4808915	76
4808920	76
48144	483
48148	483
484C	106
485	106
485	107
49130	447
49136	448
49334	457
49410	389
49411	389
49412	389
49413	389
49414	390
49415	390
49416	389
49417	389
49418	389
49419	390
49420	389
49423	390
49424	389
49425	390

REF.	Pag.
49426	390
49427	390
49428	389
49429	390
49430	390
49431	390
49432	390
49433	390
49434	390
49435	390
4961-1301	95
4961-1308	95
4961-13191	95
4961-1332	95
4980120	60
4980230	60
4980280	84
4980322	437
4980335	60
4980422	437
4980445	60
4980480	84
4980622	437
4980655	60
4980822	437
4980865	60
500N	107
501N	107
502N	107
503N	107
509	107
510	107
511	107
512	107
52120	539
52122	539
52160	539
52162	539
52164	539
52170	539
52172	539
52174	539
52670	196
52671	196
52672	196
52680	196
52681	196
52682	196
52683	196
52684	195
52689	195
52691	194
52692	194
52693	194
52694	194
52695	196
52696	196
52699	195
52702	194
52703	194
52704	194
52706	194
52707	194
52708	194
52709	194
52710	195
52711	195
52712	195

REF.	Pag.
52713	195
52714	195
52715	195
52716	195
52717	195
52718	194
52719	194
52720	194
52721	194
52722	195
52723	195
52724	195
52725	195
52726	194
52727	194
52728	194
52729	194
52730	194
52731	194
52732	194
52733	195
52734	195
52735	195
52736	194
52737	194
52738	195
52739	195
52740	195
52754	194
52755	194
52757	194
52760	194
52761	194
52762	194
52763	194
52764	194
52765	194
52766	194
52767	194
52768	194
52769	194
52770	194
52771	194
52772	195
52773	195
52774	195
52775	195
52776	195
52777	195
52778	195
52779	195
52780	195
52781	195
52782	195
52783	195
52784	195
52785	195
52786	195
52787	195
52788	195
52789	195
52790	195
52811	195
52812	195
52813	195
52816	195
52817	195
52832	195

REF.	Pag.
5283520	66
5283620	66
5283720	66
5283820	66
5283920	66
5284020	66
5284120	76
5284220	70
5284320	70
52844	195
52845	195
52846	195
52847	195
52848	195
52849	195
5292620	66
5292720	66
5292820	66
5292920	66
5293320	66
5293420	66
5324-13	94
533-06	508
5382	112
55000	103
55001	103
55002	103
55010	105
55011	103
55025	105
55028	105
55059	103
55060	103
55061	103
55062	103
55063	103
55064	103
55066	103
55088	103
55179	78
595027502	449
595027503	449
595087502	449
595087503	449
59601	465
59602	465
59641	451
59642	451
59650	465
59651	465
6000-13	541
6001X	261
6003	113
6005	113
6010-06	542
6010-13	542
6010-16	542
6010-19	542
6010-22	542
6010-44	542
6011	113
6012	113
6013	113
6014	113
6015	113
606N	108
62300	515
62301	515

REF.	Pag.
62302	515
62303	515
62304	515
62305	515
62306	515
62307	515
62308	515
62312	515
62313	515
62314	515
62315	515
62326	515
6412120	65
6412220	65
6412230	65
6412320	65
6412335	65
6412420	65
6412445	65
6412520	65
6412620	65
6412655	65
6412820	65
6412865	65
64130	69
64132	69
64134	69
64136	69
64138	69
6414015	69
6414030	69
6414040	69
6414050	69
6414070	69
6414080	85
6414215	69
6414230	69
6414240	69
6414250	69
6414270	69
6414280	85
6422120	65
6422220	65
6422230	65
6422320	65
6422335	65
6422420	65
6422445	65
6422520	65
6422620	65
6422655	65
6422820	65
6422865	65
6432120	64
6432220	64
6432230	64
6432320	64
6432335	64
6432420	64
6432445	64
6432480	84
6432520	64
6432620	64
6432655	64
6432820	64
6432865	64
6433120	64
6433220	64

pujadas® A VOLLRATH® COMPANY

ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX / INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX

REF.	Pag.
6433230	64
6433320	64
6433335	64
6433420	64
6433445	64
6433480	84
6433520	64
6433580	84
6433620	64
6433655	64
6433820	64
6433865	64
68174	540
700-1	108
700-4	108
704	108
706	108
708	108
712	108
7217310	437
7217335	437
7217350	437
7217355	437
7217360	437
7217410	437
7217435	437
7217450	437
7217455	437
7217460	437
7217810	437
7217835	437
7217850	437
7217855	437
7217860	437
7217910	437
7217935	437
7217950	437
7217955	437
7217960	437
72517	440
72518	440
72521	440
72522	440
72550	441
72553	441
72620	441
72630	441
72958	442
72959	442
74110210	435
74110240	435
741102D	435
74110310	435
74110340	435
741103D	435
7470210	435
7470240	435
74702D	435
7470310	435
7470340	435
74703D	435
75013	384
75015	384
77540	462
77541	462
78184	440
78204	440
808N	108
808SG	108
81020	541
82005	472
82006	472
82020	540
82030	540
8203510	394
82060	474
82061	474
82062	474
82090	474
82091	474
82092	474
82093	474
82094	474
82095	474
82096	474
82097	474
82098	474
82100	475
82101	475
82102	475
82111	475
82120	475
82121	475
82122	475
82123	475
82131	475
8230110	394
8230210	394
8230310	393
8230410	393
8230510	394
8230620	394
8230720	393
8230820	393
8230920	393
8231020	393
8231120	393
8231320	394
8231420	394
8231820	393
8240010	395
8240014	395
8240014	397
8240018	397
8240110	395
8240114	395
8240310	395
8240314	395
8241410	395
8241414	395
8242010	391
8242014	391
8242310	391
8242314	391
8242414	391
8242514	391
8242610	391
8242614	391
8242710	391
8242714	391
8242810	392
8242814	392
8242914	392
8243014	392
8243114	392
8243210	392
8243214	392
8243314	392
8244014	397
8244018	397
8244114	397
8244118	397
8244214	397
8244218	397
8244314	397
8244318	397
86100	323
86101	323
86103	323
86104	323
86105	323
86106	323
86107	323
86108	323
86109	323
86110	323
86111	323
86113	323
86114	323
86115	323
86116	323
86117	323
86118	323
86119	323
86120	323
86121	323
86123	323
86124	323
86125	323
86126	323
86127	323
86128	323
86129	323
86280	514
86282	514
88184	435
88204	435
90002	161
90012	161
90013	163
90022	161
90023	163
90042	161
90043	163
90052	161
90053	163
90062	161
90063	163
90082	161
90102	161
90112	161
90122	161
90142	161
90162	161
90182	161
90202	161
90212	161
90213	163
90222	161
90223	163
90242	161
90243	163
90252	161
90262	161
90263	163
90282	161
90302	162
90312	162
90322	162
90342	162
90352	162
90362	162
90382	162
90402	162
90412	162
90422	162
90442	162
90452	162
90462	162
90482	162
90502	162
90512	162
90522	162
90542	162
90552	162
90562	162
90622	162
90642	162
90662	162
90682	162
90922	162
90942	162
918-13	515
93100	162
93110	162
93200	162
93300	162
93400	162
93500	162
958-13	515
978-13	515
ADC-4	216
ADP	216
BB255E	251
BB300E	251
BB340E	251
BJX240	261
CAC132	251
CAC93XI	258
CAC93XI-10	258
CAC95I	258
CAC95I-10	258
CB15VE	253
CTS1000E	266
ICE140-06	217
LBC1418-3F-06	427
LBC1418-3R-06	427
MB98719	457
MB98720	457
MB98721	457
MB98722	457
MBA92819	457
MBA92820	457
MBA92821	457
MX1000XTPEE	257
MX1000XTXEE	257
MX1100XTPSEE	257
MX1100XTXSEE	257
MX1200XTXEE	258
MX1500XTPSEE	257
MX1500XTXSEE	257
N-0001B	166
N-0001G	166
N-0002B	166
N-0002G	166
N-0003B	166
N-0003G	166
N-0006B	166
N-0006G	166
P100.002P	165
P100.003P	165
P100.004P	165
P100.005P	165
P100.006P	165
P100.008P	165
P100.511	490
P100.512	490
P100.520	490
P100.521	490
P100.522	490
P100.530	491
P100.531	491
P100.540	491
P100.541	491
P100.542	491
P100.543	491
P100.544	491
P100.550	491
P100.551	491
P100.552	491
P100.553	491
P100.554	491
P100.570	491
P100.571	491
P100.572	491
P100.600	490
P100.601	490
P100.740	492
P100.741	492
P100.742	492
P100.750	493
P100.751	493
P100.752	493
P100.753	493
P100.754	493
P100.755	493
P100.760	493
P100.761	493
P100.770	493
P100.780	493
P100.781	493
P100.790	494
P100.792	494
P100.800	494
P100.803	494
P100.804	494
P100.805	494
P100.807	401
P100.808	401
P100.810	494
P100.813	494
P100.814	494
P100.820	494
P100.821	494
P100.822	494
P100.840	495
P100.841	495
P100.842	495
P100.850	495
P100.851	495
P100.860	495
P100.861	495
P100.862	495
P100.870	495
P100.871	495
P100.872	495
P100.880	496
P100.881	496
P100.882	496
P100.890	496
P100.891	496
P100.892	496
P100.900	496
P100.931	496
P100.932	496
P100.940	497
P100.950	497
P100.951	497
P100.955	497
P100.960	497
P100.965	497
P100.970	497
P100.970.2	497
P100.971	497
P100.971.1	497
P103.016	38
P103.018	38
P103.020	38
P103.022	38
P103.024	38
P103.028	38
P104.016	38
P104.018	38
P104.020	38
P104.022	38
P104.024	38
P104.026	38
P106.020	38
P106.024	38
P106.028	38
P106.032	38
P106.040	38
P107.060	341
P109.030	92
P109.035	92
P109.040	92
P109.045	92
P109.050	92
P110.000	164
P110.001	164
P110.002	164
P110.004	164
P110.005	164
P110.0BF	171
P110.0C1	169
P110.0C1	173
P110.0P1	164
P110.0P1	169
P110.0P1	171
P110.0P1	172
P110.0P6	174
P110.201	158
P110.202	160
P110.401	158
P110.402	160
P110.4F1	167
P110.551	158
P110.552	160

ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX / INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX

REF.	Pag.
P110.651	158
P110.652	160
P110.6BF	170
P110.6C1	168
P110.6F1	167
P110.6P1	172
P111.001	158
P111.002	160
P111.0BF	170
P111.0C1	168
P111.0F1	167
P111.0F2	167
P111.0P1	172
P111.111	159
P111.501	158
P111.502	160
P111.5BF	170
P111.5C1	168
P111.5F1	167
P111.5F2	167
P111.5P1	172
P111.5P6	174
P112.001	158
P112.002	160
P112.020	38
P112.025	38
P112.027	38
P112.030	38
P112.032	38
P112.035	38
P112.038	38
P112.040	38
P112.045	38
P112.050	38
P112.060	38
P112.0BF	170
P112.0C1	168
P112.0P1	172
P113.030	53
P113.035	53
P113.040	53
P113.045	53
P113.050	53
P113.055	53
P113.060	53
P113.065	53
P113.070	53
P114.040	53
P114.045	53
P114.050	53
P114.060	53
P114.070	53
P114.540	53
P114.545	53
P114.550	53
P115.000	159
P115.000	211
P115.020	37
P115.024	37
P115.028	37
P115.032	37
P115.040	37
P115.050	37
P115.060	37
P115.0BF	171
P115.0C1	169
P115.0P1	173
P116.125	37
P116.130	37
P116.135	37
P116.140	37
P116.145	37
P116.150	37
P116.160	37
P117.125	37
P117.127	37
P117.130	37
P117.132	37
P117.135	37
P117.138	37
P117.140	37
P117.145	37
P117.150	37
P117.160	37
P118.125	37
P118.127	37
P118.130	37
P118.132	37
P118.135	37
P118.140	37
P118.145	37
P118.150	37
P118.160	37
P120.000	164
P120.001	164
P120.002	164
P120.004	164
P120.005	164
P120.018	44
P120.020	44
P120.022	44
P120.024	44
P120.026	44
P120.028	44
P120.032	44
P120.036	44
P120.040	44
P120.0BF	171
P120.0C1	169
P120.0C1	173
P120.0P1	164
P120.0P1	169
P120.0P1	171
P120.0P1	172
P120.0P6	174
P120.120	45
P120.124	45
P120.128	45
P120.201	158
P120.401	158
P120.4F1	167
P120.651	158
P120.652	160
P120.6BF	170
P120.6C1	168
P120.6F1	167
P120.6P1	172
P120.820	46
P120.824	46
P120.828	46
P120.832	46
P120.920	46
P120.924	46
P120.928	46
P120.932	46
P121.001	158
P121.002	160
P121.0BF	170
P121.0C1	168
P121.0F1	167
P121.0P1	172
P121.501	158
P121.502	160
P121.5BF	170
P121.5C1	168
P121.5F1	167
P121.5P1	172
P121.5P6	174
P122.001	158
P122.002	160
P122.040	53
P122.050	53
P122.060	53
P122.0BF	170
P122.0C1	168
P122.0P1	172
P122.222	159
P123.040	55
P123.060	55
P123.140	55
P123.160	55
P123.240	55
P123.260	55
P124.020	45
P124.024	45
P124.028	45
P124.032	45
P124.036	45
P124.040	45
P125.000	159
P125.038	45
P125.0BF	171
P125.0C1	169
P125.0P1	173
P127.024	45
P127.028	45
P127.032	45
P127.036	45
P127.040	45
P128.018	44
P128.020	44
P128.022	44
P128.024	44
P128.026	44
P128.028	44
P128.032	44
P128.036	44
P128.040	44
P128.120	44
P128.124	44
P128.128	44
P128.132	44
P128.220	44
P128.224	44
P128.228	44
P128.232	44
P128.320	44
P128.324	44
P128.328	44
P128.332	44
P128.420	44
P128.424	44
P128.428	44
P128.432	44
P128.920	46
P128.924	46
P128.928	46
P128.932	46
P130.000	164
P130.001	164
P130.002	164
P130.004	164
P130.0BF	171
P130.0C1	169
P130.0C1	173
P130.0P1	164
P130.0P1	169
P130.0P1	171
P130.0P1	172
P130.0P6	174
P130.201	158
P130.202	160
P130.401	158
P130.402	160
P130.651	158
P130.652	160
P130.6BF	170
P130.6C1	168
P130.6P1	173
P131.001	158
P131.002	160
P131.022	45
P131.026	45
P131.0BF	170
P131.0C1	168
P131.0P1	173
P131.501	158
P131.502	160
P131.5BF	170
P131.5C1	168
P131.5P1	173
P131.5P6	174
P132.001	158
P132.002	160
P132.040	55
P132.060	55
P132.0BF	170
P132.0C1	168
P132.0P1	173
P132.140	56
P132.160	56
P132.240	56
P132.260	56
P132.365	54
P132.560	54
P135.000	159
P135.0BF	171
P135.0C1	169
P135.0P1	173
P135.120	49
P135.124	49
P135.128	49
P135.132	49
P135.136	49
P135.140	49
P135.330	49
P135.424	49
P136.006	359
P136.007	359
P136.008	359
P139.012	46
P140.000	164
P140.001	164
P140.002	164
P140.004	164
P140.0BF	171
P140.0C1	169
P140.0C1	173
P140.0P1	164
P140.0P1	169
P140.0P1	171
P140.0P1	172
P140.201	159
P140.651	159
P140.6BF	171
P140.6C1	169
P140.6P1	173
P141.001	159
P141.016	504
P141.020	140
P141.024	140
P141.028	140
P141.032	140
P141.036	140
P141.040	140
P141.0BF	171
P141.0C1	169
P141.0P1	173
P141.501	159
P141.5BF	171
P141.5C1	169
P141.5P1	173
P1412-6	189
P1412-6 F1	189
P142.000	141
P142.001	159
P142.100	139
P145.000	159
P145.0BF	171
P145.0C1	169
P145.0P1	173
P148.020	45
P148.024	45
P148.028	45
P148.032	45
P149.120	139
P149.124	139
P149.128	139
P149.130	139
P149.228	139
P149.330	139
P15.000	264
P15.001	264
P15.002	264
P15.003	264
P15.004	270
P15.005	270
P15.006	270
P15.007	270
P15.008	270
P15.009	270
P15.010	276
P15.014	442
P15.020	442
P15.026	281
P15.027	281
P15.028	281
P15.029	282
P15.030	282
P15.031	283
P15.032	283
P15.033	284
P15.034	284
P15.035	274
P15.036	272
P15.038	267
P15.039	267
P15.040	268
P15.041	268
P15.042	266
P15.044	272
P15.070	264
P15.071	264
P15.072	466
P15.073	285
P15.074	285
P15.075	276
P15.077	466
P15.078	466
P15.079	466
P15.080	275
P15.084	271
P15.086	271
P15.089	242
P15.090	242
P15.091	242
P15.095	242
P15.096	276
P15.097	276
P150.028	141
P150.128	139
P151.012	504
P151.014	504
P151.016	140
P151.020	140
P151.024	140
P151.028	140
P151.032	140
P1510-5	189
P1510-5 F1	189
P152.025	141
P152.030	141
P152.035	141
P153.025	141
P153.034	141
P153.050	141
P155.032	140
P160.000	164
P160.001	164
P160.002	164
P160.004	164
P160.0BF	171
P160.0C1	169
P160.0C1	173
P160.0P1	164
P160.0P1	169
P160.0P1	171
P160.0P1	172
P160.0P6	174
P160.651	159
P160.6BF	171
P160.6C1	169
P160.6P1	173
P161.001	159
P161.0BF	171
P161.0C1	169
P161.0P1	173
P161.501	159

pujadas® A VOLLRATH® COMPANY

ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX / INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX

REF.	Pag.
P161.5BF	171
P161.5C1	169
P161.5P1	173
P161.5P6	174
P162.001	159
P165.024	143
P165.030	143
P165.034	143
P165.0BF	171
P165.0C1	169
P165.0P1	173
P166.032	143
P166.032V	143
P167.026	143
P167.028	143
P167.030	143
P167.032	143
P168.024	143
P168.028	143
P168.030	143
P169.020	143
P169.024	143
P169.028	143
P169.030	143
P19.100	328
P19.101	328
P19.102	328
P19.103	329
P19.104	329
P19.105	329
P19.106	329
P19.107	329
P19.113	328
P19.114A	328
P19.114N	328
P19.114R	328
P19.115A	329
P19.115N	329
P19.115R	329
P19.116	329
P190.000	164
P190.0BF	171
P190.0C1	169
P190.0C1	173
P190.0P1	164
P190.0P1	169
P190.0P1	171
P190.0P1	172
P190.651	159
P190.6BF	171
P190.6C1	169
P190.6P1	173
P191.001	159
P191.0BF	171
P191.0C1	169
P191.0P1	173
P1912-6	189
P1912-6 F1	189
P20.041	514
P20.042	514
P20.043	514
P20.050	514
P20.066	514
P20.069	514
P20.072	417
P200.012	23
P200.012	27
P200.014	23
P200.014	27
P200.016	23
P200.016	27
P200.018	23
P200.018	27
P200.020	23
P200.020	27
P200.022	23
P200.022	27
P200.024	23
P200.024	27
P200.028	23
P200.028	27
P200.116	27
P200.120	27
P200.320	23
P200.320	28
P200.324	23
P200.324	28
P201.016	23
P201.016	27
P201.018	23
P201.018	27
P201.020	23
P201.020	27
P201.024	23
P201.024	27
P201.028	23
P201.028	27
P201.032	23
P201.032	27
P2011-5	189
P2011-5 F1	189
P202.016	23
P202.016	27
P202.018	23
P202.018	27
P202.020	23
P202.020	27
P202.024	23
P202.024	27
P202.028	23
P202.028	27
P202.032	23
P202.032	27
P203.016	28
P203.018	28
P203.020	28
P203.024	28
P204.020	23
P204.020	28
P204.024	23
P204.024	28
P204.028	23
P204.028	28
P204.030	23
P204.030	28
P204.032	23
P204.032	28
P204.035	23
P204.035	28
P204.040	23
P204.040	28
P205.020	26
P205.024	26
P205.028	26
P205.030	26
P205.032	26
P205.035	26
P205.040	26
P205.045	26
P205.050	26
P205.060	26
P209.014	27
P209.016	27
P209.018	27
P209.020	27
P209.022	27
P209.024	27
P209.028	27
P209.030	27
P209.032	27
P209.035	27
P209.040	27
P209.045	27
P209.050	27
P209.060	27
P21.000	330
P21.001	330
P21.003	330
P21.004	330
P21.005	330
P21.006	330
P21.007	330
P21.008	330
P21.013	330
P21.015	331
P21.016	331
P21.017	331
P21.020	331
P21.023	331
P21.025	331
P21.027	331
P21.028	331
P21.029	331
P210.016	28
P210.018	28
P210.020	28
P210.201	158
P210.202	160
P210.401	158
P210.402	160
P210.651	158
P210.652	160
P211.001	158
P211.002	160
P211.018	29
P211.020	29
P211.501	158
P211.502	160
P2110-5	189
P2110-5 F1	189
P212.001	158
P212.002	160
P212.016	28
P212.018	28
P212.020	28
P213.018	48
P213.020	48
P213.022	48
P213.024	48
P213.026	48
P213.028	48
P213.032	48
P213.036	48
P213.040	48
P214.016	23
P214.016	27
P214.018	23
P214.018	27
P214.020	23
P214.020	27
P214.022	23
P214.022	27
P214.024	23
P214.024	27
P215.000	159
P215.000	211
P216.016	26
P216.018	26
P216.020	26
P216.024	26
P216.028	26
P216.030	26
P216.032	26
P216.035	26
P216.040	26
P216.045	26
P216.050	26
P216.060	26
P217.016	26
P217.018	26
P217.020	26
P217.024	26
P217.028	26
P217.030	26
P217.032	26
P217.035	26
P217.040	26
P217.045	26
P217.050	26
P217.060	26
P218.016	26
P218.018	26
P218.020	26
P218.024	26
P218.028	26
P218.030	26
P218.032	26
P218.035	26
P218.040	26
P218.045	26
P218.050	26
P218.060	26
P219.016	28
P219.018	28
P219.020	28
P22.000	311
P22.001	311
P22.002	310
P22.0021	310
P22.0023	310
P22.003	309
P22.0031	309
P22.0033	309
P22.004	311
P22.005	311
P22.006	301
P22.007	301
P22.008	301
P22.009	302
P22.010	302
P22.011	302
P22.012	311
P22.013	311
P22.014	311
P22.015	311
P22.016	311
P22.017	297
P22.019	312
P22.020	312
P22.021	312
P22.022	312
P22.023	312
P22.030	321
P22.031	321
P22.033	321
P22.034	321
P22.037	308
P22.038	308
P22.039	302
P22.040	301
P22.041	302
P22.042	301
P22.043	302
P22.044	301
P22.045	302
P22.046	301
P22.047	302
P22.048	301
P22.049	302
P22.050	301
P22.051	302
P22.052	301
P22.053	302
P22.054	301
P22.055	303
P22.056	303
P22.057	303
P22.058	303
P22.059	303
P22.060	303
P22.061	303
P22.062	303
P22.063	303
P22.064	303
P22.065	303
P22.066	303
P22.067	303
P22.068	303
P22.069	303
P22.070	303
P22.071	303
P22.072	303
P22.073	303
P22.074	303
P22.075	303
P22.076	303
P22.077	303
P22.078	303
P22.079	301
P22.080	302
P22.081	301
P22.082	302
P22.083	301
P22.084	302
P22.085	312
P22.086	312
P22.087	301
P22.088	314
P22.089	301
P22.090	312
P22.091	308
P22.097	320
P22.098	320
P22.099	311
P22.100	309
P22.101	309
P22.102	309
P22.103	309
P22.104	314
P22.105	314
P22.106	314
P22.107	314
P22.108	314
P22.109	314
P22.110	314
P22.111	319
P22.112	319
P22.113	319
P22.114	319
P22.115	319
P22.116	319
P22.117	320
P22.118	320
P22.123	305
P22.144	297
P22.145	297
P22.150	311
P22.151	311
P22.154	304
P22.155	304
P22.156	304
P22.157	305
P22.158	305
P22.160	320
P22.161	297
P22.162	297
P22.163	311
P22.164	308
P22.165	308
P22.166	308
P22.167	309
P22.168	309
P22.169	307
P22.170	307
P22.171	307
P22.172	307
P22.173	307
P22.174	312
P22.175	312
P22.176	312
P22.177	309
P22.178	320
P22.179	320
P22.180	320
P22.181	320
P22.182	319
P22.183	319
P22.184	319
P22.185	321
P22.200	310
P22.200A	310
P22.200AM	310
P22.200N	310
P22.200R	310
P22.200V	310
P22.201	310
P22.202	310
P22.202A	310

ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX / INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX

REF.	Pag.
P22.202AM	310
P22.202N	310
P22.202R	310
P22.202V	310
P22.203	310
P22.203A	310
P22.203AM	310
P22.203N	310
P22.203R	310
P22.203V	310
P22.204	310
P22.211	310
P22.220	309
P22.221	309
P22.222	309
P22.250	320
P22.251	320
P22.270	307
P22.271	306
P22.272	306
P22.273	307
P22.274	306
P22.275	306
P22.501	309
P22.502	309
P22.600	294
P22.601	294
P22.602	294
P22.603	294
P22.604	294
P22.605	294
P22.606	294
P22.610B	295
P22.610N	295
P22.611B	295
P22.611N	295
P22.612B	295
P22.612N	295
P22.613B	295
P22.613N	295
P22.614B	295
P22.614N	295
P22.615B	295
P22.615N	295
P22.616B	295
P22.616N	295
P22.620	295
P22.621	295
P22.622	295
P22.640B	296
P22.640N	296
P22.641B	296
P22.641N	296
P22.642B	296
P22.642N	296
P22.650	294
P22.651	294
P22.652	294
P22.660	295
P22.661	295
P22.662	295
P22.663	295
P22.664	295
P22.670	296
P22.671	296
P22.672	296
P22.690	296
P22.691	296
P22.692	296
P22.695	297
P22.696	297
P22.697	297
P22.698	297
P22.700	290
P22.701	290
P22.702	290
P22.703	290
P22.704	290
P22.705	290
P22.710	290
P22.711	290
P22.712	290
P22.715	291
P22.716	291
P22.717	291
P22.720	317
P22.721	291
P22.722	291
P22.724	291
P22.725	317
P22.726	317
P22.727	317
P22.728	317
P22.729	317
P22.730	291
P22.731	291
P22.732	291
P22.733	291
P22.734	291
P22.735	291
P22.740	289
P22.741	289
P22.742	289
P22.743	289
P22.744	289
P22.745	289
P22.746	289
P22.750	289
P22.751	289
P22.752	289
P22.755	289
P22.756	289
P22.758	317
P22.759	317
P22.760	289
P22.770	290
P22.772	290
P22.775	290
P22.776	290
P22.777	290
P22.778	290
P22.780	293
P22.781	293
P22.782	293
P22.783	293
P22.784	293
P22.800	292
P22.801	292
P22.802	292
P22.803	292
P22.815	292
P22.816	292
P22.817	292
P22.823	292
P22.824	292
P22.825	292
P22.830	318
P22.833	318
P22.834	318
P22.835	318
P22.838	318
P22.839	318
P22.844	318
P22.845	318
P22.850	292
P22.851	292
P22.852	292
P22.890	314
P22.901	313
P22.902	313
P22.911	313
P22.912	313
P22.920	313
P22.930	313
P22.940	313
P22.950	313
P22.960	313
P22.971	313
P22.972	313
P220.018	47
P220.020	47
P220.022	47
P220.024	47
P220.026	47
P220.028	47
P220.032	47
P220.036	47
P220.040	47
P220.820	48
P220.824	48
P220.828	48
P220.832	48
P220.836	48
P220.840	48
P223.035	30
P223.040	30
P224.023	30
P224.026	30
P23.003	537
P23.004	537
P23.008	537
P23.009	537
P23.010	537
P23.015	537
P23.030	300
P23.031	300
P23.032	300
P23.033	300
P23.034	300
P23.035	300
P23.036	300
P23.037	300
P23.038	300
P23.039	300
P23.040	300
P23.041	300
P23.042	300
P23.043	300
P23.044	300
P23.045	300
P23.046	300
P23.500	506
P23.501	506
P23.502	506
P23.503	506
P23.504	507
P23.505	507
P23.506	507
P23.507	507
P23.508	507
P23.509	507
P23.800	504
P23.810	504
P23.824	315
P23.825	315
P23.830	315
P23.835	315
P23.836	315
P23.840	315
P23.841	315
P23.990	298
P23.991	298
P23.992	298
P23.993	298
P230.000	164
P230.001	164
P230.201	158
P230.202	160
P230.401	158
P230.402	160
P230.651	158
P230.652	160
P231.001	158
P231.002	160
P231.501	158
P231.502	160
P232.001	158
P232.002	160
P233.024	137
P233.028	137
P233.032	137
P233.124	137
P233.128	137
P233.132	137
P234.016	137
P234.018	137
P234.020	137
P234.024	137
P234.028	137
P235.000	159
P236.020	424
P237.120	131
P237.124	131
P238.120	136
P239.036	137
P239.136	137
P239.236	48
P239.336	48
P239.436	137
P239.536	137
P24.407	503
P24.409	503
P24.500	503
P24.501	503
P24.502	503
P24.600	503
P24.601	503
P24.602	503
P24.701	503
P24.702	503
P24.703	503
P24.801	503
P24.802	503
P24.901	503
P24.902	503
P240.040	29
P240.050	29
P240.070	29
P240.401	158
P240.651	158
P241.001	158
P241.040	29
P241.050	29
P241.060	29
P241.070	29
P241.501	158
P242.020	29
P242.024	29
P242.028	29
P242.032	29
P242.035	29
P243.020	29
P243.024	29
P243.028	29
P243.032	29
P243.035	29
P244.020	30
P244.024	30
P244.028	30
P244.032	30
P244.035	30
P248.028	30
P248.032	30
P248.035	30
P248.040	30
P248.045	30
P249.028	30
P249.032	30
P249.035	30
P249.040	30
P249.045	30
P25.000	513
P25.002	513
P25.020	513
P251.020	137
P251.024	137
P251.028	137
P251.032	137
P26.000	327
P26.001	327
P26.002	327
P26.003	327
P26.100	526
P270.024	144
P271.020	144
P271.024	144
P272.016	144
P272.018	144
P272.020	144
P28.202	501
P28.252	501
P28.302	501
P28.303	501
P28.403	501
P28.501	501
P28.502	501
P28.503	501
P28.504	501
P28.505	501
P28.506	501
P28.600	500
P28.610	500
P28.620	500
P28.621	500
P290.120	22
P290.124	22
P290.128	22
P290.130	22
P290.132	22
P290.135	22
P290.140	22
P290.145	22
P290.150	22
P291.120	22
P291.124	22
P291.128	22
P291.130	22
P291.132	22
P291.135	22
P291.140	22
P291.145	22
P291.150	22
P291.160	22
P292.120	22
P292.124	22
P292.128	22
P292.130	22
P292.132	22
P292.135	22
P292.140	22
P292.145	22
P292.150	22
P292.160	22
P293.128	22
P293.132	22
P293.135	22
P293.140	22
P299.016	22
P299.020	22
P299.024	22
P299.028	22
P299.030	22
P299.032	22
P299.035	22
P299.040	22
P299.045	22
P299.050	22
P299.060	22
P300.024	92
P300.030	92
P3008-4	189
P3008-4 F1	189
P301.108	60
P301.109	60
P301.110	60
P301.112	60
P301.114	60
P301.116	60
P301.118	60
P301.165	60
P301.206	60
P301.208	60
P301.210	60
P301.212	60
P301.214	60
P301.216	60
P302.108	61
P302.110	61

pujadas® A VOLLRATH® COMPANY

ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX / INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX

REF.	Pag.
P302.112	61
P302.114	61
P302.116	61
P302.118	61
P302.120	61
P302.210	61
P302.212	61
P302.214	61
P302.216	61
P303.016	91
P303.018	91
P303.020	91
P303.022	91
P303.024	91
P303.026	91
P303.200	91
P303.265	60
P304.016	340
P304.018	340
P304.020	340
P304.022	340
P304.024	340
P306.035	340
P307.020	340
P307.025	340
P307.030	340
P307.035	340
P307.040	340
P307.045	340
P307.050	340
P307.060	340
P307.070	340
P307.125	340
P307.130	340
P307.140	340
P307.150	340
P307.230	340
P307.240	340
P308.030	92
P308.035	92
P308.040	92
P308.045	92
P308.050	92
P309.035	53
P309.040	53
P309.050	53
P309.060	53
P309.070	53
P310.000	523
P311.001	520
P311.002	520
P311.003	520
P311.004	523
P311.006	520
P311.020	523
P311.051.0	424
P311.052	521
P311.071	520
P312.000	521
P313.025	93
P313.030	93
P313.126	93
P313.132	93
P313.200	93
P313.500	93
P314.110	61
P314.112	61
P314.210	61
P314.212	61
P314.300	61
P315.010	68
P315.012	68
P315.015	68
P315.017	68
P315.020	68
P316.025	342
P316.030	342
P316.035	342
P316.040	342
P316.045	342
P316.050	342
P316.125	342
P316.130	342
P316.135	342
P316.140	342
P316.145	342
P316.150	342
P316.530	342
P316.630	342
P316.635	342
P316.640	342
P317.025	476
P317.030	476
P317.035	476
P317.040	476
P317.045	476
P317.050	476
P317.170	476
P317.260	476
P317.280	476
P317.425	476
P317.430	476
P317.435	476
P317.440	476
P317.445	476
P317.450	476
P318.005	54
P318.040	54
P318.060	54
P318.100	525
P318.211	54
P319.000	525
P319.100	525
P32.902	147
P32.905	147
P32.908	147
P32.909	147
P32.911	147
P32.912	147
P3208-3	190
P3208-3 F1	190
P321.020	92
P321.022	92
P321.024	92
P321.026	92
P322.101	89
P322.102	89
P322.103	89
P322.104	89
P322.201	89
P322.202	89
P322.203	89
P322.204	89
P323.050	97
P324.013	90
P324.016	90
P324.019	90
P324.022	90
P324.025	90
P325.008	90
P325.010	90
P325.012	90
P325.015	90
P325.018	90
P325.020	90
P326.000	521
P327.000	523
P328.020	88
P328.023	88
P328.600	88
P33.601	146
P33.602	146
P33.603	146
P33.604	146
P33.605	146
P33.607	146
P33.608	146
P33.610	146
P33.612	146
P33.614	146
P330.035	524
P330.050	524
P330.070	524
P331.039	335
P331.044	335
P331.050	335
P331.056	335
P331.059	335
P331.066	335
P331.070	335
P332.010	336
P332.095	336
P333.010	510
P333.020	510
P333.035	510
P334.050	96
P334.100	96
P334.200	96
P335.002	541
P337.030	539
P337.060	539
P337.090	539
P337.150	539
P337.200	539
P340.000	324
P340.010	145
P340.020	145
P340.030	145
P340.040	145
P340.050	145
P340.060	145
P340.070	145
P340.080	145
P340.090	145
P341.000	482
P342.000	482
P343.000	482
P343.400	71
P343.500	71
P343.600	71
P343.700	71
P343.800	71
P344.000	482
P345.000	482
P347.020	91
P347.024	91
P348.008	90
P348.010	90
P348.012	90
P348.015	90
P348.018	90
P349.030	539
P349.060	539
P349.100	539
P350.230	349
P350.235	349
P350.330	349
P350.335	349
P350.426	349
P350.430	349
P350.435	349
P350.440	349
P350.530	349
P350.535	349
P350.630	349
P350.635	349
P350.730	349
P350.735	349
P351.000	486
P351.100	486
P352.000	486
P353.000	485
P354.025	342
P354.030	342
P354.035	342
P354.040	342
P354.045	342
P354.050	342
P355.007	359
P355.008	359
P355.107	359
P355.108	359
P356.016	341
P356.020	341
P356.024	341
P356.028	341
P356.032	341
P357.000	513
P358.024	72
P358.029	72
P358.040	72
P358.230	485
P358.231	485
P358.232	485
P358.237	485
P358.241	72
P358.242	72
P358.243	72
P358.244	72
P358.245	72
P358.246	72
P358.247	72
P358.301	72
P358.302	72
P358.303	72
P358.304	72
P358.305	72
P358.306	72
P358.307	72
P358.401	72
P358.402	72
P358.403	72
P358.404	72
P358.405	72
P358.406	72
P358.407	72
P359.000	485
P36.790.250	240
P361.000	478
P361.100	480
P362.000	478
P362.100	480
P363.000	478
P363.100	480
P364.000	478
P364.100	480
P365.000	478
P365.100	480
P366.000	479
P367.000	479
P367.100	481
P368.000	479
P368.000	481
P369.000	479
P369.100	481
P370.000	479
P370.000	481
P372.200	458
P373.020	91
P373.024	91
P373.028	91
P374.013	90
P374.015	90
P374.018	90
P374.020	90
P374.026	90
P375.010	78
P375.030	90
P375.035	90
P375.061	78
P375.062	78
P375.063	78
P375.070	78
P375.080	78
P375.110	78
P376.037	67
P376.137	67
P377.037	67
P377.137	67
P378.000	520
P379.065	456
P379.500	456
P38.240.250	239
P38.250.250	238
P38.550.250	239
P380.000	77
P381.008	77
P381.010	77
P382.000	77
P383.000	77
P384.000	77
P385.020	77
P385.026	77
P385.030	77
P385.500	77
P386.000	77
P387.065	456
P387.100	458
P387.200	458
P387.500	455
P388.014	525
P388.018	525
P389.000	487
P390.000	114
P390.100	114
P391.000	88
P392.065	60
P393.080	342
P393.100	342
P393.125	342
P394.008	68
P394.012	68
P395.038	67
P396.009	60
P396.010	60
P396.012	60
P397.247	67
P397.347	68
P398.024	343
P398.035	343
P398.042	343
P398.125	343
P398.135	343
P398.140	343
P398.225	343
P398.235	343
P398.240	343
P398.290	343
P399.000	525
P399.400	527
P399.500	527
P399.600	527
P400.016	33
P400.018	33
P400.020	33
P400.024	33
P400.320	33
P400.324	33
P400.424	33
P400.624	32
P400.628	32
P400.632	32
P400.635	32
P400.640	32
P400.724	32
P400.728	32
P400.732	32
P400.735	32
P400.824	32
P400.828	32
P400.832	32
P400.835	32
P400.916	33
P400.918	33
P400.920	33
P400.924	33
P400.928	33
P400.932	33
P400.935	33
P400.940	33
P410.020	34
P410.624	34
P410.632	34
P410.724	34
P410.732	34
P410.920	34
P410.924	34
P410.932	34

ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX / INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX

REF.	Pag.
P4407-3	190
P4407-3 F1	190
P454.012	135
P454.014	135
P454.016	135
P454.018	135
P454.020	135
P456.016	135
P456.020	135
P456.024	135
P456.028	135
P456.032	135
P457.016	135
P457.020	135
P457.024	135
P457.028	135
P457.032	135
P458.024	135
P458.028	135
P459.018	135
P459.020	135
P459.024	135
P459.028	135
P460.018	144
P460.020	144
P460.022	144
P460.024	144
P460.026	144
P460.028	144
P460.030	144
P460.032	144
P490.014	131
P490.014A	133
P490.014G	133
P490.014N	133
P490.014R	133
P490.016	131
P490.016A	133
P490.016G	133
P490.016N	133
P490.016R	133
P490.018	131
P490.020	131
P490.220	131
P490.220A	132
P490.220G	132
P490.220N	132
P490.220R	132
P490.220X	131
P490.224	131
P490.224A	132
P490.224G	132
P490.224N	132
P490.224R	132
P490.224X	131
P490.228A	132
P490.228G	132
P490.228N	132
P490.228R	132
P490.228X	131
P490.616	130
P490.620	130
P490.620A	133
P490.620G	133
P490.620N	133
P490.620R	133
P490.624	130
P490.624A	133
P490.624G	133
P490.624N	133
P490.624R	133
P490.628	130
P490.628A	133
P490.628G	133
P490.628N	133
P490.628R	133
P490.632	130
P490.632A	133
P490.632G	133
P490.632N	133
P490.632R	133
P490.716	131
P490.720	131
P490.724	131
P490.724A	133
P490.724G	133
P490.724N	133
P490.724R	133
P490.728	131
P490.728A	133
P490.728G	133
P490.728N	133
P490.728R	133
P490.732	131
P490.732A	133
P490.732G	133
P490.732N	133
P490.732R	133
P490.824	130
P490.824A	133
P490.824G	133
P490.824N	133
P490.824R	133
P490.828	130
P490.828A	133
P490.828G	133
P490.828N	133
P490.828R	133
P5000	187
P5001	187
P5002	187
P5003	187
P5004	187
P501 F1	177
P501 F2	177
P501 F3	177
P501 F4	177
P501 F5	177
P501 F6	177
P5015	215
P5017	215
P5018	187
P5019	187
P5060	187
P5061	187
P5062	187
P508.015	284
P5090	180
P5090 E1	182
P5090 E1F1	185
P5090 E2	182
P5090 E2F1	185
P5090 E3	182
P5090 E3F1	185
P5090 E4	182
P5090 E4F1	185
P5090 E5	182
P5090 E5F1	185
P5090 F1	184
P5091	180
P5091 F1	184
P5160	180
P5160 E1	182
P5160 E1F1	185
P5160 E2	182
P5160 E2F1	185
P5160 E3	182
P5160 E3F1	185
P5160 E4	182
P5160 E4F1	185
P5160 E5	182
P5160 E5F1	185
P5160 F1	184
P5161	180
P5161 F1	184
P5250	180
P5250 E1	182
P5250 E1F1	185
P5250 E2	182
P5250 E2F1	185
P5250 E3	182
P5250 E3F1	185
P5250 E4	182
P5250 E4F1	185
P5250 E5	182
P5250 E5F1	185
P5250 F1	184
P5251	180
P5251 F1	184
P5360	181
P5360 E1	183
P5360 E1F1	185
P5360 E2	183
P5360 E2F1	185
P5360 E3	183
P5360 E3F1	185
P5360 E4	183
P5360 E4F1	185
P5360 E5	183
P5360 E5F1	185
P5360 F1	184
P5361	181
P5361 F1	184
P5490	181
P5490 E1	183
P5490 E1F1	185
P5490 E2	183
P5490 E2F1	185
P5490 E3	183
P5490 E3F1	185
P5490 E4	183
P5490 E4F1	185
P5490 E5	183
P5490 E5F1	185
P5490 F1	184
P5491	181
P5491 F1	184
P590.001	428
P590.002	428
P590.003	428
P590.004	428
P590.005	428
P590.006	428
P590.110	298
P590.120	298
P590.130	298
P590.240	298
P595.100	399
P595.110	399
P595.111	399
P595.120	399
P595.121	399
P595.130	399
P595.131	399
P595.200	399
P595.300	399
P596.110	400
P596.120	400
P600.005	120
P601.010	120
P602.015	120
P603.012	123
P603.015	123
P604.001	123
P604.002	123
P604.500	123
P605.000	486
P606.000	486
P607.000	58
P609.010	120
P609.200	121
P609.705	121
P610.000	114
P611.000	121
P611.001	75
P615.000	487
P615.100	487
P616.000	525
P617.014	486
P617.017	486
P618.000	487
P619.000	531
P619.001	531
P619.002	531
P620.001	75
P621.000	75
P621.001	75
P623.003	510
P625.000	509
P630.010	509
P630.020	509
P630.030	509
P630.040	509
P6305-2	190
P6305-2 F1	190
P632+NUM	509
P632+NUM	509
P633.000	509
P633.002	509
P633.003	509
P634.000	509
P635.000	514
P636.000	514
P637.000	514
P637.100	514
P638.000	512
P639.000	512
P640.000	202
P641.100	202
P642.000	202
P643.000	202
P644.100	542
P644.175	542
P644.200	542
P644.240	542
P644.275	542
P646.000	522
P646.100	542
P646.103	542
P646.105	542
P646.200	542
P646.300	542
P646.301	542
P646.310	542
P646.400	541
P649.050	541
P649.100	541
P650.000	512
P685.004	458
P688.010	275
P688.045	282
P688.085	272
P688.087	272
P688.150	274
P688.250	283
P688.251	283
P688.260	283
P688.261	283
P688.265	282
P688.266	282
P688.600	284
P688.620	284
P7000	226
P7001	226
P7002	226
P7003	226
P7004	226
P7004R	225
P7005	226
P7005R	225
P7006	226
P7006R	225
P7007	226
P7008	226
P7009	226
P701.014	354
P701.018	354
P701.020	354
P7010	226
P7011	226
P7012	226
P7013	226
P7014	226
P7015	226
P7016	226
P7017	226
P7018	226
P7019	226
P702.026	352
P702.028	352
P702.230	352
P7020	226
P7021	226
P7022	226
P7023	226
P7024	226
P7025	226
P7026	226
P7027	226
P7028	226
P7029	226
P703.020	353
P703.024	353
P703.028	353
P703.032	353
P7030	226
P7031	226
P7032	226
P7033	226
P7034	226
P7035	226
P7036	226
P7037	226
P7038	226
P7039	226
P704.024	352
P704.030	352
P7040	226
P7041	226
P7042	226
P7043	226
P7044	226
P7045	226
P7046	226
P7047	228
P7048	228
P7049	228
P705.024	57
P705.028	57
P705.032	57
P7050	228
P7051	228
P7052	228
P7053	228
P7054	228
P7055	228
P7056	228
P7057	228
P7058	228
P7059	228
P706.039	352
P7060	228
P7061	228
P7062	228
P7063	228
P7064	228
P7065	228
P7066	228
P7067	228
P7068	228
P7069	228
P707.039	352
P7070	228
P7071	228
P7072	228
P7073	228
P7074	228
P7075	228
P7076	228
P7077	228
P7078	228
P7079	228
P708.008	354
P708.022	354
P708.024	354
P7080	228
P7081	228
P7082	228

pujadas® A VOLLRATH® COMPANY

ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX / INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX

REF.	Pag.
P7083	228
P7084	228
P7085	228
P7086	228
P7087	228
P7088	228
P7089	228
P709.035	352
P7090	228
P7091	228
P7092	228
P7093	228
P7094	230
P7095	230
P7096	230
P7097	230
P7098	230
P7099	230
P710.020	353
P710.024	353
P710.028	353
P710.032	353
P710.205	284
P710.206	284
P7100	230
P7101	230
P7102	230
P7103	230
P7104	230
P7105	230
P7106	230
P7107	230
P7108	230
P7109	230
P711.010	353
P711.012	353
P711.020	353
P711.024	353
P711.028	353
P711.032	353
P7110	230
P7111	230
P7112	230
P7113	230
P7114	230
P7115	230
P7116	230
P7117	230
P7118	230
P7119	230
P712.022	354
P7120	230
P7121	230
P7122	230
P7123	230
P7124	230
P7125	230
P7126	230
P7127	230
P7128	230
P7129	230
P713.075	354
P7130	230
P7131	230
P7132	230
P7133	230
P7134	230
P7135	230
P7136	230
P7137	230
P7138	230
P7139	230
P7140	230
P7141	226
P7142	226
P7143	226
P7144	226
P7145	226
P7145R	225
P7146	226
P7146R	225
P7147	226
P7147R	225
P7148	226
P7149	226
P715.006	354
P7150	226
P7151	226
P7152	226
P7153	226
P7154	226
P7155	226
P7156	226
P7157	226
P7158	226
P7159	226
P716.008	355
P716.010	355
P716.012	355
P7160	226
P7161	226
P7162	226
P7163	226
P7164	226
P7165	226
P7166	226
P7167	226
P7168	226
P7169	226
P717.008	355
P717.010	355
P7170	226
P7171	226
P7172	226
P7173	226
P7174	226
P7175	226
P7176	226
P7177	226
P7178	226
P7179	226
P718.006	355
P718.008	355
P718.010	355
P718.011	355
P7180	226
P7181	226
P7182	226
P7183	226
P7184	226
P7185	226
P7186	226
P7187	226
P7188	228
P7189	228
P7190	228
P7191	228
P7192	228
P7193	228
P7194	228
P7195	228
P7196	228
P7197	228
P7198	228
P7199	228
P720.005	355
P720.006	355
P720.007	355
P720.008	355
P720.010	355
P720.012	355
P7200	228
P7201	228
P7202	228
P7203	228
P7204	228
P7205	228
P7206	228
P7207	228
P7208	228
P7209	228
P721.005	355
P721.006	355
P721.007	355
P721.008	355
P721.010	355
P7210	228
P7211	228
P7212	228
P7213	228
P7214	228
P7215	228
P7216	228
P7217	228
P7218	228
P7219	228
P722.000	355
P7220	228
P7221	228
P7222	228
P7223	228
P7224	228
P7225	228
P7226	228
P7227	228
P7228	228
P7229	228
P723.024	353
P723.028	353
P7230	228
P7231	228
P7232	228
P7233	228
P7234	228
P7235	230
P7236	230
P7237	230
P7238	230
P7239	230
P7240	230
P7241	230
P7242	230
P7243	230
P7244	230
P7245	230
P7246	230
P7247	230
P7248	230
P7249	230
P7250	230
P7251	230
P7252	230
P7253	230
P7254	230
P7255	230
P7256	230
P7257	230
P7258	230
P7259	230
P7260	230
P7261	230
P7262	230
P7263	230
P7264	230
P7265	230
P7266	230
P7267	230
P7268	230
P7269	230
P7270	230
P7271	230
P7272	230
P7273	230
P7274	230
P7275	230
P7276	230
P7277	230
P7278	230
P7279	230
P7280	230
P7281	230
P7282	227
P7283	227
P7284	227
P7285	227
P7286	227
P7287	227
P7288	227
P7289	227
P7290	227
P7291	227
P7292	227
P7293	227
P7294	227
P7295	227
P7296	227
P7297	227
P7298	227
P7299	227
P7300	227
P7301	227
P7302	227
P7303	227
P7304	227
P7305	227
P7306	227
P7307	227
P7308	227
P7309	227
P7310	227
P7311	227
P7312	227
P7313	227
P7314	227
P7315	227
P7316	227
P7317	227
P7318	227
P7319	227
P732.000	356
P7320	227
P7321	227
P7322	227
P7323	227
P7324	227
P7325	227
P7326	227
P7327	227
P7328	227
P7329	229
P733.000	356
P7330	229
P7331	229
P7332	229
P7333	229
P7334	229
P7335	229
P7336	229
P7337	229
P7338	229
P7339	229
P7340	229
P7341	229
P7342	229
P7343	229
P7344	229
P7345	229
P7346	229
P7347	229
P7348	229
P7349	229
P7350	229
P7351	229
P7352	229
P7353	229
P7354	229
P7355	229
P7356	229
P7357	229
P7358	229
P7359	229
P736.030	57
P736.034	57
P7360	229
P7361	229
P7362	229
P7363	229
P7364	229
P7365	229
P7366	229
P7367	229
P7368	229
P7369	229
P7370	229
P7371	229
P7372	229
P7373	229
P7374	229
P7375	229
P7376	231
P7377	231
P7378	231
P7379	231
P7380	231
P7381	231
P7382	231
P7383	231
P7384	231
P7385	231
P7386	231
P7387	231
P7388	231
P7389	231
P7390	231
P7391	231
P7392	231
P7393	231
P7394	231
P7395	231
P7396	231
P7397	231
P7398	231
P7399	231
P7400	231
P7401	231
P7402	231
P7403	231
P7404	231
P7405	231
P7406	231
P7407	231
P7408	231
P7409	231
P7410	231
P7411	231
P7412	231
P7413	231
P7414	231
P7415	231
P7416	231
P7417	231
P7418	231
P7419	231
P7420	231
P7421	231
P7422	231
P7423	227
P7424	227
P7425	227
P7426	227
P7427	227
P7428	227
P7429	227
P7430	227
P7431	227
P7432	227
P7433	227
P7434	227
P7435	227
P7436	227
P7437	227
P7438	227
P7439	227
P7440	227
P7441	227
P7442	227
P7443	227
P7444	227

ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX / INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX

REF.	Pag.
P7445	227
P7446	227
P7447	227
P7448	227
P7449	227
P7450	227
P7451	227
P7452	227
P7453	227
P7454	227
P7455	227
P7456	227
P7457	227
P7458	227
P7459	227
P7460	227
P7461	227
P7462	227
P7463	227
P7464	227
P7465	227
P7466	227
P7467	227
P7468	227
P7469	227
P7470	229
P7471	229
P7472	229
P7473	229
P7474	229
P7475	229
P7476	229
P7477	229
P7478	229
P7479	229
P7480	229
P7481	229
P7482	229
P7483	229
P7484	229
P7485	229
P7486	229
P7487	229
P7488	229
P7489	229
P7490	229
P7491	229
P7492	229
P7493	229
P7494	229
P7495	229
P7496	229
P7497	229
P7498	229
P7499	229
P7500	229
P7501	229
P7502	229
P7503	229
P7504	229
P7505	229
P7506	229
P7507	229
P7508	229
P7509	229
P7510	229
P7511	229
P7512	229
P7513	229
P7514	229
P7515	229
P7516	229
P7517	231
P7518	231
P7519	231
P7520	231
P7521	231
P7522	231
P7523	231
P7524	231
P7525	231
P7526	231
P7527	231
P7528	231
P7529	231
P7530	231
P7531	231
P7532	231
P7533	231
P7534	231
P7535	231
P7536	231
P7537	231
P7538	231
P7539	231
P7540	231
P7541	231
P7542	231
P7543	231
P7544	231
P7545	231
P7546	231
P7547	231
P7548	231
P7549	231
P7550	231
P7551	231
P7552	231
P7553	231
P7554	231
P7555	231
P7556	231
P7557	231
P7558	231
P7559	231
P7560	231
P7561	231
P7562	231
P7563	231
P7565	222
P7566	222
P7567	222
P7568	222
P7569	222
P7570	222
P7571	222
P7572	222
P7573	222
P7574	222
P7575	222
P7576	222
P7577	222
P7578	222
P7579	222
P7580	222
P7581	222
P7582	222
P7583	222
P7584	222
P7585	223
P7586	223
P7587	223
P7588	223
P7589	223
P7590	223
P7591	223
P7592	223
P7593	223
P7594	223
P7595	223
P7596	223
P7597	223
P7598	223
P7599	223
P7603	225
P7604	225
P7605	225
P7606	225
P7607	225
P7608	225
P7609	225
P7610	225
P7611	225
P7612	225
P7613	225
P7614	225
P7615	225
P7616	225
P7617	225
P7618	225
P7628	224
P7629	224
P7630	224
P7631	224
P7632	224
P7633	224
P7634	224
P7635	224
P7636	224
P7637	224
P7638	224
P7639	224
P764.004	359
P764.006	359
P764.008	359
P764.010	359
P764.012	359
P764.014	359
P7640	224
P7641	224
P7642	224
P7643	224
P7646	223
P7647	223
P765.020	358
P765.024	358
P768.006	358
P768.008	358
P769.008	358
P769.010	358
P769.018	358
P769.020	358
P769.022	358
P771.025	358
P777.540	55
P777.548	55
P777.560	55
P778.040	55
P778.048	55
P778.060	55
P779.017	54
P779.021	54
P779.026	54
P779.060	54
P780.006	357
P780.008	357
P780.010	357
P781.006	357
P781.008	357
P781.010	357
P782.008	357
P782.010	357
P782.012	357
P782.014	357
P782.016	357
P782.018	357
P782.020	357
P782.022	357
P782.024	357
P782.026	357
P782.028	357
P782.075	357
P783.006	357
P783.008	357
P783.010	357
P783.012	357
P783.014	357
P783.016	357
P783.018	357
P783.020	357
P783.022	357
P783.024	357
P783.026	357
P783.028	357
P783.030	357
P784.020	359
P784.025	359
P784.030	359
P784.035	359
P784.040	359
P785.006	357
P785.008	357
P785.010	357
P788.025	359
P788.050	359
P789.025	359
P789.050	359
P796.000	356
P796.100	356
P798.040	361
P798.055	361
P798.065	361
P80.210	200
P80.216	200
P80.219	200
P80.220	200
P80.240	203
P80.250	203
P80.260	203
P80.270	203
P80.280	203
P80.290	203
P80.300	203
P80.310	203
P80.320	203
P80.330	204
P80.340	204
P80.350	204
P80.360	204
P80.374	205
P80.380	213
P80.390	213
P80.430	207
P80.440	209
P80.460	210
P80.470	208
P80.480	209
P80.500	210
P80.510	209
P80.520	208
P80.530	210
P80.540	214
P80.550	214
P80.560	214
P80.570	214
P80.580	215
P80.590	215
P80.610	214
P80.620	214
P80.630	214
P80.640	214
P80.670	207
P80.680	205
P80.700	324
P80.710	324
P80.720	324
P80.730	324
P80.740	213
P80.740	323
P80.750	215
P80.760	215
P80.770	215
P80.780	214
P80.800	207
P80.810	211
P80.811	211
P80.813	211
P80.814	211
P80.840	210
P80.850	210
P80.870	210
P80.880	210
P80.900	202
P80.910	212
P80.940	205
P80.941	205
P80.950	212
P80.951	212
P80.960	204
P80.961	204
P80.970	208
P800.030	361
P800.035	361
P800.040	361
P800.045	361
P800.050	361
P800.055	361
P800.060	361
P800.065	361
P800.070	361
P801.040	345
P801.048	345
P802.000	345
P803.000	345
P804.000	345
P805.000	344
P807.000	344
P808.000	346
P81.000	280
P81.010	280
P81.020	280
P810.004	362
P810.006	362
P810.008	362
P810.010	362
P810.012	362
P810.014	362
P811.004	362
P811.006	362
P811.008	362
P811.010	362
P811.012	362
P811.014	362
P811.016	362
P811.018	362
P812.003	362
P812.005	362
P812.007	362
P812.009	362
P812.011	362
P813.016	362
P813.020	362
P813.028	362
P814.000	363
P815.004	363
P815.006	363
P815.009	363
P815.012	363
P815.015	363
P815.018	363
P816.011	362
P816.013	362
P816.015	362
P817.005	362
P817.006	362
P817.008	362
P820.000	363
P821.000	363
P822.000	364
P823.000	364
P824.000	364
P826.000	361
P830.001	350
P830.002	350
P830.003	350
P830.004	350
P830.005	350
P833.001	58
P833.002	58
P833.003	58
P834.000	348
P835.000	348
P836.110	346
P836.120	346
P836.147	346
P836.200	346
P836.215	346
P837.003	349

pujadas® A VOLLRATH® COMPANY

ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX / INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX

REF.	Pag.
P837.005	349
P837.007	349
P837.300	349
P839.000	344
P840.000	344
P842.000	344
P845.040	345
P845.050	345
P845.060	345
P845.075	345
P845.110	345
P845.138	345
P845.155	345
P845.275	345
P846.025	123
P846.050	123
P846.100	123
P846.200	123
P846.300	123
P848.008	346
P848.014	346
P849.000	361
P850.001	367
P850.002	367
P850.003	367
P850.004	367
P850.005	367
P850.006	367
P850.007	367
P850.010	367
P850.012	367
P850.017	367
P850.018	367
P850.022	367
P850.023	367
P850.024	367
P850.025	367
P850.026	367
P850.027	367
P850.028	367
P850.030	367
P850.031	367
P850.032	368
P850.033	368
P850.034	368
P850.037	368
P850.124	369
P850.128	369
P850.222	369
P850.424	369
P850.426	369
P850.528	369
P850.614	369
P851.040	361
P851.046	361
P851.050	361
P853.004	365
P853.006	365
P853.008	365
P853.010	365
P853.012	365
P853.014	365
P854.006	365
P854.008	365
P854.010	365
P854.012	365
P854.014	365
P854.016	365
P855.000	365
P856.000	365
P857.000	365
P859.101	374
P859.102	374
P859.103	374
P859.104	374
P859.105	374
P859.106	377
P859.107	377
P859.109	374
P859.110	374
P859.111	374
P859.112	379
P859.113	373
P859.114	376
P859.115	373
P859.116	378
P859.117	377
P859.119	379
P859.120	379
P859.121	379
P859.122	375
P859.123	375
P859.124	375
P859.125	376
P859.126	376
P859.129	377
P859.130	375
P859.132	373
P859.134	373
P859.135	373
P859.139	373
P859.141	373
P859.142	373
P859.143	374
P859.144	374
P859.150	374
P859.151	374
P859.152	374
P859.153	374
P859.154	375
P859.155	375
P859.156	375
P859.157	375
P859.158	375
P859.159	375
P859.167	375
P859.169	375
P859.171	376
P859.172	376
P859.174	378
P859.179	379
P859.183	376
P859.184	376
P859.185	376
P859.186	376
P859.189	376
P859.190	376
P859.191	376
P859.192	377
P859.195	377
P859.196	377
P859.197	377
P859.198	377
P859.200	378
P859.201	378
P859.202	378
P859.203	379
P859.204	379
P859.205	379
P859.206	377
P859.207	377
P859.210	378
P859.211	378
P859.212	378
P859.219	375
P859.900	370
P859.901	370
P859.902	370
P859.903	370
P859.904	370
P859.905	370
P859.906	371
P859.907	371
P859.908	371
P859.909	371
P859.910	371
P859.911	371
P861.045	323
P861.053	323
P862.100	511
P863.000	512
P867.030	314
P867.060	314
P867.090	314
P867.120	314
P868.001	94
P868.002	94
P868.003	94
P868.004	94
P868.005	94
P868.006	94
P868.007	94
P868.008	94
P868.009	94
P870.000	96
P871.000	96
P872.000	77
P872.500	346
P873.045	96
P873.060	96
P873.090	96
P874.000	511
P875.003	336
P875.004	336
P880.020	536
P880.035	536
P880.050	536
P881.100	536
P881.175	536
P882.015	536
P882.035	536
P882.050	536
P882.100	536
P885.025	536
P885.040	536
P885.060	536
P886.035	536
P886.060	536
P887.015	536
P887.025	536
P887.035	536
P887.060	536
P887.100	536
P890.025	535
P890.035	535
P890.060	535
P890.125	535
P891.035	535
P891.060	535
P891.100	535
P891.150	535
P891.200	535
P892.015	535
P892.025	535
P892.035	535
P892.060	535
P892.100	535
P892.150	535
P892.200	535
P893.025	535
P893.035	535
P894.003	539
P894.004	539
P894.005	539
P894.524	444
P894.524A	445
P894.524G	445
P894.524N	445
P894.524R	445
P894.528	444
P894.528A	445
P894.528G	445
P894.528N	445
P894.528R	445
P894.532	444
P894.532A	445
P894.532G	445
P894.532N	445
P894.532R	445
P894.632	444
P894.632A	445
P894.632G	445
P894.632N	445
P894.632R	445
P895.006	539
P895.010	539
P895.015	539
P895.020	539
P896.003	537
P896.008	537
P896.500	537
P897.500	455
P899.000	461
P899.200	461
P899.202	461
P899.300	461
P899.302	461
P90.490	198
P90.492	198
P90.492	199
P90.493	198
P90.493	199
P90.495	199
P90.813	201
P90.8132	201
P90.814	201
P90.8142	201
P900.000	324
P901.014	118
P901.018	118
P902.000	487
P903.001	477
P903.002	477
P904.100	423
P904.113	421
P904.113W	421
P904.120	421
P904.120W	421
P904.140	422
P904.140W	422
P904.142	424
P904.145	422
P904.145W	422
P904.146	424
P904.150	420
P904.150W	420
P904.151	424
P904.155	420
P904.157	420
P904.160	422
P904.160W	422
P904.165	421
P904.165W	421
P904.200	423
P904.300	423
P904.350	415
P904.360	415
P904.361	415
P904.370	415
P904.400	423
P904.500	423
P904.600	418
P904.601	418
P904.610	418
P904.611	418
P904.612	418
P904.613	418
P904.650	418
P904.651	418
P904.652	418
P904.653	418
P904.660	418
P904.661	418
P904.680	418
P904.681	418
P904.682	418
P904.683	418
P904.711	416
P904.720	417
P904.721	425
P904.725	417
P904.740	416
P904.760	416
P904.780	416
P904.790	414
P904.800	414
P904.801	425
P904.804	425
P904.806	425
P904.807	425
P904.809	425
P904.810	417
P904.820	417
P904.850	417
P904.890	417
P904.937	419
P904.950	419
P904.975	419
P904.980	419
P904.990	419
P905.015	96
P905.200	413
P905.300	412
P905.310	412
P905.320	413
P905.340	413
P905.400	411
P905.410	412
P905.504	410
P905.506	410
P905.508	411
P905.516	410
P905.518	411
P906.100	492
P906.150	492
P907.024	477
P907.026	477
P908.000	336
P908.001	336
P908.002	336
P908.003	336
P908.004	336
P909.111	56
P909.121	56
P909.211	56
P909.221	56
P909.340	56
P909.360	56
P909.460	56
P909.559	351
P910.008	461
P911.201	117
P911.202	117
P911.301	117
P911.302	117
P911.303	117
P911.304	117
P911.305	117
P911.306	117
P911.401	117
P911.402	117
P911.403	117
P911.404	117
P911.405	117
P911.406	117
P911.407	118
P911.501	118
P911.502	118
P911.503	118
P911.504	118
P911.505	118
P911.506	118
P911.507	118
P911.601	118
P911.602	118
P911.603	118
P911.604	118
P911.605	118
P911.606	118
P911.607	118
P911.701	117
P911.801	117
P911.802	117
P911.803	117
P911.804	117
P911.805	117
P911.806	117
P911.901	118

ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX / INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX

REF.	Pag.
P911.902	118
P911.903	118
P911.904	118
P911.905	118
P911.906	118
P912.001	117
P913.000	118
P913.501	118
P913.601	118
P913.701	118
P913.901	118
P914.080	337
P914.120	337
P914.150	337
P915.080	337
P915.150	337
P916.000	337
P916.120	337
P917.080	337
P918.000	337
P919.000	325
P920.001	325
P920.002	325
P920.003	325
P921.001	325
P922.000	325
P922.100	325
P923.000	325
P923.001	325
P924.001	326
P924.002	326
P924.002A	326
P924.002R	326
P924.002V	326
P925.001	212
P925.001	326
P925.002	212
P925.002	326
P926.002	499
P926.003	499
P926.004	499
P926.005	499
P926.006	499
P926.007	499
P926.008	499
P926.009	499
P926.010	499
P926.011	499
P926.012	499
P926.051	498
P926.052	498
P926.053	498
P926.102	499
P926.103	499
P926.104	499
P926.105	499
P927.000	477
P928.000	477
P928.001	477
P929.025	57
P929.028	57
P929.030	57
P929.036	57
P929.040	57
P937.000	109
P938.000	114
P94.500.250	241
P940.000	97
P940.090	97
P940.120	97
P941.000	97
P941.013	68
P941.015	68
P941.018	68
P941.020	68
P941.022	68
P941.024	68
P941.028	68
P942.000	96
P943.000	96
P944.000	97
P945.037	92
P945.050	92
P945.051	92
P946.001	95
P946.002	95
P946.003	95
P946.004	95
P947.033	124
P947.038	124
P947.043	124
P947.101	124
P947.102	124
P947.103	124
P947.301	124
P947.302	124
P947.303	124
P947.400	125
P947.500	125
P947.600	125
P947.700	125
P948.066	58
P948.090	58
P948.132	58
P948.163	58
P949.025	57
P949.030	57
P949.035	57
P949.040	57
P950.000	458
P951.010	341
P951.015	341
P951.019	341
P951.024	341
P952.001	341
P952.002	341
P952.003	341
P953.000	97
P953.001	341
P953.002	341
P953.003	341
P953.004	341
P953.005	341
P954.013	95
P954.015	95
P954.020	95
P954.025	95
P955.010	68
P955.012	68
P955.015	68
P955.017	68
P955.020	68
P956.035	531
P956.040	531
P956.135	531
P956.140	531
P958.010	93
P958.012	93
P958.014	93
P958.016	93
P958.018	93
P959.025	342
P959.030	342
P959.035	342
P959.040	342
P959.045	342
P959.050	342
P960.225	343
P960.230	343
P960.235	343
P962.002	285
P962.003	285
P963.025	57
P963.030	57
P963.035	57
P963.040	57
P964.001	113
P967.001	510
P967.002	510
P967.003	510
P967.004	510
P967.005	510
P967.006	510
P968.000	511
P968.125	511
P968.130	511
P968.135	511
P969.000	511
P969.132	510
P969.136	510
P970.000	91
P972.060	58
P974.000	521
P975.000	114
P975.100	114
P975.500	115
P975.600	115
P975.900	111
P976.200	521
P976.300	521
P977.015	58
P979.000	348
P979.100	348
P979.200	348
P980.000	121
P980.050	121
P980.200	121
P980.400	123
P981.400	122
P981.500	122
P981.600	122
P981.650	122
P983.000	528
P984.100	529
P984.150	529
P984.500	529
P985.000	528
P986.000	528
P986.100	528
P987.100	528
P987.200	528
P988.000	522
P988.100	522
P988.200	522
P988.300	522
P989.000	522
P99.00.000	241
P990.000	522
P991.010	348
P991.108	348
P991.112	348
P992.040	358
P992.045	358
P992.050	358
P994.020	50
P994.022	50
P994.024	50
P994.026	50
P994.030	50
P994.032	50
P994.034	50
P994.036	50
P994.038	50
P994.040	50
P994.042	50
P994.046	50
P994.050	50
P994.055	50
P994.065	50
P994.080	50
P994.090	50
P995.010	50
P995.016	50
P995.020	50
P995.026	50
P995.030	50
P995.034	50
P995.036	50
P995.038	50
P995.040	50
P995.042	50
P995.050	50
P995.060	50
P997.014	50
P997.016	50
P997.028	50
P997.032	50
P997.036	50
P997.040	50
P998.035	51
P998.050	51
P998.070	51
P999.000	51
RE 937.001	109
RE 937.002	109
RE 937.003	109
RE 940.001	97
RE 941.001	97
RE 964.100	113
RE 964.200	113
RE 975.001	114
RE 975.002	114
RE 975.101	114
RE 975.102	114
RE 975.901	111
RE15.095-1	242
RE15.095-10	242
RE15.095-11	242
RE15.095-2	242
RE15.095-3	242
RE15.095-4	242
RE15.095-5	242
RE15.095-6	242
RE15.095-7	242
RE15.095-8	242
RE15.095-9	242
SAC-SQ5-06	216
SBC1014-2F-06	427
SBC1014-2R-06	427
SE1000	258
SE500	258
T3660	461
T7206	335
TBB145E	255
TBB160E	255
TR11	180
TR11 G	182
TR11 GG	182
TR11 GGG	182
TR11 GGGG	182
TR11 GGGGG	182
TR12	181
TR12 H	183
TR12 HH	183
TR12 HHH	183
TR12 HHHH	183
TR12 HHHHH	183
TR13	181
TR13 KKKK	186
TR13 KKKKK	186
TR13 KKKKKK	186
TR13 M	183
TR13 MM	183
TR13 MMM	183
TR13 MMMM	183
TR16	186
TR16 B	186
TR16 BB	186
TR16 BBB	186
TR16 BBBB	186
TR18	180
TR18 J	182
TR18 JJ	182
TR18 JJJ	182
TR18 JJJJ	182
TR18 JJJJJ	182
TR21	190
TR22	190
TR23	190
TR30	190
TR33	187
TR4	186
TR4 D	186
TR4 DD	186
TR4 DDD	186
TR4 DDDD	186
TR5	186
TR5 A	186
TR5 AA	186
TRA	186
TRB	186
TRD	186
TRG	180
TRH	181
TRICE 16	186
TRICE 25	186
TRICE 36	186
TRJ	180
TRM	181
WC-6004	508
WC-6009	508
WCG75E	246
WCT708E	268
WDM120E	260
WDM360E	260
WFP7E	246
WKS800E	261
WMO90E	275
WPG150E	271
WPG250E	271
WSB2W	249
WSB33XE	249
WSB40E	249
WSB50ST	248
WSB55ST	248
WSB60ST	248
WSB65ST	248
WSB70ST	248
WSBPPCE	248
WSG30E	262
WSG60E	262
WW180E	277
WW200E	277
WWCM180E	277
XMIX0702	244
XMIX0703	244
XMIX0704	244
XMIX0705	244

pujadas® A VOLLRATH® COMPANY

CONDICIONES GENERALES DE VENTA

1. Disposiciones legales
Todas las ventas realizadas por PUJADAS – Una compañía del grupo Vollrath (en adelante, "el vendedor") están sujetas a los presentes términos y condiciones, y están expresamente condicionadas por la aceptación de los presentes términos y condiciones. Ningún otro término o condición adicional o diferente será vinculante para el vendedor a menos que se acuerde lo contrario específicamente por escrito. Por el presente el vendedor no acepta otros términos adicionales o diferentes y notifica al comprador que no está dispuesto a vender en virtud de términos diferentes de los presentes términos y condiciones. **Cada contrato de venta, incluyendo los presentes términos y condiciones, constituirá el acuerdo indivisible entre el vendedor y el comprador, y se regirá, interpretará y entenderá según las leyes de España, sin remisión a los Principios sobre Conflictos de Leyes. Los derechos y las obligaciones de las partes en virtud del presente no se regirán por la Convención de las Naciones Unidas sobre los Contratos de Compraventa Internacional de Mercaderías de 1980; y por el presente ambas partes se someten expresamente a la jurisdicción de los tribunales de Barcelona (España), para cualquier proceso judicial que surja de las presentes condiciones generales de venta o relacionado con estas.** No existe ninguna condición que afecte al acuerdo de las partes que no esté expresada en los presentes términos y condiciones.

2. Impuestos y otros cargos
Los impuestos del fabricante, impuesto por ocupación, impuesto por el uso, impuesto sobre las ventas, impuesto sobre consumos específicos, impuesto sobre el valor añadido, tasas, tarifas de personalización, inspección o prueba, o cualquier otro impuesto, tasa, interés o cargo de cualquier naturaleza impuesto por una autoridad gubernamental, en virtud de la transacción entre el comprador y el vendedor serán pagados por el comprador, además de los precios cotizados o facturados. Si el vendedor debiera pagar dichos impuestos u otros cargos, el comprador deberá reembolsarlos al vendedor.

3. Entrega y flete
Todos los productos se entregarán bajo FCA punto de origen (Incoterms 2010). Con la excepción de lo establecido a continuación, los pedidos realizados desde la zona de la Península Ibérica y las Islas Baleares con un valor superior a 500 € (1.400 € en las Islas Canarias) con envío a un sitio se enviarán PREPAGADOS por el vendedor. Los pedidos con un valor inferior a 500 € se grabarán con un cargo por flete de 20 € (55 € en las Islas Canarias). Para destinos finales fuera de España, todos los productos estarán sujetos a FCA muelle de carga del vendedor (según la definición de este último en Incoterms 2010). La entrega de los productos al transportista se considerará entrega al comprador; e independientemente de los términos de envío o el pago del flete, el comprador asumirá todos los riesgos por pérdida o daño durante el transporte. El vendedor se reserva el derecho a hacer la entrega en múltiples envíos, a menos que se estipule lo contrario expresamente en el presente; dichos envíos se facturarán por separado y se pagarán en la fecha que indica cada factura, independientemente de las entregas posteriores. El vendedor se reserva los derechos de propiedad de todos los materiales enviados hasta el pago completo de estos.

a. Gestión por pedido mínimo
Se aplicará un cargo de 6 € por la gestión de pedidos inferiores a 100 € NETOS. El vendedor se reserva el derecho a no aceptar pedidos de envío directo para los mismos productos a uno o múltiples sitios.
b. Cantidad
Los materiales se enviarán con el embalaje completo que contenga la cantidad indicada en nuestras tarifas.
c. Utensilios de cocina a medida
Los pedidos de utensilios de cocina a medida se ejecutan con entregas parciales/sobreenvíos, sin que la diferencia suponga un 10% más o menos de la cantidad original pedida.
d. Pedidos Urgentes para todo territorio nacional, incluyendo islas Baleares y Canarias
1. Pedido inferiores a 5 referencias se les aplicará un cargo de 10 €
2. Pedidos inferiores a 10 referencias se les aplicará un cargo de 15 €
3. Pedidos inferiores a 15 referencias se les aplicará un cargo de 20 €
4. Pedidos inferiores a 25 referencias se les aplicará un cargo de 35 €
El envío será por "Transporte Ugente" con compromiso de entrega en 24 horas, a excepción de las Islas Canarias. En estos casos, el transporte será a cargo del cliente.

4. Reclamaciones, retrasos y fuerza mayor
No se aceptarán bajo ninguna circunstancia reclamaciones relativas al estado de la mercancía o a errores de envío tras 15 días laborables desde la recepción de esta.
Las reclamaciones por falta de materiales u otros errores en la entrega deben efectuarse por escrito ante el vendedor en el plazo de 15 días laborables tras la recepción del envío; y el hecho de no notificar dicha reclamación supone la aceptación absoluta y la renuncia a cualquier reclamación por parte del comprador. Las reclamaciones por pérdidas o daños en los productos durante el transporte deben efectuarse ante el transportista y no ante el vendedor. NUESTRA RESPONSABILIDAD POR EL ENVÍO FINALIZA CON LA ACEPTACIÓN DE ESTE POR PARTE DE LOS TRANSPORTISTAS.
Todas las fechas de entrega son aproximadas. El retraso en la entrega de cualquier envío no exime al comprador de su obligación de aceptar los envíos restantes. Además, el vendedor no será responsable por las pérdidas o los daños que resulten de los retrasos o de la falta de entrega por cualquier causa fuera del control razonable del vendedor, incluyendo sin limitación fuerza mayor, actos del comprador, embargo u otro acto, norma o petición gubernamental, incendio, accidente, huelga, parones, guerra, acto de terrorismo, disturbios, retraso en el transporte o incapacidad para conseguir la mano de obra, los materiales o las instalaciones de producción necesarios. En caso de algún retraso de este tipo, la fecha de entrega se ampliará durante un plazo igual al tiempo perdido debido al retraso. El único remedio del comprador por otros retrasos y por la incapacidad del vendedor de efectuar la entrega por cualquier motivo será la rescisión de su contrato de compra.

5. Modificaciones
En cualquier momento, el vendedor podrá realizar modificaciones en el diseño y la construcción de los productos, los componentes o las partes como el vendedor lo crea apropiado, sin previo aviso al comprador. El vendedor puede ofrecer sustitutos apropiados del material no disponible debido a las prioridades o normas establecidas por la autoridad gubernamental o la falta de materiales por parte de los proveedores.

6. Garantía
El vendedor garantiza que cualquier utensilio de cocina subministrado en virtud del presente está libre de disconformidad con cualquier especificación adjunta y libre de defectos en los materiales y la calidad, que aparezcan en el plazo de 60 días. El vendedor también garantiza que cualquier equipo subministrado en virtud del presente está libre de disconformidad con cualquier especificación adjunta y libre de defectos en los materiales y la calidad, que aparezcan en el plazo de 18 meses desde la fecha de envío o 12 meses desde la fecha de compra por el usuario final, lo que ocurra antes. Si en dichos plazos cualquier producto pertinente se demuestra a satisfacción del vendedor que es defectuoso, la pieza afectada será reparada o sustituida sin cargo, bajo FCA destino original del comprador, o el vendedor devolverá el precio de compra de la parte afectada. La reparación, la sustitución o la devolución (lo que el vendedor determine, a su discreción) constituirá la única obligación del vendedor y el único remedio del comprador para cualquier deficiencia en los productos subministrados en virtud del presente, y estará condicionada por la devolución de dichos productos al vendedor por parte del comprador, bajo DDP muelle de carga del vendedor (según la definición de este último en Incoterms 2010). Cualquier pieza reparada o sustituida en virtud de esta garantía se garantiza solo durante el período restante de garantía sobre la pieza que ha sido reparada o sustituida. El vendedor no garantiza productos que hayan sido dañados por accidente, imprudencia, instalación indebida, configuración o supervisión (cuando proceda) inadecuadas o que hayan sido instalados o puestos en funcionamiento de cualquier modo que sea contrario a las instrucciones de instalación y funcionamiento. El vendedor no garantiza ningún servicio de reparación efectuado por personal no autorizado o agencias de servicios no autorizadas.

LAS GARANTÍAS ANTERIORES SON EXCLUSIVAS Y SUSTITUYEN TODAS LAS OTRAS ASEVERACIONES Y GARANTÍAS, EXPRESAS O IMPLÍCITAS; Y EL VENDEDOR NO ACEPTA Y EXCLUYE EXPRESAMENTE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD PARA CUALQUIER PROPÓSITO PARTICULAR, Y CUALQUIER GARANTÍA QUE PUEDA SURGIR DE UN ACUERDO O USO COMERCIAL.

7. Cancelaciones y devoluciones
Ningún pedido podrá ser cancelado ni modificado por el comprador excepto en virtud de los términos y condiciones que pueda aceptar el vendedor, tal como lo indique el consentimiento escrito del vendedor.
Se solicitará una autorización de devolución para todas las devoluciones. **SE RECHAZARÁN** las devoluciones de productos que no cuenten con la autorización previa por parte de la oficina del vendedor de Santa Coloma de Farners.
PUJADAS tiene libertad para autorizar y devolver y puede decidir rechazar la devolución según su propio criterio.
a. Las solicitudes de devoluciones de mercancía (que no sea mercancía defectuosa) deben efectuarse en el plazo de **90 DÍAS desde la FECHA DE LA FACTURA DE PUJADAS. DEBE INDICARSE EL NÚMERO DE ORDEN DE COMPRA o EL NÚMERO DE FACTURA DE PUJADAS al solicitar la autorización. NO SE EMITIRÁ NINGUNA AUTORIZACIÓN DE DEVOLUCIÓN a menos que se proporcione el número de orden de compra o el número de factura de Pujadas.**
b. Se aplicará un cargo por reposición de existencias como se indica a continuación: Para cualquier devolución se cargará un 20% del importe, por demerito y gestión, con un mínimo de 10 €.
c. Las devoluciones o los envíos de materiales a las instalaciones de PUJADAS para su pago, sustitución o reparación deberán efectuarse siempre por flete prepagado.
d.El número de autorización de la devolución deberá marcarse en todos los embalajes de los productos que se devuelvan.
e.Únicamente se aceptarán devoluciones de mercancía actual en su embalaje original, sin usar y en estado vendible. La mercancía devuelta que haya sido usada, esté obsoleta o desgastada se eliminará y NO se emitirá crédito.
1.La devolución de ESTANTERÍAS solo se efectuará si van en su embalaje completo, en palés si constan de más de un bulto y protegidas con film de plástico por encima.
2.La devolución de CARROS se efectuará en palés y con el embalaje protector completo.
f. Los siguientes productos no pueden devolverse: (1) utensilios de cocina a medida, (2) clips personalizados, (3) equipos personalizados.
Tampoco se aceptará la devolución de materiales en los que PUJADAS haya efectuado alguna adaptación concreta para satisfacer el pedido.

8. Patentes, marcas comerciales y copyright
El vendedor, únicamente a su cargo, se defenderá de cualquier demanda realizada por cualquier persona contra el comprador por presunta violación de una patente de la Unión Europea, marca comercial o copyright relacionada con los productos o servicios ofrecidos por el vendedor en virtud del presente, y pagará cualquier indemnización por daños que se otorgue en firme, siempre y cuando el comprador haya realizado todos los pagos en virtud del presente y notifique por escrito al vendedor dicha demanda de inmediato, y transmita de inmediato al vendedor todas las notificaciones procesales y documentos recibidos, y permita al vendedor, a través de su abogado, defenderse de esta o resolverla, ya sea en nombre del comprador o del vendedor, y suministre toda la información, asistencia y autoridad necesarias para permitir al vendedor que así lo haga. Además, si el resultado de cualquier demanda es una resolución o un reconocimiento de infracción, el vendedor deberá, a elección del vendedor: (a) obtener para el comprador el derecho de continuar usando los bienes o productos o los servicios adquiridos del comprador, (b) sustituirlos con productos o servicios que no supongan ninguna infracción, (c), modificar dichos productos o servicios de manera que no supongan ninguna infracción, o (d) eliminar dichos bienes o productos o servicios y reembolsar al comprador la parte no devaluada del precio de compra, considerando una vida útil de cinco años.

En cuanto a los productos o servicios que el vendedor suministra al comprador fabricados partiendo de dibujos, diseños o especificaciones propuestas o suministradas por el comprador, el vendedor no será responsable y el comprador deberá indemnizar y eximir de responsabilidad al vendedor ante cualquier pérdida, responsabilidad, daño, reclamación y gasto (incluyendo sin limitación los honorarios razonables de los abogados del vendedor y otros costes de defensa) incurridos por el vendedor como resultado de una demanda por patente, marca comercial, copyright o violación del secreto comercial, o violación de otro derecho sobre la propiedad de terceros.

9. Perjuicios y otra responsabilidad; indemnización
La responsabilidad del vendedor respecto de los productos o servicios que se vendan en virtud del presente se limitará a la garantía y la indemnización establecidas en las secciones 7 y 9 de los presentes términos y condiciones de venta y, respecto de cualquier otro incumplimiento de su contrato con el comprador, se limitará al precio del contrato. **EL VENDEDOR NO ESTARÁ SUJETO A OTRA OBLIGACIÓN O RESPONSABILIDADES, YA SEA QUE SURJAN DE UN INCUMPLIMIENTO DE CONTRATO, GARANTÍA, ILÍCITO CIVIL (INCLUYENDO NEGLIGENCIA Y RESPONSABILIDAD POR HECHOS AJENOS) U OTRAS DOCTRINAS, RESPECTO DE LOS PRODUCTOS O LOS SERVICIOS OFRECIDOS POR EL VENDEDOR, O CUALQUIER EMPRENDIMIENTO, ACCIÓN U OMISIÓN RELACIONADA CON ESTOS.** Sin limitar el carácter general de lo antedicho, el vendedor específicamente rechaza cualquier responsabilidad por daños a la propiedad, multas, daños cuantificables o punitivos, daños por lucro cesante, inactividad, pérdida de clientela, coste de capital, coste de sustitución de productos o servicios, o cualquier otro tipo de pérdida de ventaja económica, o demandas de los clientes del comprador o de cualquier tercero por dichos daños, costes o pérdidas.
EL VENDEDOR NO SERÁ RESPONSABLE Y NO ACEPTA LA RESPONSABILIDAD POR PERJUICIOS, DAÑOS FORTUITOS, INDIRECTOS Y ACCIDENTALES DE CUALQUIER NATURALEZA.

El comprador eximirá y liberará al vendedor de cualquier pérdida, responsabilidad, daños y gastos (incluyendo sin limitación honorarios razonables de abogados y otros costes de defensa) en que pueda incurrir el vendedor como resultado de cualquier demanda del comprador, de los clientes del comprador o de cualquier tercero derivados de los productos y servicios que se vendan en virtud del presente o relacionados con estos, a menos que se determine en última instancia que dichas pérdidas, responsabilidades, daños o gastos son atribuibles únicamente a la conducta premeditada del vendedor.

10. Precios.
Los precios de venta son los que se especifican en nuestras tarifas, en referencia a la mercancía de nuestro almacén de Santa Coloma de Farners con embalaje de cartón no retornable.

11. Fotografías, información y medidas
Las fotografías, la información y las medidas indicadas en el catálogo del vendedor pueden sufrir cambios, sin previo aviso, debido a requisitos técnicos o de producción.

12. Protección de datos personales.
En cumplimiento de la Ley 15/1999 española y la normativa complementaria, PUJADAS informa al comprador de que los datos personales recogidos durante su relación comercial serán tratados e incorporados en los ficheros del vendedor, con el objetivo de ofrecer sus productos y servicios al comprador y mantenerlo informado por cualquier medio de comunicación de sus actividades comerciales. El comprador puede satisfacer todos los requisitos legales relativos a la normativa en materia de protección de datos personales.
Firma: El comprador entiende perfectamente la lengua española y entiende y acepta expresamente todos los términos y condiciones de venta de PUJADAS y, como prueba de conformidad, firma este documento.

GENERAL SELLING CONDITIONS

1. Governing Provisions
All sales by PUJADAS – A Vollrath Company ("Seller") are subject to these terms and conditions, and are expressly conditioned upon assent to these terms and conditions. No additional or different terms or conditions will be binding upon Seller unless specifically agreed to in writing. Seller hereby objects to any such additional or different terms, and notifies buyer that Seller is unwilling to sell on any terms other than these terms and conditions. Each contract of sale, including these terms and conditions shall constitute the entire agreement between Seller and buyer, and shall be governed by, construed and interpreted according to the laws of Spain, without reference to Principles of Conflicts of Laws. The rights and obligations of the Parties hereunder shall not be governed by the 1980 U.N. Convention on Contracts for the International Sale of Goods; and both parties hereby expressly submit to the jurisdiction of the Courts of Barcelona (Spain), in respect of any proceedings arising out of or in connection with the present General Selling Conditions. There are no conditions affecting the parties' agreement which are not expressed in these terms and conditions.

2. Taxes and Other Charges
Any manufacturer's tax, occupation tax, use tax, sales tax, excise tax, value added tax, duty, custom, inspection or testing fee, or any other tax, fee, interest or charge of any nature whatsoever imposed by any governmental authority on or measured by the transaction between Seller and buyer shall be paid by buyer in addition to the prices quoted or invoiced. In the event Seller is required to pay any such taxes or other charges, buyer shall reimburse Seller therefore on demand.

3. Delivery and Freight
All items are delivered FCA point of origin (Incoterms 2010). Except as provided below, orders made from the area of the Peninsula and the Balearic Islands with a value over 500 € (1,400 € in Canary Islands) or more shipping to one location will be shipped PREPAID by Seller. Orders with a value below 500 € will be assessed a 20 € freight charge. (55 € in Canary Islands). For ultimate destinations outside of Spain, all items are FCA Seller's loading dock (as the latter shipping term is defined in Incoterms 2010). Delivery of products to the carrier shall constitute delivery to buyer; and regardless of shipping terms or freight payment, buyer shall bear all risk of loss or damage in transit. Seller reserves the right to make delivery in multiple shipments, unless otherwise expressly stipulated herein; all such shipments to be separately invoiced and paid for when due per invoice, without regard to subsequent deliveries.
Seller reserves ownership rights over all the materials supplied until full payment of the same.

a. Minimum Order Amount and Drop Ship Orders
A 6 € minimum order charge will apply to orders less than One Hundred Euro (100 €) NET. Seller reserves the right to refuse requests to drop ship orders for the same products to one or multiple locations.
b. Quantity
The materials will be supplied in complete packaging containing the quantity indicated in our rates.
c. Custom Smallwares
Custom Smallwares orders are completed with over/under shipments, not to exceed plus or minus 10% of the original order quantity.

4. Claims, Delays and Force Majeure
Under no circumstances shall claims concerning the condition of the merchandise or regarding shipping mistakes be accepted once 15 workdays have elapsed since the reception thereof.

Claims for shortages or other errors in delivery must be made in writing to Seller within 15 working days after receipt of shipment; and failure to give such notice shall constitute unqualified acceptance and a waiver of all such claims by buyer. Claims for loss of or damage to goods in transit must be made to the carrier, and not to Seller. OUR RESPONSIBILITY FOR SHIPMENT CEASES WITH ACCEPTANCE BY CARRIERS.
All delivery dates are approximate. Delay in delivery of any shipment shall not relieve buyer of its obligations to accept remaining shipments. Further, Seller shall not be liable for any losses or damages as a result of any delay or failure to deliver due to any cause beyond Seller's reasonable control, including but not limited to any act of God, act of buyer, arrest or other governmental act, regulation or request, fire, accident, strike, slowdown, war, act of terrorism, riot, delay in transportation, or inability to obtain necessary labor, materials or manufacturing facilities. In the event of any such delay, the date of delivery shall be extended for a period equal to the time lost because of the delay. Buyer's exclusive remedy for other delays and for Seller's inability to deliver for any reason shall be rescission of its agreement to purchase.

5. Changes
Seller may at any time make such changes in design and construction of products, components or parts as Seller deems appropriate, without notice to buyer. Seller may furnish suitable substitutes for materials unobtainable because of priorities or regulations established by governmental authority or non-availability of materials from suppliers.

6. Warranties
Seller warrants any smallwares provided hereunder to be free from nonconformity to any attached specifications, and free of defects in materials and workmanship, appearing within 60 days. Seller also warrants any equipment provided hereunder to be free from nonconformity to any attached specifications, and free of defects in materials and workmanship, appearing within 18 months from date of shipment or 12 months from date of purchase by the end user, whichever ends earlier. If within such periods any such applicable goods shall be proved to Seller's satisfaction to be defective, the affected part will be repaired or replaced free of charge, FCA buyer's original destination, or Seller will refund the purchase price of the affected part. Such repair, replacement or refund (whichever Seller determines, in its discretion, to provide) shall be Seller's sole obligation and buyer's exclusive remedy for any deficiency in goods furnished hereunder, and shall be conditioned upon buyer's return of such goods to Seller, ., DDP Seller's loading dock (as the latter shipping term is defined in Incoterms 2010). Any parts repaired or replaced under this warranty are warranted only for the balance of the warranty period on the part that was repaired or replaced. Seller gives no warranty on any goods damaged by accident, carelessness, improper installation, lack of proper setup or supervision (when required) or installed or operated in any manner contrary to the installation and operating instructions. Seller gives no warranty on any repair services performed by unauthorized personnel or unauthorized service agencies.
THE ABOVE WARRANTIES ARE EXCLUSIVE AND IN LIEU OF ALL OTHER REPRESENTATIONS AND WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED; AND SELLER EXPRESSLY DISCLAIMS AND EXCLUDES ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR ANY PARTICULAR PURPOSE, AND ANY WARRANTIES ARISING FROM COURSE OF DEALING OR USAGE OF TRADE.

7. Cancellations and Returns.
No order may be cancelled or altered by buyer except upon terms and conditions acceptable to Seller, as evidenced by Seller's written consent.
Return Authorizations must be requested for all returns. Product returned without prior authorization from Seller's Santa Coloma de Farners office WILL BE REFUSED. PUJADAS if free to authorize the return and can decide refuse the return by its free criterion.

a. Requests for returns of merchandise (other than defective merchandise) must be made within **90 DAYS of the PUJADAS INVOICE DATE. PURCHASE ORDER NUMBER or PUJADAS INVOICE NUMBER MUST BE PROVIDED when requesting the authorization. NO RETURN AUTHORIZATION will be issued unless Purchase Order Number or PUJADAS Invoice Number is provided.**
b. A restocking charge applies as follows:
1. Merchandise less than 50 € value – 10 € restocking charge.
2. Merchandise more than 50 € value - 20% restocking charge.
c. The returns or shipments of materials to the facilities of PUJADAS whether for payment, replacement or repair should always be made by prepaid freight.
d. Return Authorization Number must be marked on all returned cartons.
e. Returns accepted only on current merchandise found in original carton and in new and saleable condition. Merchandise returned that is used, obsolete or shelf-worn will be disposed of and credit **WILL NOT** be issued.
1. The return of SHELVING shall only be performed in complete packaging, on pallets if it is more than one packaging and with plastic film protection over the same.
2. The return of TROLLEYS shall be made on pallets and with complete protective packaging.
f. The following items may not be returned: (1) Custom Smallware, (2)

Personalized flaps or clips, (3) Custom Equipment
Neither shall the return of materials be admitted in which PUJADAS has performed some specific adaptation to comply with the order.

8. Patents, Trademarks and Copyrights
Seller will, at its own expense, defend any suits that may be instituted by anyone against buyer for alleged infringement of any European Union patent, trademark or copyright relating to goods or services provided by Seller, and pay any final damage award therein, provided buyer shall have made all payments then due hereunder, shall give Seller immediate notice in writing of any such suit, shall transmit to Seller immediately upon receipt all processes and papers served upon buyer, and shall permit Seller, through its counsel, to defend or settle the same either in the name of buyer or in the name of Seller, giving Seller all needed information, assistance and authority to enable Seller to do so. Further, if the result of any such suit is a determination or acknowledgement of infringement, Seller shall, at Seller's option (a) obtain for buyer the right to continue to use the goods or products of the services purchased from Seller, or (b) replace the same with non-infringing goods or services, or
(c) modify such goods or services so that they are non-infringing, or (d) remove such goods or products of services and refund to buyer the undepreciated portion of the purchase price, determined on the basis of a five-year useful life.
To the extent that any goods or services that Seller furnishes to buyer are manufactured in accordance with drawings, designs or specifications proposed or furnished by buyer, Seller shall not be liable, and buyer shall indemnify and hold harmless Seller from and against any and all losses, liabilities, damages, claims and expenses (including but not limited to Seller's reasonable attorneys' fees and other costs of defense) incurred by Seller as a result of any claim of patent, trademark, copyright or trade secret infringement, or infringement or any other proprietary rights of third parties.

9. Consequential Damages and Other Liability; Indemnity
Seller's liability with respect to the goods or services sold hereunder shall be limited to the warranty and indemnity provided in sections 7 and 9 of these terms and conditions of sale and, with respect to any other breaches of its contract with buyer, shall be limited to the contract price. **SELLER SHALL NOT BE SUBJECT TO ANY OTHER OBLIGATIONS OR LIABILITIES, WHETHER ARISING OUT OF BREACH OF CON- TRACT, WARRANTY, TORT (INCLUDING NEGLIGENCE AND STRICT LIABILITY) OR UNDER OTHER THEORIES OF LAW OR EQUITY, WITH RESPECT TO GOODS OR SERVICES SOLD BY SELLER, OR ANY UNDERTAKINGS, ACTS OR OMISSIONS RELATING**
THERETO. Without limiting the generality of the foregoing, Seller specifically disclaims any liability for property damages, penalties, special or punitive damages, damages for lost profits or revenues, down-time, lost good will, cost of capital, cost of substitute goods or services, or for any other types of loss of economic advantage, or for claims of buyer's customers or any third party for any such damages, costs or losses.
SELLER SHALL NOT BE LIABLE FOR AND DISCLAIMS ALL CONSEQUENTIAL, INCIDENTAL, INDIRECT AND CONTINGENT DAM- AGES WHATSOEVER.
Buyer shall indemnify and hold harmless Seller from and against any and all losses, liabilities, damages and expenses (including but not limited to attorneys' fees and other costs of defense) that Seller may incur as a result of any claim by buyer or by buyer's customers or by any third party arising out of or in connection with the goods or services sold hereunder, , unless such losses, liabilities, damages or expenses are ultimately determined to be attributable solely to the willful misconduct of Seller.

10. Prices
The selling prices are those specified in our rates, in reference to the merchandise in our warehouse of Santa Coloma de Farners with non-returnable cardboard packaging.

11. Photos, Data and Measurements
The photos, data and measurements in the Seller's catalogue are subject to change, without prior notice, due to technical or production requirements.

12. Personal Data Protection
In compliance with the Spanish Act 15/1999 and supplementary regulations, PUJADAS informs the Buyer that personal data collected during its commercial relationship shall be treated and incorporated into the files of the Seller, with the purpose of offering its products and services to the Buyer and maintaining the Buyer informed by any means of communication of its commercial activities. The Buyer shall fulfill all legal requirements related to Personal Data Protection Regulations.

Signature: The buyer understand perfectly English language and understand and expressly accept all the PUAJADA's terms and conditions of Sale, signing this document as an evidence of its conformity.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

1. Dispositions applicables.
Toutes les ventes réalisées par PUJADAS – A Vollrath Company ("Le Vendeur") sont soumises à ces termes et conditions générales, et sont expressément conditionnées à l'acceptation de ces termes et conditions générales. Aucune modalité ou conditions générales différentes ou supplémentaires ne s'imposeront au Vendeur, sauf accord stipulé par écrit. Le vendeur s'oppose à l'ajout de modalités et de conditions différentes et informe l'acheteur que le Vendeur n'est pas disposé à vendre ses produits sous tout autre terme que ces termes et conditions. **Chaque contrat de vente, incluant ces termes et conditions constituera l'accord intégrale entre le Vendeur et l'acheteur, et sera régi par, et interprété conformément aux lois espagnoles, sans égard à aucun principe de conflit de lois. Les droits et obligations des Parties au contrat ne seront pas régis par la Convention 1980 des Nations Unies sur les Contrats de Vente Internationale de marchandise ; et les deux parties au contrat se soumettent expressément à la juridiction des tribunaux de Barcelone (Espagne) pour toute procédure découlant ou en relation avec les présentes conditions générales de vente.** Il n'y a pas de conditions affectant l'accord entre les deux parties au contrat qui ne sont pas exprimés dans ces termes et conditions.

2. Taxes and Autres Frais
Toute taxe de fabricant, taxe d'occupation, taxe d'utilisation, taxe de vente, taxe d'accise, taxe sur la valeur ajoutée, droit de douane, taxe d'inspection ou d'examen, ou toute autre taxe, frais, intérêts ou frais de quelque nature que ce soit imposés par une autorité gouvernementale ou mesures pour la transaction entre le Vendeur et l'acheteur doit être payé par l'acheteur en plus du prix estimé ou facturé. Dans l'éventualité où le Vendeur serait tenu de payer de telles taxes ou autres frais, l'Acheteur devra les lui rembourser sur demande.

3. Livraison et fret
Tous les articles sont livrés FCA point d'origine (Incoterms 2010). A l'exception des dispositions ci-dessous, les commandes effectuées depuis la péninsule et depuis les Iles Baléares avec une valeur supérieure à 500 € (1,400 € pour les îles Canaries) ou plus d'expéditions à un endroit seront expédiées PREPAID (PRÉPAYÉ) par le Vendeur. Les commandes d'une valeur inférieure à 500€ seront évaluées de frais de fret de 20€. (55€ aux Iles Canaries) Pour les commandes dont la destination finale est en dehors d'Espagne, les produits sont livrés FCA dock de chargement du Vendeur (ceci étant défini par les conditions d'expédition des Incoterms 2010). La livraison des produits au transporteur constituera la livraison à l'acheteur ; ce qui signifie qu'indépendamment des conditions d'expédition ou de paiement du fret, l'acheteur doit supporter tous les risques de perte ou de détérioration liés au transport. Le Vendeur se réserve le droit de procéder à la livraison en plusieurs envois, sauf si le contraire est expressément stipulé ci-inclus. Tous les envois multiples devront être facturés et payés séparément au moment de la facturation, sans tenir compte des livraisons ultérieures.
Le Vendeur se réserve le droit de propriété sur tous les produits fournis jusqu'au paiement complet de ces derniers.

a. Montant minimum de la commande et commandes Drop Ship
Des frais minimums de 6 € seront appliqués aux commandes inférieures à 100 € NET.
Le Vendeur se réserve le droit de refuser des demandes de dropshipping pour les mêmes produits à destination d'une ou plusieurs localités.
b. Quantité
Les matériaux seront fournis dans un emballage complet contenant la quantité indiqué dans nos tarifs.
c. Ustensiles personnalisés
Les commandes d'ustensiles personnalisés sont complétées avec des envois inférieurs ou supérieurs, ne dépassant pas plus ou moins 10% de la comande originale.

4. Réclamations, Retards et Force Majeure
En aucun cas, les réclamations concernant l'état de la marchandise ou des erreurs de livraison ne seront acceptées une fois que 15 jours ouvrables se sont écoulés depuis leur réception.

Les réclamations pour manque de produits ou tout autre erreur de livraison doivent être faites par écrit au Vendeur dans les 15 jours ouvrables suivant la réception de la marchandise. L'omission de donner un tel avis constituerai une acceptation sans réserve et une renonciation à toute réclamation ultérieure de l'acheteur. Les réclamations pour perte ou détériorations sont à effectuer auprès du transporteur et non de l'acheteur. NOTRE RESPONSABILITÉ QUAND AU TRANSPORT CESSE APRÈS ACCEPTATION DU TRANSPORTEUR.
Toutes les dates de livraison sont approximatives. Le retard d'une livraison ne libére pas l'acheteur de son obligation d'accepter les envois restants. En outre, Le Vendeur ne serait pas être tenu responsable des pertes ou des dégradations résultant d'un retard ou d'un défaut de livraison en raison de circonstances ou d'évènements indépendants de la volonté du Vendeur, incluant sans s'y limiter tout acte de Dieu, d'actes émanant de l'acheteur, d'actes gouvernementaux, de règlements ou demandes, feu, accident, grève, ralentissement, guerre, acte de terrorisme, émeute, retard dans le transport, incapacité d'un travailleur, défaillance du matériel ou des installations du fabriquant. En cas de retard, la date de livraison est prolongée pour une période égale au temps perdu en raison du retard. Le recours exclusif de l'acheteur pour d'autres retard et pour l'incapacité du Vendeur à livrer la marchandise peut être l'annulation du contrat d'achat.

5. Modifications
Le Vendeur peut à tout moment effectuer des changements concernant la conception ou la construction des produits, des composants ou de pièces si le Vendeur les juge appropriés, sans le notifier à l'Acheteur. Le Vendeur peut fournir des substituts appropriés pour les matériaux impossibles de se procurer à cause de priorités ou de règlements imposés par une autorité gouvernementale ou en cas de non disponibilités des matériaux auprès des fournisseurs.

6. Garanties
Le vendeur garantit que tous les produits fournis en vertu des présentes CGV sont exempts de non-conformité aux spécifications ci-jointes, et sans défauts de fabrications apparaissant dans les 60 jours. Le vendeur garantit également que tous les équipements fournis en vertu des présentes CGV sont exempts de non-conformité aux spécifications ci-jointes, et sans défauts de fabrications apparaissant dans les 18 mois suivant le date d'envoi ou dans les 12 mois suivant la date d'achat de l'utilisateur final, qui se termine plus tôt. Si au cours de ces périodes il était prouvé au Vendeur que les produits sont défectueux, la part correspondante serait remplacée gratuitement, FCA destination initiale de l'acheteur, ou le Vendeur rembourserait le prix d'achat de la part affectée. Une telle réparation, remplacement ou remboursement (que le Vendeur détermine et accepte à son gré) représente l'unique obligation du Vendeur et le recours exclusif de l'acheteur pour de tels défaut pour des produits fournis dans le cadre de ces conditions générales de vente, et est conditionné au retour des produits par l'acheteur au Vendeur, DDP au dock d'expédition du Vendeur (ceci étant défini par les conditions d'expédition des Incoterms 2010). Toute pièce réparé ou remplacé dans le cadre de cette garantie est garantie seulement sur le solde de la période de garantie de la pièce réparée ou remplacée. Le vendeur ne garantit aucun produit endommagé par accident, négligence, mauvaise installation, manque de maintenance (le cas échéant) ou installation ou utilisation contraires aux instructions d'installation et d'utilisation. Le vendeur n'offre aucune garantie sur les services de réparation effectués par du personnel non autorisé ou des agences non autorisées.

LES GARANTIES CI-DESSUS SONT EXCLUSIVES ET EN LIEU ET PLACE DE TOUTES AUTRES REPRESENTATIONS OU GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES, ET LE VENDEUR DECLINE ET EXCLUT TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITE MARCHANDE OU D'ADAPTATION A UN USAGE PARTICULIER, ET TOUTE GARANTIE POUVANT DECOULER DE RAPPORTS D'AFFAIRES OU DE PRATIQUES COMMERCIALES.

7. Résiliations et renvois
Ningún pedido podrá ser cancelado ni modificado por el comprador Aucune commande ne saurait être annulée ou modifiée par l'acheteur excepté dans le cadre des termes et conditions acceptables pour le Vendeur, et avec le consentement écrit de ce dernier.
Des Autorisations de Renvoi doivent être sollicitées pour tout renvoi.
Les produits renvoyer sans autorisation préalable de la part des bureaux du Vendeur à Santa Coloma de Farners SERONT REFUSÉS. PUJADAS est libre d'autoriser le renvoi et peut décider de refuser le renvoi sur critères propres.
a. Les demande de renvoi de marchandise (pour un motif autre que produits défectueux) doivent être faites dans **les 90 JOURS suivant la DATE DE FACTURATION par PUJADAS. LE NUMÉRO DE COMANDE ou**

LE NUMÉRO DE LA FACTURE DOIT ÊTRE FOURNI pour une demande d'autorisation. AUCUNE AUTORISATION DE RENVOI ne sera émise si le numéro de commande ou le numéro de facture n'est pas fourni.
b. Des frais de restockage s'appliquent de la façon suivante :
1. Marchandise d'une valeur inférieure à 50€– 10 € de frais de restockage.
2. Marchandise d'une valeur supérieure à 50 € - 20% comme frais de restockage.
c. Les renvois ou les envois de produit à destination des installations de PUJADAS pour des raisons de paiement, de remplacement ou de réparation devraient toujours être effectués en fret payé d'avance.
d. Le Numéro de l'Autorisation de Retour doit être indiqué sur tous les cartons retournés.
e.Les renvois sont acceptés uniquement pour les produits actuels, trouvé dans leurs cartons d'origine, à l'état de neuf et pouvant être revendu. Les produits renvoyer, s'ils sont usés, obsolètes ou présentent des marques de manipulation seront élimés et le crédit **NE SERA PAS** émis.
1. Le renvoi de RAYONNAGE devra uniquement être effectué dans son emballage complet, sur palette s'il s'agit de plus d'un emballage, et avec un film plastique protecteur autour de ce dernier.
2. Le renvoi de CHARIOTS doit être effectué sur palette et avec l'emballage de protection complet.
f. Les produits suivants ne peuvent pas être renvoyé : (1) Les ustensiles personnalisés, (2) Les rabats et les pinces personnalisés, (3) les équipements personnalisés.
Le renvoi de produits pour lesquels PUJADAS a dû faire des adaptions pour honorer une demande, ne se pas accepté non plus.

8. Brevets, Marque Déposée et Copyrights
Le vendeur défendra, à ses frais, tout procès qui pourrait être engagé par un tiers contre l'Acheteur pour la présumée violation d'un brevet, d'une marque déposée ou d'un copyright de l'Union Européenne en relation avec des produits ou des services fournis par le Vendeur, et il paiera toute indemnité finale en cas de dommage et intérêts, à condition que l'Acheteur ait effectué tous les paiement dus, l'acheteur devra immédiatement informer par écrit le Vendeur d'une telle poursuite, il devra de façon immédiate transmettre au Vendeur et dés leur réception les procédures et les documents qui sont notifiés à l'acheteur et devra permettre au Vendeur, via son avocat, de défendre ou régler cette affaire soit au nom de l'acheteur soit au nom du Vendeur, en donnant au Vendeur toutes les informations nécessaires, l'assistance et l'autorité pour lui permettre de le faire. En outre si le résultat d'un tel procès est une condamnation ou la reconnaissance d'une infraction, le Vendeur devra, à l'option du Vendeur (a) obtenir pour l'acheteur le droit de continuer à faire usage des produits ou des services achetés au Vendeur ou (b) remplacer ces derniers par des produits ou des services non litigieux, ou (c) modifier ces produits ou ces services de façon à ce qu'ils ne soient plus litigieux, ou (d) retirer ces produits ou services et rembourser à l'acheteur une valeur inférieur au prix d'achat déterminé en se basant sur une durée de vie utile de 5 ans.

Dans la mesure où tous les produits ou services fournis à l'acheteur par le Vendeur sont fabriqués conformément aux dessins, aux plans ou aux spécificités proposés ou fournis par l'acheteur, le Vendeur ne sera pas responsable, et l'acheteur devra indemniser et décharger le Vendeur pour et contre toute sorte de perte, d'en-cours, de dommages et intérêts, de réclamations et de dépenses (notamment, mais sans s'y limiter les honoraires engagés par le Vendeur pour sa défense et les autres coûts liés à sa défense) engagés par le Vendeur à la suite d'une réclamation pour atteinte au brevet, à la marque déposée, au copyright ou a une atteinte au secret commercial, ou pour tout autre violation du droit de propriété d'un tiers.

9. Dommages Consécutifs et autres Responsabilités ; Indemnité
La responsabilité du vendeur à l'égard des produits et des services vendus en vertu des conditions présentes est limitée aux garanties et aux indemnités prévues aux articles 7 et 9 des présentes conditions générales de vente et, en ce qui concerne tout autre manquement au contrat qu'il a avec l'acheteur, l'indemnité est limitée au montant du contrat.
LE VENDEUR N'EST SOUMIS A AUCUNE AUTRES OBLIGATIONS OU RESPONSABILITES, DECOULANT D'UNE VIOLATION DU CONTRAT, DE GARANTIES, DE TORTS (INCLUANT LES NEGLIGENCES OU LES RESPONSABILITES STRICTES) OU DANS LE CADRE D'AUTRES THEORIES LEGALES, RELATIVES AUX PRODUITS ET AUX SERVICES VENDUS PAR LE VENDEUR, OU TOUT AUTRE ENGAGEMENT OU OMISSION RELATIF EN CELA.

Sans limiter la portée de ce qui précède, le vendeur décline expressément toute responsabilité pour les dommages matériels, les pénalités, les dommages spéciaux ou punitifs, les dommages pour la perte de profits ou de revenues, les pertes de temps, la perte de survaleur, le coût du capital, le coût de produits de substitution, ou pour tout autre perte d'un avantage économique ou pour les réclamations des clients de l'acheteur ou tout autre tiers pour de tels dommages, coûts ou pertes.
LE VENDEUR NE SERA PAS RESPONSABLE ET REJETTE TOUS LES DOMMAGES CONSÉCUTIFS, ACCESSOIRES, INDIRECTS ET ÉVENTUELS.
L'acheteur devra indemniser et décharger le Vendeur pour et contre toute sorte de perte, d'en-cours, de dommages et intérêts, et de dépenses (notamment, mais sans s'y limiter les honoraires engagés par le Vendeur pour sa défense et les autres coûts liés à sa défense) que le Vendeur peut encourir à la suite d'une réclamation de l'acheteur ou d'un client de l'acheteur ou d'un tiers découlant ou en relation avec les produits ou les services vendus selon les modalités des présentes, à moins que ces pertes, en-cours, dommages et intérêts ou dépenses ne soient finalement attribué uniquement à la seule faute intentionnelle du Vendeur.

10. Prix
Les prix de ventes sont ceux détaillés dans nos tarifs, faisant référence à la marchandise de notre entrepôt de Santa Coloma de Farners avec des emballages en carton non consignés.

11. Photos, Données et Dimensions
Les photos, données et dimensions présentes dans le catalogue du Vendeur sont susceptibles d'être modifiées, sans notification préalable, en raison d'exigences techniques ou de production.

12. Protection des données personnelles
Conformément à la loi espagnol 15/1999 et aux législations complémentaires, PUJADAS informe l'Acheteur que les informations personnelles collectées au cours de la relation commerciale seront traités et ajoutées aux dossiers du Vendeur, et ce afin d'offrir ses produits et services à l'Acheteur et de maintenir l'Acheteur informé de ses activités commerciales par tous les moyens de communication. L'Acheteur doit remplir les conditions légales liées à la législation sur la Protection des Données Personnelles.
Signature : L'acheteur comprend parfaitement le français et il comprend et expressément accepte les termes et conditions de vente de PUAJADA, en signant ce document comme une preuve de sa conformité.

GENERELLE VERKAUFSBEDINGUNGEN

1. Rechtshinweise
Alle durch PUJADAS – Ein Unternehmen der Vollrath-Gruppe (im Folgenden "der Verkäufer") realisierten Verkäufe unterliegen diesen Geschäftsbedingungen und sind ausdrücklich gebunden an die Zustimmung zu diesen Bestimmungen und Bedingungen. Für den Verkäufer sind keine anderen Bestimmungen oder Zusatzbedingungen bindend, es sei denn, hierzu erfolgt eine explizite schriftliche Vereinbarung. Hiermit stimmt der Verkäufer keinerlei anderen Bestimmungen oder Zusatzbedingungen zu und teilt dem Käufer mit, dass er keine Verkäufe zu anderen als den hier aufgeführten Geschäftsbedingungen realisiert. **Jeder Kaufvertrag, einschließlich dieser Geschäftsbedingungen, bildet eine untrennbare Vereinbarung zwischen Verkäufer und Käufer, unterliegt den spanischen Gesetzen und wird dementsprechend ausgelegt und verstanden, ohne dass die Grundsätze über Gesetzeskonflikte Anwendung finden. Die Rechte und Pflichten der Parteien gemäß dieser Geschäftsbedingungen unterliegen nicht den Vereinbarungen der Vereinten Nationen über internationale Kaufverträge von Waren aus dem Jahr 1980, und mit diesen Geschäftsbedingungen unterwerfen sich beide Parteien für alle Gerichtsverfahren, die aus diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen oder mit diesen verbundenen Bedingungen entstehen könnten, ausdrücklich der Jurisdiktion und den Gerichten von Barcelona (Spanien)**. Es existiert keine Bedingung, die die Vereinbarung der Parteien betrifft, die nicht in diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen ausgedrückt ist.

2. Steuern und andere Kosten
Die Produktionssteuer, Belegsteuer, Nutzungssteuer, Verkaufssteuer, Verbrauchsteuer, Mehrwertsteuer, Gebühren, Kosten für Personalisierung, Prüfung oder Tests und alle anderen Steuern, Gebühren, Zinsen oder Kosten, die aufgrund der Transaktion zwischen dem Verkäufer und dem Käufer durch eine Regierungsbehörde auferlegt werden, werden vom Käufer bezahlt, ebenso wie die notierten oder in Rechnung gestellten Preise. Sollte der Verkäufer solche Steuern oder anderen Kosten übernehmen, muss der Käufer dem Verkäufer diese zurück erstatten.

3. Lieferung und Transport
Alle Produkte werden FCA Frei Frachtführer geliefert (Incoterms 2010). Mit den im Folgenden festgelegten Ausnahmen werden alle auf der iberischen Halbinsel und den Balearen vorgenommenen Bestellungen, die einen Wert von mehr als 500 € haben (1400 € auf den Kanaren) nach VORKASSE vom Verkäufer versandt. Sendungen mit einem Wert von weniger als 500 € werden mit Versandkosten in Höhe von 20 € (55 € auf den Kanaren) belegt. Alle Sendungen mit Lieferort außerhalb Spaniens unterliegen FCA Verladerampe Verkäufer (gemäß der Definition in Incoterms 2010). Die Auslieferung der Produkte an den Transporteur wird als Auslieferung an den Käufer verstanden, und unabhängig von den Transportbedingungen oder –kosten, übernimmt der Käufer alle Risiken für Transportschäden oder –verluste. Der Verkäufer behält sich das Recht vor, die Lieferung in mehrere Teilsendungen aufzuteilen, es sei denn, es wird hier ausdrücklich das Gegenteil bestimmt. Die Teilsendungen werden einzeln in Rechnung gestellt und zum auf der entsprechenden Rechnung ausgewiesenen Datum bezahlt, unabhängig von späteren Lieferungen. Der Verkäufer behält sich das Eigentumsrecht aller versendeten Materialien vor, bis diese vollständig bezahlt wurden.

a. Mindestbestellwert und Bestellungen mit Direktlieferung
Für Bestellungen unter dem 100 € NETTO wird eine Gebühr von 6 € erhoben. Der Verkäufer behält sich das Recht vor, Bestellu. Der Verkäufer behält sich das Recht vor, Bestellungen mit Direktlieferung für dieselben Produkte an eine oder mehrere Adressen nicht zu akzeptieren.
b. Menge
Die Materialien werden in ihrer vollständigen Verpackung, die die in unseren Preisen angegebenen Mengen enthält, geliefert.
c. Küchenutensilien nach Maß
Die Materialien werden in ihrer vollständigen Verpackung, die die in unseren Preisen angegebenen Mengen enthält, geliefert.

4. Reklamationen, Verzögerungen und höhere Gewalt
In keinem Fall werden Reklamationen in Bezug auf den Warenzustand oder Lieferfehler nach Ablauf von 15 Werktagen nach Erhalt der Ware akzeptiert.

Reklamationen von Materialfehlern oder anderen Mängeln bei der Lieferung müssen schriftlich innerhalb von 15 Werktagen nach Erhalt der Lieferung erfolgen, eine fehlende Reklamation bedeutet eine uneingeschränkte Annahme und den Verzicht auf jedwede Reklamation seitens des Käufers. Reklamationen aufgrund von Verlust von oder Schäden an den Produkten während des Transports müssen an den Transporteur und nicht an den Verkäufer gerichtet werden. UNSERE HAFTUNG IN BEZUG AUF DIE LIEFERUNG ENDET MIT DER ANNAHME DER WARE SEITENS DES TRANSPORTEURS.
Beim Lieferdatum handelt es sich um eine ungefähre Angabe. Eine Verzögerung jedweder Lieferung befreit den Käufer nicht von seiner Pflicht, die restlichen Lieferungen anzunehmen. Darüber hinaus haftet der Verkäufer nicht für Verluste oder Schäden, die sich aus Verzögerungen ergeben können, oder fehlende Lieferungen aus Gründen, die vernünftigerweise außerhalb der Kontrolle des Verkäufers liegen, einschließlich aber nicht beschränkt auf höhere Gewalt, Handlungen des Käufers, Embargo oder andere Handlungen, Richtlinien oder Anweisungen der Regierung, Brand, Unfall, Streik, Stillstand, Krieg, terroristische Akte, Unruhen, Transportverspätungen oder Unmöglichkeit, notwendige Arbeitskräfte, Materialien oder Produktionsstätten zu bekommen. Sollte eine Verzögerung dieser Art entstehen, wird die Lieferfrist um den aufgrund der Verzögerung verlorenen Zeitraum verlängert. Dem Käufer steht einzig die Möglichkeit einer Vertragsauflösung zur Verfügung, wenn eine Verzögerung aus anderen Gründen eintritt und der Verkäufer unfähig ist, die Lieferung zu realisieren.

5. Änderungen.
Der Verkäufer kann jederzeit nach seinem Ermessen Änderungen am Design und der Herstellung der Produkte, den Komponenten oder Teilen ohne Vorankündigung gegenüber dem Käufer vornehmen. Der Verkäufer kann geeigneten Ersatz für Material anbieten, das aufgrund von durch Regierungsbehörden festgelegte Prioritäten oder Richtlinien nicht verfügbar ist , oder wenn Zulieferer Materialien nicht liefern können.

6. Gewährleistung
Der Verkäufer haftet dafür, dass alle gemäß diesen Geschäftsbedingungen gelieferten Küchenutensilien jedweder angefügten Spezifizierung entsprechen und keine Fehler in Bezug auf Materialien und Qualität innerhalb von 60 Tagen aufweisen. Der Verkäufer haftet ebenfalls dafür, dass alle gemäß diesen Geschäftsbedingungen gelieferten Geräte jedweder angefügten Spezifizierung entsprechen und keine Fehler in Bezug auf Materialien und Qualität innerhalb der ersten 18 Monate ab Lieferung oder 12 Monate ab Datum des Kaufs durch den Endkunden auftreten, je nachdem, welcher Zeitraum zuerst endet. Sollte sich der Verkäufer innerhalb dieser Fristen zufrieden stellend überzeugen können, dass ein Produkt fehlerhaft ist, wird das entsprechende Teil kostenlos repariert oder ersetzt mit FCA ursprünglicher Lieferort des Käufers oder der Verkäufer erstattet des Kaufpreis des betroffenen teils zurück. Reparatur, Ersetzung oder Rückgabe (was der Verkäufer nach seinem Ermessen bestimmt) stellt die einzige Pflicht des Verkäufers und das einzige Mittel des Käufers dar in Bezug auf alle Mängel an den gelieferten Produkten gemäß dieser Geschäftsbedingungen und ist bedingt durch die Rückgabe der Produkte an den Verkäufer seitens des Käufers mittels DDP Verladerampe Verkäufer(gemäß der Definition in Incoterms 2010). Alle im Rahmen dieser Gewährleistung reparierten oder ersetzen Teile erhalten ausschließlich die restliche Gewährleistungszeit des ersetzten oder reparierten Teils. Der Verkäufer haftet nicht für Produkte, die durch Unfall, Fahrlässigkeit, unsachgemäße Installation, unangemessene Konfigurierung oder Überwachung (gegebenenfalls) beschädigt wurden, oder die auf eine Weise installiert oder in Betrieb genommen wurden, die nicht den Installations- oder Betriebsanweisungen entspricht. Der Verkäufer haftet nicht für Reparaturservices, die durch nicht autorisiertes Personal oder nicht autorisierte Serviceagenturen vorgenommen werden.

ES HANDELT SICH UM EINE AUSSCHLIEßLICHE GEWÄHRLEISTUNG, DIE ALLE ANDEREN VERSICHERUNGEN UND GEWÄHRLEISTUNGEN, OB AUSDRÜCKLICH ODER IMPLIZIT, ERSETZT, UND DER VERKÄUFER AKZEPTIERT KEINERLEI IMPLIZITE GEWÄHRLEISTUNG FÜR GEBRAUCHSTAUGLICHKEIT UND EIGNUNG FÜR JEDWEDEN BESONDEREN ZWECK ODER GEWÄHRLEISTUNGEN, DIE AUS KOMMERZIELLER VEREINBARUNG ODER NUZTZUNG ENTSTEHEN KÖNNEN UND SCHLIEßT DIESE AUSDRÜCKLICH AUS.

7. Stornierungen und Rückgaben
Bestellungen können durch den Käufer weder storniert noch geändert werden, sofern dies nicht in den Bestimmungen und Bedingungen vorgesehen ist, die der Verkäufer akzeptiert hat, so wie in der schriftlichen

Einverständniserklärung des Verkäufers aufgeführt.
Für alle Rückgaben muss eine Rückgabegenehmigung beantragt werden. Produktrückgaben, die keine vorherige Rückgabegenehmigung durch das Büro des Verkäufers in Santa Coloma de Farners besitzen, werden ABGELEHNT.
PUJADAS hat die Freiheit, zu genehmigen und zurückzugeben und kann die Rückgabe nach eigenem Ermessen ablehnen.
a. Anträge auf Warenrückgabe (unbeschädigter Ware) müssen innerhalb einer Frist von **90 TAGEN ab RECHNUNGSDATUM VON PUJADAS erfolgen. Bei der Antragstellung sollte die BESTELLNUMMER oder die RECHNUNGSNUMMER VON PUJADAS angegeben werden. Es werden keine RÜCKGABEGENEHMIGUNGEN ausgestellt, solange keine Angabe über die Bestellnummer oder die Rechnungsnummer von Pujadas erfolgt.**
b. Es wird eine Gebühr für Wiederauffüllung der Bestände wie folgt erhoben:
1. Ware mit einem Wert unter 50 €: 10 € Gebühr für Wiederauffüllung der Bestände.
2. Ware mit einem Wert über 50 €: 20% Gebühr für Wiederauffüllung der Bestände.
3. Rückgaben oder Materialsendungen an die Installationen von PUJADAS für ihre Bezahlung, Ersetzung oder Reparatur müssen immer mit im Voraus bezahltem Transport erfolgen.
c. Die Rückgabegenehmigungsnummer muss auf allen Verpackungen der Produkte, die zurückgegeben werden, markiert sein.
d. Es werden ausschließlich Rückgaben von Waren in Originalverpackung, ungenutzt und in verkäuflichem Zustand akzeptiert. Zurückgegebene Ware, die benutzt wurde, die obsolet oder abgenutzt ist, wird eliminiert und es erfolgt **KEINE** Rückerstattung.
1. Die Rückgabe von REGALEN kann nur in ihrer vollständigen Verpackung, auf Paletten, sollte es sich um mehr als ein Packstück handeln, und geschützt durch eine Plastikfolie erfolgen.
2. Die Rückgabe von WAGEN erfolgt auf Paletten und mit vollständiger Schutzverpackung.
e. Folgende Produkte sind von einer Rückgabe ausgeschlossen: (1) Küchenutensilien nach Maß, (2) personalisierte Clips, (3) personalisierte Geräte.
Ebenfalls von der Rückgabe ausgeschlossen sind Materialien, an denen PUJADAS konkrete Anpassungen vorgenommen hat, um der Bestellung zu entsprechen.

8. Patente, Marken und Copyright
Der Verkäufer verteidigt sich, ausschließlich auf seine Kosten, gegenüber jedweder Klage, die jedwede Person gegen den Käufer wegen vermeintlicher Verletzung der Patentrechte der Europäischen Union, Marken- oder Copyright-Rechte anstrengt in Bezug auf die vom Verkäufer gemäß diesen Geschäftsbedingungen angebotenen Produkte oder Dienstleistungen und bezahlt jedwede Entschädigung, die rechtskräftig bewilligt wird, solange der Käufer alle Zahlungen gemäß dieser Geschäftsbedingungen geleistet hat, und dem Verkäufer schriftlich und unmittelbar über die Klage in Kenntnis setzt und dem Verkäufer über seinen Anwalt sofort alle Verfahrensmitteilungen und erhaltenen Unterlagen übermittelt, und den Verkäufer über seinen Anwalt befugt, die Klage zu verteidigen oder sie zu lösen, sowohl im Namen des Käufers als auch im Namen des Verkäufers, und ihm alle notwendigen Informationen, Hilfestellungen und Befugnisse zukommen lässt, damit dem Verkäufer dies möglich ist. Wenn das Ergebnis einer Klage eine Auflösung oder die Einräumung eines Verstoßes ist, sollte der Verkäufer außerdem, nach eigenem Ermessen: (a) für den Käufer das Recht erhalten, die vom Verkäufer erworbenen Waren und Produkte oder Dienstleistungen weiterhin zu nutzen, (b) sie durch Produkte oder Dienstleistungen ersetzen, die keine Verstöße bedeuten, (c), die fraglichen Produkte oder Dienstleistungen so verändern, dass sie keinen Verstoß mehr bedeuten oder (d) die Waren oder Produkte oder Dienstleistungen entfernen und dem Käufer den nicht geminderten Kaufpreis erstatten, wobei von einer Lebenszeit von fünf Jahren ausgegangen wird.

In Bezug auf Produkte oder Dienstleistungen, die der Verkäufer dem Käufer auf Basis von Zeichnungen, Entwürfen oder Spezifizierungen, die vom Käufer erstellt wurden, liefert, übernimmt der Verkäufer keine Haftung und der Käufer muss den Verkäufer für alle Verluste, Schäden, Reklamationen und Kosten (einschließlich aber nicht darauf beschränkt der vernünftigen Honorare für Anwälte des Verkäufers und andere Verteidigungskosten), die dem Verkäufer aus Klagen wegen Patent-, Marken- und Copyrightrechtsverstößen, Verletzung des Geschäftsgeheimnisses oder Verletzung anderer Eigentumsrechte Dritter, entschädigen und den Verkäufer von aller Haftung entbinden.

9. Schadensersatz und andere Haftungen
Die Haftung des Verkäufers in Bezug auf Produkte und Dienstleistungen, die gemäß diesen Geschäftsbedingungen verkauft werden, ist begrenzt auf die Gewährleistung und Entschädigungen, die unter Punkt 7 bis 9 dieser Geschäftsbedingungen festgelegt sind. In Bezug auf jede andere Nichterfüllung des Vertrags begrenzt sich die Haftung des Verkäufers auf den Vertragspreis. **DER VERKÄUFER UNTERLIEGT IN BEZUG AUF DIE PRODUKTE UND DIENSTLEISTUNGEN, DIE ER ANBIETET, ODER DAMIT VERBUNDENEN UNTERNEHMUNGEN, HANDLUNGEN ODER UNTERLASSUNGEN KEINEN WEITEREN PFLICHTEN ODER HAFTUNGEN, UNABHÄNGIG DAVON, OB ES SICH UM VERTRAGS-, GEWÄHRLEISTUNGS_ ODER DELIKTHAFTUNG (EINSCHLIEßLICH FAHRLÄSSIGKEIT UND GEFÄHRDUNGSHAFTUNG) ODER ANDERWEITIGE HANDELT.**
Ohne den allgemeinen Charakter des oben stehenden einzuschränken, lehnt der Verkäufer jede Haftung für Schäden am Eigentum, Strafgebühren, quantifizierbare und strafende Schäden, Schäden für entgangenen Gewinn, Inaktivität, Verlust von Kunden, Kapitalkosten, Kosten für die Ersetzung von Produkten und Dienstleistungen oder jede andere Art von Verlust von wirtschaftlichen Vorteilen oder Klagen von Kunden des Käufers oder Dritten bezüglich dieser Schäden, Kosten und Verluste, ab. **DER VERKÄUFER HAFTET NICHT UND ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR SCHÄDENSERSATZ UND ZUFÄLLIGE, INDIREKTE UND DURCH UNFALL ENTSTEHENDE SCHÄDEN JEDWEDER ART.**

Der Käufer nimmt den Verkäufer von allen Verlusten, Haftungen, Schäden und Kosten (einschließlich aber nicht darauf beschränkt der vernünftigen Honorare für Anwälte des Verkäufers und andere Verteidigungskosten), die dem Verkäufer als Ergebnis von Klagen des Käufers, Kunden des Käufers oder Dritten, die sich aus den Produkten und Dienstleistungen ableiten, die gemäß diesen Geschäftsbedingungen oder mit diesen verbunden verkauft werden, aus und befreit ihn davon, es sei denn, in letzter Instanz wird entschieden, dass diese Verluste, Haftungen, Schäden und Kosten ausschließlich einem bewussten Verhalten des Verkäufers zuzuschreiben sind.

10. Preise
Die Verkaufspreise werden in unseren Tarifen unter Bezug auf die Ware in unseren Lagern in Santa Coloma de Farners mit Einwegverpackungen spezifiziert.

11. Fotografien, Informationen und Maße
Die im Katalog des Verkäufers angegebenen Fotografien, Informationen und Maße können ohne vorherige Ankündigung aufgrund von technischen oder produktiven Anforderungen Änderungen unterliegen.

12. Datenschutz
In Erfüllung des spanischen Gesetzes 15/1999 und der Zusatzrichtlinie informiert PUJADAS den Käufer, das seine persönlichen Daten während der Geschäftsbeziehung bearbeitet und in die Dateien des Verkäufers aufgenommen werden, um die Produkte und Dienstleistungen des Unternehmens dem Käufer anbieten und ihn über jedwedes Kommunikationsmedium über die kommerziellen Aktivitäten informieren zu können. Der Verkäufer erfüllt alle gesetzlichen Anforderungen in Bezug auf die Richtlinie über den Schutz personenbezogener Daten.

Unterschrift: Der Käufer ist der spanischen Sprache perfekt mächtig und versteht und akzeptiert alle Verkaufsbestimmungen und -bedingungen von PUJADAS ausdrücklich und unterschreibt dieses Dokument als Zeichen seines Einverständnisses.

THE VOLLRATH COMPANY, L.L.C. HEADQUARTERS

1236 NORTH 18TH STREET
SHEBOYGAN, WISCONSIN 53081-3201 USA
CUSTOMER SERVICE: 920.457.4851
FAX: 920.459.6573
CREDIT: 920.459.5387

VOLLRATH PUJADAS SAU
EMEA

CTRA. DE CASTANYET, 132
17430 STA. COLOMA DE FARNERS (GIRONA) - SPAIN
TEL: +34 972.84.32.01
EMAIL: INFO@PUJADAS.ES

VOLLRATH OF CHINA
VOLLRATH SHANGHAI TRADING LIMITED
29D, 855 SOUTH PU DONG ROAD
SHANGHAI, CHINA 200120
TEL: 86-21-50589580

VOLLRATH DE MEXICO S. DE R.L. DE C.V.
PERIFERICO SUR EDIFICIO 2-C
COL. SANTA MARÍA TEQUEPEXPAN
45601 TLAQUEPAQUE, JALISCO MEXICO
TEL: (52) 333.133.6767 OR (52) 333.133.6769
FAX: (52) 333.133.6768

pujadas.es

vollrath.com

©2018 The Vollrath Company L.L.C.
An ISO 9001 Certified Company

pujadas®
A VOLLRATH® COMPANY
PROFESSIONAL COOKWARE

VOLLRATH®
Outperform every day.™

2018 CATÁLOGO / CATALOGUE / KATALOG











PROFESSIONAL COOKWARE & BUFFET PRESENTATION

2018

PUJADAS & VOLLRATH
CATÁLOGO /
CATALOGUE /
KATALOG

pujadas®
A VOLLRATH® COMPANY

VOLLRATH®
Outperform every day.™

pujadas®
PROFESSIONAL COOKWARE