

PIOLI v.3_JUL 25

comas



PIOLI

En **COMAS** estamos en permanente búsqueda de soluciones que cubran las necesidades más exigentes de la hostelería profesional. Este compromiso le da un fuerte dinamismo a nuestro catálogo de productos y nos fuerza a buscar nuevas fuentes de inspiración, creación y crecimiento.

En esta constante búsqueda de nuevas soluciones que permitan brindar experiencias extraordinarias en la sala, y que complementen nuestra amplia gama de diseños en cubertería y chuleteros, presentamos nuestra selección de productos de porcelana **PIOLI**, diseñados en exclusiva para el canal de la hostelería profesional.

PIOLI aporta vanguardia y modernidad, junto con la sólida herencia de uno de los principales productores de porcelana del mundo: **PORLAND**. De esta manera se consolida como una solución relevante para las exigencias profesionales, integrando estética con una durabilidad excepcional. En el corazón del espíritu de Pioli se encuentra el compromiso de revitalizar la industria de la hostelería con vajillas que trasciendan lo ordinario.

Esta selección de productos de porcelana **PIOLI** que ahora ofrecemos desde **COMAS**, se convierte en un paso más en nuestra incansable búsqueda de lo extraordinario, aportando una solución de sobremesa que responde a las exigencias estéticas y funcionales del dinamismo trepidante de los servicios profesionales de comida.

*At **COMAS** we are constantly searching for solutions that meet the most demanding needs of the professional hotel and catering industry. This commitment gives a strong dynamism to our product catalogue and forces us to look for new sources of inspiration, creation and growth.*

*In this constant search for new solutions that allow us to offer extraordinary experiences in the dining room, and that complement our wide range of cutlery and steak Knives designs, we present our selection of **PIOLI** porcelain products, designed exclusively for the professional catering channel.*

***PIOLI** brings avant-garde and modernity, together with the solid heritage of one of the world's leading porcelain producers: **PORLAND**. In this way it consolidates itself as a relevant solution for professional requirements, integrating aesthetics with exceptional durability. At the heart of Pioli's ethos is a commitment to revitalise the hospitality industry with tableware that transcends the ordinary.*

*This selection of **PIOLI** porcelain products that we now offer at **COMAS** is a further step in our relentless pursuit of the extraordinary, providing a tabletop solution that meets the aesthetic and functional demands of the fast-paced dynamism of professional foodservice.*

comas



Vitrification & Firing.

Thanks to vitrification processes that make the structure of porcelain dense, strong, and waterproof, we elevate its durability to the highest level with a 0% water absorption rate on unglazed surfaces under vacuum.

This ensures that Pioli's porcelain provides excellent performance and guarantees longlasting use in hotels and restaurants.

Glazing.

4 times more glossy! Our SR01 transparent glaze and SR03 matte glaze formulas, with superior protection properties, protect the surfaces of our products with a specially developed recipe that prevents scratches by minerals with a hardness of 5.5 on the Mohs scale.

These formulas provide superior protection against scratches and wear in intense and frequent use, ensuring that the products remain glossy four times longer than standard products.

Edge Chip Warranty.

Pioli porcelains offer durable and strong performance with phases composed of engineered raw material blends. Our products, secured with a 5-year warranty against edge chipping, are tested against edge chipping according to national and international standards based on their shapes.

Diswasher save.

Pioli products are resistant to dishwasher cleaning. Thanks to their special glaze and structure, they retain their shine and quality even after repeated washes.

Thermal Shock Resistance safe.

180 degrees! Pioli products can be safely used in high-temperature environments such as refrigerators/ freezers, microwaves, and ovens, thanks to their resistance to sudden temperature changes of up to 180 degrees.

Stackable design.

Pioli offers stackable designs that allow efficient use of storage spaces.

This feature provides efficiency in storage areas for hotels and restaurants.

Quality & Conformence.

Pioli is tested and approved according to the highest quality standards throughout all production processes. Thus, we consistently offer reliable and high-quality products to our customers.

Microwave Safe.

Pioli products are fully suitable for microwave use. They pass tests without cracking or breaking when subjected to a maximum microwave power of 1300 W.

Translucency.

Pioli porcelains offer a unique elegance with their thin and translucent structure. Each piece elegantly transmits light, adding a sophisticated touch to your tables.



Vitrificación y cocción.

Gracias a los procesos de vitrificación que hacen que la estructura de la porcelana sea densa, fuerte e impermeable, elevamos su durabilidad al nivel más alto con una tasa de absorción de agua del 0 % en superficies sin esmaltar bajo vacío.

Esto asegura que las porcelanas de Pioli brinden un rendimiento excelente y garanticen un uso duradero en hoteles y restaurantes.

Esmaltado.

4 veces más brillante. Con nuestras fórmulas de esmalte transparente SR01 y esmalte mate SR03, que cuentan con propiedades de protección superiores y evitan los arañazos causados por minerales con una dureza 5.5 en la escala de Mohs, protegemos la superficie de nuestros productos. Estas fórmulas proporcionan una protección superior contra arañazos y desgaste en condiciones de uso intensivo y frecuente, garantizando que los productos mantengan su brillo durante 4 veces más tiempo que los productos estándar.

Garantía de desportillado del borde.

Los productos de porcelana Pioli ofrecen un rendimiento resistente y robusto gracias a las fases compuestas de composiciones de materias primas diseñadas- Las pruebas contra el astillado de bordes de nuestros productos, garantizados con una garantía de 5 años contra el astillado de bordes, se determinan según los estándares nacionales e internacionales en función de sus formas estructurales.

Apto para Lavavajillas.

Los productos Pioli son resistentes a la limpieza en lavavajillas. Gracias a su esmalte especial y estructura, retienen su brillo y su calidad incluso después de lavados repetidos.

Resistencia al choque térmico.

180 grados. Los productos Pioli pueden utilizarse con confianza en entornos de alta temperatura como refrigeradores / congeladores, microondas y hornos gracias a su resistencia a cambios bruscos de temperatura de hasta 180 grados.

Diseño apilable.

Pioli ofrece diseños apilables que permiten un uso eficiente de los espacios de almacenamiento.

Esta característica proporciona eficiencia en las áreas de almacenamiento para hoteles y restaurantes.

Calidad y conformidad.

Pioli es probado y aprobado segun los más altos estándares de calidad en todos los procesos de producción.

Así ofrecemos consistentemente productos confiables y de alta calidad a nuestros clientes.

Apto para microondas.

Los productos Pioli son completamente aptos para el uso en microondas, sin sufrir grietas ni roturas a una potencia máxima de 1300W

Translucidez

Las porcelanas Pioli ofrecen una elegancia única con su estructura delgada y translúcida. Cada pieza transmite la luz elegantemente, añadiendo un toque sofisticado a sus mesas.

NEPTUNE



Coupe Flat Plate

REF.	CM	€	
NE18ML15	15	3,21	36
NE18ML17	17	3,92	36
NE18ML21	21	5,71	6
NE18ML23	23	6,97	6
NE18ML27	27	9,27	6
NE19ML30	30	12,48	6



Flat Plate

REF.	CM	€	
NE18AP16	16	4,99	6
NE18AP21	21	6,74	6
NE18AP24	24	9,52	6
NE18AP27	27	11,98	6



Pizza Plate

REF.	CM	€	
NE162932	32	15,16	6



Pasta & Salad Plate

REF.	CM	CC	€	
NE173925	25	300	12,20	6



Deep Plate

REF.	CM	CC	€	
NE17AP25	25	1250	15,16	6
NE17AP28	28	1800	20,15	6



Oval Plate

REF.	CM	€	
NE11AP21	21	5,03	6
NE11AP30	30	10,20	6
NE11AP34	34	16,73	6



Bowl

REF.	CM	CC	€	
NE36ML16	16	430	5,89	6

ZENIT



Coupe Flat Plate

REF.	CM	€	
ZE18ML15	15	3,21	36
ZE18ML17	17	3,92	36
ZE18ML21	21	5,71	6
ZE18ML23	23	6,96	6
ZE18ML27	27	9,27	6
ZE18ML27	30	12,48	6



Flat Plate

REF.	CM	€	
ZE18AP16	16	4,99	6
ZE18AP21	21	6,74	6
ZE18AP24	24	9,52	6
ZE18AP27	27	11,98	6



Pizza Plate

REF.	CM	€	
ZE162932	32	15,16	6



Pasta & Salad Plate

REF.	CM	CC	€	
ZE173925	25	300	12,20	6



Deep Plate

REF.	CM	CC	€	
ZE17AP25	25	1250	15,16	6
ZE17AP28	28	1800	20,15	6



Oval Plate

REF.	CM	€	
ZE11AP21	21	5,03	6
ZE11AP30	30	10,20	6
ZE11AP34	34	16,73	6



Bowl

REF.	CM	CC	€	
ZE36ML16	16	430	5,89	6



ORIENTAL





Coupe Flat Plate

REF.	CM	€	
OR18ML15	15	3,11	36
OR18ML17	17	3,80	36
OR18ML21	21	5,52	6
OR18ML23	23	6,73	6
OR18ML27	27	8,97	6
OR18ML30	30	12,08	6



Deep Plate

REF.	CM	CC	€	
OR17ML26	26	1250	11,05	6



Bowl

REF.	CM	CC	€	
OR36ML16	16	430	5,70	6



Oval Plate

REF.	CM	€	
OR11ML30	30	9,94	6
OR11ML34	34	15,05	6

SAKURA





Coupe Flat Plate

REF.	CM	€	
SA18ML15	15	3,72	36
SA18ML17	17	4,50	36
SA18ML21	21	6,76	6
SA18ML23	23	8,36	6
SA18ML27	27	11,89	6
SA18ML30	30	15,60	6



Flat Plate

REF.	CM	€	
SA18AP16	16	5,57	6
SA18AP21	21	7,62	6
SA18AP24	24	10,85	6
SA18AP27	27	13,82	6



Pizza Plate

REF.	CM	€	
SA162932	32	18,20	6



Pasta & Salad Plate

REF.	CM	CC	€	
SA173924	25	300	10,74	6



Deep Plate

REF.	CM	CC	€	
SA17ML20	20	530	7,06	6
SA17ML26	26	1250	14,12	6



Deep Plate

REF.	CM	CC	€	
SA17AP28	28	1800	23,41	6



Oval Plate

REF.	CM	€	
SA11AP21	21	6,13	6
SA11AP30	30	11,70	
SA11AP34	34	18,32	



Stackable Bowl

REF.	CM	CC	€	
SA36AP16	16	480	9,92	6



Bowl

REF.	CM	CC	€	
SA36ML16	16	430	6,87	6

OLIVA



Coupe Flat Plate

REF.	CM	€	
OL18ML15	15	3,72	36
OL18ML17	17	4,50	36
OL18ML21	21	6,76	6
OL18ML23	23	8,36	6
OL18ML27	27	11,89	6
OL18ML30	30	15,60	6



Flat Plate

REF.	CM	€	
OL18AP16	16	5,57	6
OL18AP21	21	7,62	
OL18AP24	24	10,85	
OL18AP27	27	13,82	



Pizza Plate

REF.	CM	€	
OL162932	32	18,20	6



Pasta & Salad Plate

REF.	CM	CC	€	
OL173924	25	300	10,74	6



Deep Plate

REF.	CM	CC	€	
OL17ML20	20	530	7,06	6
OL17ML26	26	1250	14,12	6



Deep Plate

REF.	CM	CC	€	
OL17AP28	28	1800	23,41	6



Oval Plate

REF.	CM	€	
OL11AP21	21	6,13	6
OL11AP30	30	11,70	6
OL11AP34	34	18,32	6







Bowl

REF.	CM	€	
OL36AP14	14	**8,84**	6



Stackable Bowl

REF.	CM	CC	€	
OL36AP16	16	480	**9,92**	6



Bowl

REF.	CM	CC	€	
OL36ML16	16	430	**6,87**	6
OL36ML18	18	750	**9,14**	6

MILENA

Coupe Flat Plate

REF.	CM	€	
MI18ML15	15	2,76	36
MI18ML15	17	3,07	36
MI18ML21	21	4,38	6
MI18ML23	23	5,38	6
MI18ML27	27	7,08	6
MI18ML30	30	10,01	6



Pizza Plate

REF.	CM	€	
MI162932	32	13,32	6



Pasta & Salad Plate

REF.	CM	€	
MI173927	27	11,08	6



Deep Plate

REF.	CM	CC	€	
MI17ML20	19	530	4,83	6
MI17ML26	26	1250	9,39	6

Oval Plate

REF.	CM	€	
MI11ML25	25	6,77	6
MI11ML30	30	8,53	
MI11ML34	34	13,32	

Bowl

REF.	CM	CC	€	
MI36ML18	18	750	6,32	6



Stackable Coffee Cup & Coupe Saucer

REF.	CM	CC	€	
MI31ML08		85	3,97	6
MI12ML12	12		2,59	24



Stackable Tea/Coffee Cup & Coupe Saucer

REF.	CM	CC	€	
MI32ML21		220	5,14	6
MI13ML16	16		3,62	6





Rimmed Flat Plate

REF.	CM	€	CM
AI18MO15	15	2,76	36
AI18MO21	21	4,25	6
AI18MO23	23	5,18	6
AI18MO27	27	7,25	6



Deep Plate

REF.	CM	CC	€	CM
AI17MO24	24	500	10,53	6



Deep Plate

REF.	CM	CC	€	CM
AI36ML14	14	500	6,21	6

PLANO





Flat Plate

REF.	CM	€	CM
PL18AP16	16	3,90	36
PL18AP21	21	5,28	6
PL18AP24	24	7,52	6
PL18AP27	27	9,53	6



Deep Plate

REF.	CM	CC	€	CM
PL17AP25	25	1250	13,46	6
PL17AP28	28	1800	18,47	6



Stackable Bowl

REF.	CM	CC	€	CM
PL36AP16	16	480	7,11	6

Oval Plate

REF.	CM	€	CM
PL11AP21	21	4,38	6
PL11AP30	30	8,91	
PL11AP34	34	15,01	



NUVOLO

Flat Plate

REF.	CM	€	CM
HAN18HA22	23	7,28	6
HAN18HA27	28	10,88	6
HAN18HA33	32	17,41	6
			6

Deep Plate

REF.	CM	€	CM
HAN17HA23	23	10,17	6
HAN17HA26	28	14,59	6

Bowl

REF.	CM	€	CM
HAN36HA18	17	6,63	6

LUMA

Flat Plate

REF.	CM	€	CM
HAL18TT27	27	9,06	6

Deep Plate

REF.	CM	€	CM
HAL17TT20	20	7,74	6

Oval Plate

REF.	CM	€	CM
HAL11TT36	36	13,84	6



CORTADO



TERRA



ARENA



SOL



VENUS



LUNA



RIVOLO



SMOKY Matte Brown



HAZE



POEM



SMOKY Matte Blue



REFLECT



PRISMA



QUARTET Flame



QUARTET Aqua



QUARTET Leafy



QUARTET Slate



SILHOUETTE

comas

El Bosc de la Riera, 7 - Lliçà d'Amunt 08186 - Barcelona
T +34 93 871 29 63 - Fax +34 93 844 42 80

comaspartners.com