VOLLRATH®

pujadas®
A VOLLRATH COMPANY



2025



Empowering chefs to be their best

Empoderando a los chefs para dar lo mejor de sí / Permettant aux chefs de donner le meilleur d'eux-mêmes

Since 1874, Vollrath has been providing high-quality, commercial cooking and serving equipment that provides efficiency and ease of use in the demanding environment of commercial kitchens and foodservice operations. Our legacy and continued success is based on providing value with innovative high-quality products that stand the test of time and are trusted by chefs around the world.

Desde 1874, Vollrath viene suministrando equipamiento de cocina y servicio comercial de altísima calidad que promueve la eficiencia y la utilidad en el exigente entorno de las cocinas comerciales y de las operaciones de servicio de alimentos. Nuestro legado y éxito continuado se basa en aportar valor con productos innovadores de alta calidad que resisten el paso del tiempo y en los que confían chefs en todo el mundo.

Depuis 1874, Vollrath fournit des équipements de cuisine et de service commerciaux de haute qualité qui offrent efficacité et facilité d'utilisation dans l'environnement exigeant des cuisines commerciales et des opérations de restauration. Notre héritage et notre succès continu sont fondés sur la fourniture de valeur avec des produits innovants de haute qualité qui résistent à l'épreuve du temps et auxquels les chefs du monde entier font confiance.

Getting to know Vollrath

Saber más sobre Vollrath / En savoir plus sur Vollrath

Global
manufacturers
Fabricantes mundiales
Fabricants mondiaux

12
Facilites worldwide
Instalaciones mundiales
Installations dans le monde entier

+17.000
Products
Productos
Produits

+1.250
Employees worldwide
Trabajadores mundiales
Travailleurs dans le monde entier

+230
Active patents
Patentes activas
Brevets actifs

150 years of Creating Better ™

150 años de Creating Better™ / 150 ans de Creating Better™

As we celebrate 150 years of service and innovation, this significant milestone represents a unique moment to celebrate our heritage of quality and sustainability, while also looking ahead to our next chapter. We are committed to Creating Better™ products, better job opportunities, and better communities.

Al celebrar nuestros 150 años de servicio e innovación, este importante acontecimiento representa un momento único para celebrar nuestro legado de calidad y sostenibilidad, a la vez que miramos hacia nuestro próximo capítulo. Estamos comprometidos con los productos Creating Better™ y en crear mejores oportunidades laborales y mejores comunidades.

Alors que nous célébrons nos 150 ans de service et d'innovation, cet évènement important représente un moment unique pour célébrer notre héritage de qualité et de durabilité, tout en nous projetant dans l'avenir. Nous nous engageons à la création de produits Creating Better™, et à créer de meilleures opportunités d'emploi et de meilleures communautés.

Family of brands

Familia de marcas / Famille de marques

Vollrath's family of brands offers top-notch solutions known for their quality and innovation. From cookware to manufacturing, each brand reflects Vollrath's dedication to delivering products that solve your most pressing problems.

La familia de marcas de Vollrath ofrece soluciones de primer nivel conocidas por su calidad e innovación. Desde los utensilios de cocina hasta la fabricación, cada marca refleja la dedicación de Vollrath para suministrar productos que resuelvan los problemas más apremiantes.

La famille de marques Vollrath offre des solutions de premier ordre connues pour leur qualité et leur innovation. Des ustensiles de cuisine à la fabrication, chaque marque reflète l'engagement de Vollrath à fournir des produits qui résolvent vos problèmes les plus urgents.

Vollrath international

Vollrath International was born with the mission of offering global solutions in professional catering, through an agile and efficient production and distribution structure, wich achieves a worldwide presence.

Vollrath international nace con la misión de ofrecer soluciones globales en la restauración profesional, a través de una estructura de producción y distribución ágil y eficiente que alcanza una presencia mundial.

Vollrath international est né avec la mission d'offrir des solutions globales dans la restauration professionnelle, grâce à une structure de production et de distribution agile et efficace qui atteint une présence mondiale.

Centers of distribution

Centros de distribución

Les centres de distribution

From our warehouses in Spain, the US and Mexico, we deliver orders to our entire network of distributors with maximum logistical efficiency.

Desde nuestros almacenes en España, Estados Unidos y México, servimos a nuestra amplia red de distribuidores con la máxima eficiencia logística.

Depuis nos entrepôts en Espagne, aux États-Unis et au Mexique, nous livrons les commandes à l'ensemble de notre réseau de distributeurs avec une efficacité logistique maximale.

Orders & billing

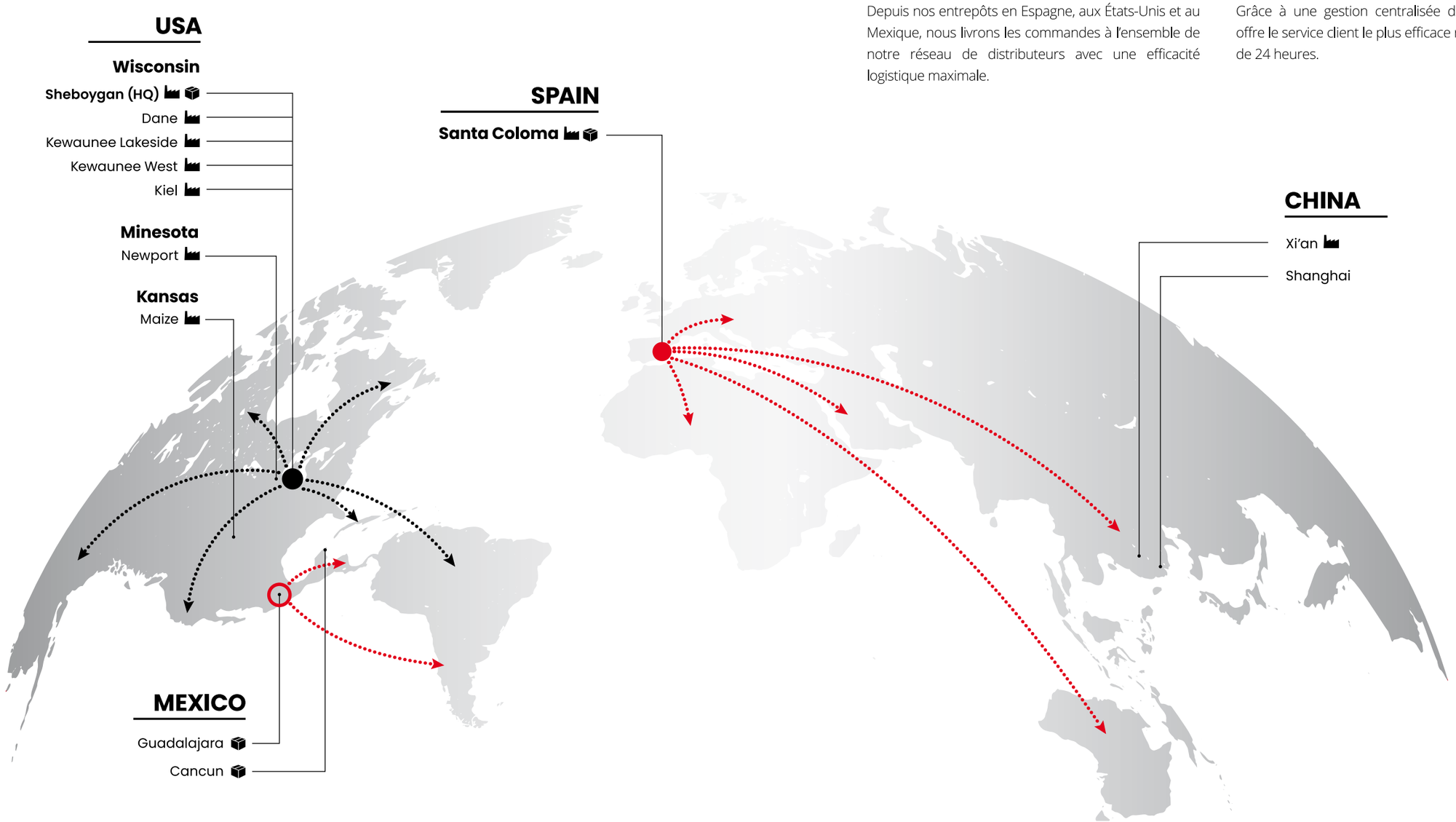
Pedidos y facturación

Commandes et facturation

Thanks to centralized order management, we offer the most efficient customer service responding in less than 24 hours.

Gracias a una gestión de pedidos centralizada ofrecemos el más eficiente servicio al cliente dando respuesta en menos de 24 horas.

Grâce à une gestion centralisée des commandes, on offre le service client le plus efficace répondant en moins de 24 heures.





Our passion for industry defines us

La vocación industrial nos define / La vocation industrielle nous définit

As manufacturers, we are committed to focusing on industrial investment, talent and innovation. From design to manufacture, we oversee the entire production process so that our products meet our customers' expectations.

Nuestro compromiso como fabricantes nos lleva a apostar por la inversión industrial, el talento y la innovación. Desde el diseño hasta la fabricación, controlamos todo el proceso productivo para que nuestros productos cumplan con las expectativas de nuestros clientes.

Notre engagement en tant que fabricants nous amène à miser sur l'investissement industriel, le talent et l'innovation. De la conception à la fabrication, nous contrôlons l'ensemble du processus de production afin que nos produits répondent aux attentes de nos clients.

12.000
Storage bins
Ubicaciones de almacén
Emplacements

25.000 m²
Facilites
Instalaciones
Installations

+7.500
Products
Productos
Produits

Equipping you for success

Equipamos tus desafíos / Nous équipons vos défis

Our extensive catalog provides a wide range of highly competitive, durable and efficient products. Specialized solutions that adapt to the needs of each type of business.

Nuestro extenso catálogo ofrece una amplia selección de productos altamente competitivos, durables y eficientes. Soluciones especializadas que se adaptan a las necesidades de cada tipo de negocio.

Notre vaste catalogue offre une large sélection de produits hautement compétitifs, durables et efficaces. Des solutions spécialisées qui s'adaptent aux besoins de chaque type d'activité.





Where the extraordinary takes place

Donde reside lo extraordinario / Ce qui est extraordinaire

Inspired by the Mediterranean culture and its renowned cuisine, we are passionate about everything we do. Because the only way to get where we are is to love what you do.

Inspirados por la cultura mediterránea y su reconocida gastronomía, añadimos un toque de pasión a todo lo que hacemos. Porque solo así, amando lo que haces, se consigue llegar hasta aquí.

Inspirés par la culture méditerranéenne et la gastronomie renommée, nous ajoutons une touche de passion à tout ce que nous faisons. Car ce n'est qu'en aimant ce que l'on fait, que l'on peut y arriver.



The past supports us, the future drives us

El pasado nos avala, el futuro nos impulsa / Le passé nous soutient, l'avenir nous stimule

With over a century of experience as manufacturers, we offer our customers all the know-how we have gained over the years. Each of our products combines the tradition of expert hands with the innovation of new generations.

Con más de un siglo como fabricantes, ponemos al servicio de nuestros clientes todo el conocimiento acumulado a lo largo de estos años. Cada uno de nuestros productos aúna la tradición de las manos expertas con la frescura de las nuevas generaciones.

Grâce à notre parcours de plus d'un siècle en tant que fabricants, nous mettons au service de nos clients tout le savoir-faire accumulé au fil des années. Chacun de nos produits allie la tradition des mains expertes à la fraîcheur des nouvelles générations.



WE GRILL

We have applied all our know-how as manufacturers to grilling. Turning the traditional stainless steel into something totally new was a challenge we could not resist.

Hemos puesto todo nuestro conocimiento como fabricantes al servicio de la cocina a la brasa. Convertir el acero inoxidable de siempre en algo totalmente nuevo era un reto que no podíamos dejar escapar.

Nous avons mis tout notre savoir-faire en tant que fabricants au service de la cuisine à la braise. Transformer l'acier inoxydable de toujours en quelque chose de totalement nouveau était un défi que nous ne pouvions pas manquer.

pujadas® grill

Made by us, made here

Hechos por nosotros, hechos aquí / Fabriqués par nous, fabriqués ici

All the production of ovens and open grills, from design to manufacturing, is carried out in our new facilities. We control the entire production process so that our products exceed our customers' expectations: high quality and robustness with the Pujadas guarantee.

Toda la producción de hornos y brasas abiertas, desde el diseño hasta la fabricación, se lleva a cabo en nuestras nuevas instalaciones. Controlamos todo el proceso productivo para que nuestros productos respondan con creces a las expectativas de nuestros clientes: alta calidad y robustez con la garantía de Pujadas.

La production, la conception et la fabrication des fours et des grills ouverts, sont entièrement réalisées dans nos nouvelles installations. Nous contrôlons l'ensemble du processus de production afin que nos produits répondent largement aux attentes de nos clients : haute qualité et robustesse avec la garantie de Pujadas.

THE LAB



Where steel and fire work their magic

Donde el acero y el fuego hacen su magia / Là où l'acier et le feu opèrent leur magie

Discover the secrets of grilling in a versatile and welcoming space specially designed for chefs and foodservice professionals to learn first-hand about the versatility and performance of this type of cooking.

Descubre los secretos de la brasa en un espacio versátil y acogedor especialmente diseñado para que chefs y profesionales del Foodservice conozcan de primera mano la versatilidad y rendimiento de la cocina a la brasa.

Découvrez les secrets de la cuisson au grill dans un espace polyvalent et accueillant spécialement conçu pour les chefs et les professionnels du Foodservice afin d'apprendre de la source même la polyvalence et la performance de la cuisson au grill.

NEW

Novedades / Nouveauté

1 **Grill**
Brasa
Braise

2 **Cookware**
Batería de Cocina
Batterie de Cuisine

3 **Fry pans**
Sartenes
Poêles

4 **Oven and roast pan**
Horno y rustideras
Four et plaques à rôtir











Index

1.1 **CHARCOAL OVENS** 28
HORNO DE BRASA
FOUR À BRAISE

1.2 **OPEN GRILLS** 38
BRASAS ABIERTAS
GRILLS OUVERTS

1.3 **GRILL BOX** 53

1.4 **SMOKER** 56
AHUMADOS
FUMOIR

1.5 **CHARCOAL** 58
CARBÓN
CHARBON

1.6 **ACCESSORIES** 60
ACCESORIOS
ACCESSOIRES

1.7 **GRILL COOKWARE AND PRESENTATION** 62
MENAJE Y PRESENTACIÓN BRASA
MATÉRIEL ET PRÉSENTATION À BRAISE

2.1 **INOX PRO** 74

2.2 **TOP LINE** 80

2.3 **COOL LINE** 82

2.4 **INOX FIRST** 84

2.5 **BLACK SERIES** 86

2.6 **CENTURY** 88

2.7 **TRIBUTE** 92

3.1 **ST / STEEL** 104
ACERO INOXIDABLE
ACIER INOXYDABLE

3.2 **ALUMINIUM** 110
ALUMINIO
ALUMINIUM

3.3 **MULTI-PLY** 118
MULTIMETAL
MULTI-METAL

3.4 **CARBON STEEL** 120
ACERO AL CARBONO
ACIER AU CARBONE

3.5 **SPANISH PAELLA PAN** 122
PAELLERA
PLAT À PAELLA

4.1 **ROAST PANS** 126
RUSTIDERAS
PLAQUES À RÔTIR

4.2 **GASTRONORM SHEET PANS** 128
BANDEJAS HORNO GASTRONORM
PLAQUES FOUR GASTRONORME

4.3 **PASTRY TRAYS** 129
BANDEJAS PASTELERÍA
PLAQUES À PÂTISSERIE

4.4 **GRIDS** 132
REJILLAS
GRILLES

4.5 **PIZZA PANS** 133
BANDEJAS PARA PIZZA
PLAQUES À PIZZA

4.6 **OVEN ACCESSORIES** 135
ACCESORIOS HORNO
ACCESSOIRES FOUR

5 Kitchen utensils
Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine



6 Ice-cream utensils & pastry
Heladería y pastelería
Ustensiles à glace et pâtisserie



7 Gastronorm containers
Cubetas gastronorm
Bacs gastronorme



8 Food delivery
Transporte de alimentos
Transport d'aliments



9 Dishwasher racks
Cestas para vajilla
Cassiers à vaisselle



10 Trolleys
Carros
Chariots



5.1 KITCHEN UTENSILS 138
UTENSILIOS DE COCINA
USTENSILES DE CUISINE

5.2 MANUAL FOOD PROCESSORS 167
PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS
APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS

5.3 CUTTING BOARDS 182
TABLAS DE CORTE
PLANCHES À DÉCOUPER

5.4 MEASURING UTENSILS 186
ELEMENTOS DE MEDIDA
USTENSILES DE MESURE

5.5 MITT 191
MANOPLA
GAN

5.6 NATURAL RUBBER MATS 191
ALFOMBRAS CAUCHO
TAPIS EN CAOUTCHOUC

6.1 ICE-CREAM UTENSILS 194
UTENSILIOS HELADERÍA
UTENSILES POUR GLACE

6.2 PASTRY UTENSILS 196
UTENSILIOS DE PASTELERÍA
USTENSILES DE PÂTISSERIE

6.3 NON-STICK MOULDS 205
MOLDES ANTIADHERENTES
MOULES ANTI-ADHÉSIFS

6.4 PASTRY CUTTER 208
CORTAPASTAS
DÉCOUPOIRS

6.5 ST/STEEL PASTRY MOULDS 209
MOLDES ACERO INOXIDABLE
MOULES EN ACIER INOX

6.6 BAGS AND NOZZLES 212
MANGAS Y BOQUILLAS
POCHES ET DOUILLES

6.7 FLEXIPAN MOULDS 217
MOLDES FLEXIPAN
MOULES FLEXIPAN

6.8 SILICONE MOULDS 224
MOLDES SILICONA
MOULES SILICONE

7.1 SUPER PAN 3 234
STAINLESS STEEL
ACERO INOXIDABLE
ACIER INOXYDABLE

7.2 GN PRO 238
18/10 ST / STEEL
INOX 18/10

7.3 POLYCARBONATE 246
POLICARBONATO
POLYCARBONATE

7.4 BISPHENOL-A FREE 248
SIN BISFENOL-A
SANS BISPHÉNOL-A

7.5 POLYPROPYLENE 250
POLIPROPILENO
POLYPROPYLÈNE

7.6 VIOLET COLLECTION 252
ALLERGENS MANAGEMENT
GESTIÓN DE ALÉRGENOS
GESTION DES ALLERGÈNES

8.1 EPP BOX 256
CAJA PPE
BOÎTE PPE

8.2 INSULATED DELIVERY BAGS 258
BOLSA DE REPARTO
SACS DE LIVRAISON ISOTHERMES

8.3 TRAYS AND CONTAINERS 264
BANDEJAS Y RECIPIENTES
PLATEAUX ET PLATS

9.1 OPENED RACKS 274
CESTAS ABIERTAS
CASIERS OUVERTS

9.2 OPENED ASSEMBLED RACKS 276
CESTAS MONTADAS ABIERTAS
CASIERS MONTÉS OUVERTS

9.3 CLOSED ASSEMBLED RACKS 278
CESTAS MONTADAS CERRADAS
CASIERS MONTÉS FERMÉS

9.4 COMPLEMENTS 280
COMPLEMENTOS
COMPLÉMENTS

9.5 PLATE RACKS 282
CESTAS PARA PLATOS
CASIERS ASSIETTES

10.1 ALUMINIUM SERVING TROLLEYS 288
CARROS DE SERVICIO ALUMINIO
CHARIOTS DE SERVICE EN ALUMINIUM

10.2 ST/STEEL SERVING TROLLEYS 290
CARROS DE SERVICIO ACERO INOXIDABLE
CHARIOTS DE SERVICE EN ACIER INOXYDABLE

10.3 ST/STEEL RAIL TROLLEYS 295
CARROS GUÍAS EN ACERO INOXIDABLE
CHARIOTS À GLISSIÈRES EN ACIER INOXYDABLE

16.4 DISH TROLLEYS 302
CARROS PARA PLATOS
CHARIOTS À VAISSELLE

16.5 SPECIAL TROLLEYS 305
CARROS ESPECIALES
CHARIOTS SPÉCIAUX

11 Shelving
Estanterías
Rayonnages

12 Equipment
Maquinaria
Equipement

13 Melamine
Melamina y presentación
Melamine et présentation







11.1 COMPLETE AND ANGULAR SHELVING 314
ESTANTERÍAS COMPLETAS Y ANGULARES
RAYONNAGES COMPLETS ET ANGULAIRES

11.2 SHELVING WITH WHEELS 320
ESTANTERÍAS CON RUEDAS
RAYONNAGES AVEC ROUES

11.3 BENCH 320
BANCADAS
BANCS

11.4 PARTS 321
COMPONENTES
COMPOSANTS

11.5 BREAKDOWN OF SHELVING SETS 324
DESGLOSE CONJUNTOS DE ESTANTERÍAS
DÉCOMPOSITION KITS RAYONNAGES

12.1 COOKING 330
COCCIÓN
CUISSON

12.2 TOASTERS & CONTACT GRILLS 344
TOSTADORAS Y GRILL DE CONTACTO
TOASTEURS ET GRILL DE CONTACT

12.3 FOOD PROCESSORS 350
PROCESADORES DE ALIMENTOS
ROBOTS MULTIFONCTION

12.4 FOOD WARMING EQUIPMENT 352
MAQUINARIA MANTENEDORA DE TEMPERATURA
APPAREILS DE MAINTEN DE TEMPEERATURE

12.5 ICE-CREAM MACHINES 368
MAQUINARIA HELADERÍA
TURBINES À GLACE

13 MELAMINE 376
MELAMINA Y PRESENTACIÓN
MELAMINE ET PRÉSENTATION

14 Buffet & accessories
Buffet y accesorios
Buffet et accessoires

15 Table service
Servicio de mesa
Arts de table

16 Bar & coffee
Bar y cafetería
Bar et cafétéria







14.1 DISPLAY STANDS & BASKETS 436
PRESENTACIÓN Y EXPOSITORES
PRÉSENTOIRS ET PRÉSENTOIRS CORBEILLES

14.2 PROTECTION AND COVERS 449
PROTECCIÓN Y TAPAS
PROTECTION ET COUVERCLES

14.3 BRONZE COOKWARE 452
BATERÍA DE COCINA BRONCE
BATTERIE DE CUISINE BRONZE

14.4 COOL LINE COLLECTION 454

14.5 SUPER SHAPES 456
BUFFET PRESENTATION STEAM TABLE PANS
CUBETAS PRESENTACIÓN BUFFET
BACS PRÉSENTATION BUFFET

14.6 MIRAMAR® COOKWARE 458
BATERÍA DE COCINA PARA PRESENTACIÓN
BATTERIE DE CUISINE-PRÉSENTATION

14.7 CUBIC 464

14.8 CHAFERS & DISPENSERS 480
CHAFINGS Y DISPENSADORES
CHAFERS ET DISTRIBUTEURS

14.9 BOWLS & SERVING TRAYS 490
BOLS & BANDEJAS DE SERVICIO
BOLS & PLATEAUX

14.10 SERVING TOOLS 494
UTENSILIOS DE SERVICIO
USTENSILES DE SERVICE BUFFET

14.11 SIGNS 504
SEÑALIZACIÓN / SIGNALIZATION

15.1 MINIATURES 508
MINIATURAS
MINIATURES

15.2 TABLE PRESENTATION 516
PRESENTACIÓN DE MESA
PRÉSENTATION TABLE

15.3 TABLE SERVICE 533
SERVICIO DE MESA
SERVICE DE TABLE

16.1 BEVERAGE TROLLEY 542
CARRO BEBIDAS
TCHARIOT BOISSON

16.2 BAR 545

16.3 TEA & COFFEE SERVICE 558
TÉ Y CAFETERÍA
THÉ ET CAFÉTÉRIA

16.4 BEVERAGE SERVICE 562
SERVICIO DE BEBIDAS
SERVICE À BOISSONS

16.5 LIDSAVERS AND CUPDISPENSERS 566
DISPENSADORES DE TAPAS Y VASOS
DISTRIBUTEUR DE COUVERCLES ET GOBELETS

NEW

Novedades / Nouveauté

pujadas grill

Charcoal Ovens



P. 30



P. 55

P. 62



Black Series

P. 86

Black Pro



P. 110



P. 111



P. 126



P. 165

NEW

Novedades / Nouveauté



Service trolleys

P. 292



P. 288

Dish trolley



P. 303

IP Pro



P. 339



P. 338



P. 339



P. 341

Heating lamps



P. 360

NEW

Novedades / Nouveauté



Halo

P. 380

Linen



P. 382



Nova



P. 437



P. 438



P. 436

NEW

Novedades / Nouveauté



Chafers & dispensers



P. 481



P. 482



P. 483

Table caddies



P. 534

Cocktail service





P. 550



1 Grill
Brasa
Braise

1.1 CHARCOAL OVENS 28
HORNO DE BRASA
FOUR À BRAISE

Premium 32
Classic 33
Functional 34
Essential 35
Countertop 35
Charcoal ovens accessories 36

1.2 OPEN GRILLS 38
BRASAS ABIERTAS
GRILLS OUVERTS

Open grill 40
Open grill lite 44
Open grills accessories 48
Robata 50

1.3 GRILLBOX 53

1.4 SMOKER 56
AHUMADOS
FUMOIR

1.5 CHARCOAL 58
CARBÓN
CHARBON

1.6 ACCESSORIES 60
ACCESORIOS
ACCESSOIRES

1.7 GRILL COOKWARE AND PRESENTATION 62
MENAJE Y PRESENTACIÓN BRASA
MATÉRIEL ET PRÉSENTATION À BRAISE

Charcoal Ovens

Hornos de brasa / Fours à braise

Charcoal Ovens

Designed and manufactured entirely by Pujadas in high quality stainless steel.

Perfect for indoor, open or outdoor kitchens.

Diseñado y fabricado íntegramente por Pujadas en acero inoxidable de máxima resistencia y calidad.

Perfecto para cualquier tipo de cocinas: interiores, abiertas o exteriores.

Conçu et fabriqué entièrement par Pujadas en acier inoxydable de haute résistance et qualité.

Idéal pour tout type de cuisines : intérieures, ouvertes ou extérieures.

Three sizes available: 50, 90 and 140 diners.
Tres tamaños disponibles: 50, 90 y 140 comensales.
Trois formats disponibles : 50, 90 et 140 couverts.

Thermally insulated body for greater efficiency and better protection from the outside.
Cuerpo revestido con aislamiento térmico para una mayor eficiencia y una mejor protección hacía el exterior.
Corps avec revêtement thermique pour une plus grande efficacité et une meilleure protection vers l'extérieur.

Available in black, red or stainless steel.
Disponibles en negro, rojo o acero inoxidable.
Disponibles en noir, rouge ou acier inoxydable.

Ash drawer.
Cajón recogecenizas.
Tiroir à cendres.

Temperature maintaining drawer.
Cajón mantenedor de temperatura.
Tiroir de maintien en température.

Storage space
Espacio de almacenaje
Espace de stockage

Front wheels with brakes.
Also available with adjustable foot.
Ruedas delanteras con frenos.
También disponible con pie regulable.
Roues avant avec freins.
Également disponible avec pied réglable.





Security firewall for increased safety.
Cortafuegos de seguridad para mayor protección.
Pare-feu de sécurité pour une plus grande protection.

Upper and lower airflow regulators ensure easy temperature control.
Reguladores de flujo de aire, superior e inferior, que garantizan un fácil control de la temperatura.
Les régulateurs de débit d'air, en haut et en bas, assurent un contrôle facile de la température.

High resistance and easy opening door system.
Puerta de alta resistencia y fácil apertura.
Porte de haute résistance et d'ouverture facile.

Adjustable grill height allows impressive versatility.
Parrilla ajustable en altura.
Grille réglable en hauteur.

Sunken charcoal fire bowl offers more space and easier operation.
Tolva de carbón hundida para un mayor espacio interior.
Trémie à charbon abaissée pour plus d'espace intérieur.



Temperature maintaining drawer.
Compatible with gastronom 1/1 up to depth of 100 mm.
Cajón mantenedor de temperatura.
Compatible con GN 1/1 hasta 100mm de profundidad.
Tiroir de maintien en température.
Compatible avec gastronom 1/1 jusqu'à 100 mm de profondeur.

Technical information at www.pujadasgrill.com
Información técnica en www.pujadasgrill.com
Informations techniques sur www.pujadasgrill.com

1.1 Charcoal ovens

Horno de brasa
Fours à braise

SS Stainless steel
MADE OF HIGH-QUALITY STAINLESS STEEL
FABRICADOS EN ACERO INOXIDABLE DE ALTA CALIDAD
FABRIQUÉS EN ACIER INOXYDABLE DE HAUTE QUALITÉ

Premium Charcoal oven

Horno de brasa Premium
Four à braise Premium

NEW



REF	Charcoal Oven *Horno de brasa* Four à braise	Dimensions *Dimensiones* Dimensions cm (W x D x H)	Colour *Color* Couleur	
P850501R				
P850501B	Oven 50	69 x 57 x 163		1
P850501SS				
P850901R				
P850901B	Oven 90	69 x 66 x 173		1
P850901SS				
P851401R				
P851401B	Oven 140	87 x 86 x 179		1
P851401SS				

One GN 1/1 100 mm included
Incluye una GN 1/1 100mm
Un bac GN 1/1 100 mm inclus

Each oven comes with */ Cada horno viene con /* Chaque four est livré avec



SS Stainless steel
MADE OF HIGH-QUALITY STAINLESS STEEL
FABRICADOS EN ACERO INOXIDABLE DE ALTA CALIDAD
FABRIQUÉS EN ACIER INOXYDABLE DE HAUTE QUALITÉ

Charcoal ovens 1.1

Horno de brasa
Fours à braise

Classic Charcoal oven

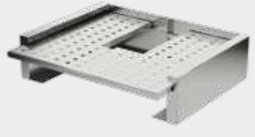
Horno de brasa Classic
Four à braise Classic

NEW



REF	Charcoal Oven *Horno de brasa* Four à braise	Dimensions *Dimensiones* Dimensions cm (W x D x H)	Colour *Color* Couleur	
P850502R				
P850502B	Oven 50	69 x 57 x 163		1
P850502SS				
P850902R				
P850902B	Oven 90	69 x 66 x 173		1
P850902SS				
P851402R				
P851402B	Oven 140	87 x 86 x 179		1
P851402SS				

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 36**



See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 36**



1.1 Charcoal ovens

Horno de brasa
Fours à braise

SS Stainless steel
MADE OF HIGH-QUALITY STAINLESS STEEL
FABRICADOS EN ACERO INOXIDABLE DE ALTA CALIDAD
FABRIQUÉS EN ACIER INOXYDABLE DE HAUTE QUALITÉ

Functional Charcoal oven

NEW

Horno de brasa Functional
Four à braise Functional



REF	Charcoal Oven *Horno de brasa* Four à braise	Dimensions *Dimensiones* Dimensions cm (W x D x H)	Colour *Color* Couleur	
P850503R				
P850503B	Oven 50	69 x 57 x 163		1
P850503SS				
P850903R				
P850903B	Oven 90	69 x 66 x 173		1
P850903SS				
P851403R				
P851403B	Oven 140	87 x 86 x 179		1
P851403SS				

GN not included
GN no incluídas
Bacs GN non inclus

OVEN 140
8 1/1 GN pan capacity
Capacidad para 8 cubetas GN 1/1
Capacité pour 8 bacs GN 1/1



OVEN 50 & 90
5 1/1 GN capacity
Capacidad para 5 cubetas GN 1/1
Capacité pour 5 bacs GN 1/1

Each oven comes with / *Cada horno viene con* / Chaque four est livré avec



SS Stainless steel
MADE OF HIGH-QUALITY STAINLESS STEEL
FABRICADOS EN ACERO INOXIDABLE DE ALTA CALIDAD
FABRIQUÉS EN ACIER INOXYDABLE DE HAUTE QUALITÉ

Essential Charcoal oven

NEW

Horno de brasa Essential
Four à braise Essential



REF	Charcoal Oven *Horno de brasa* Four à braise	Dimensions *Dimensiones* Dimensions cm (W x D x H)	Colour *Color* Couleur	
P850504R				
P850504B	Oven 50	69 x 57 x 163		1
P850504SS				
P850904R				
P850904B	Oven 90	69 x 66 x 173		1
P850904SS				
P851404R				
P851404B	Oven 140	87 x 86 x 179		1
P851404SS				

Countertop Charcoal oven

NEW

Horno de brasa sobremesa
Four à braise de table



REF	Charcoal Oven *Horno de brasa* Four à braise	Dimensions *Dimensiones* Dimensions cm (W x D x H)	Colour *Color* Couleur	
P850500R				
P850500B	Oven 50	69 x 57 x 93		1
P850500SS				
P850900R				
P850900B	Oven 90	69 x 66 x 103		1
P850900SS				
P851400R				
P851400B	Oven 140	87 x 86 x 115		1
P851400SS				

1.1 Charcoal ovens accessories

Complementos hornos brasa
Accessoires fours à braise

SS Stainless steel

P85050CP **Tempering module in stainless steel**
Módulo atemperador en acero inox
Support maintien/remise en température en acier inoxydable



REF	Oven *Horno* Four	W x D x H cm	
P85050CP	50	67,7 x 46,6 x 18,4	1
P85090CP	90	67,7 x 56,6 x 18,4	1
P85140CP	140	86 x 74,6 x 18,4	1

P8505004 **Stainless steel charcoal oven rack**
Parrilla varilla inox horno brasa
Grille four à braise en acier inoxydable



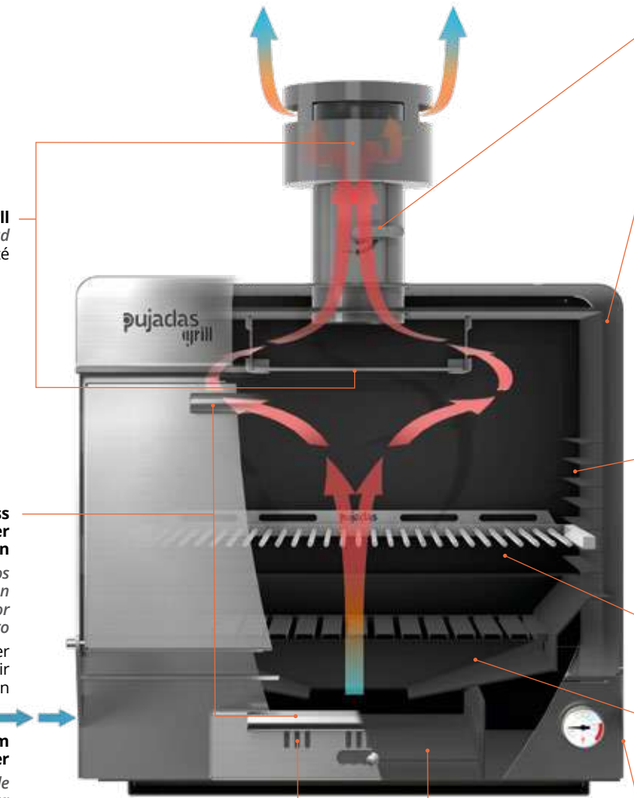
REF	Oven *Horno* Four	W x D x H cm	
P8505004	50	58 x 36,7 x 2	1
P8509007	90	58 x 46,7 x 2	1
P8514007	140	76,6 x 64,8 x 2	1

Module for tempering, keeping hot or heating food.
Módulo para atemperar, mantener o calentar alimentos.
Support de chauffe, maintien ou remise en température des aliments.

Removable, easy-to-clean rack.
Parrilla extraíble para una fácil limpieza
Grille amovible, nettoyage facile



Oven operation



Security firewall
Cortafuegos de seguridad
Coupe-feu de sécurité

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

Chamber with ceramic insulation up to 1200°C on entire perimeter
Camara con aislamiento cerámico hasta 1200°C en todo el perímetro
Chambre avec isolation céramique jusqu'à 1200 °C sur tout le périmètre

Higher lid height and greater number of tracks
Cabina interior de mayor altura y con mayor número de guías
Cabine intérieure plus haute avec plus de niveaux

Handles made of stainless steel tube with air chamber for better insulation
Tiradores hechos con tubos de acero inoxidable con cámara de aire para un mejor aislamiento
Poignées en tube d'acier inoxydable avec chambre à air pour une meilleure isolation

Grill area
Zona braseado
Zone de cuisson

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

Sunken charcoal firebowl
Tolva carbón hundida
Trémie à charbon encastrée

Adjustable air inlet and fume outlet
Entrada de aire y salida de humos regulable
Réglage de l'entrée d'air et del'évacuation de la fumée

Ash drawer
Cajón recogecenizas
Tiroir à cendres

Easy-access side panel for maintenance
Registro lateral de fácil acceso para el mantenimiento
Ouverture latérale d´accès facile pour l'entretien

grill

Open Grills

Brasas abiertas / Grills ouverts

Open grill

Designed and manufactured entirely by Pujadas in high quality stainless steel.

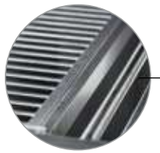
Perfect for indoor, open or outdoor kitchens.

Diseñado y fabricado íntegramente por Pujadas en acero inoxidable de máxima resistencia y calidad.

Perfecto para cualquier tipo de cocinas: interiores, abiertas o exteriores.

Conçu et fabriqué entièrement par Pujadas en acier inoxydable de haute résistance et qualité.

Idéal pour tout type de cuisines : intérieures, ouvertes ou extérieures.



Removable rack and tempering bar.
Parrilla extraible y barra atemperadora.
Grille amovible et barre pour remise en température.

Large cooking surface available with V-shaped and rod bar grills.
Ámplia superfície de cocción, disponible con parillas en V y con varillas.
Grande surface de cuisson disponible avec grille en V ou en fil rond.

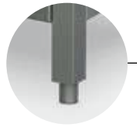
Refractory brick base.
Base de ladrillo refractario.
Base en brique réfractaire.

Thermal chamber with ceramic insulation up to 1200ºc on perimeter and base
Cámara térmica con aislante cerámico hasta 1200ºc en perímetro y base
Chambre thermique avec isolation céramique jusqu'à 1200 °c sur le périmètre et la base

GN 2/1 size 2 shelves.
2 estantes medida GN 2/1.
2 étagères bac GN 2/1.

Front wheels with brakes.
Ruedas delanteras con frenos.
Roulettes avant avec freins.

Available with adjustable feet.
Disponible con pies regulables.
Disponible avec pieds réglables en hauteur.





Handwheel for easy elevation up to 400 mm.
Elevación regulable mediante volante hasta 400 mm.
Élévation réglable par volant jusqu'à 400 mm.

Available in black, red or stainless steel.
Disponible en negro, rojo y acero inoxidable.
Disponible en noir, rouge ou acier inoxydable.

Grease collector.
Recogedor de grasa.
Collecteur de graisse.

GN 1/1 rails.
Guías GN 1/1
Glissières GN 1/1



Tilting grill in three positions: charcoal lightning, flat for cookware, fat collecting.

Parrilla vasculante con tres posiciones: atizar carbón, cocinar con menaje, recoger grasa.
Grille inclinable en trois positions : allumage du charbon, cuisson avec batterie, récupération des graisses.

Technical information at www.pujadasgrill.com
Información técnica en www.pujadasgrill.com
Informations techniques sur www.pujadasgrill.com

1.2 Open Grills

Brasas abiertas
Grills ouverts

SS Stainless steel
MADE OF HIGH-QUALITY STAINLESS STEEL
FABRICADOS EN ACERO INOXIDABLE DE ALTA CALIDAD
FABRIQUÉS EN ACIER INOXYDABLE DE HAUTE QUALITÉ

Open grill

Brasa abierta
Grill ouvert



REF	Colour *Color* Couleur	Grill *Parrilla* Grille	
P8581010R	●	○	1
P8581011R	●	V	1
P8581010B	●	○	1
P8581011B	●	V	1
P8581010SS	●	○	1
P8581011SS	●	V	1



V shape grill
Parilla en V
Grille en V



Rod bar grill
Parrilla con varillas
Grille ronde

Each open grill comes with */ Cada brasa abierta viene con /* Chaque grill ouvert est livré avec



SS Stainless steel
MADE OF HIGH-QUALITY STAINLESS STEEL
FABRICADOS EN ACERO INOXIDABLE DE ALTA CALIDAD
FABRIQUÉS EN ACIER INOXYDABLE DE HAUTE QUALITÉ

Countertop Open grill

Brasa abierta de sobremesa
Grill ouvert de table

REF	Colour *Color* Couleur	Grill *Parrilla* Grille	
P8581000R	●	○	1
P8581001R	●	V	1
P8581000B	●	○	1
P8581001B	●	V	1
P8581000SS	●	○	1
P8581001SS	●	V	1



Open grill without refractory base

Brasa abierta sin base refractaria
Grill ouvert sans base réfractaire

REF	Colour *Color* Couleur	Grill *Parrilla* Grille	
P8581030R	●	○	1
P8581031R	●	V	1
P8581030B	●	○	1
P8581031B	●	V	1
P8581030SS	●	○	1
P8581031SS	●	V	1





Anchors for fixing
Anclajes para fijación
Ancrages pour la fixation

Install on refractory brick base
Instalar sobre base de ladrillo refractario
Installer sur une base en brique réfractaire

Open grill lite

Designed and manufactured entirely by Pujadas in high quality stainless steel.

Perfect for indoor, open or outdoor kitchens.

Diseñado y fabricado íntegramente por Pujadas en acero inoxidable de máxima resistencia y calidad.

Perfecto para cualquier tipo de cocinas: interiores, abiertas o exteriores.

Conçu et fabriqué entièrement par Pujadas en acier inoxydable haute résistance et qualité.

Idéal pour tout type de cuisine : intérieures, ouvertes ou extérieures.

Wood burner (optional). Loads up to 12 kg wood.
Leñero quemador (opcional). Carga hasta 12 kg de leña.
Brûleur à bois (optionnel). Charge jusqu'à 12 kg de bois.

Independent double open grill with 5 cooking levels. Available with V-shaped and rod bar grills
Dos superfícies de cocción independientes. Disponibles con parrilla en V o varillas.
Deux surfaces de cuisson indépendantes. Disponible avec grille en V ou en fil rond.

Grill size for firebasket
Medida parrilla para leñero
Dimension grille pour brûleur

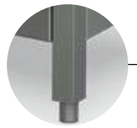
Grease collectors
Recogedores de grasa
Collecteurs de graisse

Available in black, red or stainless steel
Disponible en negro, rojo y acero inoxidable
Disponible en noir, rouge ou acier inoxydable

GN 2/1 size 2 shelves.
2 estantes medida GN 2/1.
2 étagères bac GN 2/1.

Front wheels with brakes.
Ruedas delanteras con frenos.
Roulettes avant avec freins.

Available with adjustable feet.
Disponible con pies regulables.
Disponible avec pieds réglables en hauteur.





Tempering bar and compatible space for GN 1/3.
Barra de atemperamiento y espacio compatible para GN 1/3
Barre de remise en température et espace compatible pour GN 1/3.

Grill size
Medida parrilla
Dimension grille

Refractory brick base.
Base de ladrillo refractario.
Base en brique réfractaire.

Thermal chamber with ceramic insulation up to 1200ºc on perimeter and base.
Cámara térmica con aislante cerámico hasta 1200ºc en perímetro y base
Chambre thermique avec isolation céramique jusqu'à 1200 ºc sur le périmètre et la base.

GN 1/1 rails.
Guías GN 1/1
Glissières GN 1/1



Tilting grill in three positions: charcoal lightning, flat for cookware, fat collecting.

Parrilla vasculante con tres posiciones: atizar carbón, cocinar con menaje, recoger grasa.

Grille inclinable en trois positions : allumage du charbon, cuisson avec batterie, récupération des graisses.

Technical information at www.pujadasgrill.com
Información técnica en www.pujadasgrill.com
Informations techniques sur www.pujadasgrill.com

1.2 Open Grills

Brasas abiertas
Grills ouverts

SS Stainless steel
MADE OF HIGH-QUALITY STAINLESS STEEL
FABRICADOS EN ACERO INOXIDABLE DE ALTA CALIDAD
FABRIQUÉS EN ACIER INOXYDABLE DE HAUTE QUALITÉ

Open grill lite

Brasa abierta lite
Grill ouvert lite



REF	Colour / *Color* / Couleur	Num. fire baskets / *Núm. leñeros* / Num. brûleurs	Grill / *Parrilla* / Grille	
P8583010R	●	2	○	1
P8583011R	●	2	V	1
P8583010B	●	2	○	1
P8583011B	●	2	V	1
P8583010SS	●	2	○	1
P8583011SS	●	2	V	1
P8583110R	●	1	○	1
P8583111R	●	1	V	1
P8583110B	●	1	○	1
P8583111B	●	1	V	1
P8583110SS	●	1	○	1
P8583111SS	●	1	V	1
P8583210R	●	0	○	1
P8583211R	●	0	V	1
P8583210B	●	0	○	1
P8583211B	●	0	V	1
P8583210SS	●	0	○	1
P8583211SS	●	0	V	1



V shape grill
Parilla en V
Grille en V



Rod bar grill
Parrilla con varillas
Grille ronde



Fire basket to burn wood
Leñero para quemar madera
Brûleur à bois

Each open grill lite comes with / *cada brasa abierta lite viene con /* chaque grill ouvert lite est livré avec



SS Stainless steel
MADE OF HIGH-QUALITY STAINLESS STEEL
FABRICADOS EN ACERO INOXIDABLE DE ALTA CALIDAD
FABRIQUÉS EN ACIER INOXYDABLE DE HAUTE QUALITÉ

Countertop Open grill lite

Brasa abierta lite de sobremesa
Grill ouvert lite de table

REF	Colour / *Color* / Couleur	Num. fire baskets / *Núm. leñeros* / Num. brûleurs	Grill / *Parrilla* / Grille	
P8583000R	●	2	○	1
P8583001R	●	2	V	1
P8583000B	●	2	○	1
P8583001B	●	2	V	1
P8583000SS	●	2	○	1
P8583001SS	●	2	V	1
P8583100R	●	1	○	1
P8583101R	●	1	V	1
P8583100B	●	1	○	1
P8583101B	●	1	V	1
P8583100SS	●	1	○	1
P8583101SS	●	1	V	1
P8583200R	●	0	○	1
P8583201R	●	0	V	1
P8583200B	●	0	○	1
P8583201B	●	0	V	1
P8583200SS	●	0	○	1
P8583201SS	●	0	V	1

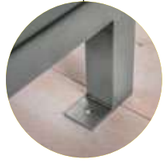


Open grill lite without refractory base

Brasa abierta lite sin base refractaria
Grill ouvert lite sans base réfractaire

REF	Colour / *Color* / Couleur	Num. fire baskets / *Núm. leñeros* / Num. brûleurs	Grill / *Parrilla* / Grille	
P8583030SS	●	2	○	1
P8583031SS	●	2	V	1
P8583130SS	●	1	○	1
P8583131SS	●	1	V	1
P8583230SS	●	0	○	1
P8583231SS	●	0	V	1





Anchors for fixing
Anclajes para fijación
Ancrages pour fixation.

Install on refractory brick base
Instalar sobre base de ladrillo refractario
Installer sur une base en brique réfractaire

1.2 Open grills accessories

Complementos brasa abierta
Accessoires grills ouverts

SS Stainless steel

P858100 Grill for Open Grill

Parrilla Open Grill
Grille pour Open Grill



REF	W x D x H cm	Grill *Parrilla* Grill	
P858100	86,2 x 53,6 x 2	○	1
P858101	86,2 x 53,6 x 2	V	1

P858300 Grill for Open Grill Lite

Parrilla para Open Grill Lite
Grille pour Open Grill Lite



*** Suitable for firebasket**
** Compatible con leñero*
* Compatible avec brûleur à bois

REF	W x D x H cm	Grill *Parrilla* Grill	
P858300*	44,6 x 46,4 x 2	○	1
P858301*	44,6 x 46,4 x 2	V	1
P858310	58 x 46,4 x 2	○	1
P858311	58 x 46,4 x 2	V	1



V shape grill
Parilla en V
Grille en V



Rod bar grill
Parrilla con varillas
Grille ronde



Fire basket to burn wood
Leñero para quemar madera
Brûleur à bois

See products on / ***Ver productos en /*** Voir produits en page **P. 402**





grill

Robata

Designed and manufactured entirely by Pujadas in high quality stainless steel.

Perfect for kitchens with limited space.

Diseñado y fabricado íntegramente por Pujadas en acero inoxidable de máxima resistencia y calidad.

Perfecta para cocinas con espacio limitado.

Conçu et fabriqué entièrement par Pujadas en acier inoxydable de haute résistance et qualité.

Idéal pour cuisines avec un espace limité.

With 5 movable racks for all types of cooking.
Con 5 rejillas movibles para cualquier tipo de cocción.
Avec 5 grilles amovibles pour tout type de cuisson.

Removable 65 mm GN 2/3 container, for all types of cooking.
Cubeta GN 2/3 de 65 mm movible, para cualquier tipo de cocción.
Bac GN 2/3 65 mm amovible, pour tout type de cuisson.

2 removable rod grills, ideal for intense embers.
2 parrillas de varilla removibles, ideal para brasa intensa.
2 grilles à tiges amovibles, idéales pour cuisson intense.

Thermal chamber with ceramic insulation up to 1200°C on perimeter and base.
Cámara térmica con aislante cerámico hasta 1200ºC en perímetro y base.
Chambre thermique avec isolation céramique jusqu'à 1200 ºC sur le périmètre et la base.

Available in black, red or stainless steel.
Disponible en negro, rojo y acero inoxidable.
Disponible en noir, rouge ou acier inoxydable.

5 100 mm GN 1/9 containers for ingredients.
5 cubetas GN inox 1/9 100 mm para ingredientes.
5 bacs GN inox 1/9 100 mm pour ingrédients.

GN 1/1 rails
Guías GN 1/1
Glissières GN 1/1

GN 2/1 size 2 shelves.
2 estantes medida GN 2/1.
2 étagères bac GN 2/1.



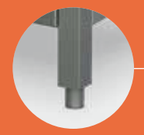
Open grill with 3 cooking levels.
Parrilla abierta con 3 niveles de cocción.
Grill ouvert avec 3 niveaux de cuisson.

Refractory brick base.
Base de ladrillo refractario.
Base en brique réfractaire.



Front wheels with brakes.
Ruedas delanteras con frenos.
Roulettes avant avec freins.

Available with adjustable feet.
Disponible con pies regulables.
Disponible avec pieds réglables en hauteur.



Technical information at www.pujadasgrill.com
Información técnica en www.pujadasgrill.com
Informations techniques sur www.pujadasgrill.com

1.2 Open Grills

Brasas abiertas
Grills ouverts

SS Stainless steel
MADE OF HIGH-QUALITY STAINLESS STEEL
FABRICADOS EN ACERO INOXIDABLE DE ALTA CALIDAD
FABRIQUÉS EN ACIER INOXYDABLE DE HAUTE QUALITÉ

Robata

REF	Colour *Color* Couleur	Grill *Parrilla* Grille	
P8582010R	●	○	1
P8582010B	●	○	1
P8582010SS	●	○	1



Countertop Robata

Robata de sobremesa
Robata de table

REF	Colour *Color* Couleur	Grill *Parrilla* Grille	
P8582000R	●	○	1
P8582000B	●	○	1
P8582000SS	●	○	1



Each robata comes with / *Cada robata viene con* / Chaque robata est livré avec





Only with table version
Solo con la versión con mesa
Uniquement avec la version avec table

Grillbox

To cook, present and finish as you like and at your own pace

Para cocinar, presentar y acabar a tu gusto y a tu ritmo.

Pour cuisiner, présenter et terminer à votre goût et à votre rythme.



Designed and manufactured entirely by Pujadas in high quality stainless steel.

Diseñada y fabricada íntegramente por Pujadas en acero inoxidable de alta resistencia y calidad.

Conçu et fabriqué entièrement par Pujadas en acero inoxydable de haute résistance et qualité.

High-quality stainless steel mini grill.
Mini parrilla acero inox de alta calidad.
Mini grill acier inox de haute qualité.



Charcoal container.
Carbonera.
Espace charbon.



High-quality stainless steel reinforced casing. Prevents heat leakage during preparation.

Carcasa reforzada acero inox de alta calidad. Impide la fuga de calor durante la preparación.

Carcasse renforcée en acier inoxydable de haute qualité. Empêche la perte de chaleur pendant la préparation.



High-quality stainless-steel base. Low weight for easy transport.

Base de acero inox de alta calidad. Peso reducido para facilitar su transporte.

Base en acier inoxydable de haute qualité. Poids léger pour faciliter son transport.



Stainless steel tabletop barbecue

Barbacoa sobremesa acero inox
Barbecue de table acier inox

SS Stainless steel



REF	W x D x H cm	
P85200	37 x 26 x 15	1

Stainless Steel tabletop barbecue Duo

Barbacoa de sobremesa Duo acero inoxidable
Barbecue de table Duo en acier inoxydable

SS Stainless steel



REF	W x D x H cm	
P85220	66 x 26 x 15	1

P2960001 **Stainless steel tray**
Llauna inox
Plaque inox

SS Stainless steel



REF	W x D x H cm	
P2960001	29,3 x 19,3 x 2	1

P85201 **Basalt stone**
Piedra de basalto
Pierre de basalte



REF	W x D x H cm	
P85201	28,7 x 18,7 x 2	1

P85222 **GrillBox lid**
Tapa GrillBox
Couvercle GrillBox

SS Stainless steel



REF	W x D x H cm	
P85222	29,7 x 19,6 x 11,2	1

P85223 **Gripper**
Pala
Pelle

SS Stainless steel



REF	L cm	
P85223	30	12

P85202 **Enamelled cast iron reversible grill**
Parrilla reversible de hierro fundido esmaltado
Grille réversible en fonte émaillée

CI Cast Iron

NEW



REF	W x D x H cm	Kg	
P85202	37 x 21,5 x 1,8	3,5	1

P85203 **Rod bar grill**
Parrilla de varilla
Grille ronde

SS Stainless steel

NEW



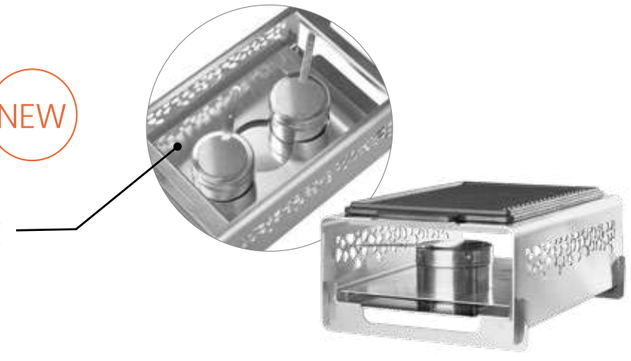
REF	W x D x H cm	Kg	
P85203	29,7 x 21,5 x 1,2	1,2	1

P85204 **Fuel holder base**
Base para quemadores de combustible
Base pour brûleurs à combustible

SS Stainless steel

NEW





REF	W x D x H cm	Kg	
P85204	33 x 23 x 2,8	0,55	1

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 487**

Burner holder for chafing dish
Contenedor para combustible de chafing dish
Porte-brûleur pour chafing dish



See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 536**

Skewer
Pincho
Brochette



Smoker

Highly resistant to large-scale work volumes

Altamente resistente a grandes volúmenes de trabajo

Très résistant aux grands volumes de travail



The smoking technique is a growing trend not only for the culinary preparations of the most prestigious chefs but also for all those who prioritize innovation and originality in their menus.
Easily, quickly and efficiently achieve totally cold smoke, much more aromatic and stable over time, and suitable for sauces, oils, meats, fish, cheeses, rice dishes or even cocktails.

La técnica del ahumado es una tendencia al alza no sólo para las elaboraciones culinarias de los más prestigiosos chefs sino de todos aquellos que priman la innovación y originalidad en sus preparaciones.
Consigue humos totalmente fríos, mucho más aromáticos y estables en el tiempo para tus salsas, aceites, carnes, pescados, quesos, arroces o incluso cockteles de manera fácil, rápida y eficaz.

La technique du fumage est une tendance à la hausse non seulement pour les élaborations culinaires des chefs les plus prestigieux, mais aussi pour tous ceux qui privilégient l'innovation et l'originalité dans leurs préparations.
Obtenez des fumées totalement froides, beaucoup plus aromatiques et stables dans le temps pour vos sauces, huiles, viandes, poissons, fromages, riz ou même cocktails de façon facile, rapide et efficace.

PUJADAS KITCHENWARE for smoking and flavouring

Menaje Pujadas para ahumar y aromatizar

Ustensiles de cuisine Pujadas pour fumer et aromatiser

Food silicone valves with self-closing system that allow the entry of flavoured smoke without leaks, and preserving all food essence.

Válvulas de silicona alimentaria con autocierre que permiten la entrada del humo aromatizado sin fugas/escapes, preservando toda su esencia.

Valves en silicone alimentaire à fermeture automatique qui permettent l'entrée de fumée aromatisée sans fuites / pertes, préservant toute son essence.



Smoker
Ahumador
Fumoir

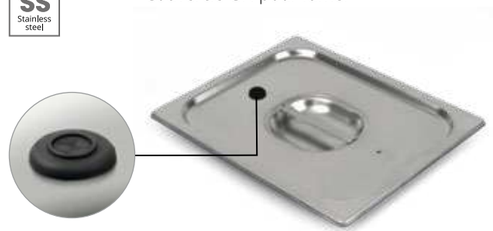
ABS · Al Aluminium

REF	W x D x H cm	
P85230	5,5 x 12,5 x 16	1



P110000A GN lid for smoking
Tapa GN para ahumar
Couvercle GN pour fumer

SS Stainless steel



	REF	GN	cm	
NEW	**P110000A**	1/1	53 x 32,5	1
NEW	**P120000A**	1/2	32,5 x 26,5	1

Ideal for cold smoking large pieces of meat or whole fish. Adaptable to all 1/1 & 1/2 GN containers.

Ideal para ahumar en frío piezas grandes de carne y pescado enteras. Adaptable a todas las cubetas GN 1/1 y 1/2.

Idéal pour fumer à froid de gros morceaux de viande ou poisson entier. Adaptable à tous les bacs GN 1/1 et 1/2.

P209020A Cookware inox lid for smoke
Tapa bateria inox para ahumar
Couvercle de batterie en acier inoxydable pour fumer

SS Stainless steel



REF	Ø cm	
P209020A	20	1
P209024A	24	1
P209028A	28	1
P209032A	32	1

Lid with smoke valve for preparations such as sauces, stews, etc.

Tapa con válvula de ahumado para elaboraciones como salsas, cocidos, etc.

Couvercle avec valve de fumage pour les élaborations telles que les sauces, les ragoûts, etc.

P85231 Chips beech or oak
Chips aroma haya o roble
Chips d'arôme de hêtre ou de chêne

Wo Wood



P85232
Oak / *Roble /* Chêne

P85231
Beech / *Haya /* Hêtre

REF	Ø cm	H cm	gr	
P85231	7,5	9	80	1
P85232	7,5	9	80	1

Charcoal

Charcoal top quality Marabú

Carbón vegetal Marabú primera calidad
Charbon de bois Marabú de qualité supérieure

- **High calorific performance.**
- **A good mix of lumpwood and broken charcoal pieces.**
- **Coarse-grained, dust-free charcoal.**
- **10 Kg bag with handle for easy transport and handling.**
- **Bag made of plasticized raffia to prevent soot from escaping.**

- *Alto rendimiento calorífico.*
- *Buena mezcla de roturado y canelino.*
- *Carbón de granulometría gruesa y sin polvo.*
- *Saco de 10 kg con asa para su fácil transporte y manejo.*
- *Saco fabricado en rafia plastificada para evitar el escape de hollín.*

- Puissance calorifique élevée.
- Mélange de bois en morceaux et brisé de qualité supérieure.
- Charbon grosse granulométrie et sans poussière.
- Sac de 10 kg avec poignée pour un transport et une manipulation faciles.
- Sac fabriqué en raphia plastifié pour éviter la perte de suie.



REF	Kg	
P850000	280	1 pallet

28 bags per pallet
28 sacos por pallet
28 sacs par palette

FEATURES / *CARACTERÍSTICAS /* CARACTÉRISTIQUES

Wood type *Tipo de madera* Type de bois	**Calorific value** *Poder calorífico* Puissance calorique **Kcal/Kg**	**Granulometry** *Granulometría* Granulométrie **mm**	**Carbon** *Carbono* Carbone **%**	**Ashes** *Cenizas* Cendres **%**	**Humidity** *Humedad* Humidité **%**	**Density** *Densidad* Densité **Km/m³**	**Bag weight** *Peso saco* Poids sac **Kg**
Marabú	≈ 8000	150	> 75	< 5	< 6	298	10

Charcoal 1.5

Carbón
Charbon

P852000 Firelighters pack

Pack pastillas encendido
Pack plaquettes d'allumage



NEW

- **For any kind of fire lighting.**
- **Smoke, spark, smell and explosion-free.**
- **Non-toxic.**
- **100% ecological natural product. 92% solid alcohol.**
- **Flammable**

- *Para cualquier tipo de encendido.*
- *Sin humo, sin chispas, sin olor, sin explosión.*
- *No Tóxico.*
- *Producto natural 100% ecológico. 92% alcohol solido.*
- *Inflamable*

- Pour tout type d'allumage.
- Sans fumée, sans étincelles, sans odeur, sans explosion
- Non toxique.
- Produit naturel 100 % écologique. 92 % alcool solide.
- Inflammable

REF	Tube weight *Peso tubo* Poids tube	
P852000	205 g	1

Each pack contains 24 tubes with 8 tablets.
Cada pack contiene 24 tubos de 8 pastillas.
Chaque pack contient 24 tubes de 8 plaquettes.

P850101 Oak chunks

Tacos de madera de roble
Morceaux de chêne

Wo Wood



REF	Kg	
P850101	± 4	1

P850102 Sherry aromatic oak chips

Astillas de roble con aroma fino
Copeaux de chêne à l'arôme de xérès

Wo Wood



Chips from authentic macerated barrel
Astillas de auténtica barrica macerada
Copeaux d'authentiques barriques macérées

REF	Kg	
P850102	± 2	1

P850104 Whisky aromatic oak chips

Astillas de roble con aroma whisky
Copeaux de chêne à l'arôme de whisky

Wo Wood



Chips from authentic macerated barrel
Astillas de auténtica barrica macerada
Copeaux d'authentiques barriques macérées

REF	Kg	
P850104	± 2	1

100% Natural aromatic chips & chunks

Astillas y tacos aromáticos 100% naturales
Copeaux et morceaux 100% naturels

Add subtle nuances and aromas to your recipes with the age-old technique of smoking. Aromatize the embers before starting with the elaboration so your dishes will get new tastes.

Agrega sutiles matices y aromas a tus recetas con la técnica milenaria del ahumado. Aromatiza la brasa antes de empezar con la elaboración, así tus platos conseguirán nuevos sabores que sorprenderán.

Ajoutez des nouances et des arômes subtils à vos recettes grâce à la technique ancestrale du fumage. Parfumez les braises avant de commencer la cuisson, de cette façon vos plats obtiendront de nouveaux arômes et goûts.

1.6 Accessories

Accesorios
Accessoires

SS Stainless steel

P851004 Heavy duty oven tong
Pinza reforzada horno
Pince renforcée pour four



REF	L cm	
P851004	33,5	120

4791210 VERSAGRIP® Stainless steel tong
Pinza VERSAGRIP® de acero inoxidable
Pince inox VERSAGRIP®



Serrated edge to securely grip food
Borde dentado para un agarre seguro de los alimentos
Bord dentelé pour une prise sûre des aliments

REF	L cm	
4791210	30,5	12
4791610	40,6	12

4781210 Stainless steel tong
Pinza de acero inoxidable
Pince inoxydable

Scalloped
Festoneada
Festonné



REF	L cm	
4781210	30,5	12
4781610	40,6	12

P607100 Rost pan tong w/silicon protection
Pinza rustidera c/proteccion silicona
Pince plaque a/protection siicone



REF	L cm	
P607100	18	120

P607000 Roast pan tong
Pinza fuente horno
Pince pour plaque à rôtir



REF	L cm	
P607000	19	10

SS Stainless steel

P851005 Oven poker
Pala atizadora
Tisonnier



REF	W x D x H cm	
P851005S	65 x 10 x 3,5	1
P851005L	85 x 10 x 3,5	1

P851006 Collect ashes shovel
Pala recogecenizas
Pelle à cendres



REF	W x D x H cm	
P851006S	35 x 15 x 12	1
P851006L	54 x 15 x 20	1

P851007 Metallic brush
Cepillo metálico
Brosse metallique



P851007 RE851008

REF	L cm	
P851007	23,5	1
RE851008	23,5	1

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

One-Piece tong Kool-Touch®
Pinza buffet monobloc Kool-Touch®
Pince buffet inox Kool-Touch®



1.7 Grill cookware and presentation

Menaje y presentación brasa
Matériel et présentation à braise

CA Cast Aluminum

FCA FOOD CONTACT APROVED

Constructed from gravity-cast aluminium, which confers an exceptional resistance to high temperatures. Suitable for use with charcoal ovens and open flames.
Fabricadas en aluminio de fundición por gravedad, lo que les proporciona una resistencia a las altas temperaturas. Pensadas para hornos de brasa y brasas abiertas.
Fabriquées en fonte d´aluminium par gravité, ce qui leur confère une résistance aux températures élevées exceptionnelle. Conviennent aux fours à charbon de bois et aux grills ouverts.

Features a three-layer ceramic non-stick coating, ensuring prolonged durability even under heavy use
Con recubrimiento cerámico antiadherente de 3 capas que garantiza una larga durabilidad incluso con un uso intensivo
Avec un revêtement céramique antiadhésif à 3 couches qui garantit une longue durabilité même en cas d'utilisation intensive

Lightweight yet extremely sturdy parts thanks to their thickness exceeding 6 mm.
Piezas ligeras y extremadamente robustas gracias a sus más de 6mm de espesor.
Pièces légères et extrêmement robustes grâce à leur épaisseur de plus de 6 mm.

NEW



P851165 GN 1/1 special grill tray
Bandeja GN 1/1 especial grill
Plateau GN 1/1 spécial gril



REF	W x D x H cm	
P851165	53 x 32,5 x 6,5	1

P851265 GN 1/2 special grill tray
Bandeja GN 1/2 especial grill
Plateau GN 1/2 spécial gril



REF	W x D x H cm	
P851265	32,5 x 26,5 x 6,5	1

P851325 GN 1/3 special grill tray
Bandeja GN 1/3 especial grill
Plateau GN 1/3 spécial gril



REF	W x D x H cm	
P851325	32,5 x 17,6 x 2,5	1

Grill cookware and presentation 1.7

Menaje y presentación brasa
Matériel et présentation à braise

See products on
Ver productos en / Voir produits en page P. 86

Black Series



See products on
Ver productos en / Voir produits en page P. 110

Black Pro



See products on
Ver productos en / Voir produits en page P. 518

Stainless steel tray with handles
Llauna inox con asas
Plaque inox avec anses



See products on
Ver productos en / Voir produits en page P. 519

Tin plates display
Llaunas presentación
Plateaux inox présentation



1.7 Grill cookware and presentation

Menaje y presentación brasa
Matériel et présentation à braise

See products on
Ver productos en / Voir produits en page P. 120

Steel Pro 1921 Series



See products on
Ver productos en / Voir produits en page P. 121

Steel Classic



See products on
Ver productos en / Voir produits en page P. 126

Roast pan
Rustidera
Plaque à rôtir



See products on
Ver productos en / Voir produits en page P. 453

Bronze cookware
Batería de cocina bronce
Batterie de cuisine bronze



See products on
Ver productos en / Voir produits en page P. 122

Spanish paella pan & Deep enamelled fry pan
Paellera y Sartén Honda
Plat à paella et poêle haute





Grill cookware and presentation 1.7

Menaje y presentación brasa
Matériel et présentation à braise

See products on
Ver productos en / Voir produits en page P. 514

Cast iron miniatures
Miniaturas hierro fundido
Miniatures fonte émaillée



See products on
Ver productos en / Voir produits en page P. 512

Enamelled steel miniatures
Minituras acero esmaltado
Miniatures acier émaillé



See products on
Ver productos en / Voir produits en page P. 513

Cast aluminium miniatures
Miniaturas aluminio de fundición
Miniatures fonte d'aluminium



See products on
Ver productos en / Voir produits en page P. 382



See products on
Ver productos en / Voir produits en page P. 380



2 Cookware

Batería de Cocina

Batterie de Cuisine



2.1		INOX PRO	74
2.2		TOP LINE	80
2.3		COOL LINE	82
2.4		INOX FIRST	84
2.5		BLACK SERIES	86
2.6		CENTURY	88
2.7		TRIBUTE	92

Which material should I choose?

¿Qué material debo elegir?
Quel matériau choisir ?



COOKWARE
BATERÍA
BATTERIE

	18/10 Stainless steel SS Stainless steel **STAINLESS STEEL** *ACERO INOX* ACIER INOX	Al Aluminium **PRESSED ALUMINIUM** *ALUMINIO* ALUMINIUM
COMPOSITION *COMPOSICIÓN* COMPOSITION	**Iron, carbon and chromium alloy compound.** *Aleación compuesta de hierro, carbono y cromo.* Alliage composé de fer, de carbone et de chrome.	**Minimum 99% purity aluminium alloy.** *Aleación compuesta de aluminio de un 99% de pureza como mínimo.* Alliage composé d'aluminium d'une pureté d'au moins 99 %.
MECHANICAL PROPERTIES *PROPIEDADES MECÁNICAS* PROPRIÉTÉS MÉCANIQUES	**Highly resistant to impacts while maintaining a perfect physical appearance and great protection against oxidation.** *Alta resistencia a los impactos manteniendo un perfecto aspecto físico y gran protección ante la oxidación.* Présente une résistance élevée aux chocs tout en conservant un aspect parfait et une grande protection contre l'oxydation.	**Very light, with moderate impact resistance.** *Muy ligero, con una resistencia a los impactos moderada.* Très léger, avec une résistance modérée aux chocs.
THERMAL PROPERTIES *PROPIEDADES TÉRMICAS* PROPRIÉTÉS THERMIQUES	**Moderate thermal conductivity that is optimised via a diffuser base. Great thermal inertia that maintains the temperature for longer.** *Conductividad térmica moderada que se optimiza mediante un fondo difusor. Gran inercia térmica que mantiene la temperatura durante más tiempo.* Conductivité thermique modérée, optimisée par un fond diffuseur. Forte inertie thermique qui maintient la température pendant plus longtemps.	**Great thermal conductivity for fast heating.** *Gran conductividad térmica para un rápido calentamiento.* Grande conductivité thermique pour un chauffage rapide.
MAINTENANCE *MANTENIMIENTO* ENTRETIEN	**Non-porous material. Easy to clean. Prevents food sticking. The use of bleaches and alkaline detergents can cause damage.** *Material no poroso. Fácil de limpiar. Evita la adherencia de alimentos. El uso de lejías y detergentes alcalinos pueden dañarlo.* Matériau non poreux. Facile à nettoyer. Empêche les aliments d'adhérer. L'utilisation d'eau de Javel et de détergents alcalins peut l'endommager.	**Porous material. Good cleaning is important. Washing in a dishwasher is not recommended as it may corrode.** *Material poroso. Importante una buena limpieza. No se recomienda el uso en el lavavajillas ya que se puede corroer.* Matériau poreux. Un bon nettoyage est important. L'utilisation du lave-vaisselle n'est pas recommandée car il peut se corroder.
USE *USO* UTILISATION	**Especially suitable for intensive use in the kitchen.** *Especialmente indicado para un uso intensivo en la cocina.* Particulièrement indiqué pour une utilisation intensive en cuisine.	**Perfect for a fast, functional and practical kitchen.** *Indicado para una cocina rápida, funcional y práctica.* Indiqué pour une cuisine rapide, fonctionnelle et pratique.

	CA Cast Aluminum **CAST & FORGED ALUMINIUM** *ALUMINIO FUNDICION* FONTE D´ALUMINIUM	Mp Multiply **MULTI-PLY** *MULTIMETAL* MULTIMÉTAL
COMPOSITION *COMPOSICIÓN* COMPOSITION	**Minimum 99% purity aluminium alloy.** *Aleación compuesta de aluminio de un 99% de pureza como mínimo.* Alliage composé d'aluminium d'une pureté d'au moins 99 %.	**Two layers of stainless steel on the outside and one layer of aluminium on the inside.** *Formado por dos capas de acero inoxidable en el exterior y una capa de aluminio en su interior.* Composé de deux couches d'acier inoxydable à l'extérieur et d'une couche d'aluminium à l'intérieur.
MECHANICAL PROPERTIES *PROPIEDADES MECÁNICAS* PROPRIÉTÉS MÉCANIQUES	**It allows uneven thicknesses to achieve high resistance to impacts, with a very light weight.** *Permite aplicar grosores discontínuos para lograr una alta resistencia a los impactos con un peso muy ligero.* Permet d'appliquer des épaisseurs discontinues pour obtenir une haute résistance aux chocs avec un poids très léger.	**Its multi-layer structure provides high impact resistance and good protection against oxidation.** *Su estructura multicapa proporciona una alta resistencia a los impactos y una buena protección ante la oxidación.* Sa structure multicouche offre une grande résistance aux chocs et une bonne protection contre l'oxydation.
THERMAL PROPERTIES *PROPIEDADES TÉRMICAS* PROPRIÉTÉS THERMIQUES	**The use of uneven thicknesses provides excellent thermal conductivity and uniform heat distribution.** *El uso de grosores discontínuos proporciona una excelente conductividad térmica y distribución uniforme del calor.* L'utilisation d'épaisseurs discontinues permet d'obtenir une excellente conductivité thermique et une répartition uniforme de la chaleur.	**The aluminium interior offers excellent thermal conductivity while the stainless steel exterior provides good thermal inertia.** *El interior de aluminio aporta una excelente conductividad térmica mientras el exterior de acero inoxidable proporciona una buena inercia térmica.* L'intérieur en aluminium procure une excellente conductivité thermique tandis que l'extérieur en acier inoxydable offre une bonne inertie thermique.
MAINTENANCE *MANTENIMIENTO* ENTRETIEN	**It always comes with a non-stick coating, so maintenance is easy: neutral soap and a non-abrasive sponge.** *Siempre se presenta con un recubrimiento antiadherente, por lo que el mantenimiento es facil: jabón neutro y esponja no abrasiva.* Toujours fourni avec un revêtement antiadhésif afin de faciliter l'entretien : savon neutre et éponge non abrasive.	**Washing in a dishwasher is not recommended owing to its inner aluminium layer. The use of bleaches and alkaline detergents can damage the stainless steel.** *Por su capa interior de aluminio no se recomienda el uso en el lavavajillas. El uso de lejías y detergentes alcalinos pueden dañar el acero inoxidable.* En raison de sa couche intérieure en aluminium, l'utilisation du lave-vaisselle est déconseillée. L'utilisation d'eau de Javel et de détergents alcalins peut endommager l'acier inoxydable.
USE *USO* UTILISATION	**Precise control of food cooking at moderate power.** *A potencia moderada permite un control preciso de la cocción de los alimentos.* Permet un contrôle précis de la cuisson des aliments à une puissance modérée.	**Even cooking of delicate products: sauces, creams, chocolates, etc. at low power.** *A baja potencia proporciona una cocción homogénea en productos delicados: salsas, cremas, chocolates, ..* À faible puissance, il garantit une cuisson homogène des produits délicats : sauces, crèmes, chocolats, etc.

Which handle type should I choose?

¿Qué tipo de asa debo elegir?
Quel type de poignée choisir ?



RIVET ATTACHMENT
FIJACIÓN CON REMACHE
FIXATION AVEC RIVET



Handle joined to the pan's body using a rivet, which acts by compressing and deforming its ends.

Asa unida al cuerpo del recipiente mediante remache como elemento de fijación, que actúa por compresión y deformación de sus extremos.

Poignée fixée au corps du récipient par un rivet qui agit par compression et déformation de ses extrémités.

DIRECT WELDING ATTACHMENT
FIJACIÓN CON SOLDADURA DIRECTA
FIXATION AVEC SOUDURE DIRECTE



Handle welded directly onto the pan's body. The number of welding points is limited, for which reason the handle's safety will be directly proportional.

Soldado del asa directamente al cuerpo del recipiente. El número de puntos de soldadura es limitado, por lo que la seguridad del asa será directamente proporcional a este.

Poignée soudée directement au récipient. Le nombre de points de soudure est limité, de sorte que la sécurité de la poignée sera directement proportionnelle à celui-ci.

INDIRECT WELDING ATTACHMENT
FIJACIÓN CON SOLDADURA INDIRECTA
FIXATION AVEC SOUDURE INDIRECTE



Handle welded to a stainless steel base (platen). This two-component assembly is attached to the pan's body using the highest possible number of welding points.

Asa soldada a una base de acero inoxidable (pletina). Este conjunto de 2 elementos se fija al cuerpo del recipiente mediante el máximo número posible de puntos de soldadura.

Poignée soudée à une base en acier inoxydable (plaque de fixation). Cet ensemble de 2 éléments est fixé au corps du récipient par le plus grand nombre possible de points de soudure.

Which diffuser bottom type should I choose?

¿Qué tipo de fondo difusor debo elegir?
Quel type de fond diffuseur choisir ?

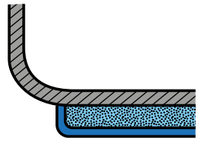


The bottom is the main component responsible for the exchange of heat between the heat source and food. The type of bottom applied will depend on the frying pan's material:

El fondo es el principal responsable del intercambio de calor entre la fuente de calor y los alimentos. Dependiendo del material de la sartén, será necesario aplicar un tipo u otro de fondo:

Le fond joue un rôle crucial dans le transfert de chaleur entre la source de chaleur et les aliments. En fonction du matériau de la poêle, il faudra appliquer un type de fond ou un autre :

TECHNICAL
TÉCNICO
TECHNIQUE

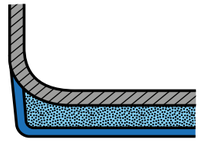


Application of a ferritic stainless steel sandwich with an aluminium diffuser inside. Perfect joint and seal with the base.

Aplicación de un sándwich de acero inoxidable ferrítico con un difusor de aluminio en su interior. Unión y sellado perfecto a la base.

Application d'un sandwich en acier inoxydable ferritique avec un diffuseur en aluminium à l'intérieur. Union et étanchéité parfaite à la base.

ENCAPSULATED
ENCAPSULADO
ENCAPSULÉ

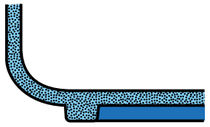


Application of a stainless steel and aluminium sandwich that covers the entire base. Closure on the curvature of the pan's body

Aplicación de un sándwich en acero inoxidable y aluminio que cubre la totalidad de la base. El cierre se produce en la curvatura del cuerpo de la sartén

Application d'un sandwich en acier inoxydable et en aluminium qui couvre l'ensemble de la base. La fermeture s'effectue à la courbure du corps de la poêle.

INDUCTION DISC
DISCO INDUCCIÓN
DISQUE INDUCTION

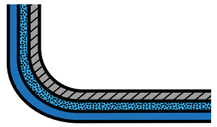


Designed for aluminium articles suitable for use with induction cookers, based on applying a ferritic stainless steel disc to the bottom of the product. There are different techniques used to complete this operation.

Destinado a artículos de aluminio aptos para su uso en cocinas de inducción, se basa en aplicar un disco de acero inoxidable ferrítico en la base del producto. Existen diferentes técnicas para realizar esta operación.

Destiné aux articles en aluminium adaptés aux plaques de cuisson à induction, un disque en acier inoxydable ferritique est appliqué au fond du produit. Il existe différentes techniques pour effectuer cette opération.

MULTIPLY
MULTIMETAL
MULTI-METAL



Owing to its thickness and its compatibility with induction cookers, the base follows the exact same configuration as the product walls: two outer stainless steel layers and a central aluminium layer.

Debido a su grosor y a su compatibilidad con las cocinas inducción, la base sigue exactamente la misma configuración que las paredes del producto: dos capas exteriores en acero inoxidable y una central en aluminio.

En raison de son épaisseur et de sa compatibilité avec les cuisinières à induction, le fond suit exactement la même configuration que les parois du produit : deux couches extérieures en acier inoxydable et une centrale en aluminium.

ALL OF THESE BASES ARE COMPATIBLE WITH INDUCTION COOKERS.
TODOS ESTOS FONDOS SON COMPATIBLES CON COCINAS DE INDUCCIÓN.
TOUS CES FONDS SONT COMPATIBLES AVEC LES PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION.

Stainless steel 304
Acero inoxidable 304
Acier inoxydable 304

Aluminium
Aluminio
Aluminium

Ferritic stainless steel
Acero inoxidable ferrítico
Acier inoxydable ferritique

Which cookware do you need?

¿Qué batería necesitas?
Quelle batterie de cuisine vous faut-il ?



COOKWARE
BATERÍA
BATTERIE

	Stainless Steel *Acero Inoxidable* Acier Inox		
	INOX PRO	**TOP LINE**	**COOL LINE**
			
ATTRIBUTES *ATRIBUTOS* ATTRIBUTS	NSF	NSF	
INDUCTION TYPE *TIPO INDUCCIÓN* TYPE INDUCTION	FULL INDUCTION	FULL INDUCTION	FULL INDUCTION
WALL/BASE THICKNESS *GROSOR PARED/BASE* ÉPAISSEUR PAROI/BASE	0,8 / 6,5 mm	0,8 / 6,5 mm	0,8 / 6,5 mm
DIFFUSER BOTTOM TYPE *TIPO FONDO INDUCCIÓN* TYPE FOND DIFFUSEUR	**Technical** *Técnico* Technique	**Technical** *Técnico* Technique	**Technical** *Técnico* Technique
HANDLE TYPE *TIPO DE ASA* TYPE DE POIGNÉE	**Rod + Shim** *Varilla + Pletina* Tige + Plaque d'assemblage	**Tubular** *Tubular* Tubulaire	**Stainless steel casting** *Fundición acero Inoxidable* Fonte d'acier inoxydable
FRYING PAN AVAILABLE *SARTÉN DISPONIBLE* POÊLE DISPONIBLE	✓	-	✓
MECHANICAL RESISTANCE *RESISTENCIA MECÁNICA* RÉSISTANCE MÉCANIQUE	★★★★★	★★★★	★★★★★
TEMPERATURE TRANSMISSION *TRANSMISIÓN DE TEMPERATURA* TRANSMISSION DE LA TEMPÉRATURE	★★★★	★★★★	★★★★
TEMP. UNIFORMITY AT THE BASE *UNIFORMIDAD DE TEMP. EN LA BASE* UNIFORMITÉ DE LA TEMP. À LA BASE	★★★★★	★★★★★	★★★★★

	Stainless Steel *Acero Inoxidable* Acier Inox	Aluminium *Aluminio* Aluminium		Multiply *Multimetal* Multi-metal
	INOX FIRST	**BLACK SERIES**	**CENTURY**	**TRIBUTE**
				
ATTRIBUTES *ATRIBUTOS* ATTRIBUTS		ILAG NON STICK PROFESSIONAL	NSF	NSF JP
INDUCTION TYPE *TIPO INDUCCIÓN* TYPE INDUCTION	FULL INDUCTION	INDUCTION	-	FULL INDUCTION
WALL/BASE THICKNESS *GROSOR PARED/BASE* ÉPAISSEUR PAROI/BASE	0,6 / 6 mm	3 / 5 mm	3 / 5 mm	3,5 mm
DIFFUSER BOTTOM TYPE *TIPO FONDO INDUCCIÓN* TYPE FOND DIFFUSEUR	**Encapsulated** *Encapsulado* Encapsulé	**Induction Disc** *Disco Inducción* Disque Induction	-	**Multiply** *Multimetal* Multi-metal
HANDLE TYPE *TIPO DE ASA* TYPE DE POIGNÉE	**Stainless steel sheet** *Chapa Acero Inoxidable* Plaque en acier inoxydable	**Cast Aluminium** *Aluminio Fundición* Fonte d'aluminium	**Tube** *Tubular* Forme de tube	**Stainless Steel** *Acero Inoxidable* Acier Inoxydable
FRYING PAN AVAILABLE *SARTÉN DISPONIBLE* POÊLE DISPONIBLE	✓	✓	✓	✓
MECHANICAL RESISTANCE *RESISTENCIA MECÁNICA* RÉSISTANCE MÉCANIQUE	★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★
TEMPERATURE TRANSMISSION *TRANSMISIÓN DE TEMPERATURA* TRANSMISSION DE LA TEMPÉRATURE	★★★	★★★★	★★★★	★★★★★
TEMP. UNIFORMITY AT THE BASE *UNIFORMIDAD DE TEMP. EN LA BASE* UNIFORMITÉ DE LA TEMP. À LA BASE	★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★

2.1 INOX PRO

FULL INDUCTION

18/10 Stainless steel

FCA FOOD CONTACT APROVED

NSF

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

Specially designed to achieve the best performance in the professional cooking
Diseñada para ofrecer el mayor rendimiento en la cocina profesional
Conçue pour offrir le plus haut rendement dans la cuisine professionnelle

BEST SELLER

Control: handcrafted welding and checking every unit
Control: soldadura artesanal e inspección en cada unidad
Contrôle : soudure artisanale et verification de chaque unité

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

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

Solide et robuste : anses en tige inox ultra-résistantes, 500kg.

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

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

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

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

Radius specially designed for easy and fast cleaning
Radios interiores diseñados para una limpieza fácil y rápida
Rayons permettant un nettoyage facile et rapide

Safety : welded handles by build-up process
Segura: asas soldadas por aportación de materiales
Sécurité : soudures des anses par apport de matériaux

Unique: origin identification and type of cooking system
Única: identificación de origen y tipo fuente de calor
Unique : identification de l´origine et type de systeme de cuisson

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

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

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

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



Efficacy
Eficacia
Efficacité

Cold
Frío
Froid

Warm
Caliente
Chaud

COOKWARE
BATERÍA
BATTERIE

P218 Stock pot without lid
Olla recta sin tapa
Marmite traiteur sans couvercle

induction vitro gas electric



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P218016	16	16,0	3,0	1
P218018	18	18,0	4,5	1
P218020	20	20,0	6,2	1
P218024	24	24,0	10,0	1
P218028	28	28,0	16,5	1
P218030	30	30,0	21,2	1
P218032	32	32,0	24,0	1
P218035	35	35,0	33,6	1
P218040	40	40,0	50,0	1
P218045	45	45,0	72,0	1
P218050	50	50,0	98,0	1
P218060	60	55,0	155,0	1

P217 Casserole without lid
Cacerola baja sin tapa
Faitout sans couvercle

induction vitro gas electric



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P217016	16	7,5	1,5	1
P217018	18	8,0	2,0	1
P217020	20	8,0	2,5	1
P217024	24	9,50	4,3	1
P217028	28	11,0	6,7	1
P217030	30	12,0	8,4	1
P217032	32	12,5	10,0	1
P217035	35	14,0	13,6	1
P217040	40	15,5	19,5	1
P217045	45	17,0	27,0	1
P217050	50	20,0	39,0	1
P217060	60	23,0	65,0	1

P216 Sauce pot without lid
Cacerola alta sin tapa
Braisière sans couvercle

induction vitro gas electric



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P216016	16	11,0	2,1	1
P216018	18	12,0	3,0	1
P216020	20	13,0	4,0	1
P216024	24	14,0	6,3	1
P216028	28	17,5	10,2	1
P216030	30	18,0	12,7	1
P216032	32	19,0	15,2	1
P216035	35	21,0	20,2	1
P216040	40	25,0	31,4	1
P216045	45	28,0	44,5	1
P216050	50	30,0	59,0	1
P216060	60	35,0	99,0	1

P205 Paella pan without lid
Paellera sin tapa
Plat à paella sans couvercle

induction vitro gas electric



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P205020	20	6,0	1,9	1
P205024	24	6,0	2,7	1
P205028	28	6,0	3,7	1
P205030	30	6,0	4,3	1
P205032	32	6,0	4,7	1
P205035	35	7,0	6,7	1
P205040	40	8,0	10,0	1
P205045	45	8,5	12,0	1
P205050	50	9,0	17,5	1
P205060	60	10,0	28,0	1

P209 Lid
Tapa
Couvercle



REF	Ø cm	
P209016	16	1
P209018	18	1
P209020	20	1
P209024	24	1
P209028	28	1
P209030	30	1
P209032	32	1
P209035	35	1
P209040	40	1
P209045	45	1
P209050	50	1
P209060	60	1

P202 Deep saucepan
Cazo recto alto
Casserole haute

induction vitro gas electric



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P202016	16	11,0	2,1	1
P202018	18	12,0	3,0	1
P202020	20	13,0	4,0	1
P202024	24	14,0	6,3	1
P202028	28	17,5	10,2	1
P202032	32*	19,0	15,2	1

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

P2001 Saucepan with side spouts
Cazo con picos laterales
Casserole avec becs verseurs

induction vitro gas electric



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P200116	16	7,5	1,5	1
P200120	20	10,0	3,1	1

P201 Saucepan
Cazo recto bajo
Casserole

induction vitro gas electric



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P201016	16	7,5	1,5	1
P201018	18	8,0	2,0	1
P201020	20	8,0	2,5	1
P201024	24	9,5	4,3	1
P201028	28	11,0	6,7	1
P201032	32*	12,5	10,0	1

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

P200 French style saucepan
Cazo tipo francés
Casserole forme française

induction vitro gas electric



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P200012	12	7,0	0,7	1
P200014	14	7,0	1,0	1
P200016	16	7,5	1,5	1
P200018	18	9,0	2,3	1
P200020	20	10,0	3,1	1
P200022	22	11,0	4,2	1
P200024	24	12,0	5,4	1
P200028	28	14,0	8,6	1

P214 Conical sauté pan
Cazo cónico
Sauteuse evasée

induction vitro gas electric



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P214016	16	6,0	1,0	1
P214018	18	6,0	1,2	1
P214020	20	6,5	1,6	1
P214022	22	7,0	2,1	1
P214024	24	7,5	2,7	1

P2003 Rounded saucepan
Cazo bombeado
Casserole bombée

induction vitro gas electric



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P200320	20	7,5	1,8	1
P200324	24	8,5	3,0	1

P203 Bain marie
Baño maría
Bain-marie

induction vitro gas electric



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P203016	16	16,0	3,0	1
P203018	18	18,0	4,5	1
P203020	20	20,0	6,2	1
P203024	24	24,0	10,0	1

P204 Sauté pan
Sautex
Sauteuse

induction vitro gas electric



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P204020	20	6,0	1,9	1
P204024	24	6,0	2,7	1
P204028	28	6,0	3,7	1
P204030	30	6,0	4,3	1
P204032	32	6,0	4,7	1
P204035	35	7,0	6,7	1
P204040*	40	8,0	10,0	1

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

P240 Conical couscous set with lid
Conjunto cuscusera bombeada, con tapa
Couscoussier bombé avec couvercle

induction vitro gas electric



REF		Ø cm	H cm	Lts	
P240040	A	40	20,0	20,0	1
	B	32	32,0	24,0	
P240050	A	50	25,0	40,0	1
	B	40	40,0	50,0	

P242 Straight couscous set
Conjunto cuscusera forma recta
Couscoussier forme droite

induction vitro gas electric



With lid
Con tapa
Avec couvercle

REF		Ø cm	H cm	Lts	
P242024	A	24	14,0	6,3	1
	B	24	24,0	10,0	
P242028	A	28	17,5	10,0	1
	B	28	28,0	16,5	
P242032	A	32	19,0	15,0	1
	B	32	32,0	24,0	
P242035	A	35	21,0	20,0	1
	B	35	35,0	33,6	

P241 Top for couscous set conical shape
Parte superior de cuscusera bombeada
Dessus seul pour couscoussier forme bombée

induction vitro gas electric

Ø holes
agujeros
trous
4 mm

Without lid
Sin tapa
Sans couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P241040	40	20,0	20,0	1
P241050	50	25,0	40,0	1

P244 Steam pot
Conjunto vaporera
Cuit vapeur

induction vitro gas electric



REF		Ø cm	H cm	Lts	
P244024	A	24	14,0	6,3	1
	B	24	14,0	6,3	
P244028	A	28	17,5	10,0	1
	B	28	17,5	10,0	
P244032	A	32	19,0	15,0	1
	B	32	19,0	15,0	
P244035	A	35	21,0	20,0	1
	B	35	21,0	20,0	

P224 Pasta colander
Colapasta
Cuit-pâtes



A It fits P216 - Ø 35 cm
A Utilizable para P216 - Ø 35 cm
A Utilisable pour P216 - Ø 35 cm

B It fits P216 - Ø 40 cm
B Utilizable para P216 - Ø 40 cm
B Utilisable pour P216 - Ø 40 cm

REF		H cm	
P224023	A	23,0	12
P224026	B	26,0	6

P243 Top for steam pot and couscous set straight shape
Parte superior de vaporera y cuscusera
Dessus seul pour couscoussier forme droite et cuit vapeur

induction vitro gas electric

Ø holes
agujeros
trous
4 mm

Without lid
Sin tapa
Sans couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P243024	24	14,0	6,3	1
P243028	28	17,5	10,0	1
P243032	32	19,0	15,0	1
P243035	35	21,0	20,0	1

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

induction vitro gas electric

Without lid
Sin tapa
Sans couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P223035	35	21,0	20,2	1
P223040	40	25,0	31,4	1

Casserole data P216.
Datos relativos a la cacerola P216.
Données relatives à la braisière P216

P248 Stock pot with tap and lid
Olla con grifo y tapa
Marmite traiteur avec robinet et couvercle

induction vitro gas electric



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P248028	28	28,0	16,5	1
P248032	32	32,0	24,0	1
P248035	35	35,0	33,6	1
P248040	40	40,0	50,0	1
P248045	45	45,0	72,0	1

2.2 TOP LINE

FULL INDUCTION

18/10 stainless steel body.
18/10 stainless steel body.
Corps en acier inoxydable 18/10.

Stainless steel tube handles: robust and heat insulators.
Asas de tubo en acero inoxidable: robustas y aislantes del calor.
Poignées sous forme de tube en acier inoxydable : robustes et isolantes de la chaleur

Inner satin polish.
Pulido satinado interior.
Polissage intérieur satiné.

Radius on upper edge for easy pour.
Radio en arista superior para un vertido facil.
Rebord supérieur pour faciliter le versement.



Handles welded via indirect welding with supply of materials.
Asas soldadas por soldadura indirecta con aportación de materiales.
Poignées soudées par soudure indirecte avec apport de matériax.

Satin finish.
Acabado satinado.
Finition satinée.

Full Induction Base: 6,5 mm technical sandwich base (stainless steel - aluminium - stainless steel).
Fondo Full Induction: base técnica de 6,5 mm en sándwich (Acero Inoxidable - Aluminio - Acero Inoxidable).
Fond Full Induction : base technique de 6,5 mm en sandwich (acier inoxydable - aluminium - acier inoxydable).

Efficacy
Eficacia
Efficacité

Cold
Frío
Froid

Warm
Caliente
Chaud

18/10 Stainless steel · FCA FOOD CONTACT APROVED · NSF

P2901 Stock pot without lid
Olla recta sin tapa
Marmite traiteur sans couvercle

induction vitro gas electric



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P290120	20	20,0	6,20	1
P290124	24	24,0	10,00	1
P290128	28	28,0	16,50	1
P290130	30	30,0	21,20	1
P290132	32	32,0	24,00	1
P290135	35	35,0	33,60	1
P290140	40	40,0	50,00	1
P290145	45	45,0	72,00	1
P290150	50	50,0	98,00	1

P2911 Casserole without lid
Cacerola baja sin tapa
Faitout sans couvercle

induction vitro gas electric



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P291120	20	8,0	2,50	1
P291124	24	9,5	4,30	1
P291128	28	11,0	6,70	1
P291130	30	12,0	8,40	1
P291132	32	12,5	10,00	1
P291135	35	14,0	13,60	1
P291140	40	15,5	19,50	1
P291145	45	17,0	27,00	1
P291150	50	20,0	39,00	1
P291160	60	23,0	65,00	1

P2931 Paella pan without lid
Paellera sin tapa
Plat à paella sans couvercle

induction vitro gas electric



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P293132	32	6,0	4,70	1
P293135	35	7,0	6,70	1
P293140	40	8,0	10,00	1

P2921 Sauce pot without lid
Cacerola alta sin tapa
Braisière sans couvercle

induction vitro gas electric



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P292120	20	13,0	4,00	1
P292124	24	14,0	6,30	1
P292128	28	17,5	10,20	1
P292130	30	18,0	12,70	1
P292132	32	19,0	15,20	1
P292135	35	21,0	20,20	1
P292140	40	25,0	31,40	1
P292145	45	28,0	44,50	1
P292150	50	30,0	59,00	1
P292160	60	35,0	99,00	1

P299 Lid
Tapa
Couvercle



REF	Ø cm	
P299020	20	1
P299024	24	1
P299028	28	1
P299030	30	1
P299032	32	1
P299035	35	1
P299040	40	1
P299045	45	1
P299050	50	1
P299060	60	1

2.3 COOL LINE

FULL INDUCTION

EXCLUSIVE

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

Special lid designed to hold on the side handle
Tapa con diseño especial para apoyo en asa lateral
Couvercle spécial, conçu pour reposer sur la poignée

Ergonomic handles made of cast st/steel
Asas ergonómicas fabricadas en acero inoxidable de fundición
Anses en fonte d'acier inoxydable, ergonomiques



Full Induction Base: 6,5 mm technical sandwich base (stainless steel - aluminium - stainless steel).
Fondo Full Induction: base técnica de 6,5 mm en sándwich (Acero Inoxidable - Aluminio - Acero Inoxidable).
Fond Full Induction : base technique de 6,5 mm en sandwich (acier inoxydable - aluminium - acier inoxydable).

COOKWARE
BATERÍA
BATTERIE

18/10 Stainless steel · FCA FOOD CONTACT APROVED · NSF





Ref. colour
Ref. color
Ref. couleur

P4906CO Sauce pot with lid
Cacerola alta con tapa
Braisière avec couvercle

induction · vitro · gas · electric



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P490620 + COLOR	20	13,0	3,7	1
P490624 + COLOR	24	14,0	5,8	1
P490628 + COLOR	28	17,5	9,5	1
P490632 + COLOR	32	19,0	14,0	1

P4907CO Casserole with lid
Cacerola baja con tapa
Faitout avec couvercle

induction · vitro · gas · electric



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P490724 + COLOR	24	9,5	3,9	1
P490728 + COLOR	28	11,0	5,8	1
P490732 + COLOR	32	12,5	8,9	1

P4909 Paella pan with lid
Paellera con tapa
Plat à paella avec couvercle

induction · vitro · gas · electric



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P490928 + COLOR	28	6,0	3,7	1
P490932 + COLOR	32	6,0	4,7	1

P4900CO Saucepan
Cazo recto
Casserole

induction · vitro · gas · electric



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P490016 + COLOR	16	7,5	1,5	1

2.4 INOX FIRST

INDUCTION

Lid included with pots and saucepans.
Tapa incluída en ollas y cacerolas.
Couvercle inclus sur les faitouts et casseroles.

Bodies and handles in mirror-effect polished stainless steel.
Cuerpos y asas en acero inoxidable pulido efecto espejo.
Corps et poignées en acier inoxydable poli effet miroir.



Encapsulated diffuser base that leaves no empty cavities to ensure fast, even heat diffusion.
Fondo difusor encapsulado, sin dejar cavidades vacías para una difusión del calor rápida y uniforme.
Fond diffuseur encapsulé, sans laisser de cavités vides pour une répartition de la chaleur rapide et uniforme.

Large-surface Full Induction Base.
Base Full Induction de màxima superfície.
Base Full Induction de surface maximale.

COOKWARE
BATERÍA
BATTERIE

SS Stainless steel

FCA FOOD CONTACT APROVED

P458 Stock pot with lid
Olla con tapa
Marmite traiteur avec couvercle

induction vitro gas electric



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P458024	24	20,0	9,00	1
P458028	28	24,0	14,50	1

P456 Sauce pot with lid
Cacerola alta con tapa
Braisière avec couvercle

induction vitro gas electric



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P456016	16	11,0	2,20	1
P456020	20	13,0	4,10	1
P456024	24	14,0	6,30	1
P456028	28	16,0	9,80	1

P457 Casserole with lid
Cacerola baja con tapa
Faitout avec couvercle

induction vitro gas electric



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P457016	16	7,5	1,50	1
P457020	20	8,0	2,50	1
P457024	24	9,5	4,30	1
P457028	28	11,0	6,70	1

P454 Saucepan
Cazo recto
Casserole

induction vitro gas electric



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P454012	12	7,0	0,70	1
P454014	14	7,0	1,00	1
P454016	16	7,5	1,50	1
P454018	18	9,0	2,30	1

2.5 BLACK SERIES

NEW!

INDUCTION

Non-deformable cast aluminium saucepans for even heat distribution over the entire cooking surface.

Cacerolas en fundición de aluminio indeformable para una distribución uniforme del calor en toda su superficie de cocción.

Casseroles en fonte d'aluminium indéformables pour une répartition uniforme de la chaleur sur toute la surface de cuisson.

Tempered glass lids with knob and handle in stainless steel.

Tapas de cristal templado con pomo y aro en acero inoxidable.

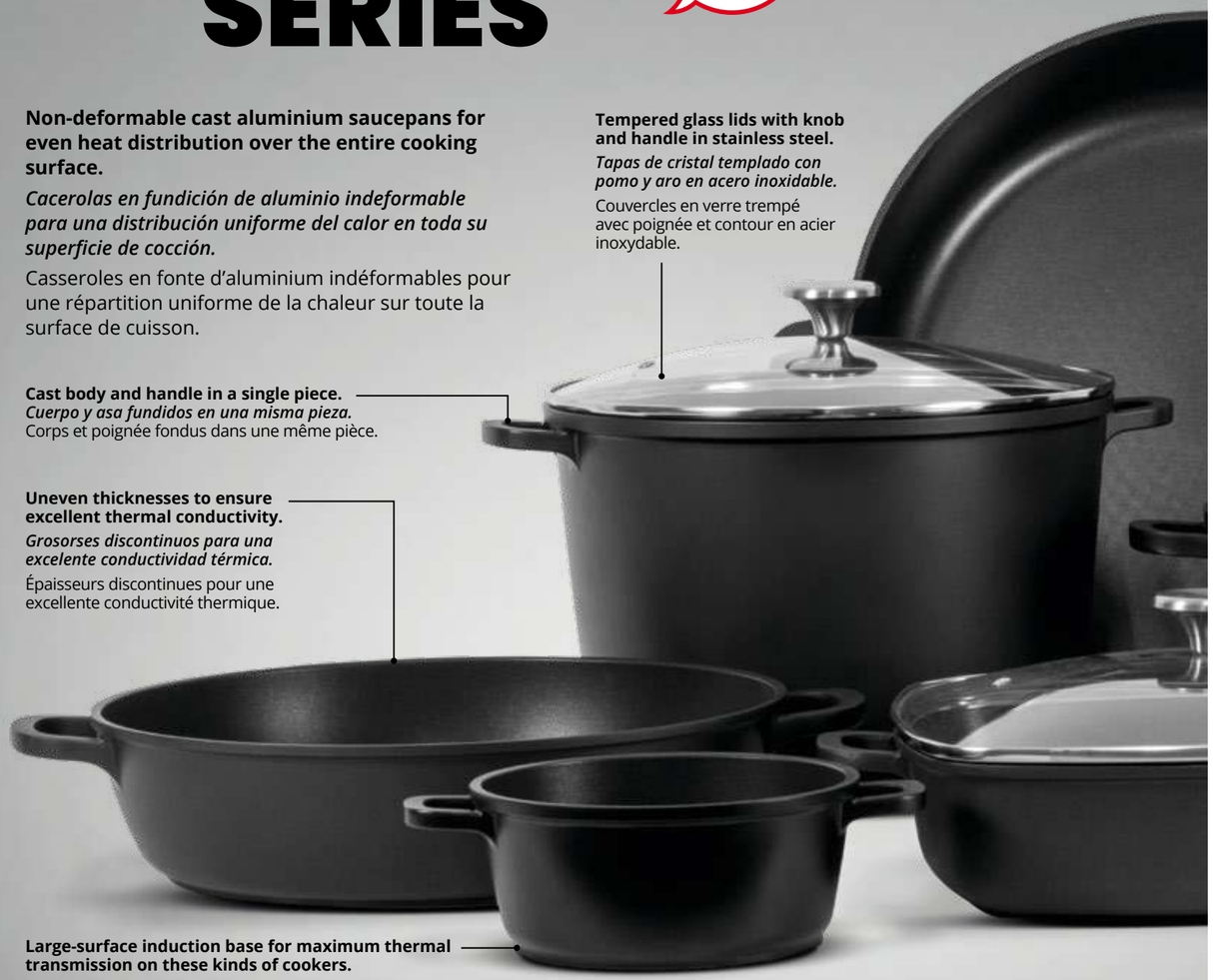
Couvercles en verre trempé avec poignée et contour en acier inoxydable.

Cast body and handle in a single piece.
Cuerpo y asa fundidos en una misma pieza.
Corps et poignée fondus dans une même pièce.

Uneven thicknesses to ensure excellent thermal conductivity.

Grosorses discontinuos para una excelente conductividad térmica.

Épaisseurs discontinues pour une excellente conductivité thermique.



Large-surface induction base for maximum thermal transmission on these kinds of cookers.

Base inducción de gran superficie para una máxima transmisión térmica en este tipo de cocinas.

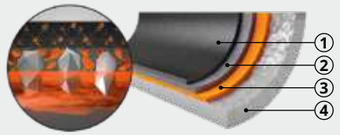
Base induction de grande surface pour une transmission maximale de la chaleur dans ce type de plaques de cuisson.

ILAG NON STICK SMBS TECHNOLOGY PROFESSIONAL

Three -coat system with excellent abrasion resistance and extraordinary long-lasting non-stick effect. DEVELOPED FOR PROFESSIONAL USE.

Sistema de tres capas con una excelente resistencia a la abrasión un efecto antiadherente extremadamente duradero. DESARROLLADO PARA USO PROFESIONAL.

Système à trois couches avec une excellente résistance à l'abrasion et un effet antiadhésif extrêmement durable. DÉVELOPPÉ POUR UN USAGE PROFESSIONNEL.



1.
Surface sealing for highest abrasion resistance.
Sellado superficial para una máxima resistencia a la abrasión.
Scellement de surface pour une résistance maximale à l'abrasion.

2.
Highly reinforced mid coat for good wear resistance.
Capa intermedia reforzada para resistir al desgaste.
Couche intermédiaire renforcée pour résister à l'usure.

3.
Ceramic reinforced primer.
Imprimación reforzada con cerámico.
Apprêt renforcé en céramique.

4.
Specially prepared substrate for an optimum adhesion of the coating.
Sustrato especialmente preparado para una adhesión óptima del recubrimiento.
Substrat spécialement préparé pour une adhérence optimale du revêtement.

Black Series 2.5

CA Cast Aluminum

FCA FOOD CONTACT APROVED

NEW!

P1441 Non-stick casserole without lid

Cacerola baja antiadherente sin tapa

Faitout antiadhésive sans couvercle

induction vitro gas electric



REF	Ø cm	H cm	Lts	Kg	
P144116	16	5,0	0,80	0,35	4
P144120	20	6,0	1,50	0,48	4
P144124	24	7,0	2,65	0,70	4
P144128	28	7,5	3,95	0,96	4
P144132	32	8,0	5,40	1,12	2
P144136	36	8,5	7,25	1,56	2
P144140	40	8,5	8,60	1,66	2

P1442 Non-stick saucepot without lid

Cacerola alta antiadherente sin tapa

Braisière antiadhésive sans couvercle

induction vitro gas electric



REF	Ø cm	H cm	Lts	Kg	
P144216	16	7,5	1,2	0,42	4
P144220	20	9,0	2,4	0,65	4
P144224	24	11,0	4,3	0,90	4
P144228	28	12,5	6,3	1,12	4
P144232	32	14,5	9,5	1,40	2
P144236	36	16,5	13,7	1,83	2
P144240	40	18,0	19,0	2,42	2

P1443 Non-stick stock pot without lid

Olla antiadherente sin tapa

Marmite traiteur antiadhésive sans couvercle

induction vitro gas electric



REF	Ø cm	H cm	Lts	Kg	
P144324	24	18	6,9	1,22	4
P144328	28	20	10,3	1,68	4

P1444 Square non-stick casserole without lid

Cacerola cuadrada antiadherente sin tapa

Plat à rôtir rectangulaire antiadhésive sans couvercle

induction vitro gas electric



REF	W x D cm	H cm	Lts	Kg	
P144420	20x20	6,0	1,80	0,70	4
P144424	24x24	7,5	3,40	0,97	4
P144428	28x28	7,5	4,35	1,16	4

P1440 Glass lid

Tapa de cristal

Couvercle en verre



REF	Ø cm	
P144016	16	4
P144020	20	4
P144024	24	4
P144028	28	4
P144032	32	4
P144036	36	4
P144040	40	4

P1444T Square glass lid

Tapa cuadrada de cristal

Couvercle carré en verre



REF	W x D cm	
P144420T	20x20	4
P144424T	24x24	4
P144428T	28x28	4

SOLD IN WHOLE BOXES ONLY. APPLIES TO ALL PREVIOUS REFERENCES.
SE VENDE SOLO POR CAJAS COMPLETAS. APLICA A TODAS LAS REFERENCIAS ANTERIORES.
VENDUES UNIQUEMENT PAR BOÎTES COMPLÈTES. APPLICABLE SUR TOUTES LES RÉFÉRENCES PRÉCÉDENTES.

2.6 CENTURY

Pure extra strength aluminium cookware
Batería de aluminio puro extra fuerte
Batterie de cuisine en aluminium pur extra fort

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

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

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



Reinforced rims
Bordes reforzados
Bords renforcés

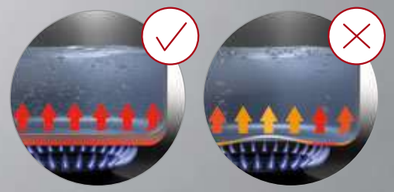
Stainless steel tube handles: robust and heat insulators.
Asas de tubo en acero inoxidable: robustas y aislantes del calor.
Poignées sous forme de tube en acier inoxydable : robustes et isolantes de la chaleur.

Highly resistant and safe riveting
Remache de alta resistencia y seguridad
Rivet à haute résistance et sécurité

Polished exterior preventing the growth of bacteria
Exterior pulido evita alojamiento de bacterias
L'extérieur poli prévient l'accumulation de bactéries

Extra-thick walls
Paredes de mayor grosor
Parois plus épaisses

Excellent thermal conductivity
Excelente conductividad térmica
Excellente conductivité thermique



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

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

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

P1183 Stock pot without lid
Olla sin tapa
Marmite traiteur sans couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P118324	24	24,0	10,0	1
P118328	28	28,0	16,5	1
P118332	32	32,0	25,5	1
P118335	35	35,0	33,6	1
P118340	40	40,0	50,0	1
P118345	45	45,0	72,0	1
P118350	50	50,0	98,0	1
P118360	60	60,0	155,0	1

P1173 Casserole without lid
Cacerola baja sin tapa
Faitout sans couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P117324	24	9,5	4,3	1
P117328	28	11,0	6,7	1
P117332	32	12,5	10,0	1
P117335	35	14,0	13,0	1
P117340	40	16,0	20,0	1
P117345	45	18,0	28,0	1
P117350	50	21,0	41,0	1
P117360	60	25,0	70,0	1

P1163 Sauce pot without lid
Cacerola alta sin tapa
Braisière sans couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P116324	24	14,0	6,3	1
P116328	28	17,5	10,2	1
P116332	32	19,0	15,2	1
P116335	35	21,0	20,2	1
P116340	40	25,0	31,4	1
P116345	45	28,0	44,5	1
P116350	50	31,0	60,8	1
P116360	60	37,0	104,6	1

P1153 Paella pan without lid
Paellera sin tapa
Plat à paella sans couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P115320	20	5,5	1,75	1
P115324	24	6,0	2,75	1
P115340	40	8,0	10,00	1

COOKWARE
BATERÍA
BATTERIE

P1123 Lid
Tapa
Couvercle



REF	Ø cm	
P112324	24	1
P112328	28	1
P112332	32	1
P112335	35	1
P112340	40	1
P112345	45	1
P112350	50	1
P112360	60	1

P1043 Saucepan
Cazo recto
Casserole



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P104318	18	9	2	1
P104320	20	10	3	1
P104324	24	12	5	1

P1063 Sauté pan
Sautex
Sauteuse



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P106320	20	5,5	1,75	1
P106324	24	6,0	2,75	1

P1033 Rounded saucepan
Cazo bombeado
Casserole bombée



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P103322	22	11	3	1

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 113**

Aluminium non-stick fry pan
Sartén aluminio antiatherente
Poêle antiadhésive



2.7 TRIBUTE

FULL INDUCTION

Mp Multiply · FCA FOOD CONTACT APROVED · NSF · JP

Stainless steel cover with a welded all-natural antimicrobial dippled handle.

Tapa de acero inoxidable con asa antimicrobial natural completamente soldada.

Couvercle en acier inoxydable avec poignée antimicrobienne naturelle complètement soudée.

Handle design offers a comfortable, ergonomic grip and minimizes heat transfer. Silicone TriVent handle withstands temperatures up to 450°F.

El diseño del mango ofrece un agarre cómodo y ergonómico y minimiza la transferencia de calor. El mango Trivent de silicona soporta temperaturas de hasta 232 ºC.

La conception du manche offre une prise en main confortable et ergonomique et minimise le transfert de chaleur. Le manche Trivent en silicone résiste à des températures allant jusqu'à 232 ºC.

Comfortable handles resistant to high temperatures with Ever-Tite rivet system patented by Vollrath, which guarantees their strength.

Asas confortables resistentes a altas temperaturas con sistema de remachado Ever-Tite patentado por Vollrath que garantiza su robustez.

Poignées confortables résistantes aux hautes températures avec un système de rivetage Ever-Tite breveté par Vollrath qui garantit sa robustesse.

Welded handles ensure a secure connection. Ever-Tite riveting system promises a lifetime limited warranty against loose rivets.

Los puntos de soldadura de las asas garantizan una sujeción segura. El sistema de remachado Ever-Tite ofrece una garantía de por vida.

Les points de soudure des poignées assurent une prise en main sûre. Le système de rivetage Ever-Tite offre une garantie à vie.

3-ply construction is durable and maintains shape. 3004-Series aluminum core for even heating across the bottom and walls.

Composición Tri Capa que alarga la vida útil en la forma y aplicación del producto. El núcleo en aluminio de la serie 3004 permite una transmisión uniforme del calor en la parte interior y paredes de la batería.

Composition triple couche qui prolonge la durée de vie utile dans la forme et l'application du produit. Le centre en aluminium de la série 3004 permet une transmission uniforme de la chaleur à l'intérieur et sur les parois de la batterie.

18-0 grade stainless steel exterior is induction-ready.

La aleación de acero inoxidable 18/0 aporta al producto un uso apto para inducción.

Grâce à l'alliage d'acier inoxydable 18/0 le produit est adapté à l'induction.



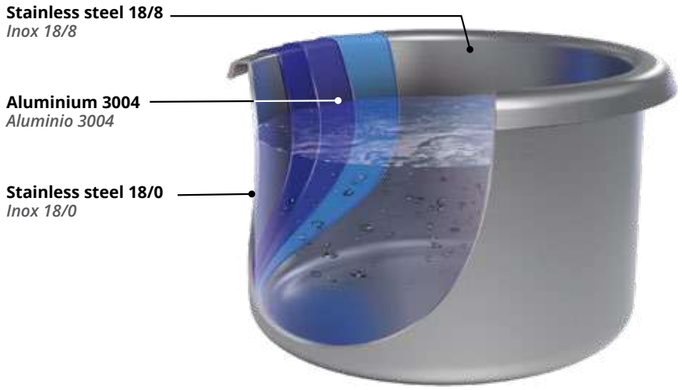
VOLLRATH 93 pujadas

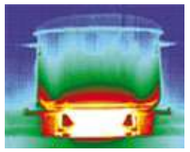
COOKWARE
BATERÍA
BATTERIE

Tribute by VOLLRATH

FULL INDUCTION

3-ply cookware body
Cuerpo tricapa
Corps triple couche




Others


Multimetal

The professional Tribute® Kitchenware set is Vollreth's the high-end option.

It's 3-ply design, from base to sides, is composed of three high-quality materials:

- **Interior coating, over the entire cooking surface, in 18/8 stainless steel, which is color and flavor neutral.**
- **A 3004 aluminum core which guarantees a perfectly uniform heat distribution.**
- **An easy-to-clean and durable 18/0 stainless steel exterior.**

La batería profesional Tribute® es la elección de alta gama de Vollrath, especialmente diseñada para el alto rendimiento en cocina.

Su cuerpo tri-capa, desde la base hasta los lalterales, está compuesto por tres materiales de alta calidad:

- *Un revestimento interior, por toda la superficie de cocción, de acero inoxidable 18/8 que mantiene intactos los sabores y colores de los alimentos.*
- *Un centro de aluminio 3004 que garantiza una distribución perfectamente uniforme del calor.*
- *Un exterior de acero inoxidable 18/0 de fácil limpieza y alta resistencia.*

La batterie professionnelle Tribute® est le choix haut de gamme de Vollrath, spécialement conçue pour la haute performance en cuisine.

Son corps triple couche, sur la base et les latéraux, est composé de trois matériaux haut de gamme :

- Un revêtement intérieur, sur toute la surface de cuisson, en acier inoxydable 18/8 qui garde intactes les saveurs et les couleurs des aliments.
- Un centre en aluminium 3004 garantit une distribution parfaitement uniforme de la chaleur.
- Un extérieur en acier inoxydable 18/0 facile à nettoyer et très résistant.

JP LIFETIME GUARANTEE

Vollrath is dedicated to keeping your operation running smoothly, which is why we offer a lifetime warranty on so many of our products.

Vollrath se dedica a mantener su operación funcionando sin problemas, razón por la cual ofrecemos una garantía de por vida en muchos de nuestros productos.

Vollrath se consacre à assurer le bon fonctionnement de votre activité, raison pour laquelle nous offrons une garantie à vie sur plusieurs de nos produits.

Note:
Jacob's Pride® warranty does not cover plastisol coating on handle.

Nota:
El certificado de garantía Jacob's Pride® no cubre el revestimiento de plastisol en el mango.

Note:
La garantie Jacob's Pride® ne couvre pas le revêtement en plastisol sur la poignée.

Mp Multiply · FCA FOOD CONTACT APROVED · NSF · JP

775 Stock pot
Olla recta
Marmite traiteur

induction vitro gas electric



REF	Ø cm	H cm	Lts	
77519	22	14,6	5,6	1
77520	24	15,2	7,5	1
77521	30	15,9	11,4	1
77522	30	21,6	15,1	1
77523	35	19,7	18,9	1

7776 Sauce Pot
Cacerola alta
Braisière

induction vitro gas electric



REF	Ø cm	H cm	Lts	
77760	12	13,7	9,4	1
77761	14	14,2	14,1	1

702111 Rounded saucepan
Cazo bombeado
Casserole bombée

induction vitro gas electric



REF	Ø cm	H cm	Lts	
702111	28	8,9	4,5	1

7021 Sauce Pan
Cazo recto
Casserole

induction vitro gas electric



REF	Ø cm	H cm	Lts	
702115	16	7,6	1,4	1
702125	18	8,9	2,4	1
702135	20	10,5	3,3	1
702145	22	10,5	3,3	1

693 Lid
Tapa
Couvercle



REF	Ø cm	
69325	16	1
69328	20	1
69329	22	1
69410	24	1
69412	30	1
69414	35	1

P234 Rounded saucepan
Cazo bombeado
Casserole bombée

induction vitro gas electric



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P234020	20	7,5	1,8	1
P234024	24	8,5	3,0	1



3 Fry pans
Sartenes
Poêles



3.1 **ST/STEEL** 104
ACERO INOXIDABLE / ACIER INOXYDABLE

Inox Pro 104
Cool Line 106
Inox Pro Ceramic 107
Inox Pro Expert 108
Inox First 109



3.2 **ALUMINIUM** 110
ALUMINIO / ALUMINIUM

Black Pro 110
Alu Pro 112
Alu Pro Ceramic 114
Alu Pro Expert 114
Alu Pro Special 115
Alu First 117
Easy Apolo 117



3.3 **MULTI-PLY** 118
MULTIMETAL / MULTI-METAL

Tribute 118
Woks 119



3.4 **CARBON STEEL** 120
ACERO AL CARBONO / ACIER AU CARBONE

Steel Pro 120
Steel Expert 121



3.5 **SPANISH PAELLA PAN** 122
PAELLERA / PLAT À PAELLA

Which material should I choose?

¿Qué material debo elegir?
Quel matériau choisir ?



FRY PANS
SARTENES
POÊLES

	SS Stainless steel **STAINLESS STEEL** *ACERO INOX* ACIER INOX	Al Aluminium **PRESSED ALUMINIUM** *ALUMINIO* ALUMINIUM
COMPOSITION *COMPOSICIÓN* COMPOSITION	**Iron, carbon and chromium alloy compound.** *Aleación compuesta de hierro, carbono y cromo.* Alliage composé de fer, de carbone et de chrome.	**Minimum 99% purity aluminium alloy.** *Aleación compuesta de aluminio de un 99% de pureza como mínimo.* Alliage composé d'aluminium d'une pureté d'au moins 99 %.
MECHANICAL PROPERTIES *PROPIEDADES MECÁNICAS* PROPRIÉTÉS MÉCANIQUES	**Highly resistant to impacts while maintaining a perfect physical appearance and great protection against oxidation.** *Alta resistencia a los impactos manteniendo un perfecto aspecto físico y gran protección ante la oxidación.* Présente une résistance élevée aux chocs tout en conservant un aspect parfait et une grande protection contre l'oxydation.	**Very light, with moderate impact resistance.** *Muy ligero, con una resistencia a los impactos moderada.* Très léger, avec une résistance modérée aux chocs.
THERMAL PROPERTIES *PROPIEDADES TÉRMICAS* PROPRIÉTÉS THERMIQUES	**Moderate thermal conductivity that is optimised via a diffuser base. Great thermal inertia that maintains the temperature for longer.** *Conductividad térmica moderada que se optimiza mediante un fondo difusor. Gran inercia térmica que mantiene la temperatura durante más tiempo.* Conductivité thermique modérée, optimisée par un fond diffuseur. Forte inertie thermique qui maintient la température pendant plus longtemps.	**Great thermal conductivity for fast heating.** *Gran conductividad térmica para un rápido calentamiento.* Grande conductivité thermique pour un chauffage rapide.
MAINTENANCE *MANTENIMIENTO* ENTRETIEN	**Non-porous material. Easy to clean. Prevents food sticking. The use of bleaches and alkaline detergents can cause damage.** *Material no poroso. Fácil de limpiar. Evita la adherencia de alimentos. El uso de lejías y detergentes alcalinos pueden dañarlo.* Matériau non poreux. Facile à nettoyer. Empêche les aliments d'adhérer. L'utilisation d'eau de Javel et de détergents alcalins peut l'endommager.	**Porous material. Good cleaning is important. Washing in a dishwasher is not recommended as it may corrode.** *Material poroso. Importante una buena limpieza. No se recomienda el uso en el lavavajillas ya que se puede corroer.* Matériau poreux. Un bon nettoyage est important. L'utilisation du lave-vaisselle n'est pas recommandée car il peut se corroder.
USE *USO* UTILISATION	**Especially suitable for intensive use in the kitchen.** *Especialmente indicado para un uso intensivo en la cocina.* Particulièrement indiqué pour une utilisation intensive en cuisine.	**Perfect for a fast, functional and practical kitchen.** *Indicado para una cocina rápida, funcional y práctica.* Indiqué pour une cuisine rapide, fonctionnelle et pratique.

	CA Cast Aluminum **CAST & FORGED ALUMINIUM** *ALUMINIO FUNDICION* FONTE D´ALUMINIUM	Mp Multiply **MULTI-PLY** *MULTIMETAL* MULTIMÉTAL	CS Carbon steel **CARBON STEEL** *ACERO AL CARBONO* ACIER AU CARBONE
COMPOSITION *COMPOSICIÓN* COMPOSITION	**Minimum 99% purity aluminium alloy.** *Aleación compuesta de aluminio de un 99% de pureza como mínimo.* Alliage composé d'aluminium d'une pureté d'au moins 99 %.	**Two layers of stainless steel on the outside and one layer of aluminium on the inside.** *Formado por dos capas de acero inoxidable en el exterior y una capa de aluminio en su interior.* Composé de deux couches d'acier inoxydable à l'extérieur et d'une couche d'aluminium à l'intérieur.	**Iron and carbon alloy.** *Aleación compuesta de hierro y carbono.* Alliage composé de fer et de carbone.
MECHANICAL PROPERTIES *PROPIEDADES MECÁNICAS* PROPRIÉTÉS MÉCANIQUES	**It allows uneven thicknesses to achieve high resistance to impacts, with a very light weight.** *Permite aplicar grosores discontínuos para lograr una alta resistencia a los impactos con un peso muy ligero.* Permet d'appliquer des épaisseurs discontinues pour obtenir une haute résistance aux chocs avec un poids très léger.	**Its multi-layer structure provides high impact resistance and good protection against oxidation.** *Su estructura multicapa proporciona una alta resistencia a los impactos y una buena protección ante la oxidación.* Sa structure multicouche offre une grande résistance aux chocs et une bonne protection contre l'oxydation.	**High weight with great durability and impact resistance, although vulnerable to oxidation.** *Peso elevado con gran durabilidad y resistencia a los impactos, aunque vulnerable ante la oxidación* Poids élevé, grande durabilité et résistance aux chocs, mais vulnérable à l'oxydation.
THERMAL PROPERTIES *PROPIEDADES TÉRMICAS* PROPRIÉTÉS THERMIQUES	**The use of uneven thicknesses provides excellent thermal conductivity and uniform heat distribution.** *El uso de grosores discontínuos proporciona una excelente conductividad térmica y distribución uniforme del calor.* L'utilisation d'épaisseurs discontinues permet d'obtenir une excellente conductivité thermique et une répartition uniforme de la chaleur.	**The aluminium interior offers excellent thermal conductivity while the stainless steel exterior provides good thermal inertia.** *El interior de aluminio aporta una excelente conductividad térmica mientras el exterior de acero inoxidable proporciona una buena inercia térmica.* L'intérieur en aluminium procure une excellente conductivité thermique tandis que l'extérieur en acier inoxydable offre une bonne inertie thermique.	**Good thermal conductivity and excellent thermal inertia make heating quick and they also ensure an excellent ability to maintain heat.** *Una buena conductividad y una excelente inercia térmica proporcionan un rápido calentamiento, así como una gran capacidad para mantener el calor.* Une bonne conductivité et une excellente inertie thermique permettent un chauffage rapide, ainsi qu'une grande capacité à conserver la chaleur.
MAINTENANCE *MANTENIMIENTO* ENTRETIEN	**It always comes with a non-stick coating, so maintenance is easy: neutral soap and a non-abrasive sponge.** *Siempre se presenta con un recubrimiento antiadherente, por lo que el mantenimiento es facil: jabón neutro y esponja no abrasiva.* Toujours fourni avec un revêtement antiadhésif afin de faciliter l'entretien : savon neutre et éponge non abrasive.	**Washing in a dishwasher is not recommended owing to its inner aluminium layer. The use of bleaches and alkaline detergents can damage the stainless steel.** *Por su capa interior de aluminio no se recomienda el uso en el lavavajillas. El uso de lejías y detergentes alcalinos pueden dañar el acero inoxidable.* En raison de sa couche intérieure en aluminium, l'utilisation du lave-vaisselle est déconseillée. L'utilisation d'eau de Javel et de détergents alcalins peut endommager l'acier inoxydable.	**To prevent oxidation, it is recommended to store it with a thin layer of oil applied using a cloth.** *Para prevenir la oxidación se recomienda mantener la pieza con una fina capa de aceite aplicada con un paño.* Pour prévenir l'oxydation, il est recommandé d'entretenir la pièce en y appliquant une fine couche d'huile avec un chiffon.
USE *USO* UTILISATION	**Precise control of food cooking at moderate power.** *A potencia moderada permite un control preciso de la cocción de los alimentos.* Permet un contrôle précis de la cuisson des aliments à une puissance modérée.	**Even cooking of delicate products: sauces, creams, chocolates, etc. at low power.** *A baja potencia proporciona una cocción homogénea en productos delicados: salsas, cremas, chocolates, ..* À faible puissance, il garantit une cuisson homogène des produits délicats : sauces, crèmes, chocolats, etc.	**Ideal for cooking at high temperatures. The pans are ideal for frying and sautéing.** *Ideal para cocciones a altas temperaturas. Las sartenes son ideales para freír y saltear.* Idéal pour les cuissons à haute température. Les poêles sont idéales pour frire et faire sauter.

Which handle type should I choose?

¿Qué tipo de mango debo elegir?
Quel type poignée choisir ?



ERGOS



With an ergonomic design and manufactured with stainless steel tube to insulate the heat. It has two lower orifices at its ends to allow full water drainage after washing.

De diseño ergonómico y fabricado en tubo de acero inoxidable para aislar el calor. Presenta dos orificios inferiores en los extremos para la completa salida del agua después del lavado.

Conception ergonomique et fabrication à l'aide d'un tube en acier inoxydable pour isoler de la chaleur. Comporte deux orifices inférieurs aux extrémités pour une sortie complète de l'eau après le lavage.

HÉRCULES



Manufactured in flat iron sheeting for improved temperature control. Central longitudinal fold for improved resistance and grip.

Fabricado en chapa plana de hierro para un mejor control de la temperatura. Pliegue central longitudinal para una mayor resistencia y sujeción.

Fabriqué avec une plaque plate en fer pour mieux contrôler la température. Pli central longitudinal pour plus de résistance et de soutien.

Which diffuser bottom type should I choose?

¿Qué tipo de fondo difusor debo elegir?
Quel type de fond diffuseur choisir ?

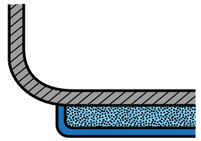


The bottom of a frying pan is the main component responsible for the exchange of heat between the heat source and food. The type of bottom applied will depend on the frying pan's material:

El fondo de las sartenes es el principal responsable del intercambio de calor entre la fuente de calor y los alimentos. Dependiendo del material de la sartén, será necesario aplicar un tipo u otro de fondo:

Le fond d'une poêle joue un rôle crucial dans le transfert de chaleur entre la source de chaleur et les aliments. En fonction du matériau de la poêle, il faudra appliquer un type de fond ou un autre :

TECHNICAL
TÉCNICO
TECHNIQUE

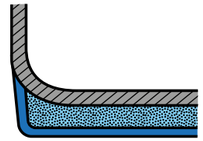


Application of a ferritic stainless steel sandwich with an aluminium diffuser inside. Perfect joint and seal with the base.

Aplicación de un sándwich de acero inoxidable ferrítico con un difusor de aluminio en su interior. Unión y sellado perfecto a la base.

Application d'un sandwich en acier inoxydable ferritique avec un diffuseur en aluminium à l'intérieur. Union et étanchéité parfaite à la base.

ENCAPSULATED
ENCAPSULADO
ENCAPSULÉ

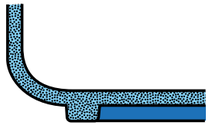


Application of a stainless steel and aluminium sandwich that covers the entire base. Closure on the curvature of the pan's body

Aplicación de un sándwich en acero inoxidable y aluminio que cubre la totalidad de la base. El cierre se produce en la curvatura del cuerpo de la sartén

Application d'un sandwich en acier inoxydable et en aluminium qui couvre l'ensemble de la base. La fermeture s'effectue à la courbure du corps de la poêle.

INDUCTION DISC
DISCO INDUCCIÓN
DISQUE INDUCTION

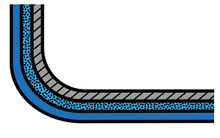


Designed for aluminium articles suitable for use with induction cookers, based on applying a ferritic stainless steel disc to the bottom of the product. There are different techniques used to complete this operation.

Destinado a artículos de aluminio aptos para su uso en cocinas de inducción, se basa en aplicar un disco de acero inoxidable ferrítico en la base del producto. Existen diferentes técnicas para realizar esta operación.

Destiné aux articles en aluminium adaptés aux plaques de cuisson à induction, un disque en acier inoxydable ferritique est appliqué au fond du produit. Il existe différentes techniques pour effectuer cette opération.

MULTIPLY
MULTIMETAL
MULTI-METAL



Owing to its thickness and its compatibility with induction cookers, the base follows the exact same configuration as the product walls: two outer stainless steel layers and a central aluminium layer.

Debido a su grosor y a su compatibilidad con las cocinas inducción, la base sigue exactamente la misma configuración que las paredes del producto: dos capas exteriores en acero inoxidable y una central en aluminio.

En raison de son épaisseur et de sa compatibilité avec les cuisinières à induction, le fond suit exactement la même configuration que les parois du produit : deux couches extérieures en acier inoxydable et une centrale en aluminium.

ALL OF THESE BASES ARE COMPATIBLE WITH INDUCTION COOKERS.
TODOS ESTOS FONDOS SON COMPATIBLES CON COCINAS DE INDUCCIÓN.
TOUS CES FONDS SONT COMPATIBLES AVEC LES PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION.

Stainless steel 304
Acero inoxidable 304
Acier inoxydable 304

Aluminium
Aluminio
Aluminium

Ferritic stainless steel
Acero inoxidable ferrítico
Acier inoxydable ferritique

Which fry pan do you need?

¿Qué sartén necesitas?
Quelle poêle vous faut-il ?



FRY PANS
SARTENES
POÊLES

	Stainless Steel *Acero Inoxidable* Acier Inox					Multiply *Multimetal* Multi-metal
	INOX PRO	**COOL LINE**	**INOX PRO CERAMIC**	**INOX PRO EXPERT**	**INOX FIRST**	**TRIBUTE**
						
INDUCTION TYPE *TIPO INDUCCIÓN* TYPE INDUCTION	FULL INDUCTION	FULL INDUCTION	FULL INDUCTION	FULL INDUCTION	FULL INDUCTION	FULL INDUCTION
COATING *ANTIADHERENTE* REVÊTEMENT	EXCALIBUR	EXCALIBUR	PFAS FREE	-	PPG QuanTanium® Titanium-reinforced non-stick coating	CERAMIGUARD® II
WALL/BASE THICKNESS *GROSOR PARED/BASE* ÉPAISSEUR PAROI/BASE	0,8/6,5 mm	0,8/6 mm	0,8/6 mm	0,8/6 mm	0,6/6 mm	3,5 mm
INDUCTION BASE TYPE *TIPO FONDO INDUCCIÓN* TYPE DE FOND INDUCTION	**Technical** *Técnico* Technique	**Technical** *Técnico* Technique	**Technical** *Técnico* Technique	**Technical** *Técnico* Technique	**Encapsulated** *Encapsulado* Encapsulé	**Multi-ply** *Multimetal* Multi-metal
NON-STICK *ANTIADHERENCIA* ANTI-ADHÉRENCE	★★★★★	★★★★★	★★★	★★	★★★★	★★★★★
MECH. STRENGHT* *RESIST. MECÁNICA** RES. MÉCANIQUE*	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★
ABRASION RESIST.** *RESIST. ABRASION*** RESIST. ABRASION**	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★★★
TEMP. TRANSM. *TRANSM. TEMP.* TRANSM. TEMP.	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★★★★
TEMPER. ON BASE *TEMP. EN LA BASE* TEMP. À LA BASE	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★
						

	Aluminium *Aluminio* Aluminium					Carbon Steel *Acero al carbono* Acier au carbone	
	BLACK PRO	**ALU PRO**	**ALU PRO CERAMIC**	**ALU PRO EXPERT**	**ALU FIRST**	**STEEL PRO**	**STEEL EXPERT**
							
INDUCTION TYPE *TIPO INDUCCIÓN* TYPE INDUCTION	INDUCTION	INDUCTION	INDUCTION	-	INDUCTION	FULL INDUCTION	FULL INDUCTION
COATING *ANTIADHERENTE* REVÊTEMENT	ILAG NON STICK	ILAG NON STICK	PFAS FREE	-	PFOA FREE	ILAG NON STICK ESSENTIAL	-
WALL/BASE THICKNESS *GROSOR PARED/BASE* ÉPAISSEUR PAROI/BASE	4,2/4,5 mm	4 mm	4 mm	4 mm	3,5 mm	4,5 mm	1,5 mm
INDUCTION BASE TYPE *TIPO FONDO INDUCCIÓN* TYPE DE FOND INDUCTION	**Induction disc** *Disco inducción* Disque à induction	**Induction disc** *Disco inducción* Disque à induction	**Induction disc** *Disco inducción* Disque à induction	-	**Induction disc** *Disco inducción* Disque à induction	**Carbon steel** *Acero al carbono* Acier au carbone	**Carbon steel** *Acero al carbono* Acier au carbone
NON-STICK *ANTIADHERENCIA* ANTI-ADHÉRENCE	★★★★★	★★★★★	★★★	★★	★★★	★★★	★★
MECH. STRENGHT* *RESIST. MECÁNICA** RES. MÉCANIQUE*	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★★★	★★★★★
ABRASION RESIST.** *RESIST. ABRASION*** RESIST. ABRASION**	★★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★	★★★	★★★★
TEMP. TRANSM. *TRANSM. TEMP.* TRANSM. TEMP.	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★★★★	★★★★
TEMPER. ON BASE *TEMP. EN LA BASE* TEMP. À LA BASE	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★★★	★★★
							

*** Pan's physical specifications that ensure it will last for the longest possible time.**
Capacidad física de la sartén para aguantar durante el mayor tiempo posible.
Capacité physique de la poêle à tenir le plus longtemps possible.

**** Ability of the cooking surface to resist wear and tear under normal usage conditions.**
Capacidad de la superficie útil de cocción para resistir el desgaste por el uso del producto en condiciones normales.
Capacité de la surface utile de cuisson à résister à l'usure exercée du fait de l'utilisation du produit dans des conditions normales.

INOX PRO

FULL INDUCTION

Specially designed to acheive the best performance in the professional cooking

Diseñada para ofrecer el mayor rendimiento en la cocina profesional.

Conçue pour offrir le plus haut rendement dans la cuisine professionnelle

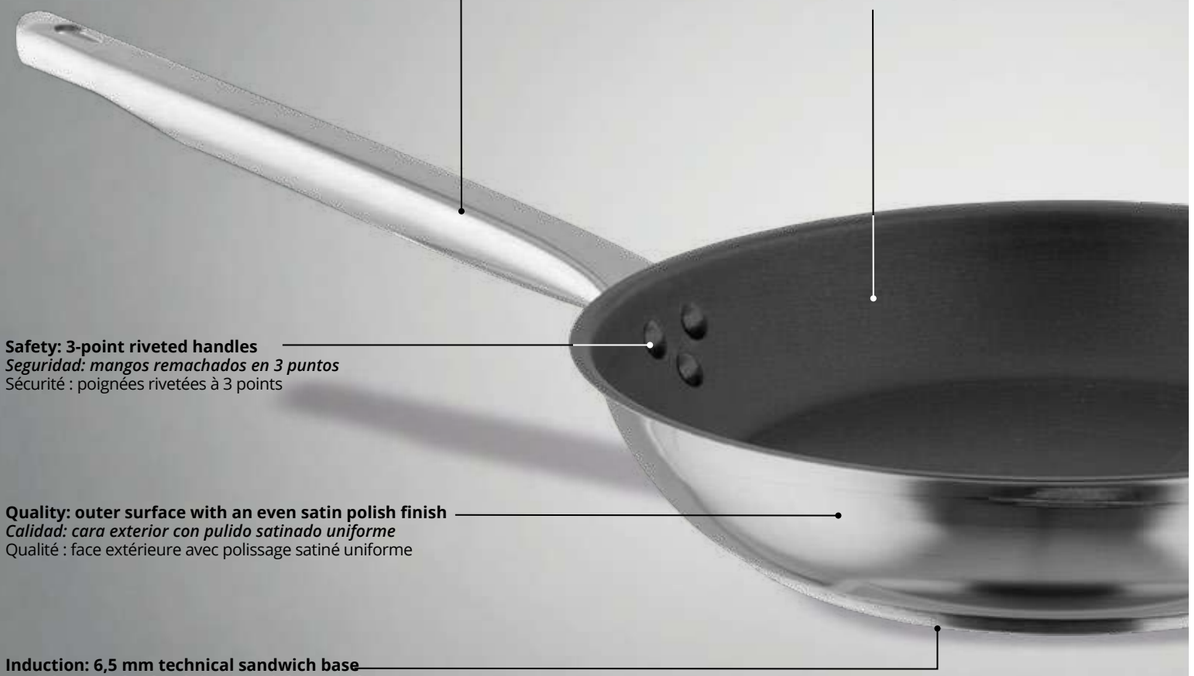
3 LAYERS - PFOA-FREE
CAPAS - LIBRE DE PFOA
COUCHES - SANS PFOA

Ergos strong and durable tubular handle
Mango tubular Ergos sólido y robusto
Poignée tubulaire Ergos solide et robuste

Durability: 3 layers of non-stick coating on the inside reinforced with Excalibur technology.

Durabilidad: Interior con 3 capas de recubrimiento antiadherente reforzado con tecnología Excalibur.

Résistence: Intérieur avec 3 couches de revêtement antiadhésif renforcé par la technologie Excalibur.



Safety: 3-point riveted handles
Seguridad: mangos remachados en 3 puntos
Sécurité : poignées rivetées à 3 points

Quality: outer surface with an even satin polish finish
Calidad: cara exterior con pulido satinado uniforme
Qualité : face extérieure avec polissage satiné uniforme

Induction: 6,5 mm technical sandwich base (stainless steel - aluminium - stainless steel).

Inducción: base técnica de 6,5 mm en sándwich (Acero Inoxidable - Aluminio - Acero Inoxidable).

Induction : base technique de 6,5 mm en sandwich (Acier inoxydable - Aluminium - Acier inoxydable).

18/10 Stainless steel · FCA FOOD CONTACT APROVED · PFOA FREE

INOX PRO

FULL INDUCTION

P220 Reinforced non-stick fry pan

Sarten con antiadherente reforzado
Poêle avec antiadhésif renforcé

3 LAYERS - PFOA-FREE
CAPAS - LIBRE DE PFOA
COUCHES - SANS PFOA

induction · gas · vitro · electric



REF	Ø cm	H cm	
P220018	18	3,5	1
P220020	20	3,8	1
P220022	22	4,2	1
P220024	24	4,6	1
P220026	26	5,0	1
P220028	28	5,5	1
P220032	32	6,0	1
P220036	36	6,0	1
P220040	40	6,5	1

Non-stick coating treatment

Detalle tratamiento antiadherente
Dètail application antiadhésif



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

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

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

Then, the most important part: White-hot particles of a special stainless steel are sprayed onto the roughened surface.

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

Le processus plus important: des particules d'un acier inoxydable spécial sont chauffées à blanc et pulvérisées sur la pièce.

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.

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

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

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

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

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

FRY PANS
SARTENES
POÊLES

PFOA FREE · FCA FOOD CONTACT APROVED · 18/10 Stainless steel

COOL LINE

FULL INDUCTION

Handle with an attractive design, 3-point riveted for safe use
Mango de diseño atractivo, remachado en 3 puntos para un uso seguro
Poignée de conception attrayante, rivetée à 3 points pour une utilisation sûre

Presentation: full-colour exterior finish for buffet use
Presentación: acabado exterior a todo color para su uso en buffet
Présentation : finition extérieure en couleur pour utilisation en buffet

3 layers of non-stick coating on the inside reinforced with Excalibur technology
Interior con 3 capas de recubrimiento antiadherente reforzado con tecnología Excalibur
Intérieur avec 3 couches de revêtement antiadhésif renforcé par la technologie Excalibur

Induction: 6 mm technical sandwich base (stainless steel - aluminium - stainless steel).
Inducción: base técnica de 6 mm en sándwich (Acero Inoxidable - Aluminio - Acero Inoxidable).
Induction : base technique de 6 mm en sandwich (Acier inoxydable - Aluminium - Acier inoxydable).



3 LAYERS - PFOA-FREE
CAPAS - LIBRE DE PFOA
COUCHES - SANS PFOA
EXCALIBUR

P4902CO Reinforced non-stick color fry pan

Sarten color con antiadherente reforzado
Poêle couleur avec antiadhésif renforcé

induction · gas · vitro · electric



REF	Color	Ø cm	H cm	
P490220A		20	3,8	1
P490224A		24	4,6	1
P490228A		28	5,5	1
P490220N		20	3,8	1
P490224N		24	4,6	1
P490228N		28	5,5	1
P490220R		20	3,8	1
P490224R		24	4,6	1
P490228R		28	5,5	1
P490220G		20	3,8	1
P490224G		24	4,6	1
P490228G		28	5,5	1

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 83**



18/10 Stainless steel · FCA FOOD CONTACT APROVED · PFAS FREE

INOX PRO CERAMIC

FULL INDUCTION

2 LAYERS - PFAS-FREE
CAPAS - LIBRE DE PFAS
COUCHES - SANS PFAS
PPG Fusion®

Ergos strong and durable tubular handle
Mango tubular Ergos sólido y robusto
Poignée tubulaire Ergos solide et robuste

Safety: 3-point riveted handles
Seguridad: mangos remachados en 3 puntos
Sécurité : poignées rivetées à 3 points

2 layers of extremely hard PPG Fusion non-stick ceramic coating on the inside.
Interior con 2 capas de recubrimiento antiadherente cerámico Fusión de PPG de gran dureza.
Intérieur avec 2 couches de revêtement antiadhésif en céramique PPG Fusion de grande dureté.

Induction: 6 mm technical sandwich base (stainless steel - aluminium - stainless steel).
Inducción: base técnica de 6 mm en sándwich (Acero Inoxidable - Aluminio - Acero Inoxidable).
Induction : base technique de 6 mm en sandwich (Acier inoxydable - Aluminium - Acier inoxydable).



P2208 Ceramic non-stick fry pan

Sarten con antiadherente cerámico
Poêle antiadhésive ceramique

induction · gas · vitro · electric



REF	Ø cm	H cm	
P220820	20	3,8	1
P220824	24	4,6	1
P220828	28	5,5	1
P220832	32	6,0	1

FOOD CONTACT APROVED

18/10 Stainless steel

INOX PRO EXPERT

FULL INDUCTION

WITHOUT COATING
SIN RECUBRIMIENTO
SANS REVÊTEMENT



Ergos strong and durable tubular handle
Mango tubular Ergos sólido y robusto
Poignée tubulaire Ergos solide et robuste

Outstanding natural non-stick properties
Extraordinaria propiedad antiadherente natural
Propriétés antiadhésives naturelles extraordinaires

Quality: inner and outer surfaces with an even satin polish finish
Calidad: caras interior y exterior con pulido satinado uniforme
Qualité : faces intérieure et extérieure avec polissage satiné uniforme

Induction: 6 mm technical sandwich base (stainless steel - aluminium - stainless steel).
Inducción: base técnica de 6 mm en sándwich (Acero Inoxidable - Aluminio - Acero Inoxidable).
Induction : base technique de 6 mm en sandwich (Acier inoxydable - Aluminium - Acier inoxydable).

P213 Fry pan
Sartén
Poêle

induction vitro gas electric oven



REF	Ø cm	H cm	
P213018	18	3,5	1
P213020	20	3,8	1
P213022	22	4,2	1
P213024	24	4,6	1
P213026	26	5,0	1
P213028	28	5,5	1
P213032	32	6,0	1
P213036	36	6,0	1
P213040	40	6,5	1

P2393 Round base wok
Wok con fondo redondo
Wok à fond rond

induction vitro gas electric oven



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P239336	36	10,0	6,00	1

P2392 Flat base wok
Wok con fondo plano
Wok à fond plat

induction vitro gas electric oven



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P239236	36	9,0	5,50	1

18/10 Stainless steel

FOOD CONTACT APROVED

INOX FIRST

FULL INDUCTION

3 LAYERS - PFOA-FREE
CAPAS - LIBRE DE PFOA
COUCHES - SANS PFOA
PPG QuanTanium®
Titanium-reinforced non-stick coating

Riveted tubular cast handle
Mango de fundición tubular remachado
Poignée en fonte tubulaire rivetée

3 layers QuanTanium coating
Antiadherente de 3 capas Quantanium
Antiadhésif à 3 couches Quantanium

Full induction base
Base Full Induction
Base Full Induction

Encapsulated diffuser bottom
Fondo difusor encapsulado
Fond diffuseur encapsulé



P459 Non-stick fry pan
Sartén antiadherente
Poêle antiadhésive

induction gas vitro electric



REF	Ø cm	H cm	
P459018	18	4,0	6
P459020	20	4,5	6
P459024	24	5,0	6
P459028	28	5,5	6
P459032	32	6,0	6

SOLD IN WHOLE BOXES ONLY. APPLIES TO ALL PREVIOUS REFERENCES.
SE VENDE SOLO POR CAJAS COMPLETAS. APLICA A TODAS LAS REFERENCIAS ANTERIORES.
VENDUES UNIQUEMENT PAR BOÎTES COMPLÈTES. APPLICABLE SUR TOUTES LES RÉFÉRENCES PRÉCÉDENTES.

BLACK PRO

INDUCTION

Thick forged aluminium pans with uneven thickness for outstanding thermal conductivity, even heat distribution and high non-deformability.

Sartenes en aluminio forjado de gran espesor con grosorses discontinuos para una excelente conductividad térmica, una distribución uniforme del calor y una alta indeformabilidad.

Poêles en aluminium forgé très épais et martelé pour une excellente conductivité thermique, une répartition uniforme de la chaleur et une haute indéformabilité.

NEW!

3 LAYERS - PFOA-FREE
CAPAS - LIBRE DE PFOA
COUCHES - SANS PFOA

ILAG NON STICK SWISS TECHNOLOGY PROFESSIONAL



Ergos stainless steel tubular handle, 3-point riveted for strength and safety.

Mango tubular Ergos en acero inoxidable remachado en 3 puntos para una gran robustez y seguridad.

Poignée tubulaire Ergos en acier inoxydable rivetée à 3 points pour une grande solidité et plus de sécurité.

3 layers of ILAG Professional S non-stick coating for intensive use.

Antiadherente de 3 capas Ilag Professional S para un uso intensivo.

Surface antiadhésive à 3 couches Ilag Professional S pour une utilisation intensive.

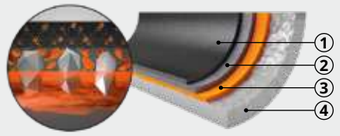
Thick induction base with a large surface area for maximum heat transmission.

Base inducción de gran grosor y superficie para una máxima transmisión térmica.

Grande base à induction très épaisse pour une transmission maximale de la chaleur.

ILAG NON STICK SWISS TECHNOLOGY PROFESSIONAL

Three -coat system with excellent abrasion resistance and extraordinary long-lasting non-stick effect. DEVELOPED FOR PROFESSIONAL USE.



Sistema de tres capas con una excelente resistencia a la abrasión un efecto antiadherente extremadamente duradero. DESARROLLADO PARA USO PROFESIONAL.

Système à trois couches avec une excellente résistance à l'abrasion et un effet antiadhésif extrêmement durable. DÉVELOPPÉ POUR UN USAGE PROFESSIONNEL.

1.
Surface sealing for highest abrasion resistance.
Sellado superficial para una máxima resistencia a la abrasión.
Scellement de surface pour une résistance maximale à l'abrasion.

2.
Highly reinforced mid coat for good wear resistance.
Capa intermedia reforzada para resistir al desgaste.
Couche intermédiaire renforcée pour résister à l'usure.

3.
Ceramic reinforced primer.
Imprimación reforzada con cerámico.
Apprêt renforcé en céramique.

4.
Specially prepared substrate for an optimum adhesion of the coating.
Sustrato especialmente preparado para una adhesión óptima del recubrimiento.
Substrat spécialement préparé pour une adhérence optimale du revêtement.

Aluminium 3.2

Aluminio
Aluminium

Al Aluminium · FCA FOOD CONTACT APROVED · PFOA FREE · INDUCTION

P1450 Non-stick fry pan

Sartén antiadherente
Poêle antiadhésive

NEW!

induction vitro gas electric



REF	Ø cm	H cm	
P145020	20	4,5	4
P145022	22	5,0	4
P145024	24	5,0	4
P145026	26	5,5	4
P145028	28	6,0	4
P145030	30	6,0	4

P1451 Non-stick wok

Wok antiadherente
Wok antiadhésif

induction vitro gas electric



REF	Ø cm	H cm	
P145128	28	8	4

P1452 Non-stick crêpe fry pan

Sartén para crêpes antiadherente
Poêle à crêpes antiadhésive

induction vitro gas electric



REF	Ø cm	H cm	
P145228	28	1,5	4

P1453 Non-stick grill pan

Asador grill antiadherente
Grill antiadhésif

induction vitro gas electric



REF	W x D x H cm	
P145328	28 x 28 x 5	4

P1430 Non-stick hot-plate with handles

Parrilla plana antiadherente con asas
Grill plat avec poignées antiadhésif

CA Cast Aluminum

induction vitro gas electric



Rectangular induction base
Base inducción rectangular
Base induction rectangulaire

Silicone handles included
Asas de silicona incluídas
Anses en silicone incluses

REF	W x D x H cm	
P143043	43 x 25 x 5	4

P1430 Non-stick grill-plate with handles

Parrilla antiadherente con asas
Grill avec poignées antiadhésif

CA Cast Aluminum

induction vitro gas electric



Round induction base
Base inducción redonda
Base induction ronde

Silicone handles included
Asas de silicona incluídas
Anses en silicone incluses

REF	W x D x H cm	
P143045	45 x 27 x 5	4

SOLD IN WHOLE BOXES ONLY. APPLIES TO ALL PREVIOUS REFERENCES.
SE VENDE SOLO POR CAJAS COMPLETAS. APLICA A TODAS LAS REFERENCIAS ANTERIORES.
VENDUES UNIQUEMENT PAR BOÎTES COMPLÈTES. APPLICABLE SUR TOUTES LES RÉFÉRENCES PRÉCÉDENTES.

ALU PRO

INDUCTION

3 LAYERS - PFOA-FREE
CAPAS - LIBRE DE PFOA
COUCHES - SANS PFOA

ILAG NON STICK SWISS TECHNOLOGY PROFESSIONAL

Professional handles, 3-point riveted for strength and safety.

Mangos profesionales remachados en 3 puntos para una gran robustez y seguridad.

Poignées professionnelles rivetées à 3 points pour une grande solidité et plus de sécurité.



4-mm thick aluminium body for high thermal conductivity and resistance.

Cuerpo de aluminio de 4 mm de espesor para una gran conductividad térmica y resistencia.

Corps en aluminium de 4 mm d'épaisseur pour une grande conductivité thermique et une grande résistance.

3 layers of ILAG Professional S non-stick coating for intensive use.

Antiadherente de 3 capas Ilag Professional S para un uso intensivo.

Surface antiadhésive à 3 couches Ilag Professional S pour une utilisation intensive.

Outer surface with an even satin polish finish and protective coating.

Cara exterior con pulido satinado uniforme y recubrimiento protector.

Face extérieure avec un polissage satiné uniforme et un revêtement protecteur.

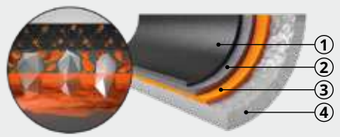
Stainless steel induction base for excellent performance in professional kitchens.

Base inducción en acero inoxidable de máxima superfície, para ofrecer el mayor rendimiento en la cocina profesional.

Grande base à induction en acier inoxydable pour un rendement optimal de la cuisine professionnelle.

ILAG NON STICK SWISS TECHNOLOGY PROFESSIONAL

Three -coat system with excellent abrasion resistance and extraordinary long-lasting non-stick effect. DEVELOPED FOR PROFESSIONAL USE.



Sistema de tres capas con una excelente resistencia a la abrasión un efecto antiadherente extremadamente duradero. DESARROLLADO PARA USO PROFESIONAL.

Système à trois couches avec une excellente résistance à l'abrasion et un effet antiadhésif extrêmement durable. DÉVELOPPÉ POUR UN USAGE PROFESSIONNEL.

1. Surface sealing for highest abrasion resistance.

Sellado superficial para una máxima resistencia a la abrasión.

Scellement de surface pour une résistance maximale à l'abrasion.

2. Highly reinforced mid coat for good wear resistance.

Capa intermedia reforzada para resistir al desgaste.

Couche intermédiaire renforcée pour résister à l'usure.

3. Ceramic reinforced primer.

Imprimación reforzada con cerámico.

Apprêt renforcé en céramique.

4. Specially prepared substrate for an optimum adhesion of the coating.

Sustrato especialmente preparado para una adhesión óptima del recubrimiento.

Substrat spécialement préparé pour une adhérence optimale du revêtement.

Aluminium 3.2

Aluminio
Aluminium

Al Aluminium · FCA FOOD CONTACT APROVED · PFOA FREE

P128 Non-stick fry pan with Hércules handle

Sartén antiadherente con mango Hércules
Poêle antiadhésive avec manche Hércules



INDUCTION — induction · gas · vitro · electric

REF	Ø cm	H cm	
P128918	18	4,0	6
P128920	20	4,0	6
P128922	22	4,5	6
P128924	24	4,5	6
P128926	26	5,0	6
P128928	28	5,0	6
P128932	32	5,5	6
P128936	36	6,0	6

NO INDUCTION — gas · vitro · electric

REF	Ø cm	H cm	
P128018	18	4,0	6
P128020	20	4,0	6
P128022	22	4,5	6
P128024	24	4,5	6
P128026	26	5,0	6
P128028	28	5,0	6
P128032	32	5,5	6
P128036	36	6,0	6
P128040	40	6,5	6

P120 Non-stick fry pan with Ergos handle

Sartén antiadherente con mango Ergos
Poêle antiadhésive avec manche Ergos



INDUCTION — induction · gas · vitro · electric

REF	Ø cm	H cm	
P120918	18	4,0	6
P120920	20	4,0	6
P120922	22	4,5	6
P120924	24	4,5	6
P120926	26	5,0	6
P120928	28	5,0	6
P120932	32	5,5	6
P120936	36	6,0	6

NO INDUCTION — gas · vitro · electric

REF	Ø cm	H cm	
P120018	18	4,0	6
P120020	20	4,0	6
P120022	22	4,5	6
P120024	24	4,5	6
P120026	26	5,0	6
P120028	28	5,0	6
P120032	32	5,5	6
P120036	36	6,0	6
P120040	40	6,5	6

SOLD IN WHOLE BOXES ONLY. APPLIES TO ALL PREVIOUS REFERENCES.
SE VENDE SOLO POR CAJAS COMPLETAS. APLICA A TODAS LAS REFERENCIAS ANTERIORES.
VENDUES UNIQUEMENT PAR BOÎTES COMPLÈTES. APPLICABLE SUR TOUTES LES RÉFÉRENCES PRÉCÉDENTES.

P128 Non-stick fry pan with Hércules handle in colors

Sartén antiadherente con mango Hércules a color
Poêle antiadhésive avec manche Hércules en couleur

NO INDUCTION — gas · vitro · electric



REF	Color	Ø cm	H cm	
P128124		24	4,5	1
P128128		28	5,0	1
P128132		32	5,5	1
P128224		24	4,5	1
P128228		28	5,0	1
P128232		32	5,5	1
P128324		24	4,5	1
P128328		28	5,0	1
P128332		32	5,5	1
P128424		24	4,5	1
P128428		28	5,0	1
P128432		32	5,5	1

3.2 Aluminium

Aluminio
Aluminium

PFAS FREE · FCA FOOD CONTACT APROVED · Al Aluminium

ALU PRO CERAMIC

INDUCTION

2 LAYERS - PFAS-FREE
CAPAS - LIBRE DE PFAS
COUCHES - SANS PFAS
PPG Fusion®



Ergos strong and durable tubular handle
Mango tubular Ergos sólido y robusto
Poignée tubulaire Ergos solide et robuste

2 layers of extremely hard PPG Fusion non-stick ceramic coating on the inside.
Interior con 2 capas de recubrimiento antiadherente cerámico Fusión de PPG de gran dureza.
Intérieur avec 2 couches de revêtement antiadhésif en céramique PPG Fusion de grande dureté.

Stainless steel induction base for excellent performance in professional kitchens.
Base inducción en acero inoxidable de máxima superfície, para ofrecer el mayor rendimiento en la cocina profesional.
Grande base à induction en acier inoxydable pour un rendement optimal dans une cuisine professionnelle.

3-point riveted handles.
Mangos remachados en 3 puntos.
Poignées rivetées à 3 points.

P1208 Ceramic non-stick fry pan
Sarten con antiadherente cerámico
Poêle antiadhésive céramique

induction · gas · vitro · electric



REF	Ø cm	H cm	
P120820	20	4,0	6
P120824	24	4,5	6
P120828	28	5,0	6
P120832	32	5,5	6

SOLD IN WHOLE BOXES ONLY. APPLIES TO ALL PREVIOUS REFERENCES.
SE VENDE SOLO POR CAJAS COMPLETAS. APLICA A TODAS LAS REFERENCIAS ANTERIORES.
VENDUES UNIQUEMENT PAR BOÎTES COMPLÈTES. APPLICABLE SUR TOUTES LES RÉFÉRENCES PRÉCÉDENTES.

ALU PRO EXPERT

NO INDUCTION

WITHOUT COATING
SIN RECUBRIMIENTO
SANS REVÊTEMENT



Ergos strong and durable tubular handle
Mango tubular Ergos sólido y robusto
Poignée tubulaire Ergos solide et robuste

3-point riveted handles.
Mangos remachados en 3 puntos.
Poignées rivetées à 3 points.

Outstanding natural non-stick properties on the inside.
Extraordinaria propiedad antiadherente natural en el interior.
Propriétés antiadhésives naturelles extraordinaires à l'intérieur.

Outer surface with an even satin polish finish and protective coating.
Cara exterior con pulido satinado uniforme con recubrimiento protector.
Face extérieure avec un polissage satiné uniforme et un revêtement protecteur.

P127 Fry pan
Sartén
Poêle

gas · vitro · electric · oven



REF	Ø cm	H cm	
P127024	24	4,5	1
P127028	28	5,0	1
P127032	32	5,5	1
P127040	40	6,5	1

Aluminium 3.2

Aluminio
Aluminium

Al Aluminium · FCA FOOD CONTACT APROVED · PFOA FREE

ALU PRO SPECIAL

NO INDUCTION

3 LAYERS - PFOA-FREE
CAPAS - LIBRE DE PFOA
COUCHES - SANS PFOA
ILAG NON STICK SWISS TECHNOLOGY PROFESSIONAL

P124 Non-stick paella pan
Paellera antiadherente
Plat à paella antiadhésif

gas · vitro · electric



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

REF	Ø cm	H cm	
P124024	24	4,5	1
P124028	28	5,0	1
P124032	32	5,5	1
P124036	36	6,0	1
P124040	40	6,5	1

P148 Non-stick sauté pan
Sartén honda antiadherente
Sautese evasée antiadhésive

gas · vitro · electric



REF	Ø cm	H cm	
P148020	20	6,5	1
P148024	24	7,0	1
P148028	28	7,5	1
P148032	32	8,0	1

P125 Non-stick squared fry pan
Sarten rectangular antiadherente
Poêle rectangulaire antiadhésive

gas · vitro · electric



REF	cm	H cm	
P125038	38 x 26	5	1

P131 Non-stick crêpe fry pan
Sarten para crêpes antiadherente
Poêle à crêpes antiadhésive

gas · vitro · electric



SOLD IN WHOLE BOXES ONLY.
SE VENDE SOLO POR CAJAS COMPLETAS.
VENDUES UNIQUEMENT PAR BOÎTES COMPLÈTES.

REF	Ø cm	H cm	
P131022	22	2,5	6
P131026	26	2,5	6

P139 Non-stick blinis fry pan
Sarten para blinis antiadherente
Poêle à blinis antiadhésive

gas · vitro · electric



IDEA! **Specially for fried egg**
Especial para huevo frito
Spécialement pour oeuf au plat

REF	Ø cm	H cm	
P139012	12	2	1

Al Aluminium · FCA FOOD CONTACT APROVED · PFOA FREE

ALU FIRST

INDUCTION



Stainless steel riveted tubular handle.
Mango tubular en acero inoxidable remachado.
Poignée tubulaire rivetée en acier inoxydable.

3.5-mm thick aluminium.
Aluminio de 3,5mm de espesor.
Aluminium de 3,5 mm d'épaisseur.

Induction base for good heat transmission.
Base inducción para una buena transmisión térmica.
Base à induction pour une bonne transmission thermique.

P1939 Non-stick fry pan
Sartén antiadherente
Poêle antiadhésive

induction · gas · vitro · electric



REF	Ø cm	H cm	
P193918	18	4,0	6
P193920	20	4,0	6
P193922	22	4,5	6
P193924	24	4,5	6
P193926	26	5,0	6
P193928	28	5,0	6
P193932	32	5,5	6
P193936	36	6,0	6

EASY APOLO

NO INDUCTION

P460 Non-stick fry pan
Sartén antiadherente
Poêle antiadhésive

gas · vitro · electric



2,5 mm Thickness
Espesor
Épaisseur

Bakelite handle
Mango baquelita
Queue en bakélite

REF	Ø cm	H cm	
P460018	18	4,0	12
P460020	20	4,0	12
P460024	24	4,0	12
P460026	26	4,5	12
P460028	28	4,5	12
P460030	30	4,5	12
P460032	32	5,0	12

SOLD IN WHOLE BOXES ONLY. APPLIES TO ALL PREVIOUS REFERENCES.
SE VENDE SOLO POR CAJAS COMPLETAS. APLICA A TODAS LAS REFERENCIAS ANTERIORES.
VENDUES UNIQUEMENT PAR BOÎTES COMPLÈTES. APPLICABLE SUR TOUTES LES RÉFÉRENCES PRÉCÉDENTES.

3.3 Multi-ply

Multimetal
Multi-metal

PFOA FREE · Mp Multiply

TRIBUTE by VOLLRATH

FULL INDUCTION

CERAMIGUARD® II

NSF · JP · MADE IN USA

Provides all the benefits of aluminium and stainless steel in a single item

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

Tous les avantages de l'aluminium et de l'acier inoxydable dans une seule pièce.

Vollrath's patented high temperature-resistant comfortable professional silicone handle with Ever-Tite riveting system for greater strength.

Mango de silicona confortable profesional resistente a altas temperaturas patentado por Vollrath con sistema de remachado Ever-Tite que garantiza su robustez.

Poignée professionnelle en silicone confortable, résistante aux hautes températures, brevetée par Vollrath avec un système de rivets Ever-Tite garantissant sa solidité.



Three-layer composition to extend the life of the product: stainless steel-aluminium-stainless steel.

Composición tricapa que alarga la vida útil del producto: acero inoxidable-aluminio-acero inoxidable.

Composition à triple couche qui prolonge la durée de vie du produit : acier inoxydable-aluminium-acier inoxydable.

- **The 3004 aluminium core ensures a fast and even transfer of heat to the inside and walls of the product.**
- *El núcleo en aluminio 3004 permite una transmisión uniforme y rápida del calor en la parte interior y paredes del producto.*
- Le cœur en aluminium 3004 permet une transmission uniforme et rapide de la chaleur à l'intérieur et aux parois du produit.
- **The 18/0 stainless steel alloy on the outside makes the product suitable for induction use.**
- *La aleación del acero inoxidable 18/0 exterior aporta al producto un uso apto para inducción.*
- L'alliage en acier inoxydable 18/0 extérieur permet au produit d'être utilisé sur une plaque à induction.

CeramiGuard II non-stick coating offers exceptionally smooth food release and easy cleaning.

Recubrimiento antiadherente CeramiGuardII que ofrece una liberación de los alimentos excepcionalmente suave además de una fácil limpieza.

Revêtement antiadhésif CeramiGuardII qui permet un retrait des aliments tout en douceur ainsi qu'un nettoyage facile.

3 LAYERS - PFOA-FREE
CAPAS - LIBRE DE PFOA
COUCHES - SANS PFOA

CERAMIGUARD® II

Stainless steel 18/8
Inox 18/8

Aluminium 3004
Aluminio 3004

Stainless steel 18/0
Inox 18/0



Mp Multiply · FCA FOOD CONTACT APROVED · PFOA FREE · FULL INDUCTION

Multi-ply 3.3

Multimetal
Multi-metal

6924 Non-stick fry pan

Sartén antiadherente
Poêle antiadhésive

induction · gas · vitro · electric



NEW!

REF	Ø cm	H cm	
692407	20	4	1
692408	24	4	1
692410	28	5	1
692412	32	5	1
692414	36	6	1

6914 Non-stick fry pan

Sartén antiadherente
Poêle antiadhésive

induction · gas · vitro · electric



REF	Ø cm	H cm	
691407	20	4	1
691408	24	4	1
691410	28	5	1
691412	32	5	1
691414	36	6	1

P2394 Non-stick round base wok

Wok fondo redondo
Wok antiadhésif à fond rond

induction · gas · vitro · electric

3 LAYERS - PFOA-FREE
CAPAS - LIBRE DE PFOA
COUCHES - SANS PFOA



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P239436	36	10	6	1

P2390 Round base wok

Wok fondo redondo
Wok à fond rond

induction · gas · vitro · electric

WITHOUT COATING
SIN RECUBRIMIENTO
SANS REVÊTEMENT



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P239036	36	10	6	1

P2395 Non-stick flat base wok

Wok fondo plano
Wok antiadhésif à fond plat

induction · gas · vitro · electric

3 LAYERS - PFOA-FREE
CAPAS - LIBRE DE PFOA
COUCHES - SANS PFOA



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P239536	36	9	5,5	1

P2391 Flat base wok

Wok fondo plano
Wok à fond plat

induction · gas · vitro · electric

WITHOUT COATING
SIN RECUBRIMIENTO
SANS REVÊTEMENT



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P239136	36	9	5,5	1

3.4 Carbon steel

Acero al carbono
Acier au carbone

PFOA FREE · FCA FOOD CONTACT APROVED · St Steel

STEEL PRO 1921 SERIES

FULL INDUCTION

Handle with an attractive design, riveted for safe use.
Mango de diseño atractivo, remachado para un uso seguro.
Poignée de conception attrayante, rivetée pour une utilisation sûre.

Lightweight, easy-to-handle cast carbon steel.
Acero al carbono fundido ligero de fácil manejo.
Acier au carbone fondu léger facile à utiliser.

Lighter than traditional cast iron frying pans
Más ligera que las sartenes tradicionales de hierro fundido.
Plus légère que les poêles traditionnelles en fonte.



Outstanding thermal conductivity and thermal inertia, resulting in an optimal heat transfer speed and high heat storage capacity.
Excelente conductividad e inercia térmicas que se traducen en una máxima velocidad para transmitir la temperatura, así como en una gran capacidad para acumularla.
Excellentes conductivité et inertie thermiques, ce qui se traduit par une vitesse maximale de transfert de la chaleur, ainsi que par une grande capacité pour l'accumuler.

2 LAYERS - PFOA-FREE
CAPAS - LIBRE DE PFOA
COUCHES - SANS PFOA
ILAG NON STICK SWISS TECHNOLOGY ESSENTIAL

P169 Non-stick fry pan
Sarten antiadherente
Poêle antiadhésive

induction · gas · vitro · electric



REF	Ø cm	H cm	
P169020	20	4,5	1
P169024	24	4,5	1
P169028	28	5,5	1
P169030	30	5,5	1

P166 Non-stick wok with lid
Wok antiadherente con tapa
Wok antiadhésif avec couvercle

induction · gas · vitro · electric

Glass lid included
Tapa de cristal incluida
Couvercle en verre inclus



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P166032	32	8,0	4,40	1

St Steel · FCA FOOD CONTACT APROVED

STEEL EXPERT

FULL INDUCTION

WITHOUT COATING
SIN RECUBRIMIENTO
SANS REVÊTEMENT

Long "Hercules" handle for better temperature control, riveted for safe use.
Mango largo Hércules para un mejor control de la temperatura, remachado para un uso seguro.
Poignée longue Hércules pour un meilleur contrôle de la température, rivetée pour une utilisation sûre.

Easy-to-handle carbon steel, much lighter than traditional cast iron frying pans.
Acero al carbono de fácil manejo, mucho más ligero que las sartenes tradicionales de hierro fundido.
Acier au carbone facile à utiliser, plus légère que les poêles traditionnelles en fonte.

Outstanding heat storage capacity.
Extraordinaria capacidad para acumular temperatura.
Capacité extraordinaire d'accumulation de la chaleur.

Excellent thermal conductivity and thermal inertia for the rapid transfer of heat.
Excelente conductividad e inercia térmicas que transmiten la temperatura a gran velocidad.
Excellentes conductivité et inertie thermiques qui transmettent la chaleur à grande vitesse.



Natural non-stick properties
Propiedades antiadherentes naturales
Propriétés antiadhésives naturelles

P1351 Fry pan
Sartén
Poêle

induction · gas · vitro · electric · oven · bbq



REF	Ø cm	H cm	
P135120	20	4.5	1
P135124	24	5,0	1
P135128	28	5.5	1
P135132	32	6,0	1
P135140	40	7,0	1

P1353 Wok

induction · gas · vitro · electric · oven · bbq



REF	Ø cm	H cm	
P135330	30	9,5	1

P1354 Crêpe fry pan
Sartén para crêpes
Poêle à crêpes

induction · gas · vitro · electric · oven · bbq



REF	Ø cm	H cm	
P135424	24	2,0	1

3.5 Spanish paella pan

Paellera

Plat à paella

FCA FOOD CONTACT APROVED

P994 Black steel spanish paella pan

Paellera valenciana en acero pulido

Plat à paella tôle acier

St Steel · bbq · gas



REF	Ø cm	Thickness *Espesor* Épaisseur	Portions *Raciones*	
P994020	20	0,8	1/2	1
P994022	22	0,8	1/2	1
P994024	24	0,8	1	1
P994026	26	0,8	2	1
P994030	30	1,0	4	1
P994032	32	1,0	5	1
P994034	34	1,0	6	1
P994036	36	1,0	7	1
P994038	38	1,0	8	1
P994040	40	1,0	9	1
P994042	42	1,2	10	1
P994046	46	1,2	12	1
P994050	50	1,2	14	1
P994055	55	1,5	16	1
P994065	65	1,5	22	1
P994080	80	2,0	40	1
P994090	90	2,0	50	1
NEW **P994150***	50	2,0	8	1
NEW **P994155***	55	2,5	10	1
NEW **P994165***	65	2,5	14	1
NEW **P994180***	80	3,0	20	1
NEW **P994190***	90	3,0	24	1

*** MORE RESISTANT TO HIGH TEMPERATURES**

MÁS RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS

PLUS RÉSISTANT À HAUTES TEMPÉRATURES

P995 Enamelled steel paella pan

Paellera acero esmaltado

Plat à paella acier émaillé

ES Enamelled steel · bbq · gas · oven



REF	Ø cm	Thickness *Espesor* Épaisseur	Portions *Raciones*	
P995010 *	10	0,8	TAPA	1
P995016 *	15	0,8	TAPA	1
P995020	20	0,8	1/2	1
P995026	26	0,8	1/2	1
P995030	30	1,0	4	1
NEW **P995032**	32	1,0	5	1
P995034	34	1,0	6	1
P995036	36	1,0	7	1
P995038	38	1,0	8	1
P995040	40	1,0	9	1
P995042	42	1,2	10	1
P995050	50	1,2	14	1
P995060	60	1,5	19	1

IDEA! ***MINI-SIZE** **Recomended for snacks**

Ideal para tapas

Recommandé pour tapas



P997 Deep enamelled fry pan with handles

Sartén honda esmaltada con asas

Poêle haute émaillée avec anses

ES Enamelled steel · bbq · gas · oven



REF	Ø cm	Lts	
P997014 *	14	0,35	1
P997016 *	16	0,45	1
P997028	28	3,70	1
P997032	32	5,00	1
P997036	36	7,40	1
P997040	40	8,90	1

Burners

Paelleros

P998 Enamelled gas burner

Paellero esmaltado gas

Brûleur émaillé

ES Enamelled steel



P998035
For paella pans from Ø 20 to 50 cm
Para paelleras de 20 a 50 cm Ø
Pour plats à paella de 20 à 50 cm Ø

P998050
For paella pans from Ø 36 to 70 cm
Para paelleras de 36 a 70 cm Ø
Pour plats à paella de 36 à 70 cm Ø

P998070
For paella pans from Ø 36 to 90 cm
Para paelleras de 36 a 90 cm Ø
Pour plats à paella de 36 à 90 cm Ø

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

REF	Ø cm	Circles *Circulos* Cercles	Kw	
P998035	35	2	9,4	1
P998050	50	2	14,1	1
P998070	70	3	24,1	1

P999 Base for burner

Trípode paellero

Pied pour brûleur

SS Stainless steel





Folding valid for 2 and 3 circles burners

Plegable apto para paelleros de 2 y 3 círculos

Pliant valable pour brûleurs de 2 et 3 cercles

REF	
P999000	1

See products on / *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 519**





4 Oven and roast pans

Horno y rustideras

Four et plaques à rôtir

4.1 ROAST PANS 126
RUSTIDERAS
PLAQUES À RÔTIR

4.2 GASTRONORM SHEET PANS 128
BANDEJAS HORNO GASTRONORM
PLAQUES FOUR GASTRONORME

4.3 PASTRY TRAYS 129
BANDEJAS PASTELERÍA
PLAQUES À PÂTISSERIE

4.4 GRIDS 132
REJILLAS
GRILLES

4.5 PIZZA PANS 133
BANDEJAS PARA PIZZA
PLAQUES À PIZZA

4.6 OVEN ACCESSORIES 135
ACCESORIOS HORNO
ACCESSOIRES FOUR

4.1 Roast pans

Rustideras

Plaques à rôtir

FCA FOOD CONTACT APROVED

P144532 Non-stick deep roast pan

Rustidera alta

Plaque à rôtir fonde

CA Cast Aluminum

NEW!

Rectangular induction bottom
Fondo inducción rectangular
Fond induction rectangulaire

INDUCTION

3 LAYERS - PFOA-FREE
CAPAS - LIBRE DE PFOA
COUCHES - SANS PFOA

ILAG NON STICK SWISS TECHNOLOGY PROFESSIONAL



Sold in whole boxes only
Se vende por caja completa
Vendues uniquement par boîtes complètes

REF	W x D x H cm	Lts	
P144532	32 x 20 x 10	5	4

P144532T Deep roast pan lid

Tapa rustidera alta

Couvercle plaque à rôtir fonde

TG Tempered Glass

NEW!



Sold in whole boxes only
Se vende por caja completa
Vendues uniquement par boîtes complètes

REF	W x D cm	
P144532T	32 x 20	4

P144535 Non-stick roast pan

Rustidera

Plaque à rôtir

CA Cast Aluminum

NEW!

Rectangular induction bottom
Fondo inducción rectangular
Fond induction rectangulaire

INDUCTION

3 LAYERS - PFOA-FREE
CAPAS - LIBRE DE PFOA
COUCHES - SANS PFOA

ILAG NON STICK SWISS TECHNOLOGY PROFESSIONAL



Sold in whole boxes only
Se vende por caja completa
Vendues uniquement par boîtes complètes

REF	W x D x H cm	Lts	
P144535	35 x 25 x 7	5,5	4

P1145 BLACK ELEGANCE

Non-stick presentation aluminium roast pan

Rustidera aluminio presentación antiadherente

Plaque à rôtir anti-adhésive présentation

CA Cast Aluminum

3 LAYERS - PFOA-FREE
CAPAS - LIBRE DE PFOA
COUCHES - SANS PFOA

PPG QuanTanium® Titanium-reinforced non-stick coating



REF	W x D x H cm	Lts	
P114540	40 x 30 x 6,5	6,3	1
P114545	45 x 32 x 6,5	7,6	1

FCA FOOD CONTACT APROVED

P309 Roast pan falling handles

Rustidera asas móviles

Plaque à rôtir anses tombantes

18/10 Stainless steel



REF	cm (int)	cm (ext)	H cm	Lts	
P309040	40 x 30	43 x 33	6,5	6,5	1
P309050	50 x 35	54 x 39	7,0	11,0	1
P309060	60 x 40	64 x 44	9,0	19,0	1

P113 Roast pan falling handles

Rustidera asas móviles

Plaque à rôtir anses tombantes

Al Aluminium

BEST SELLER



REF	W x D x H cm	Lts	
P113035	35 x 27 x 5,5	5,0	1
P113040	40 x 30 x 6,5	6,3	1
P113050	50 x 35 x 7	10,8	1
P113060	60 x 40 x 9	19,0	1
P113070	70 x 45 x 10	27,7	1

P122 Non-stick roast pan falling handles

Rustidera antiadherente asas móviles

Plaque à rôtir anti-adhésive anses tombantes

Al Aluminium



REF	W x D x H cm	Lts	
P122040	40 x 30 x 6,5	6,3	1
P122050	50 x 35 x 7	10,8	1
P122060	60 x 40 x 9	19,0	1

P114 Roast pan fixed handles

Rustidera asas fijas

Plaque à rôtir avec poignées fixes

Al Aluminium



REF	W x D x H cm	Lts	
P114040	40 x 30 x 6,5	6,3	1
P114050	50 x 35 x 7	10,8	1
P114060	60 x 40 x 9	19,0	1
P114070	70 x 45 x 10	27,7	1

4.2 Gastronorm sheet pans

Bandejas horno gastronorm
Plaques four gastronorme

FCA FOOD CONTACT APROVED

P120101 GN Pastry Pan

Bandeja gastronorm
Bac GN pâtisserie

18/10 Stainless steel



Thickness: 0,75 mm
Grosor: 0,75 mm
Epaisseur: 0,75 mm

Sold in whole boxes only
Se vende por caja completa
Vendues uniquement par boîtes complètes

REF	GN	W x D x H cm	
P120101	1/2	32,5 x 26,5 x 1	6
P230101	2/3	35,3 x 32,5 x 1	6
P110101	1/1	53,0 x 32,5 x 1	6

P3180 Gastronorm sheet

Bandeja gastronorm
Plaque gastronorme

18/10 Stainless steel



Thickness: 0,75 mm
Grosor: 0,75 mm
Epaisseur: 0,75 mm

REF	Type / *tipo*	W x D x H cm	
P318005	1/1	53 x 32,5 x 0,8	1

P3182 Deep gastronorm sheet

Bandeja honda gastronorm
Plaque gastronorme fonde

18/10 Stainless steel



Shiny finish
Acabado brillante
Finition brillante

Thickness: 0,8 mm
Grosor: 0,8 mm
Epaisseur: 0,8 mm

REF	Type / *tipo*	W x D x H cm	
P318211	1/1	53 x 32,5 x 2	1

P1323 Non-stick GN pan tray

Bandeja GN antiadherente
Plaque GN anti-adhésive

Al Aluminium



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

REF	Type / *tipo*	W x D x H cm	Lts	
P132365	1/1	53 x 32,5 x 6,5	7,9	1

P1325 Non-stick oven egg GN pan

Bandeja GN antiadherente multiunidades
Plaque à oeufs anti-adhésive pour four

Al Aluminium



REF	Type / *tipo*	W x D x H cm	
P132560	1/1	53 x 32,5 x 1,8	1



Pastry trays 4.3

Bandejas pastelería
Plaques à pâtisserie

FCA FOOD CONTACT APROVED

P318 Baking sheet

Bandeja pastelería
Plaque à pâtisserie

18/10 Stainless steel



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

REF	W x D x H cm	
P318040	40 x 30 x 1,2	1
P318060	60 x 40 x 1,2	1

P779 Baking sheet

Bandeja pastelería
Plaque à pâtisserie

18/10 Stainless steel



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

REF	W x D x H cm	
P779017	25,5 x 17,5 x 1	1
P779021	27,5 x 21 x 1	1
P779026	30 x 26 x 1	1
P779060	60 x 20 x 1	1

P778 Baking sheet

Bandeja pastelería
Plaque à pâtisserie

18/10 Stainless steel



REF	W x D x H cm	
P778040	40 x 30 x 1	1
P778048	48 x 31 x 1	1
P778060	60 x 40 x 1	1

P777 Rectangle for baking sheets

Marcos para bandejas escuadradas
Rectangle pour plaques

18/10 Stainless steel



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

REF	W x D x H cm	
P777540	39,5 x 29,5 x 5	1
P777548	47,5 x 30,5 x 5	1
P777560	59,5 x 39,5 x 5	1

P123 Baking sheet

Bandeja pastelería
Plaque à pâtisserie

Al Aluminium



REF	W x D x H cm	
P123040	40 x 30 x 1,2	1
P123060	60 x 40 x 1,2	1

P1232 Baking sheet

Bandeja pastelería
Plaque à pâtisserie

Al Aluminium



REF	W x D x H cm	
P123260	60 x 40 x 1,2	1

4.3 Pastry trays

Bandejas pastelería

Plaques à pâtisserie

FCA FOOD CONTACT APROVED

P132 Non-stick baking sheet

Bandeja pastelería antiadherente

Plaque à pâtisserie anti-adhésive

Al Aluminium



REF	W x D x H cm	
P132040	40 x 30 x 1,2	1
P132060	60 x 40 x 1,2	1

P1322 Non-stick baking sheet

Bandeja pastelería antiadherente

Plaque à pâtisserie anti-adhésive

Al Aluminium



REF	W x D x H cm	
P132260	60 x 40 x 1,2	1

P1231 Perforated baking sheet

Bandeja perforada pastelería

Plaque à pâtisserie perforée

Al Aluminium



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

REF	W x D x H cm	
P123140	40 x 30 x 1,2	1
P123160	60 x 40 x 1,2	1

P1321 Perforated non-stick baking sheet

Bandeja pastelería antiadherente perforada

Plaque à pâtisserie anti-adhésive perforée

Al Aluminium



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

REF	W x D x H cm	
P132140	40 x 30 x 1,2	1
P132160	60 x 40 x 1,2	1

AA Anodized Aluminum

FCA FOOD CONTACT APROVED

BAKING TRAY

NEW!

Multifunctional baking tray for pastry and oven
Bandeja multifuncional para horno y pastelería.
Plateau multifonctionnel pour pâtisserie et four.

With side handles, perfect for baking, serving and presenting.
Con asas laterales, ideal para hornear, presentar, servir.
Avec poignées latérales, idéal pour le service, la cuisson, et la présentation.

Stackable, even with the product already presented, thanks to the handles' design.
Apilables, incluso con producto ya presentado, gracias al diseño de las asas.
Empilables, même avec un produit déjà présenté, grâce au design des poignées.



Compatible with baking trolleys.
Compatible con carros de pastelería.
Compatible avec les chariots de pâtisserie.

Very robust, with a thickness of 2 mm.
Gran robustez, con 2 mm de grosor.
Grande robustesse, avec 2 mm d'épaisseur.

Suitable for oven use up to 250°C.
Apta para horno hasta 250ºC.
Convient au four jusqu'à 250 °C.

Anodised finish for improved strength, resistance and corrosion protection.
Acabado anodizado para mayor dureza, resistencia y protección contra la corrosión.
Finition anodisée pour plus de dureté, de résistance et de protection contre la corrosion.



P317600S Baking tray in anodized aluminium

Bandeja servicio pasteleria en aluminio anodizado

Plateau service pâtisserie en aluminium anodisé



REF	W x D x H cm	
P317600S	60 x 40 x 6,5	1

4.4 Grids

Rejillas
Grilles

FCA FOOD CONTACT APROVED

9002 Baking sheet

Bandeja pastelería
Plaque à pâtisserie

Al Aluminium





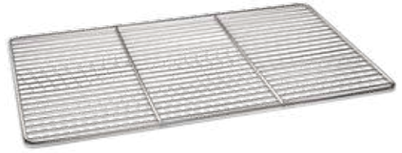
IDEA! **5220 / 5228**
Ideal for food presentation
Ideal para presentación
Idéal pour présentation

REF	W x D x H cm	
9002	65,4 x 45,1 x 2,5	12
5223	53,3 x 38,1 x 2,5	12
5303	32,7 x 45,1 x 2,5	12
5220	33,0 x 24,1 x 2,5	12
5228	16,5 x 24,1 x 2,5	12

P9091 St/Steel gastronorm grid

Rejilla gastronorm acero inox
Grille acier inoxydable gastronorm

SS Stainless steel



REF	Type tipo	cm	N. Cross-bars *Travesaños* Traverses	Ø mm Cross-bars *Travesaños* Traverses	N. Wires *Varillas* Fils	Ø mm Wires *Varillas* Fils	
P909121	2/1	65 x 53	3	5	32	2	10
P909111	1/1	53 x 32,5	2	5	20	2	10

P9093 St/Steel pastry grid

Rejilla pastelería acero inox
Grille pâtisserie acier inoxydable

SS Stainless steel



REF	cm	N. Cross-bars *Travesaños* Traverses	Ø mm Cross-bars *Travesaños* Traverses	N. Wires *Varillas* Fils	Ø mm Wires *Varillas* Fils	
P909340	40 x 30	2	5	22	2	10
P909360	60 x 40	3	5	29	2	10

P9094 St/Steel reinforced pastry grid

Rejilla pastelería reforzada acero inox
Grille pâtisserie acier inoxydable renforcée

SS Stainless steel



REF	cm	N. Cross-bars *Travesaños* Traverses	Ø mm Cross-bars *Travesaños* Traverses	N. Wires *Varillas* Fils	Ø mm Wires *Varillas* Fils	
P909460	60 x 40	2	6	24	3	10

P9092 White rilsan steel gastronorm grid

Rejilla gastronorm con rilsan blanco
Grille gastronorm en acier et rilsan blanc

St Steel





REF	Type tipo	cm	N. Cross-bars *Travesaños* Traverses	Ø mm Cross-bars *Travesaños* Traverses	N. Wires *Varillas* Fils	Ø mm Wires *Varillas* Fils	
P909221	2/1	65 x 53	3	5	22	5	1
P909211	1/1	53 x 32,5	2	5	13	5	1

Pizza pans 4.5

Bandejas para pizza
Plaques à pizza

AA Anodized Aluminum

240 ºC



6706CC 6706HC 6706N PC07PCC PC07PHC PC08PN

6706CC Pizza pan with Clear Coat® finish

Bases pizza con acabado Clear Coat®
Bases pizza finition Clear Coat®

REF	Ø cm	H cm	
6706CC	16	3,8	12
6708CC	20	3,8	12
6709CC	22	3,8	12
6710CC	25	3,8	12
6712CC	30	3,8	12
6714CC	35	3,8	12
6716CC	40	3,8	12
PC07SCC	18	1,9	12
PC09SCC	22	1,9	12
PC10SCC	25	1,9	12
PC12SCC	30	1,9	12
PC15SCC	38	1,9	12
PC18SCC	45	1,9	12

6706HC Pizza pan with Hard Coat® finish

Bases pizza con acabado Hard Coat®
Bases pizza finition Hard Coat®

REF	Ø cm	H cm	
6706HC	16	3,8	12
6708HC	20	3,8	12
6714HC	35	3,8	12
6716HC	40	3,8	12
PC07SHC	18	1,9	12
PC08SHC	20	1,9	12
PC09SHC	22	1,9	12
PC10SHC	25	1,9	12
PC11SHC	28	1,9	12
PC13SHC	32	1,9	12
PC14SHC	35	1,9	12
PC16SHC	40	1,9	12

6706N Pizza pan with natural finish

Bases pizza con acabado natural
Bases pizza finition naturel

REF	Ø cm	H cm	
6706N	16	3,8	12
6708N	20	3,8	12
6709N	22	3,8	12
6710N	25	3,8	12
6712N	30	3,8	12
6714N	35	3,8	12
6716N	40	3,8	12
PC07SN	18	1,9	12
PC08SN	20	1,9	12
PC10SN	25	1,9	12
PC11SN	28	1,9	12
PC12SN	30	1,9	12
PC13SN	32	1,9	12
PC15SN	38	1,9	12
PC18SN	45	1,9	12

PC07PCC Perforated pizza pan with Clear Coat® finish

Bases pizza perforadas con acabado Clear Coat®
Bases pizza perforées finition Clear Coat®

REF	Ø cm	H cm	N. holes *N. agujeros* N. trous	
PC07PCC	18	1,9	32	12
PC08PCC	20	1,9	52	12
PC10PCC	25	1,9	80	12
PC11PCC	28	1,9	112	12
PC12PCC	30	1,9	124	12
PC13PCC	33	1,9	156	12
PC14PCC	35	1,9	360	12
PC15PCC	38	1,9	208	12
PC18PCC	45	1,9	316	12

PC07PHC Perforated pizza pan with Hard Coat® finish

Bases pizza perforadas con acabado Hard Coat®
Bases pizza perforées finition Hard Coat®

REF	Ø cm	H cm	N. holes *N. agujeros* N. trous	
PC07PHC	18	1,9	32	12
PC10FPHC	25	1,9	164	12
PC11PHC	28	1,9	112	12
PC12FPHC	30	1,9	256	12
PC12PHC	30	1,9	124	12
PC13PHC	33	1,9	156	12
PC14FPHC	35	1,9	360	12
PC14PHC	35	1,9	360	12
PC15PHC	38	1,9	208	12
PC16FPHC	40	1,9	468	12
PC18FPHC	45	1,9	616	12

PC08PN Perforated pizza pan with natural finish

Bases pizza perforadas con acabado natural
Bases pizza perforées finition naturel

REF	Ø cm	H cm	N. holes *N. agujeros* N. trous	
PC08PN	20	1,9	52	12
PC10PN	25	1,9	80	12
PC11PN	28	1,9	112	12
PC12PN	30	1,9	124	12
PC14PN	35	1,9	360	12
PC15PN	38	1,9	208	12
PC16PN	40	1,9	468	12
PC18PN	45	1,9	316	12

4.5 Pizza pans

Bandejas para pizza
Plaques à pizza

P705 Non-stick deep pizza mould

Molde hondo pizza antiadherente
Moule haut pizza anti-adhésif

CS Carbon steel

non-stick
antiadherente
antiadhésif



REF	Ø cm	H cm	
P705024	24	2,5	50
P705028	28	2,5	30
P705032	32	2,5	24

P736 Perforated non-stick pizza mould

Molde pizza antiadherente perforado
Moule à pizza anti-adhésif perforé

St Steel

Ø 8 mm Holes
Agujeros
Trous

With feet
Con pies
Avec pieds



REF	Ø cm	H cm	
P736030	30	1,3	1
P736034	34	1,3	17

P929 Aluminium pizza mould

Base pizza aluminio
Plaque à pizza aluminium

Al Aluminium



REF	Ø cm	
P929025	25	100
P929028	28	1
P929030	30	50
P929036	36	50
P929040	40	50

P949 Non-stick aluminium pizza grill

Base rejilla aluminio antiadherente para pizza
Base maillée aluminium anti-adhésive pour pizza

Al Aluminium

280 ºC



REF	Ø cm	
P949025	25,5	60
P949030	30,5	60
P949035	35,5	60
P949040	40,0	60

P963 Aluminium pizza grill

Base rejilla aluminio para pizza
Base maillée aluminium pour pizza

Al Aluminium

200 ºC



REF	Ø cm	
P963025	25,0	144
P963030	30,5	144
P963035	35,5	72
P963040	40,0	72

P833 Non-stick silicone mat

Tapete de silicona
Toile de cuisson

Si Silicone



- 40 ºC
+ 260 ºC

REF	cm	
P833001	52 x 31,5	100
P833002	58,5 x 38,5	90
P833003	40 x 30	200

P6071 Rost pan tong w/silicon protection

Pinza rustidera c/proteccion silicona
Pinze plaque a/protection siicone

SS Stainless steel



REF	L cm	
P607100	18	120

P948 Aluminium pizza shovel

Pala pizza de aluminio
Pelle à pizza en aluminium

Al Aluminium



REF	Shovel / *Pala* / Pelle cm	L cm	
P948066	31 x 35	66	24
P948090	31 x 35	90	24
P948132	31 x 35	132	24

P972 Siliconized baking release papers

Papel siliconado
Papier siliconé anti-adhésif



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

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

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

REF	cm	Unit / *Unidades*	
P972060	60 x 40	500	1
P972053	53 x 32,5	500	1

P607 Roast pan tong

Pinza fuente horno
Pince pour plaque à rôtir

SS Stainless steel

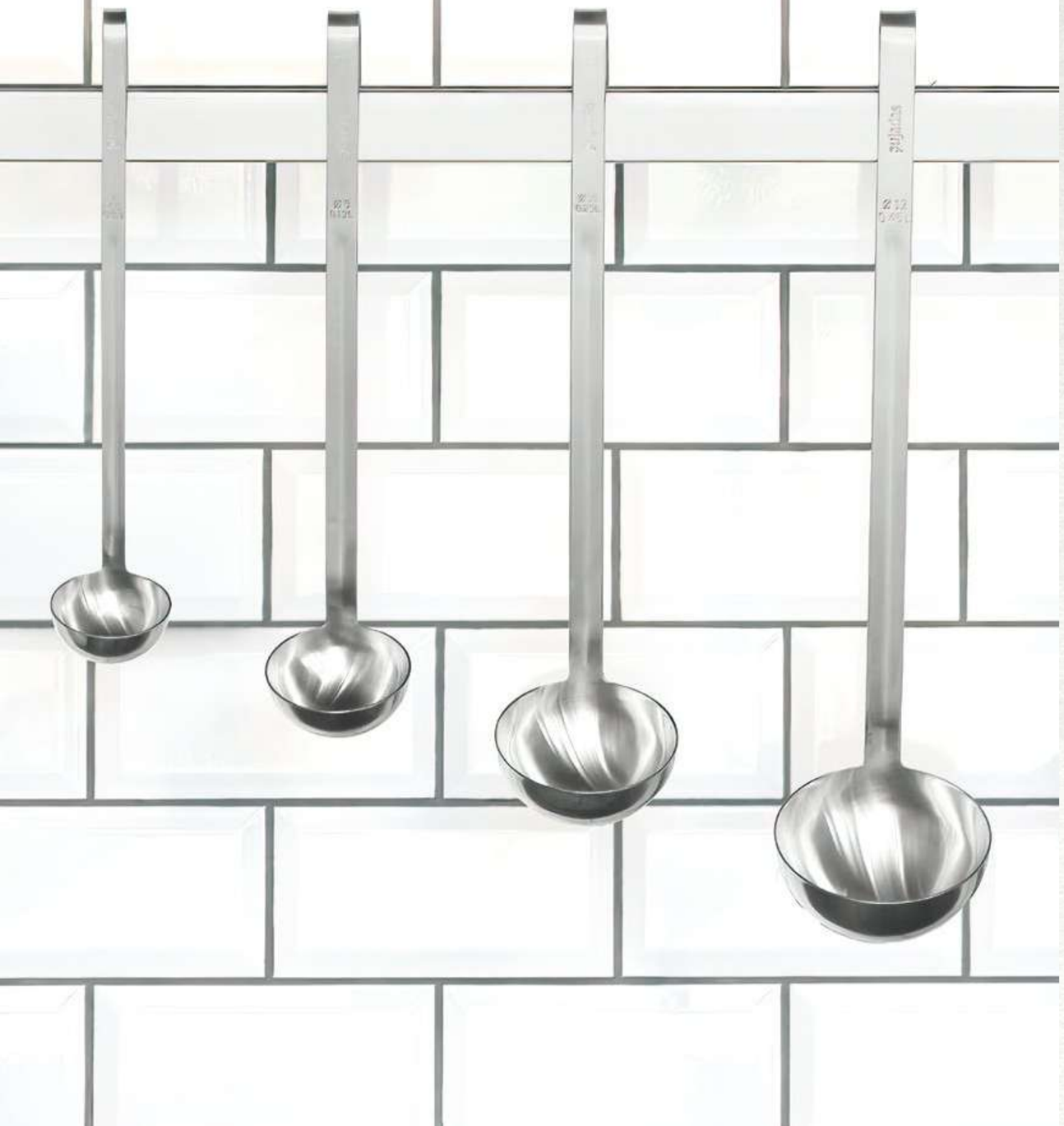


REF	L cm	
P607000	19	10

5 Kitchen utensils

Utensilios de cocina

Ustensiles de cuisine



5.1 KITCHEN UTENSILS 138

UTENSILIOS DE COCINA

USTENSILES DE CUISINE

5.2 MANUAL FOOD PROCESSORS 167

PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS

APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS

5.3 CUTTING BOARDS 182

TABLAS DE CORTE

PLANCHES À DÉCOUPER

5.4 MEASURING UTENSILS 186

ELEMENTOS DE MEDIDA

USTENSILES DE MESURE

5.5 MITT 191

MANOPLA

GAN

5.6 NATURAL RUBBER MATS 191

ALFOMBRAS CAUCHO

TAPIS EN CAOUTCHOUC

SS Stainless steel

P3011 One piece ladle
Cacillo monobloc
Louche monobloc

Capacity marked on the handle
Capacidad marcada en el mango
Capacité marqué à la queue



REF	Ø cm	L cm	Lts	
P301165	6,5	31	0,07	120
P301108	8,0	32	0,13	80
P301109	9,0	33	0,20	60
P301110	10,0	37	0,25	40
P301112	12,0	42	0,45	30
P301114	14,0	43	0,75	20
P301116	16,0	45	1,00	20
P301118	18,0	48	1,50	20

P3012 Economical one piece ladle
Cacillo monobloc económico
Louche monobloc economique

Capacity marked on the handle
Capacidad marcada en el mango
Capacité marqué à la queue



REF	Ø cm	L cm	Lts	
P301206	6	27	0,05	120
P301208	8	31	0,12	100
P301210	10	33	0,25	60
P301212	12	36	0,42	50
P301214	14	39	0,75	40
P301216	16	43	1,20	20

P392 One piece sauce ladle with 2 spouts
Cacillo para salsas con 2 picos laterales
Cuillère à sauces monobloc avec 2 becs verseurs

Capacity marked on the handle
Capacidad marcada en el mango
Capacité marqué à la queue



REF	Ø cm	L cm	Lts	
P392065	6,5	31	0,07	120

P30326 One piece ladle short handle
Cacillo monobloc mango corto
Louche monobloc manche court

Capacity marked on the handle
Capacidad marcada en el mango
Capacité marqué à la queue



REF	Ø cm	L cm	Lts	
P303265	6,5	22	0,07	120

4980120 One-Piece ladle Kool-Touch® handle
Cacillo monobloc Kool-Touch®
Louche monobloc manche Kool-Touch®



NSF JP

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

REF		Ø cm	L cm	ml	
4980120		4,5	25,0	30	12
4980230		6,0	25,0	59	12
4980280		6,0	25,0	59	12
4980335		7,5	32,0	90	12
4980445		8,5	32,0	118	12
4980480		8,6	32,0	118	12
4980655		9,0	31,5	175	12
4980865		10,0	32,0	235	12

SS Stainless steel

P3021 One piece skimmer
Espumadera monobloc
Écumoire monobloc



REF	Ø cm	L cm	
P302108	8	29	100
P302110	10	32	80
P302112	12	35	60
P302114	14	37	40
P302116	16	44	40
P302118	18	44	30
P302120	20	47	30

P3022 Economical one piece skimmer
Espumadera monobloc económica
Écumoire monobloc economique



REF	Ø cm	L cm	
P302210	10	33	100
P302212	12	36	50
P302214	14	39	40
P302216	16	42	40

P3141 One piece spatula
Espátula monobloc sin perforar
Spatule monobloc



REF	Ø cm	L cm	
P314110	10	36	50
P314112	12	39	50

P3142 One piece perforated spatula
Espátula monobloc perforada
Spatule monobloc perforée



REF	Ø cm	L cm	
P314210	10	36	50
P314212	12	39	50

P3143 One piece fish spatula
Pala pescado monobloc
Pelle à poisson monobloc



REF	cm	L cm	
P314300	16 x 12	42	1

P315 Mesh skimmer
Espumadera de alambre
Écumoire à friture



REF	Ø cm	L cm	
P315010	10	40,0	72
P315012	12	43,0	72
P315015	15	50,0	72
P315017	17	54,0	36
P315020	20	61,5	36

SS Stainless steel

P94101 Wire skimmer
Araña
Araignée



REF	Ø cm	L cm	
P941013	13	47,5	60
P941015	15	49,5	60
P941018	18	52,5	40
P941020	20	54,5	40
P941022	22	67,0	40
P941024	24	69,0	40
P941028	28	69,0	40

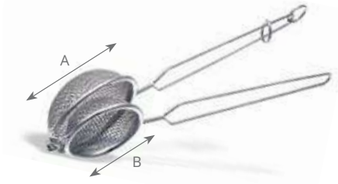
P955 Mesh skimmer
Espumadera malla fina
Écumoire maillée



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

REF	Ø cm	L cm	
P955010	10	40	72
P955012	12	43	72
P955015	15	50	72
P955017	17	54	36
P955020	20	61	36

P394 Bird nest mould
Molde nido
Moule à nid



REF	Ø A cm	Ø B cm	
P394008	10	8	72
P394012	12	10	72

P376 Professional one piece spoon
Cuchara monobloc profesional
Cuillère monobloc professionnelle



REF	Ø cm	
P376037	37	1

P3761 Professional one piece deep spoon
Cuchara honda monobloc profesional
Cuillère profonde monobloc professionnelle



REF	Ø cm	
P376137	37	100

P377 Professional one piece perforated spoon
Cuchara perforada monobloc profesional
Cuillère perforée monobloc professionnelle



REF	Ø cm	
P377037	37	1

SS Stainless steel

P3771 Professional one piece perforated deep spoon
Cuchara honda monobloc profesional perforada
Cuillère profonde monobloc professionnelle perforée



REF	Ø cm	
P377137	37	101

P395 One piece crosswire spoon
Cuchara oblicua monobloc
Cuillère oblique monobloc



REF	L cm	BASE cm	Lts	
P395038	38	10 x 7	0,075	1

P3972 2 prongs one piece meat fork
Tenedor monobloc 2 púas
Fourchette monobloc 2 dents



2 prongs / *2 púas* / 2 dents

REF	Ø cm	
P397247	47	1

P3973 3 prongs one piece meat fork
Tenedor monobloc 3 púas
Fourchette monobloc 3 dents



3 prongs / *3 púas* / 3 dents

REF	L cm	
P397347	47	1

64130 Solid spoons
Cuchara
Cuillères pleines

NSF JP



232 ºC

REF	Color	L cm	
64130		35	12
6414015		35	12
6414030		35	12
6414040		35	12
6414050		35	12
6414070		35	12
6414080		35	12

64132 Perforated spoons
Cuchara perforada
Cuillères perforées

NSF JP



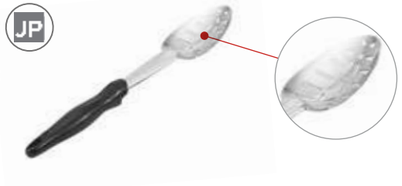
232 ºC

REF	Color	L cm	
64132		35	12
6414215		35	12
6414230		35	12
6414240		35	12
6414250		35	12
6414270		35	12
6414280		35	12

64134 Slotted serving Spoon
Cuchara de servir ranurada
Cuillère de service fendue

NSF JP

232 ºC



REF	Color	L cm	
64134		35	12

Antimicrobial

Utensils with nature's antimicrobial

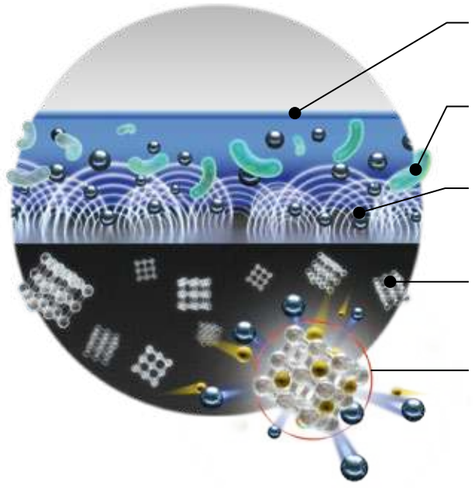
Utensilios con propiedades antimicrobiales naturales

Ustensiles avec traitement antimicrobien

It is not difficult to imagine the large number of microbes and micro-organisms that can live on the handles of kitchen utensils. Vollrath Pujadas has launched a range of tools that prevent them from reproducing, thanks to AGIO technology, with silver ions that hold on to the bacteria and prevent them reproducing.

No es difícil imaginar la gran cantidad de microbios y micro-organismos que se pueden alojar en los mangos de los utensilios de cocina. Vollrath Pujadas lanza una gama de herramientas que evita que éstos se reproduzcan, gracias a la tecnología AGIO, con iones de plata que retienen las bacterias y evitan su reproducción.

Il n'est pas difficile d'imaginer le grand nombre de microbes et de microorganismes présents sur les manches des ustensiles de cuisine. Vollrath Pujadas lance une gamme d'ustensiles qui empê-chent leur reproduction, grâce à la technologie AGIO, aux ions d'argent qui stoppent les bacté-ries et empêchent leur reproduction.



Surface film of moisture
Película superficial de humedad
Film de surface de l'humidité

Bacteria
Bacteria
Bactéries

Waves of antimicrobial silver ions attacking
Olas de iones de plata anti-microbianos atacando
Ondes d'ions argent anti-microbiens attaquant

Handle material with embedded antimicrobial zeolites
Material del mango con zeolitas incrustadas
Matériau de manche avec zéolites intégrées

Antimicrobial zeolite releasing silver ions
Zeolitas liberando iones de plata
Zéolites libérant des ions argent

JP LIFETIME GUARANTEE

SPOODLE®

Mirror-finished stainless steel shafts and bowls resistant to corrosion

Mango y porcionadores de acero inoxidable brillante resistente a la corrosión

Tiges et cuillerons en acier inoxydable ultra-brillant résistant à la corrosion

Capacity marked on the handle
Capacidad marcada en el mango
Capacité marqué à la queue

Handle with ergonomic design, made from nylon which reduces wear during use. Maximum temperature 232 °C

Mango con diseño ergonómico, de Nylon que reduce la fatiga durante su uso. Max. temp. 232 ºC

Manche au design ergonomique en nylon qui réduit la fatigue pendant son emploi. Temp. Max. 232 ºC



SS Stainless steel · Ny Nylon · NSF · JP · 232 ºC

6433 One-piece round Spoodle®

Spoodle® monobloc redondo

Spoodle® monobloc ronde

BEST SELLER



REF		Ø cm	L cm	ml	
6433120		5,2	31	29	12
6433220		6,5	32	60	12
6433230		6,5	32	60	12
6433320		7,4	33	89	12
6433335		7,4	33	118	12
6433420		7,2	34	118	12
6433445		8,2	34	118	12
6433480		8,2	34	118	12
6433520		8,8	34	148	12
6433580		8,8	34	148	12
6433620		9,3	35	177	12
6433655		9,3	35	177	12
6433820		10,2	36	236	12
6433865		10,2	36	236	12

6412 One- pice oval Spoodle®

Spoodle® Monobloc ovalado

Spoddle® Monobloc ovale



REF		L cm	ml	
6412120		32	30	12
6412220		33	59	12
6412230		33	59	12
6412320		34	89	12
6412335		34	89	12
6412420		34	89	12
6412445		35	118	12
6412520		36	150	12
6412620		36	177	12
6412655		36	177	12
6412820		37	236	12
6412865		37	236	12

6422 Perforated oval Spoodle®

Spoodle® perforado ovalado

Spoodle® perforé ovale



REF		L cm	ml	
6422120		32	30	12
6422220		33	59	12
6422230		33	59	12
6422320		34	89	12
6422335		34	88	12
6422420		35	118	12
6422445		35	118	12
6422520		36	148	12
6422620		36	177	12
6422655		36	177	12
6422820		38	236	12
6422865		37	236	12

6432 Perforated round Spoodle®

Spoodle® redondo perforado

Spoodle® perforé ronde



REF		Ø cm	L cm	ml	
6432120		5,2	31	30	12
6432220		6,5	32	59	12
6432230		6,5	32	59	12
6432320		7,4	33	89	12
6432335		7,4	33	89	12
6432420		8,2	34	118	12
6432480		8,2	34	118	12
6432445		8,2	34	118	12
6432520		8,8	34	148	12
6432620		9,3	35	177	12
6432655		9,3	35	177	12
6432820		10,2	36	236	12
6432865		10,2	36	236	12

47390 Squeeze disher
Porcionador apretable
Cuillère-pression de service

SS Stainless steel · NSF · JP



REF	Color	Size *Tamaño*	Ø cm	L cm	ml	
47370		6	7,6	27,6	139	12
47390		6	7,6	24,4	139	12
47371		8	7,3	27,0	110	12
47391		8	7,3	23,8	110	12
47372		10	7,0	26,7	96	12
47392		10	7,0	23,8	96	12
47373		12	6,4	26,4	84	12
47393		12	6,4	23,2	84	12
47374		16	5,7	25,5	60	12
47394		14	6,0	22,9	71	12
47375		20	5,7	25,4	53	12
47395		16	5,7	22,5	60	12
47376		20	5,1	25,1	45	12
47396		24	5,2	22,2	53	12
47377		30	4,8	24,4	33	12
47397		24	4,8	21,6	45	12
47398		30	4,4	20,8	33	12
47379		60	3,5	23,2	16	12
47399		36	4,4	20,8	28	12
47400		40	4,1	20,1	21	12
47401		50	3,8	20,0	19	12
47402		60	3,5	19,7	16	12
47403		70	3,2	19,7	14	12
47404		100	2,9	19,1	10	12

47139 Thumb disher
Porcionador
Cuillère de service

SS Stainless steel · NSF · JP



REF	Color	Size *Tamaño*	Ø cm	L cm	ml	
47139		6	7,9	25,0	158	12
47140		8	7,1	24,3	118	12
47141		10	6,7	23,8	96	12
47142		12	6,2	23,3	79	12
47143		16	5,6	22,8	59	12
47144		20	5,2	22,3	48	12
47145		24	4,8	22,0	39	12
47146		30	4,4	21,6	30	12

See products on / *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 368**



5283520 Round black Spoodle
Spoodle redondo negro
Spoodle round noir

Ny Nylon · + 245 ºC



REF	Ø cm	L cm	ml	
5283520	7,1	30,7	88	12
5283720	8,4	31,4	118	12
5283920	9,1	31,9	177	12

5292620 Black oval Spoodle
Spoodle ovalado negro
Spoodle ovale noir

Ny Nylon · + 245 ºC



REF	L cm	ml	
5292620	7,6	30,7	12

4689760 Nylon spoon for preparation
Cuchara nylon para preparación
Cuillère nylon pour préparation

Ny Nylon · + 205ºC



REF	Color	L cm	
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

5283620 Perforated black round Spoodle
Spoodle redondo perforado negro
Spoodle rond perforé noir

Ny Nylon · + 245 ºC



REF	Ø cm	L cm	ml	
5283620	7,1	30,7	88	12

5284220 Nylon spoon
Cuchara nylon
Cuillère nylon

Ny Nylon · + 245 ºC · NSF



REF	Color	L cm	
5284220		34	12
5284320		34	12



18/10 Stainless steel

IDEA! **Plating tongs for careful lifting, turning and decoring**
Pinzas ideales para emplatar y decorar
Pinces idéales pour la présentation et la décoration

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



REF	L cm	
P343400	30	72

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



REF	L cm	
P343600	21	288

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



REF	L cm	
P343700	16	288

P3438 Sushi tweezer
Pinza sushi
Pince à sushi



REF	L cm	
P343800	16	288

See products on / ***Ver productos en /*** Voir produits en page **P. 209**

Ice cream cake ring
Aro redondo para tarta
Cercle à vacherin



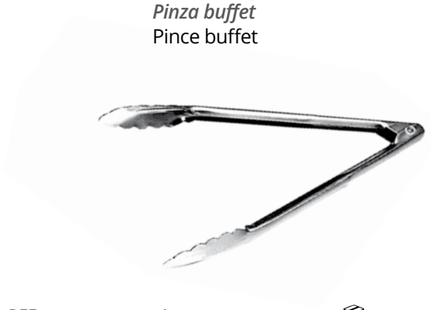
5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine

SS Stainless steel

P358 INOX Utility tong

Pinza buffet
Pince buffet



REF	L cm	
P358024	24	72
P358029	30	72
P358040	40	72

473 Heavy duty utility tongs

Pinzas inox servicio pesado
Pinces inox service lourd



REF	L cm	
47309	24	12
47312	30	12
47316	40	12

P358 COLOR Utility tong coloured handle

Pinza buffet inox mango color
Pince buffet inox manche couleur

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

Fabricadas en acero inoxidable monobloc. Mango con revestimiento PVC aislante para una mejor sujeción.

Fabriquées en acier inoxydable monobloc. Manche avec revêtement PVC pour une meilleure préhension et isolation.

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

Ref	L cm	White *Blanco* Blanc	Red *Rojo* Rouge	Blue *Azul* Bleu	Yellow *Amarillo* Jaune	Green *Verde* Vert	Brown *Marrón* Marron	Black *Negro* Noir	
P358	24	1	2	3	4	5	6	7	120
P358	30	1	2	3	4	5	6	7	120
P358	40	-	-	-	4	-	-	7	120

Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine

SS Stainless steel



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

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

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

Shape
Forma
Forme

4780920 One-Piece utility tong Kool-Touch®

Pinza buffet monobloc Kool-Touch®
Pince buffet Kool-Touch®

NSF JP 107 ºC



REF	Color	L cm	
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
4780980		24	12
4781280		30	12

4780620 One-Piece tong Kool-Touch®

Pinza buffet monobloc Kool-Touch®
Pince buffet inox Kool-Touch®

NSF JP 107 ºC



Shorter utility tong for tight spaces or delicate food applications

Pinza más corta para espacios estrechos o comida delicada

Pince utilitaire courte pour espaces restreints ou aliments délicats à manipuler

REF	Color	L cm	
4780620		15	12
4780630		15	12
4780640		15	12
4780650		15	12
4780660		15	12
4780670		15	12
4780680		15	12

4780610 Stainless steel tong
Pinza de acero inoxidable
Pince inoxydable

SS Stainless steel · NSF · JP



*** Shorter utility tong for tight spaces or delicate food applications**
** Pinza mas corta para espacios estrechos o comida delicada*
* Pince utilitaire courte pour espaces restreints ou aliments delicats a manipuler

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

4781622 Utility tong with nylon end
Pinza con extremo de nylon
Pince utilitaire avec extrémité nylon

SS Stainless steel · Ny Nylon · NSF · JP · 177 ºC



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

4780912 Utility tong with nylon end
Pinza con extremo de nylon
Pince utilitaire avec extrémité nylon

SS Stainless steel · NSF · JP · 232 ºC



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

47326 Kool-Touch® Reinforced Pom Tong
Pinza dentada reforzada Kool-Touch®
Pince ceinture reinforcée Kool-Touch®

SS Stainless steel · NSF · 107 ºC



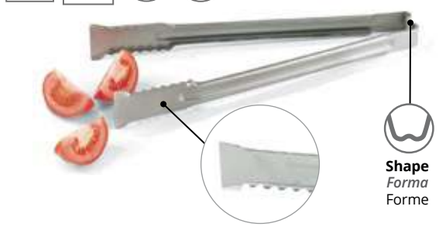
One-piece construction
Construcción de una sola pieza
Construction monobloc

Ideal for ovens, grills and barbecues
Ideal para hornos, brasa y barbacoa
Idéal pour fours, grill et barbecue

REF	L cm	
47326	15,2	12
47322	30,0	12

4791210 VERSAGRIP® Stainless steel tong
Pinza VERSAGRIP® de acero inoxidable
Pince inox VERSAGRIP®

SS Stainless steel · Ny Nylon · NSF · JP · 82 ºC



REF	Color	L cm	
4790910		24,0	12
4791210		30,5	12
4791610		40,6	12
4790960		24,0	12
4791260		30,5	12
4791660		40,6	12
4790970		24,0	12
4791270		30,5	12
4791670		40,6	12

VERSAGRIP®
Features flattened ends and gripper teeth.
Presenta extremos aplanados y dentados para mayor agarre.
Offre des extrémités aplaties et crantées pour une meilleure prise.

47046 Reinforced Pom Tong
Pinza dentada reforzada
Pince ceinture reinforcée

SS Stainless steel · NSF

One-piece construction
Construcción de una sola pieza
Construction monobloc



Ideal for ovens, grills and barbecues
Ideal para hornos, brasa y barbacoa
Idéal pour fours, grill et barbecue

REF	L cm	
47046	15,2	36
47049	22,9	24

P611 Pom tong
Pinza dentada
Pince ceinture

SS Stainless steel



Ideal for ovens, grills and barbecues
Ideal para hornos, brasa y barbacoa
Idéal pour fours, grill et barbecue

REF	L cm	
P611001	24	288

P620 Chip bagger
Pala chips
Pelle à frites

SS Stainless steel



Right hand
Mano derecha
Main droite

REF	cm	
P620001	23 x 21	1

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

Pl Plastic · + 80 ºC



REF	cm	
P621000	23 x 21	36

47325 Heavy-Duty scissor tongs
Pinza tipo tijeras de uso intensivo
Pinces type ciseaux à usage intensif

CA Cast Aluminum



REF	Color	L cm	
47325		38	12

4808820 Solid Turner
Espátula reforzada
Palette reinforcée

SS Stainless steel · Ny Nylon · JP · 232 ºC

Ergo Grip® Handle / *Mango* / Queue

Heavy duty
Extra resistente
Extra résistant



REF	Color	cm	L cm	
4808820		21 x 7,5	42	12
4808815		21 x 7,3	42	12
4808880		21 x 7,3	42	12

4808920 Perforated Turner
Espátula perforada reforzada
Palette perforée reinforcée

SS Stainless steel · Ny Nylon · JP · 232 ºC

Ergo Grip® Handle / *Mango* / Queue



REF	Color	cm	L cm	
4808920		21 x 7,5	42	12
4808915		21 x 7,3	42	12

5284120 Slotted reinforced nylon turner
Espátula nylon reforzada
Spatule reinforcée à nylon

Ny Nylon · NSF · 245 ºC

One-piece construction
Construcción de una sola pieza
Construction monobloc

Heavy duty
Extra resistente
Extra résistant



REF	Color	L cm	
5284120		34,5	12

P385 Baker spatula
Espátula pastelera
Palette

SS Stainless steel · Pl Plastic

ABS Handle
Mango ABS
Man



REF	Peel / *Pala* / Pelle cm	L cm	
P385020	20,5	34,0	72
P385026	26	39,0	72
P385030	30	43,5	72

P381 Cleaning spatula
Espátula triangular "pintor"
Palette triangle

SS Stainless steel · Pl Plastic

ABS Handle
Mango ABS
Manche en ABS



REF	cm	L cm	
P381008	8	24,5	120
P381010	10	25,0	120

P382 Spatula
Pala bar
Palette

SS Stainless steel · Pl Plastic

ABS Handle
Mango ABS
Manche en ABS



REF	cm	L cm	
P382000	7 x 16	29	144

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

SS Stainless steel · Pl Plastic

ABS Handle
Mango ABS
Manche en ABS

Flexibel
Flexible



REF	cm	L cm	
P383000	7,3 x 25	38	144

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

SS Stainless steel · Pl Plastic

ABS Handle
Mango ABS
Manche en ABS

Flexibel
Flexible



REF	cm	L cm	
P384000	7,3 x 25	38	144

P386 Dough scraper
Rasqueta
Raclette

SS Stainless steel · Pl Plastic

ABS Handle
Mango ABS
Manche en ABS



REF	cm	
P386000	15 x 7,5	144

P380 Pizza wheel
Ruleta cortapizzas
Roulette à pizza

SS Stainless steel · Pl Plastic

ABS Handle
Mango ABS
Manche en ABS



REF	cm	L cm	
P380000	10	23,5	12

P3855 Butter spreader
Espátula para untar
Couteau à beurre

SS Stainless steel · Pl Plastic



REF	Peel / *Pala* / Pelle cm	L cm	
P385500	10,4 x 3,4	23	144

P872 Cake server
Pala pasteles
Pelle à gâteau

SS Stainless steel · Pl Plastic

Without saw
Sin sierra
Sans scie



REF	L cm	
P872000	28	144

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

SS Stainless steel · Wo Wood



REF	Peel / *Pala* / Pelle cm	L cm	
P375010	10,2 x 10	21	144

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

SS Stainless steel · Wo Wood



REF	Peel / *Pala* / Pelle cm	L cm	
P375061	15,2 x 7,6	29	144

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

SS Stainless steel · Wo Wood



REF	Peel / *Pala* / Pelle cm	L cm	
P375070	15,2 x 7,6	11,3	144

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

SS Stainless steel · Wo Wood



REF	Peel / *Pala* / Pelle cm	L cm	
P375110	10,2 x 3,3	19,7	144

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

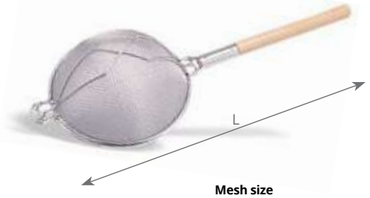
SS Stainless steel



REF	Ø cm	L cm	Mesh size *Luz de malla* Maillage mm	
P374013	13	30,0	1-3	72
P374015	15	32,0	1-3	72
P374018	18	34,0	1-3	72
P374020	20	38,0	1-3	72
P374026	26	58,5	1,6-3	72

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

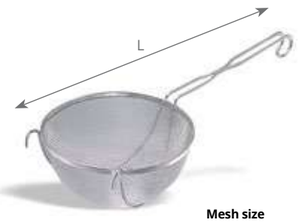
SS Stainless steel



REF	Ø cm	L cm	Mesh size *Luz de malla* Maillage mm	
P375030	30	79,0	1,04	12
P375035	35	86,5	1,04	12

P324 St/Steel reinforced 1/2 ball colander
Colador 1/2 bola reforzado en acero inox
Passoire ronde renforcé en acier inox

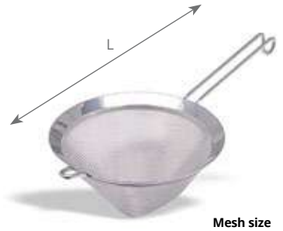
SS Stainless steel



REF	Ø cm	L cm	Mesh size *Luz de malla* Maillage mm	
P324013	13	36,0	0,53	36
P324016	16	40,0	0,53	36
P324019	19	42,5	0,53	36
P324022	22	49,0	0,53	36
P324025	25	55,5	0,53	36

P348 St/Steel conical strainer
Colador cónico en acero inoxidable
Passoire conique en acier inox

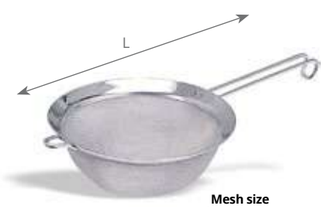
SS Stainless steel



REF	Ø cm	L cm	Mesh size *Luz de malla* Maillage mm	
P348008	8	22,5	0,70	96
P348010	10	24,5	0,70	96
P348012	12	31,5	0,70	96
P348015	15	35,0	0,70	96
P348018	18	40,5	0,70	72

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

SS Stainless steel



REF	Ø cm	L cm	Mesh size *Luz de malla* Maillage mm	
P325008	8	22,5	0,70	96
P325010	10	25,2	0,70	96
P325012	12	32,5	0,70	96
P325015	15	40,2	0,70	72
P325018	18	42,5	0,70	72
P325020	20	44,5	0,70	72

P373 Cotton strainer
Colador bayeta
Passe-bouillon

SS Stainless steel · Co Cotton



REF	L cm	
P373020	21,5	1
P373024	26,0	1
P373028	29,0	1

SS Stainless steel

P303 Conical strainer
Colador chino
Chinois



REF	Ø cm	H cm	
P303016	17,2	15,9	24
P303018	18,6	17,9	24
P303020	21,1	20,6	24
P303022	23,2	23,0	24
P303024	25,1	25,2	24
P303026	27,2	28,1	24

P347 Conical strainer with wire gauze
Colador chino con malla
Chinois à gaze



REF	Ø cm	**Mesh size** *Luz de malla* Maillage mm	
P347020	20	0,70	12
P347024	24	0,70	12

P970 Stand for chinese colander or funnel
Soporte para chino o embudo
Support pour chinois ou entonnoir



REF	Ø cm	H cm	
P970000	16	19	18

P3032 Triangle
Triángulo
Triangle



Equilateral triangle
Triángulo equilátero
Triangle équilatéral

REF	L cm	
P303200	29	24

See products on / *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 204**

Confectionery funnel
Embudo dosificador
Entonnoir doseur



P308 Conical colander
Escurridera
Passoire conique

SS Stainless steel

Heavy duty
Extra resistente
Extra résistant



REF	Ø cm	H cm	
P308030	30	16,0	1
P308035	35	16,5	1
P308040	40	18,0	1
P308045	45	19,5	1
P308050	50	22,5	1

P109 Conical colander
Escurridera con aro
Passoire conique

Al Aluminium



REF	Ø cm	H cm	
P109035	35	16,5	1
P109040	40	17,5	1
P109045	45	20,0	1
P109050	50	22,5	1

P300 St/steel colander with stand
Escurridera inox con base
Passoire inox sur pied

SS Stainless steel



REF	Ø cm	H cm	
P300024	24	11,50	48
P300030	30	13,50	24

P3003 Mesh conical colander
Escurridera de malla
Passoire à maille

SS Stainless steel



REF	Ø cm	H cm	
P300325	25	12	1
P300335	35	18	6
P300340	40	18	6

5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine

SS Stainless steel

P313 Vegetable sieve

Pasapurés
Moulin à légumes





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

REF	Ø cm	Ø cm Filter / *Filtro* / Filtre	
P313025	25	11,5	1
P313030	30	14,5	16

P3131 Vegetable sieve

Pasapurés
Moulin à légumes





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

REF	Ø cm	Ø cm Filter / *Filtro* / Filtre	
P313126	26	16,5	1
P313132	32	16,5	1

P945 Flour sieve

Harinero
Tamis à farine



REF	W x D x H cm	
P945037	37 x 26,5 x 18	4
P945050	50 x 26,5 x 18	3
P945051	50 x 33 x 18	1

P954 Funnel with removable filter

Embudo con filtro extraíble
Entonnoir avec filtre extractible



REF	Ø A cm	Ø B cm	
P954013	13	2,6	30
P954015	15	2,6	20
P954020	20	3,2	20
P954025	25	3,2	8

P958 St/Steel hook 10p.

Gancho acero inoxidable 10p.
Crochet inox 10p.



Pack 10u.

REF	L cm	Ø mm	
P958010	10	4	20
P958012	12	5	20
P958014	14	6	20
P958016	16	6	20
P958018	18	6	20

Products made of optimal quality stainless steel. Precision and easy handling.

Productos fabricados en acero inoxidable de óptima calidad. Precisión y fácil manejo.

Produits en acier inoxydable de qualité. Précision et manipulation facile.



P870 Round egg ring

Molde huevo sandwich redondo
Moule à oeuf rond

SS Stainless steel



REF	Ø cm	H cm	
P870000	8,5	11,0	300

P871 Squared egg mould

Molde huevo sandwich cuadrado
Moule à oeuf carré

SS Stainless steel



REF	W x D x H cm	
P871000	8,5 x 8,5 x 11	300

P905 Solid St/Steel meat beater

Aplastacarnes inox forjado
Aplatisseur inox forgé

SS Stainless steel



REF	Ø cm	Kg	L cm	
P905015	10	1,5	14	10

P942 / P943 Meat tenderizer

Aplastadora carne
Aplatisseur à viande

SS Stainless steel



Smoth
Lisa
Lisse

Teeth
Dentada
Denté

REF	Ø cm	Kg	L cm	
P942000	9,5	0,750	28,5	20
P943000	9,5	0,750	28,5	20

4961 Dredgers
Especieros
Saupoudreuses

PE Polyethylene

Clear
Transparente
Transparent



4961-13191 4961-1332 4961-1308 4961-1301

REF	ml	Ø cm Holes / *Agujeros* Trous	Ø cm	H cm	
4961-13191	470	0,14	7,3	16	12
4961-1332	470	0,25	7,3	16	12
4961-1308	470	0,46	7,3	16	12
4961-1301	470	0,94	7,3	16	12

P946 Dredgers
Especieros
Saupoudreuses

SS Stainless steel



A B C D

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

With plastic cover
Con tapón de plástico
Avec couvercle en plastique

REF	Ø cm Holes / *Agujeros* Trous	H cm	Ø cm	
A P946001	-	9,6	7	144
B P946002	0,2	9,6	7	144
C P946003	0,3	9,6	7	144
D P946004	0,4	9,6	7	144

P334 Oil pourer
Alcuza
Huilière

SS Stainless steel



REF	Lts	
P334050	0,50	20
P334100	1,00	20

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

SS Stainless steel



REF	Peel / *Pala* / Pelle cm	L cm	
P940090	12 x 19	90	12
P940120	12 x 19,5	120	12

P873 Aluminium check minder
Barra de notas de aluminio
Barre porte-bons en aluminium

Al Aluminium



REF	L cm	H cm	
P873045	45	5,0	48
P873060	60	5,0	48
P873090	90	5,0	48

P940 Grill scraper aluminium
Rascador con mango aluminio
Raclette à plancha

Al Aluminium



P940000

REF	cm	
P940000	44,5 x 12 x 12,7	6
RE940001	12,7 x 7,7	24

P8180 Metallic brush
Cepillo metálico
Brosse metallique

Wo Wood



Ideal for ovens, grills and barbecues
Ideal para hornos, brasa y barbacoa
Idéal pour fours, grill et barbecue

REF	L cm	
P818000	27	1

P944 Fish scaler
Escamador
Ecailleur

SS Stainless steel



St Steel

RE940001

REF	L cm	
P944000	23,5	1

P901 St/Steel vegetable picker
Recogeverduras inox
Pelle à legumes inox

SS Stainless steel



REF	cm	
P901014	14 x 10	1
P901018	18 x 12	1

Graters selection guide
Guía selección ralladores
Guide sélection râpés

	RIBON *DOBLE NAVAJA* TRANCHANTS	LARGE SHAVER *TIRAS LARGAS* LARGE COUPE	FINE *FINO* FIN	MEDIUM *MEDIO* MOYEN	EXTRA COARSE *GRUESO* GROS GRAINS	DUAL *DUAL* DOUBLE
Carrot *Zanahoria* Carotte	✓	✓				✓
Onion *Cebolla* Oignon	✓			✓		✓
Garlic *Ajo* Ail			✓			
Chocolate	✓		✓	✓	✓	✓
Citrus *Cítricos* Citron		✓	✓	✓		
Potato *Patata* Pomme de Terre	✓	✓				
Apple *Manzana* Pomme	✓	✓			✓	
Hard Cheese *Queso duro* Fromage	✓		✓	✓	✓	✓
Soft Cheese *Queso blando* Fromage	✓				✓	
Nut *Nuez* Noix			✓	✓		✓
Pepper *Pimiento* Poivron			✓	✓		✓
Tomato *Tomate* Tomato				✓	✓	

P328 Grater
Rallador
Râpe

SS Stainless steel



P328600

REF	Sides / *Caras* / Faces	W x D x H cm	
P328020	4	9 x 6,5 x 20,8	144
P328023	4	10,5 x 8 x 23,3	72
P328600	6	14,5 x 11 x 22	72

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

SS Stainless steel



REF	
P391000	50

SS Stainless steel

P3221 St/Steel "slim" grater with handle
Rallador acero inoxidable "slim" con mango
Râpe inoxydable "slim" avec queue

SS Stainless steel

IDEA! **Ideal for citrus**
Especial cítricos
Idéal pour agrumes

BEST SELLER



P322104
Fine
Fino
Fin



P322103
Medium
Medio
Moyen



P322101
Dual
Dual
Double



P322102
Ribon
Doble navaja
Tranchants

REF	cm	
P322101	39,5 x 3,5	48
P322102	39,5 x 3,5	48
P322103	39,5 x 3,5	48
P322104	39,5 x 3,5	48

P3222 St/Steel "wide" grater with handle
Rallador acero inoxidable "wide" con mango
Râpe inoxydable "wide" avec queue

SS Stainless steel

IDEA! **Ideal for citrus**
Especial cítricos
Idéal pour agrumes



P322204
Fine
Fino
Fin



P322202
Ribon
Doble navaja
Tranchants



P322201
Large shaver
Tiras largas
Large coupe



P322203
Extra coarse
Grueso
Gros grains

REF	cm	
P322201	31,5 x 7,3	48
P322202	31,5 x 7,3	48
P322203	31,5 x 7,3	48
P322204	31,5 x 7,3	48

Ergonomic and soft touch handles. Non-slip rubber end / *Mangos ergonómicos. Borde antideslizante /* Poignée ergonomique. Extrémité anti-dérapant

P868 Squeeze dispenser
Dispensador a presión
Distributeur à pression

PE Polyethylene

BEST SELLER



REF	Color	ml	H cm	Ø cm	
P868001		240	18,0	5	96
P868002		360	21,0	5	72
P868003		720	24,5	5	36
P868004		240	18,0	5	96
P868005		360	21,0	5	72
P868006		720	24,5	5	36
P868007*		240	18,0	5	96
P868008*		360	21,0	5	72
P868009*		720	24,5	5	36

*** Clear /** ***Transparente*** **/** *Transparent*

2208-13 Twin squeeze dispenser
Dispensador a presión doble
Distributeur à pression double

PE Polyethylene



REF	Color	ml	H cm	Ø cm	
2208-13		240	18,4	5,1	12
2208-1301		240	18,4	5,1	12
2208-1302		240	18,4	5,1	12
2208-1308		240	18,4	5,1	12
2208-1344		240	18,4	5,1	12
2208-1354		240	18,4	5,1	12
2208-13191		240	18,4	5,1	12
2212-13		350	18,4	6,0	12
2212-1301		350	18,4	6,0	12
2212-1302		350	18,4	6,0	12
2212-1308		350	18,4	6,0	12
2212-1344		350	18,4	6,0	12
2212-1354		350	18,4	6,0	12
2212-13191		350	18,4	6,0	12
2224-13		710	24,8	7,5	12
2224-1301		710	24,8	7,5	12
2224-1302		710	24,8	7,5	12
2224-1308		710	24,8	7,5	12
2224-1344		710	24,8	7,5	12
2224-1354		710	24,8	7,5	12
2224-13191		710	24,8	7,5	12

3316-13 Tri squeeze dispenser
Dispensador a presión triple
Distributeur à pression triple

PE Polyethylene



REF	Color	ml	H cm	Ø cm	
3316-13		470	18,7	7,5	12
3316-1301		470	18,7	7,5	12
3316-1302		470	18,7	7,5	12
3316-1308		470	18,7	7,5	12
3316-1344		470	18,7	7,5	12
3316-1354		470	18,7	7,5	12
3316-13191		470	18,7	7,5	12
3324-13		710	24,8	7,5	12
3324-1301		710	24,8	7,5	12
3324-1302		710	24,8	7,5	12
3324-1308		710	24,8	7,5	12
3324-1344		710	24,8	7,5	12
3324-1354		710	24,8	7,5	12
3324-13191		710	24,8	7,5	12
3332-13		950	25,4	8,6	12
3332-1301		950	25,4	8,6	12
3332-1302		950	25,4	8,6	12
3332-1308		950	25,4	8,6	12
3332-1344		950	25,4	8,6	12
3332-1354		950	25,4	8,6	12
3332-13191		950	25,4	8,6	12

NEW!

49242-13 Simple nozzle dispenser FIFO system
Dispensador simple boquilla sistema FIFO
Distributeur simple système FIFO

PE Polyethylene



REF	Color	ml	H cm	Ø cm	
49242-130101		710	28,45	7,57	12
49242-130202		710	28,45	7,57	12
49242-130808		710	28,45	7,57	12
49242-131313		710	28,45	7,57	12
49242-134444		710	28,45	7,57	12
49242-135454		710	28,45	7,57	12
49242-13191191		710	28,45	7,57	12

23242-13 Double nozzle dispenser FIFO system
Dispensador doble boquilla sistema FIFO
Distributeur double système FIFO

PE Polyethylene



REF	Color	ml	H cm	Ø cm	
23242-130101		710	28,45	7,57	12
23242-130202		710	28,45	7,57	12
23242-130808		710	28,45	7,57	12
23242-131313		710	28,45	7,57	12
23242-134444		710	28,45	7,57	12
23242-135454		710	28,45	7,57	12
23242-13191191		710	28,45	7,57	12

33242-13 Triple nozzle dispenser FIFO system
Dispensador triple boquilla sistema FIFO
Distributeur triple système FIFO

PE Polyethylene



REF	Color	ml	H cm	Ø cm	
33242-130101		710	28,45	7,57	12
33242-130202		710	28,45	7,57	12
33242-130808		710	28,45	7,57	12
33242-131313		710	28,45	7,57	12
33242-134444		710	28,45	7,57	12
33242-135454		710	28,45	7,57	12
33242-13191191		710	28,45	7,57	12

490242-13 Cap dispenser FIFO system
Dispensador tapón sistema FIFO
Distributeur bouchon système FIFO

PE Polyethylene



REF	Color	ml	H cm	Ø cm	
490242-130501		710	28,45	7,57	12
490242-130502		710	28,45	7,57	12
490242-130508		710	28,45	7,57	12
490242-130513		710	28,45	7,57	12
490242-130544		710	28,45	7,57	12
490242-130554		710	28,45	7,57	12
490242-1305191		710	28,45	7,57	12

5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine

2908 Squeeze dispenser with open-close system cap

Dispensador a presión con tapón cierre rosca
Distributeur pressurisation a/capuchon d'ouverture-fermeture

PE Polyethylene

Clear
Transparente
Transparent



2908-13 5324-13

REF	ml	H cm	Ø cm	
2908-13	240	18,4	5,1	12
2912-13	350	18,4	6,0	12
5324-13	710	24,4	7,3	12

26120 Squeeze dispenser with cap

Dispensador a presión con tapón
Distributeur pression avec capuchon

PE Polyethylene

Clear
Transparente
Transparent



26120-13 26240-13 26320-13

REF	ml	H cm	Ø cm	
26120-13	350	16,2	6,2	12
26240-13	710	22,5	7,5	12
26320-13	950	22,9	8,6	12

2808-13 Squeeze dispenser

Dispensador a presión
Distributeur à pression

PE Polyethylene

Clear
Transparente
Transparent



2808-13
2812-13

4916-13
4924-13
4932-13

REF	Color	ml	H cm	Ø cm	
2808-13	○ ○	240	18,4	5,0	12
2812-13	○ ○	350	18,4	6,0	12
4916-13	○ ○	470	18,7	7,5	12
4924-13	○ ○	710	26,0	7,3	12
4932-13	○ ○	950	26,4	8,3	12

See products on / *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 160**

Dredgers
Especieros
Saupoudreuses





REDCO® pujadas® A VOLLRATH COMPANY

WIDE RANGE OF MANUAL FOOD PROCESSORS

Cuts both fruit and vegetables
Speed up your work 11 times faster than hand cutting
Easy-to-remove interchangeable blades
Easy to clean

AMPLIA GAMA DE PROCESADORES DE ALIMENTOS MANUALES

Corta verduras y frutas
Hasta 11 veces más rápido que el corte a mano
Fácil intercambio de las cuchillas
Limpieza rápida y fácil

LARGE GAMME D'APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS

Coupe les légumes et les fruits
Jusqu'à 11 fois plus rapide que lorsque vous coupez à la main
Couteaux facilement interchangeables
Nettoyage rapide et facile

DICE & STICKS
DADOS Y BASTONCILLOS
CUBES ET BÂTONNETS

SLICE
REBANADA
TRANCHES

WEDGE
GAJOS
QUARTIERS

CORE
SACACORAZONES
ÉVIDOIR

Which manual food processors do you need?

¿Qué procesador manual de alimentos necesitas?

Quel appareil manuel de transformation des aliments vous faut-il ?



TIME SAVING
Faster than cutting by hand.

AHORRO TIEMPO
Veces más rápido que cortar a mano.

GAIN DE TEMPS
Fois plus rapide qu'une coupe à la main.



3x



3x



5x



11x



2,5x



3x



3x



5x

Lemons *Limones* Citrons						✓	✓	✓	
Limes *Limas* Citrons verts						✓	✓	✓	
Oranges *Naranjas* Oranges						✓	✓	✓	
Tomatoes *Tomates* Tomates	✓	✓					✓	✓	✓
Onions *Cebollas* Oignons	✓	✓	✓			✓			
Celery *Apio* Céleri	✓	✓							
Peppers *Pimientos* Poivrons	✓	✓							
Potatoes Patatas Pommes de terre	✓	✓				✓	✓	✓	
Apples *Manzanas* Pommes	✓ 4x	✓ 4x					✓	✓	
Pears *Peras* Poires	✓ 4x	✓ 4x					✓	✓	
Lettuce *Lechuga* Laitue			✓		✓				
Bell peppers *Pimientos* Poivrons	✓		✓						
Cucumbers *Pepino* Concombres			✓						

UTENSILIOS
UTENSILS
USTENSILES



Manual food processors 5.2

Procesadores manuales de alimentos

Appareils manuels de transformation des aliments

SS Stainless steel · Al Aluminium

55457 Big size tabletop dicer & slicer

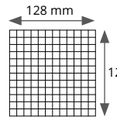
Cortador-Rebanador de sobremesa grande

Grand Coupe légumes en tranches et cubes

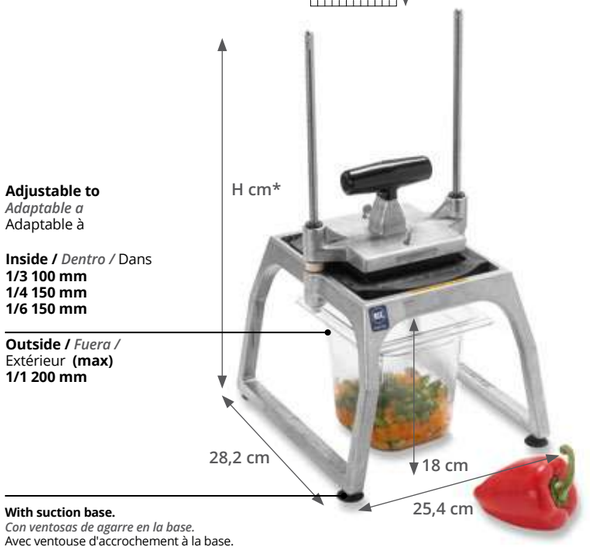
NSF

InstaCut™ 5.1

Tabletop
Sobremesa
À poser



BEST SELLER



Adjustable to
Adaptable a
Adaptable à

Inside / *Dentro /* Dans
1/3 100 mm
1/4 150 mm
1/6 150 mm

Outside / *Fuera /*
Extérieur **(max)**
1/1 200 mm

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

REF	Type / *Tipo*	Cut / *Corte* / Coupe mm	
DICE & STICKS / *DADOS - BASTONCILLOS /* CUBES ET BÂTONNETS			
55457		6,4 ●	1
55458		9,5	1
55459		12,7	1
SLICE / *REBANADA /* TRANCHES			
55460		6,4 ●	1

Items marked with the same coloured dot are compatible with each other
Los artículos marcados con cada punto de color son compatibles entre ellos
Les articles marqués d'un point de couleur sont compatibles

●●

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

3x Faster / *Más rápido*

4x Faster / *Más rápido*

T-handle, pusher block and blade
Asa en T, bloque de empuje y cuchilla
Poignée en T, bloc de poussée et lame

TIPO/TYPE		REF	mm
DICE & STICKS / *DADOS - BASTONCILLOS /* CUBES ET BÂTONNETS			
		● 55483 55484 55485	6,4 9,5 12,7
SLICE / *REBANADA /* TRANCHES		● 55486	6,4
SECTION / *SECCIONES /* QUARTIERS			
WEDGE / *GAJOS /* QUARTIERS		● 55490 55491 55492 ● 55493	6 8 10 12
CORE / *SACACORAZONES /* ÉVIDOIR		● 55494	6

Replacement blade only
Sólo cuchilla de reemplazo
Lame de rechange seule

	REF
	● 55470 55471 ● 55472
	● 55473
	● 55477 55478 55479 ● 55480
	● 55481 55482

5.2 Manual food processors

Procesadores manuales de alimentos
Appareils manuels de transformation des aliments

SS Stainless steel · Al Aluminium

15000 Small size tabletop dicer & slicer

Cortador-Rebanador de sobremesa pequeño
Coupe légumes en tranches et cubes de table

NSF

InstaCut™ 3.5



Tabletop
Sobremesa
À poser

Adjustable to
Adaptable a
Adaptable à

Inside / *Dentro /* Dans **(max)**
1/3 40 mm
1/4 65 mm
1/6 65 mm

Outside / *Fuera*
Extérieur **(max)**
1/1 200 mm

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

REF	Type / *Tipo*	Cut / *Corte* / Coupe mm	
DICE & STICKS / *DADOS - BASTONCILLOS /* CUBES ET BÂTONNETS			
15000		6,4	1
15001		9,5	1
15002		12,7	1

REF	Type / *Tipo*	Section / *Secciones /* Quartiers	
WEDGE / *GAJOS /* QUARTIERS			
15005		6	1
15006		8	1
15007		10	1

***H 45,7 cm** **Open /** *Abierto /* Ouvert
***H 43,5 cm** **Closed /** *Cerrado /* Fermé

3x Faster / *Más rápido*

4x Faster / *Más rápido*

T-handle, pusher block and blade / *Asa en T, bloque de empuje y cuchilla*
Poignée en T, bloc de poussée et lame

TYPE / *TIPO*	Ref. 15000 - 15010 REF	mm	Ref. 15016 - 15024 REF
DICE & STICKS / *DADOS - BASTONCILLOS /* CUBES ET BÂTONNETS			
	15059	6,4	15081
	15060	9,5	15082
	15061	12,7	15083
	15085	6,4 x 12,7	-
		Section / *Secciones /* Quartiers	
WEDGE / *GAJOS /* QUARTIERS			
	15050	4	15073
	15052	6	-
	15053	8	15076
	15054	10	-
	15055	12	15078
CORE / *SACACORAZONES /* ÉVIDOIR			
	15058	8	

Replacement blade only
Sólo cuchilla de reemplazo
Lame de rechange seule

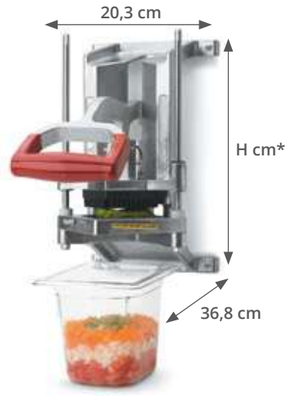
REF
15062
15063
15064
15086
15065
15067
15068
15069
15070
15072

15016 Wall mount dicer & slicer

Cortador-Rebanador de pared
Coupe légumes fixation murale

NSF

InstaCut™ 3.5



Wall mount
Pared
Fixation murale

REF	Type / *Tipo*	Cut / *Corte* / Coupe mm	
DICE & STICKS / *DADOS - BASTONCILLOS /* CUBES ET BÂTONNETS			
15016		6,4	1
15017		9,5	1

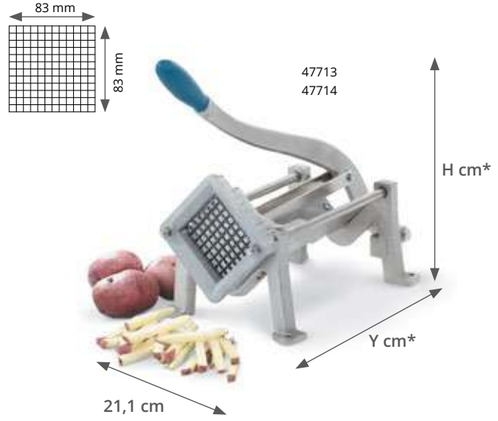
Manual food processors 5.2

Procesadores manuales de alimentos
Appareils manuels de transformation des aliments

SS Stainless steel

47713 Potato cutter

Cortador de patatas
Coupe-pommes de terre



REF	Type / *Tipo*	Cut / *Corte* / Coupe mm	
DICE & STICKS / *DADOS - BASTONCILLOS /* CUBES ET BÂTONNETS			
47713		9,5	1
47714		11,0	1
47715		7,0	1

REF	Type / *Tipo*	Section / *Secciones /* Quartiers	
WEDGE / *GAJOS /* QUARTIERS			
47703		8,0	1

***Y 87,6 cm H 58,4 cm** **Open /** *Abierto /* Ouvert
***Y 45,0 cm H 35,6 cm** **Closed /** *Cerrado /* Fermé



30 x 21,5 cm

45682
^^ **Screws not included.**
No se incluyen los tornillos.
Vis non fournies.

Replacement blade only
Sólo cuchilla de reemplazo
Lame de rechange seule

REF	Type / *Tipo*	Cut / *Corte* / Coupe mm	
DICE & STICKS / *DADOS - BASTONCILLOS /* CUBES ET BÂTONNETS			
45749-1		9,5	1
45750-1		11,0	1
45751-1		7,0	1
SECTION / *SECCIONES /* QUARTIERS			
45603-1		8	1

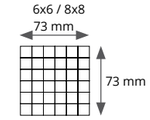
Screw holes on base of legs for permanent mounting to table or wall.

Agujeros para tornillos en la base de las patas para el montaje permanente en mesas o paredes.

Trous à vis sur la base des pieds pour fixation permanente sur une table ou un mur.

P975 French fry cutter

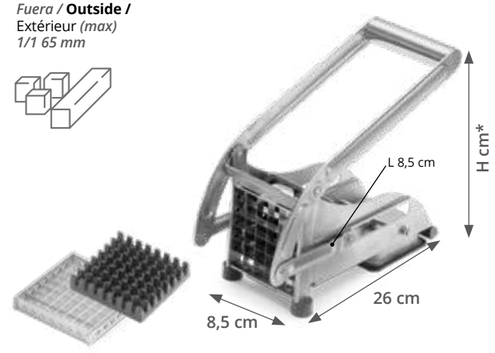
Cortador de patatas fritas
Coupe frites



Stainless steel
Acero inox
Acier inoxydable

Adaptable a / **Adjustable to /**
Adaptable à / *geeignet für*

Fuera / **Outside /**
Extérieur *(max)*
1/1 65 mm



REF	Cut / *Corte* / Coupe mm	Holes / *Agujeros /* Trous	
P975000	12 / 9	36 / 64	1

***H 30 cm** **Open /** *Abierto /* Ouvert
***H 13 cm** **Closed /** *Cerrado /* Fermé

Replacement blade only
Sólo cuchilla de reemplazo
Lame de rechange seule

REF	Cut / *Corte* / Coupe mm	Holes / *Agujeros /* Trous	
RE975001	12	36 (6 x 6)	1
RE975002	9	64 (8 x 8)	1

5.2 Manual food processors

Procesadores manuales de alimentos
Appareils manuels de transformation des aliments

CA Cast Aluminum

400N Salad cutter

LETTUCE KING® I

Cortador de lechuga
Coupe-Salade

NSF



REF	Type / *Tipo*	Cut / *Corte* / Coupe mm	Holes / *Agujeros* Trous	
400N		4,8	37	1
402NC		9,5	19	1
401N		19,0	10	1

***Y 48,3 cm H 45,7 cm** **Open /** *Abierto* / Ouvert
***Y 59,1 cm H 43,5 cm** **Closed /** *Cerrado* / Fermé

Blade assembly
Conjunto de cuchillas
Jeu de lames

REF	For / *Para* Pour	Cut / *Corte* / Coupe mm	Blades / *Cuchillas* Lames	
DICE & STICKS / *DADOS - BASTONCILLOS* / CUBES ET BÂTONNETS				
435	400N	4,8	37	1
484C	402NC	9,5	19	1
434	401N	19,0	10	1

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

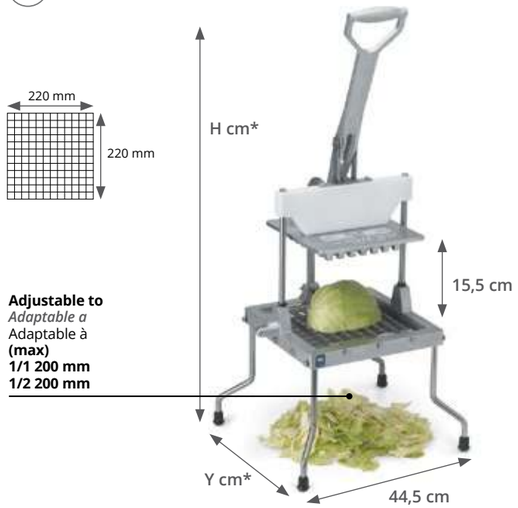
5x Faster / *Más rápido*

4400N Salad cutter

LETTUCE KING® IV

Cortador de lechuga
Coupe-Salade

NSF



REF	Type / *Tipo*	Cut / *Corte* / Coupe mm	
DICE & STICKS / *DADOS - BASTONCILLOS* / CUBES ET BÂTONNETS			
4400N		25,4 x 25,4	1

***Y 43,2 cm H 81,3 cm** **Open /** *Abierto* / Ouvert
***Y 47 cm H 54,9 cm** **Closed /** *Cerrado* / Fermé

Blade assembly
Conjunto de cuchillas
Jeu de lames

REF	Type / *Tipo*	Cut / *Corte* / Coupe mm	
DICE & STICKS / *DADOS - BASTONCILLOS* / CUBES ET BÂTONNETS			
4408		25,4 x 25,4	1

Does not bruise the lettuce.
No oscurece la lechuga.
N'abîme pas la laitue.


4408

11x Faster / *Más rápido*

403NH Fruit & vegetable slicer

Rebanadora de frutas y verduras
Coup-fruit et légumes

CA Cast Aluminum



REF	Type / *Tipo*	Cut / *Corte* / Coupe mm	Blades / *Cuchillas* Lames	
CORE / *SACACORAZONES* / ÉVIDOIR				
403NH		6,4	28	1

***Y 33,6 cm H 50,8 cm** **Open /** *Abierto* / Ouvert
***Y 55,7 cm H 23,3 cm** **Closed /** *Cerrado* / Fermé

Replacement blade only
Sólo cuchilla de reemplazo
Lame de rechange seule

REF	Type / *Tipo*	Cut / *Corte* / Coupe mm	Blades / *Cuchillas* Lames	
CORE / *SACACORAZONES* / ÉVIDOIR				
485		6,4	28	1

Full 12.7 cm cutting area optimal for large fruits.
Área de corte completa de 12,7 cm para frutas grandes.
Longueur de coupe de 13 cm optimale pour les fruits volumineux.

Prevents bruising of fruit during cutting, reducing food waste.
No oscurece la fruta durante el corte, reduciendo así los desechos.
N'abîme pas le fruit durant la coupe, réduisant le gaspillage.

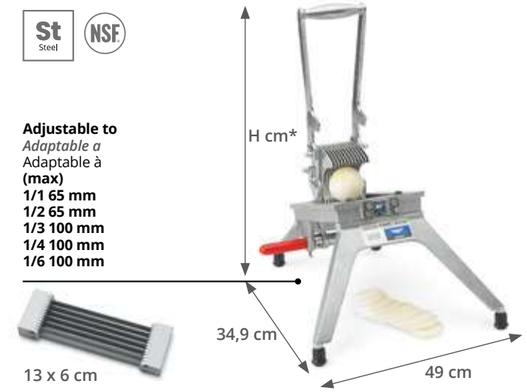
500N Onion cutter

ONION KING®

Cortador de cebollas
Coupe-onions

St Steel

NSF



REF	Type / *Tipo*	Cut / *Corte* / Coupe mm	Blades / *Cuchillas* Lames	
CORE / *SACACORAZONES* / ÉVIDOIR				
500N		4,8	13	1
501N		6,4	11	1

***H 49 cm** **Open /** *Abierto* / Ouvert
***H 39,4 cm** **Closed /** *Cerrado* / Fermé

Blade assembly
Conjunto de cuchillas
Jeu de lames

REF	FOR / *PARA* POUR	Cut / *Corte* / Coupe mm	Blades / *Cuchillas* Lames	
509	500N	4,8	13	1
511	501N	6,4	11	1

Exact slice thickness / ***Espesor de rebanada exacto*** **/** Épaisseur de tranches exacte

2,5x Faster / *Más rápido*

15604 Bloom onion cutter

Cortador cebollas en flor
Coupe onion en fleur

CA Cast Aluminum NSF



REF	Section / *Secciones* / Quartiers	
15604	24	1

***H 76,2 cm** **Open /** *Abierto* / Ouvert
***H 48,3 cm** **Closed /** *Cerrado* / Fermé

Blade assembly
Conjunto de cuchillas
Jeu de lames

REF	Section / *Secciones* / Quartiers	
15601	24	1

Constructed from heavy duty cast aluminum.
Fabricación de aluminio moldeado altamente resistente.
En aluminium coulé ultra-robuste.

Features precision edged stainless steel blades.
Tiene cuchillas de acero inoxidable con bordes de precisión.
Lames inox de précision.

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


15601

INSTABLOOM® II

5.2 Manual food processors

Procesadores manuales de alimentos

Appareils manuels de transformation des aliments

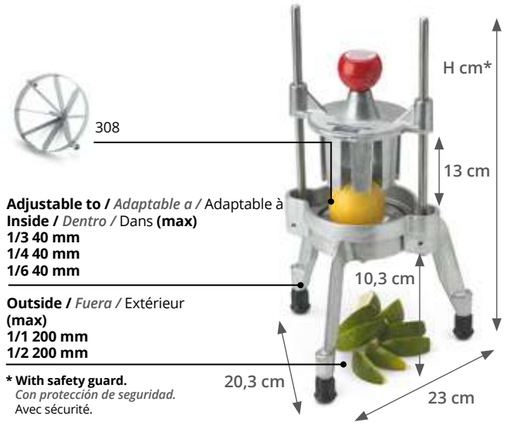
606N Tomato and lemon wedger

Cortador seccionador de tomates y cítricos

Diviseur à tomates et agrumes

CA Cast Aluminum · NSF

WEDGEMASTER™



Adjustable to / *Adaptable a /* Adaptable à
Inside / *Dentro /* Dans **(max)**
1/3 40 mm
1/4 40 mm
1/6 40 mm

Outside / *Fuera /* Extérieur
(max)
1/1 200 mm
1/2 200 mm

*** With safety guard.**
Con protección de seguridad.
Avec sécurité.

REF	Section / *Secciones* Quartiers	Ships with blades *Se vende con cuchillas* Description de la coupe	
606N	6	306/336	1
808N	8	308/338	1

Blade assembly
Conjunto de cuchillas
Jeu de lames

REF	Type / *Tipo*	Section / *Secciones* / Quartiers	
WEDGE / *GAJOS* / QUARTIERS			
306		6	1
308		8	1

***H 40,6 cm** **Open /** *Abierto /* Ouvert
***H 40,3 cm** **Closed /** *Cerrado /*Fermé

3x Faster / *Más rápido*

15149 Sanitary gel lubricant

Gel lubricante sanitario

Gel lubrifiant sanitaire

PETROL GEL



REF	ml	
15149	118	1

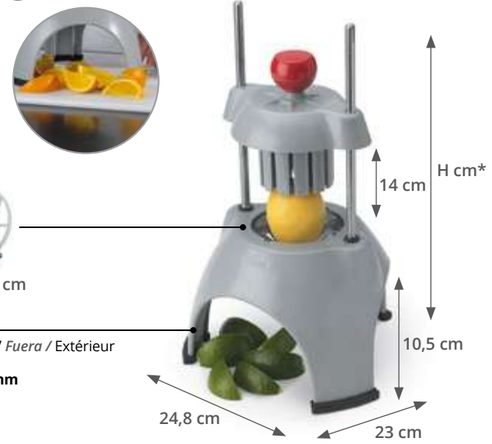
700-1 Tomato and lemon wedger

Cortador seccionador de tomates y cítricos

Diviseur à tomates et agrumes

PC Polycarbonate · NSF

WEDGEMASTER™ II



708 Ø 9 cm

Outside / *Fuera /* Extérieur
(max)
1/1 200 mm

REF	Section / *Secciones* / Quartiers	
700-1	6	1
700-4	8	1

Blade assembly
Conjunto de cuchillas
Jeu de lames

REF	Type / *Tipo*	Section / *Secciones* / Quartiers	
WEDGE / *GAJOS* / QUARTIERS			
704		4	1
706		6	1
708		8	1
712		12	1

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

Constructed of dishwasher safe polycarbonate material.
Fabricación de material de policarbonato para lavavajillas.
En polycarbonate qui passe au lave-vaisselle.

Compatible

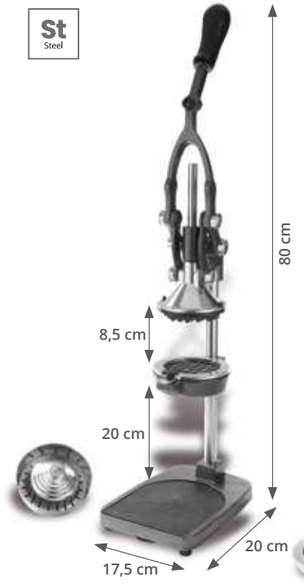
3x Faster / *Más rápido*

P937 Versatil machine

Máquina multi-usos

Machine universel

St Steel



Juicer
Exprimidor zumos
Presse-fruits



Core & 8 wedge
Sacacorazones y 8 gajos
Évidoir et 8 quartiers



REF	H cm	
P937000	80	1

French fry cutter
Cortador patatas
Coupe frites



Apple cutter & core
Cortador manzanas
Vide et coupe pommes



REF	H cm	
RE937001	**French fry cutter spare part** *Recambio cortador patatas* Coupe frites (pièce rechange)	1
RE937002	**Apple cutter spare part** *Recambio cortador manzanas* Coupe pommes (pièce rechange)	1
RE937003	**Juicer spare part** *Recambio exprimidor zumos* Press fruits (pièce rechange)	1

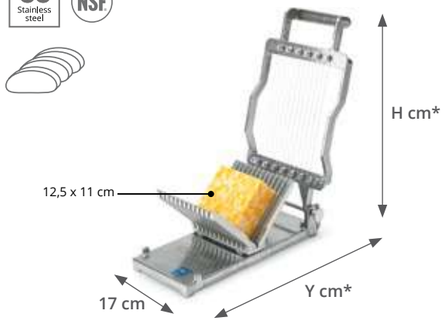
1811 Cube cutter

Cortador en cubos

Coupe en cubes

CUBEKING™

SS Stainless steel · NSF



REF	Cut / *Corte /* Coupe mm	
1811	19,1	1
1812	9,5	1

***Y 33 cm** ***H 34 cm** **Open /** *Abierto /* Ouvert
***Y 32 cm** ***H 11 cm** **Closed /** *Cerrado /* Fermé

Replacement wire kit
Juego de alambres de repuesto
Kit de fil de rechange

REF	
1823	1

Produce uniform cheese cubes, sticks, and square or rectangular blocks.
Produce cubos, palillos y bloques cuadrados o rectangulares de queso.
Produisez des dés, bâtonnets et blocs carrés ou rectangulaires de fromage.



Manual food processors 5.2

Procesadores manuales de alimentos

Appareils manuels de transformation des aliments

P9759 Tomatoes slicer

Cortador de tomates

Coupe tomates

AI Aluminium · PI Plastic



REF	Cut / *Corte* / Coupe mm	cm	
P975900	6,4	39 x 21,5 x 20	1
RE975901	6,4	25 x 6,8	12

AI Aluminium · SS Stainless steel



RE975901
Blade / *Cuchilla* / Lame

5x Faster
Más rápido

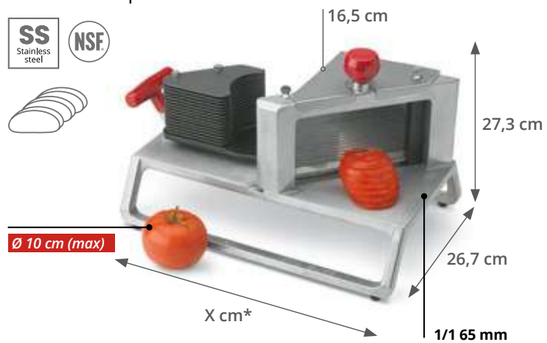
15105 Tomatoes slicer

Cortador de tomates

Coupe tomates

INSTASLICE™

SS Stainless steel · NSF





16,5 x 7,5 cm

^ **Scalloped**
Festoneada
Festonné



16,5 x 7,5 cm

^^ **Straight**
Recta
Droit

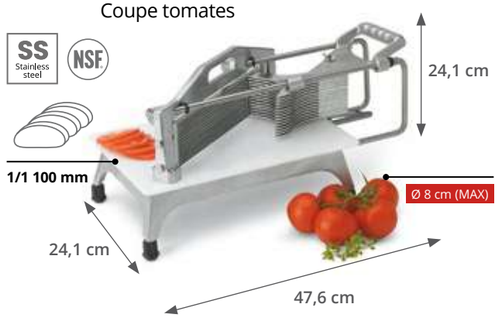
0644N Tomatoes slicer

Cortador de tomates

Coupe tomates

TOMATO PRO™

SS Stainless steel · NSF



REF	Cut / *Corte* / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames	
0644N**	6,4	11	1

^ **With safety guard.**
Con protección de seguridad.
Avec sécurité.

Holds firmly on countertop.
Permite sujeción a la mesa.
Fixation ferme sur la table.

Replacement blade item
Cuchilla de reemplazo
Lame de recharge

REF	Cut / *Corte* / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames	
0654	6,4	11	1

5x Faster
Más rápido



0653



REF	Type / *Tipo*	Cut / *Corte* / Coupe mm	Blades / *Cuchillas* Lames	
15105^	∿∿∿	4,8	16	1
15104^	∿∿∿	9,5	8	1
15103^	∿∿∿	6,4	12	1

***X 44,5 cm** **Open /** *Abierto* / Ouvert
***X 40,6 cm** **Closed /** *Cerrado* / Fermé

Replacement blade item
Cuchilla de reemplazo
Lame de recharge

REF	Type / *Tipo*	Cut / *Corte* / Coupe mm	Blades / *Cuchillas* Lames	
15115^	∿∿∿	4,8	16	1
15209^^	—	4,8	16	1
15113^	∿∿∿	6,4	12	1
15114^	∿∿∿	9,5	8	1

'Pop-in pop out' blade assemblies for easy replacement.
Conjuntos de cuchillas encajables para facilitar el reemplazo.
Lames qui s'installent et se sortent par détente pour un remplacement facile.

5x Faster / *Más rápido*

Corrosion resistant.
Resistente a la corrosión.
Résistant à la corrosion.

5.2 Manual food processors

Procesadores manuales de alimentos
Appareils manuels de transformation des aliments

P9640 St/Steel can opener

Abrelatas industrial acero inoxidable
Ouvre-boîtes professionnel en acier inoxydable

SS Stainless steel



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

REF	H cm	
P964001	60	6

Knife (spare part)
Cuchilla de recambio
Couteau (pièce de rechange)

REF	
RE964100	8

Wheel (spare part)
Rodillo de recambio
Rouleau (pièce de rechange)

REF	
RE964200	1

P390 St/Steel egg slicer

Cortahuevos guitarra de acero inox
Coupe-oeuf en acier inox

SS Stainless steel

dishwasher



REF	cm	
P390000	7,7 x 9,4	120

P3901 2 way egg cutter

Cortahuevos doble uso
Coupe-oeuf 2 utilisations

SS Stainless steel · ZA Zinc Alloy · ABS

dishwasher



REF	W x D x H cm	
P390100	11,5 x 9,5 x 3,5	48

P938 Garlic Press

Prensa ajos
Presse-ail

SS Stainless steel



REF	
P938000	24

P610 Apple cutter & corer

Cortador y descorazonador manzanas
Vide et coupe pommes

SS Stainless steel

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



REF	Ø cm	
P610000	8,5	24

P9755 "V" shaped mandoline slicer

Mandolina corte "V"
"V" mandoline

Pl Plastic



Includes: 2 julienne blades + 3 thickness guides (1 mm / 2 mm / 3 mm)
Incluye: 2 cuchillas + 3 guías plástico grosor (1 mm / 2 mm / 3 mm)
Comprend: 2 lames julienne + 3 guides épaisseur (1 mm / 2 mm / 3 mm)

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

REF	Cut / *Corte* / Coupe mm	Blades / *Cuchillas* / Lames	
P975501	4 / 7	24 / 12	8

P9756 Mandoline

Mandolina
Mandoline

SS Stainless steel



Includes: rotating blades + thickness regulator (3, 6 and 9 mm)
Incluye: cuchilla giratoria + regulador de espesor corte (3, 6 y 9 mm)
Comprend: lames tournantes + regulateur épaisseur (3, 6 et 9 mm)

Slice, wavy slice and sticks.
Rebanada, rebanada ondulada y bastoncillos.
Tranches, ondulé tranches et bâtonnets.

REF	Cut / *Corte* / Coupe mm	Blades / *Cuchillas* / Lames	
P975600	4 / 9	23 / 11	8

1400 Tomato corer

TOMATO KING®

Descorazonador de tomates
Permet d'ôter le coeur de la tomate

SS Stainless steel



REF	
1400	144

Stainless steel teeth.
Dientes de acero inoxidable.
Dents en inox.

Bulk pack
Paquete a granel
Paquet en vrac



RAW FISH
PESCADO CRUDO
POISSON CRU

RAW MEAT
CARNE CRUDA
VIANDE CRU

RAW POULTRY & CHIKEN
CARNE CRUDA DE AVE
VIANDE CRU ET VOLAILLES

ALLERGEN-FREE
ANTIALÉRGICO
ANTI ALLERGIQUE

BAKERY & DAIRY
PAN Y LÁCTEOS
PAIN ET PRODUITS LAITIERS

COOKED MEAT
CARNE GUISADA
VIANDE CUISINÉE

FRUIT & VEGETABLES
FRUTA Y VEGETALES
FRUIT ET LÉGUMES

PRESENTATION
PRESENTACIÓN
PRÉSENTATION

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.

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.

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.

HD PE 500

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.

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.

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.

Cutting boards 5.3

Tablas de corte
Planches à découper

P9118 30 x 20 x 2

PE Polyethylene · HD PE 500



With silicon feet
Con pies silicona
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	
P911801		30 x 20 x 2	1
P911802		30 x 20 x 2	1
P911803		30 x 20 x 2	1
P911804		30 x 20 x 2	1
P911805		30 x 20 x 2	1
P911806		30 x 20 x 2	1
P911808		30 x 20 x 2	1

P9112

PE Polyethylene



With silicon feet
Con pies silicona
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	
P911201		40 x 30 x 2	6
P911202		60 x 40 x 2	3

P9120 40 x 20 x 2

PE Polyethylene · HD PE 500

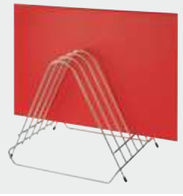


With silicon feet
Con pies silicona
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	
P912001		40 x 20 x 2	1

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 245**

Stand for GN lids
Soporte para tapas GN
Support pour couvercles GN



P9113 GN 1/1

PE Polyethylene



With groove
Con ranura
Avec rigole

With silicon feet
Con pies silicona
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	
P911301		53 x 32,5 x 2	5
P911302		53 x 32,5 x 2	5
P911303		53 x 32,5 x 2	5
P911304		53 x 32,5 x 2	5
P911305		53 x 32,5 x 2	5
P911306		53 x 32,5 x 2	5

P9117 GN 1/2 320 x 265 x 20

PE Polyethylene · HD PE 500



With silicon feet
Con pies silicona
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	
P911701		32 x 26,5 x 2	1

P9114 40 x 30 x 2

PE Polyethylene · HD PE 500



With silicon feet
Con pies silicona
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	
P911401		40 x 30 x 2	1
P911402		40 x 30 x 2	1
P911403		40 x 30 x 2	1
P911404		40 x 30 x 2	1
P911405		40 x 30 x 2	1
P911406		40 x 30 x 2	1
P911408		40 x 30 x 2	1

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 161**

St/Steel vegetable picker
Recogeverduras inox
Pelle à legumes inox



5.3 Cutting boards

Tablas de corte
Planches à découper

P9119 50 x 30 x 2

PE Polyethylene · HD PE 500

With silicon feet
Con pies silicona
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	
P911901		50 x 30 x 2	1
P911902		50 x 30 x 2	1
P911903		50 x 30 x 2	1
P911904		50 x 30 x 2	1
P911905		50 x 30 x 2	1
P911906		50 x 30 x 2	1
P911908		50 x 30 x 2	1

P9115 GN 1/1 53 x 32,5 x 2

PE Polyethylene · HD PE 500



With silicon feet
Con pies silicona
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	
P911501		53 x 32,5 x 2	1
P911502		53 x 32,5 x 2	1
P911503		53 x 32,5 x 2	1
P911504		53 x 32,5 x 2	1
P911505		53 x 32,5 x 2	1
P911506		53 x 32,5 x 2	1
P911508		53 x 32,5 x 2	1

P9116 60 x 40 x 2

PE Polyethylene · HD PE 500



With silicon feet
Con pies silicona
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	
P911601		60 x 40 x 2	1
P911602		60 x 40 x 2	1
P911603		60 x 40 x 2	1
P911604		60 x 40 x 2	1
P911605		60 x 40 x 2	1
P911606		60 x 40 x 2	1
P911608		60 x 40 x 2	1

P9135 Bar

PE Polyethylene · HD PE 500



Without feet
Sin pies
Sans pieds

REF	Color	W x D x H cm	
P913501		16 x 25 x 1	1
P913601		25 x 20 x 1	1
P913701		30 x 20 x 1	1
P913901		32 x 24 x 1	1

P9130 Cutting board table

Mesa de corte
Table de découpe

PE Polyethylene · HD PE 500



With groove
Con ranura
Avec rigole

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

Perfect for storing direct cut products into a 1/3 GN pan
Para almacenar alimentos recién cortados en cubeta GN 1/3
Permet découper les produits directement au dessus du bac Gastronorme 1/3

REF	Color	W x D x H cm	
P913000		65 x 40 x 11	1

P911407

PE Polyethylene · HD PE 500



With silicon feet
Con pies silicona
Avec pieds en silicone

REF	W x D x H cm	
P911407	40 x 30 x 2	1
P911507	53 x 32,5 x 2 (1/1)	1
P911607	60 x 40 x 2	1



47058 Oval measuring scoop
Cuchara oval medidora
Cuillère à mesurer ovale

SS Stainless steel



REF	L cm	ml	
NEW **47055**	22,0	30	12
NEW **47056**	23,0	60	12
NEW **47057**	25,0	30	12
47058	25,5	120	12
NEW **47059**	28,0	240	12

4702 Long handle round measuring spoon
Cuchara medidora redonda mango largo
Cuillère à mesurer ronde à long manche

SS Stainless steel



REF	ml	
47025	1,25	12
47026	2,50	12
47027	5,00	12
47028	15,00	12
47029	30,00	12

44572 5-piece measuring ladle set
Set de 5 cucharones medidores
Set de 5 cuillères à mesurer

SS Stainless steel



REF	ml	
44572	15 / 5 / 2,5 / 1 / 0,5	12

47054 Set 3 measuring oval scoops
Set de 3 cucharas ovales medidoras
Set de 3 cuillères à mesurer ovales

SS Stainless steel



REF	ml	
47054	30 / 60 / 120	5

47031 5 piece round measuring spoon long handle
Set de 5 cucharas medidoras con mango
Set de 5 cuillères à mesurer avec poignée

SS Stainless steel



REF	ml	
47031	30 / 15 / 5 / 2,5 / 1,25	12

46588 6-piece oval measuring spoon set
Set de 6 cucharas ovales medidoras
Set de 6 cuillères à mesurer ovales

SS Stainless steel



REF	ml	
46588	15 / 10 / 5 / 2,5 / 1,25 / 0,625	12

46589 4- staightside measuring spoon set.
Set de 4 cucharas medidoras
Set de 4 cuillères à mesurer

SS Stainless steel



REF	ml	
46589	30 / 15 / 10 / 5	12

47118 4-piece round measuring spoon set
Set 4 cucharas medidoras redondas
Set de 4 cuillères à mesurer rondes

SS Stainless steel



REF	ml	
47118	15 / 5 / 2,5 / 1,25	12

466 Ramekins
Ramekin
Ramequin

SS Stainless steel



REF	Ø cm	ml	
46654	5,7	59	12
46655	6,7	89	12
46661	7,6	118	12

47119 4- piece measuring cup set
Set 4 tazas medidoras
Set de 4 tasses à mesurer

SS Stainless steel



REF	ml	
47119	240 / 120 / 80 / 60	12

P6045 St/Steel 4 pcs set measuring cups
Juego 4 cazos de medidas inox
Set 4 casseroles doseur

SS Stainless steel



REF	ml	
P604500	59 - 78 - 118 - 236	12

4665 Measuring ramekins
Ramekin medidor
Ramequin à mesurer

SS Stainless steel

Capacities clearly stamped on product
Capacidades claramente indicadas en el producto
Capacités indiquées sur le produit



REF	Ø cm	ml	
46656	7,9	118	12
46657	9,8	236	12
46658	11,2	354	12
46659	12,3	473	12

95160 Graduated measuring cup set
Kit tazas medidoras
Kit tasses à mesurer

SS Stainless steel



REF	Ø cm	Lls	
95160	8,8	0,47	6
95320	11,7	0,90	6
95640	9,0	1,90	6

682-683 Aluminum measuring cups
Tazas medidoras de aluminio
Tasses à mesurer en aluminium

Al Aluminium



REF	H cm	Lts	
68297	10,6	0,5	6
68296	14,0	0,9	6
68351	18,0	1,9	6
68352	23,5	3,8	6

P604 Measuring jug
Jarra de medidas
Pot mesureur

SS Stainless steel



REF	Lts	
P604001	1,00	1
P604002	2,00	1

P846 Polypropylene measuring jug
Jarra de medidas en polipropileno
Pot mesureur en polypropylène

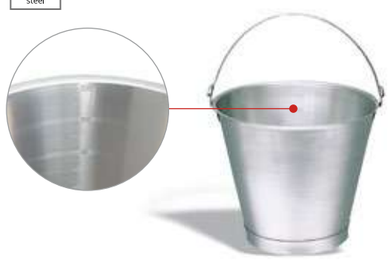
PP Polypropylene



REF	Lts	
P846025	0,25	25
P846050	0,50	16
P846100	1,00	12
P846200	2,00	12
P846300	3,00	10

P603 Bucket with base
Cubo con base
Seau avec base

SS Stainless steel



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P603012	31,0	28,50	12,00	1
P603015	32,5	32,50	15,00	1

P609 Digital kitchen scale
Balanza digital
Balance digital

NEW!

SS Stainless steel · Pl Plastic · CE · RoHS



USB cable and battery included.
Cable USB y batería incluida.
Câble USB et batterie inclus

REF	kg	min. g	
P609011	15	20	1

P6092 Digital kitchen scale
Balanza digital
Balance electronique

SS Stainless steel · CE · RoHS



Surface made of St/Steel. LED Display. Battery powered
Plataforma en acero inoxidable. Pantalla LED. Funciona con pilas
Plateau fabriquée en acier inoxydable. Scran LED. Fonctionne avec des piles

REF	kg	min. g	d (g)	
P609200	15	40	1	10

P6097 Electronic kitchen scale
Balanza electrónica
Balance electronique

ABS



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

Gran precisión
Multifunción de peso
Contador de piezas
Sistema ahorro energia
Bandeja de plástico.

Haut précision
Multi-function des poid
Compteur des pièces
Système d'economie d'energie
Plateau en plastique.

REF	kg	g	**Surface /** *Plataforma* Plateau **Ø cm**	
P609705	5	1	11	60

P611 Kitchen timer alarm
Reloj de cocina digital
Minuteur de cuisine

Pl Plastic



Battery not included
Pila no incluída
Pile non incluse

REF	W x D x H cm	
P611000	6,8 x 6,8 x 2,5	200

P981500 Digital thermometer with timer
Termómetro digital con temporizador
Thermomètre numérique avec minuterie

Pl Plastic · SS Stainless steel

-26 ºC
250 ºC

Up to *Hasta* Jusqu'a **99 min.**



S/Steel probe and 120cm cable. Battery included
Sonda y cable 120cm, en acero inoxidable. Incluye batería.
Sonde en inox et câble 120cm. Batterie inclus

REF	W x D x H cm	
P981500	6,4 x 7,0 x 7,7	200

5.4 Measuring utensils

Elementos de medida
Ustensiles de mesure

P9804 Infrared thermometer with laser pointer

Termómetro infrarrojos con mira laser
Thermomètre infra-rouge a visée laser

Pl Plastic



LCD Display
Pantalla LCD
Écran LCD

IDEA!

Non-contact temperature measure food's surface.

Ideal para medir la temperatura de la superficie de los alimentos, sin contacto.

Ideal pour la mesure de température de surface des aliments, sans contact.

REF	L cm	Temp.	
P980400	17	-60 °C / +500 °C	1

P9802 Cooking thermometer

Termómetro de cocción
Thermomètre à cuisson

Pl Plastic



With plastic protection
Con protección de plástico
Avec gaine plastique

REF	L cm	Temp. max.	
P980200	28	100 °C	1

P9816 Cooking thermometer

Termómetro de cocción
Thermomètre à cuisson

SS Stainless steel · Pl Plastic



With plastic protection
Con protección de plástico
Avec gaine plastique

REF	L cm	Temp.	
P981600	17	-10 °C / +200 °C	1

P981650 Pocket thermometer with protection

Termómetro bolsillo con protección
Thermomètre de poche avec protection

SS Stainless steel · Pl Plastic · NSF



REF	L cm	Temp.	
P981650	14,3	-40 °C / +70 °C	72

P9800 Cold storage thermometer

Termómetro nevera
Thermomètre congelateur

SS Stainless steel · Pl Plastic



Enameled finish
Acabado esmaltado
Émaillé

REF	L cm	Temp.	
P980000	28	-30 °C / +50 °C	1

P98005 Horitzontal refrigerator thermometer

Termómetro nevera horizontal
Thermomètre congelateur horizontal

SS Stainless steel · Pl Plastic



REF	cm	Temp.	
P980050	13,5 x 3,5	-40 °C / +20 °C	72

P9473 Heat protection gloves

Guantes protección térmica
Gants protection thermique

Te Textile · Ni Nitrile · CE



Sold in pairs
Se venden por pares
Vendues par paires

- Resistant to contact heat. 100ºC for 15 minutes.
- Great resistance to abrasion, greater durability.
- Resistant to grease, water, oil and dust.

- Resistente al calor por contacto. 100ºC durante 15 minutos.
- Gran resistencia a la abrasión, mayor durabilidad.
- Resistente a grasa, agua, aceite y polvo

- Résistant à la chaleur par contact. 100ºC pendant 15 minutes.
- Grande résistance à l'abrasion, plus grande durabilité.
- Résistant à la graisse, à l'eau, à l'huile et à la poussière

REF	Size / *Talla* / Taille	
P947302	M	1
P947303	L	1

P9474 Silicone oven mitt

Manopla Silicona
Moufle en silicone

Si Silicone



REF	L cm	
P947400	30	1

P9477 Silicone oven glove with cotton cover

Manopla silicona con funda algodón
Gant silicone à fourreau coton

Si Silicone

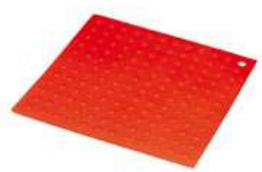


REF	L cm	
P947700	42,5	1

P9476 Silicone pot-grabber

Paño de silicona
Torchon en silicone

Si Silicone



REF	cm	
P947600	17,5 x 17,5	12

Natural rubber mats

Alfombras caucho
Tapis en caoutchouc

P26000 Mat

Alfombra
Tapis

Ru Rubber · REACH COMPLIANT



REF	W x D x H cm	
P26000	90 x 150 x 1,20	1

P26001 Mat

Alfombra
Tapis

Ru Rubber · REACH COMPLIANT

You can connect these mats forming bigger surfaces.

Estas alfombras se pueden conectar unas con otras formando mayores superfícies.

Avec système de liaison pour composer une surface plus grande.



REF	W x D x H cm	
P26001	90 x 90 x 1,20	1

6 Ice-cream utensils & pastry

Heladería y pastelería

Ustensiles à glace et pâtisserie

6.1 ICE-CREAM UTENSILS 194
UTENSILIOS HELADERÍA
USTENSILES POUR GLACE

6.2 PASTRY UTENSILS 196
UTENSILIOS DE PASTELERÍA
USTENSILES DE PÂTISSERIE

6.3 NON-STICK MOULDS 205
MOLDES ANTIADHERENTES
MOULES ANTI-ADHÉSIFS

6.4 PASTRY CUTTER 208
CORTAPASTAS
DÉCOUPOIRS

6.5 ST/STEEL PASTRY MOULDS 209
MOLDES ACERO INOXIDABLE
MOULES EN ACIER INOX

6.6 BAGS AND NOZZLES 212
MANGAS Y BOQUILLAS
POCHES ET DOUILLES

6.7 FLEXIPAN MOULDS 217
MOLDES FLEXIPAN
MOULES FLEXIPAN

6.8 SILICONE MOULDS 224
MOLDES SILICONA
MOULES SILICONE

47169 Ice cream scoop
Racionador de helado
Cuillère à glace

SS Stainless steel



REF	Size *Tamaño*	L cm	ml	
47169	14	68,0	26	1
47170	20	46,0	46	1
47171	24	38,0	38	1
47172	30	28,0	28	1
47200	40	22,2	22	1

P331 Ice cream scoop
Racionador de helado
Cuillère à glace

SS Stainless steel



REF	Ø cm	ml	
P331039	3,9	15	1
P331044	4,4	22	1
P331050	5,0	32	1
P331056	5,6	46	1
P331059	5,9	54	1
P331066	6,6	75	1
P331070	7,0	90	1

47274 Ice cream scoop
Racionador helado
Cuillère à glace

Al Aluminium

dishwasher



47150 Round squeeze disher
Racionador helado
Doseur à presser ronde

SS Stainless steel



REF	Size *Tamaño*	L cm	ml	
T7206	6	23,2	158	1
47150	8	23,2	118	1
47151	10	22,5	92	1
47152	12	22,5	81	1
47153	16	21,6	59	1
47154	20	21,6	44	1
47155	24	21,0	41	1
47156	30	21,0	37	1
47157	40	20,3	26	1
47158	50	20,0	18	1
47159	60	19,7	17	1
47160	70	19,7	14	1
47161	100	19,1	11	1

P908 Ice cream scoop
Racionador de helado
Cuillère à glace

SS Stainless steel Mc Methacrylate



***Methacrylate**

REF	Colour / Color / Coleur	L cm	
P908000	**White /** *Blanca /* Blanc	26	1
P908001*	**Clear /** *Transparente /* Trasparente	26	1
P908002	**Red /** *Roja /* Rouge	26	1
P908003	**Blue /** *Azul /* Bleu	26	1
P908004	**Yellow /** *Amarilla /* Jaune	26	1

REF	Color	Size *Tamaño*	Bol cm	L cm	ml	
47274		10	5,4	19,5	118,3	1
47275		12	5,2	19,5	88,7	1
47276		16	4,8	19,5	73,9	1
47277		20	4,4	19,0	59,1	1
47278		24	4,1	19,5	44,4	1
47279		30	3,7	19,0	29,6	1

P914 36 x 16,5 cm

18/10 Stainless steel



REF	W x D x H cm	Lts	
P914080	36 x 16,5 x 8	3,4	1
P914120	36 x 16,5 x 12	5,0	1
P914150	36 x 16,5 x 15	7,0	1

P9161 360 x 165 mm

PC Polycarbonate



REF	cm	H cm	Lts	
P916120	36 x 16,5	12	5	1

P9160 Polycarbonate lid
Tapa policarbonato
Couvercle en polycarbonate

PC Polycarbonate



Adjustable for St/Steel Ice cream containers.
Adaptable a cubetas heladería inox y policarbonato.
Adaptable aux récipient à glace en acier inox.

REF	cm	
P916000	36 x 16,5	1

P915 36 x 25 cm

18/10 Stainless steel



REF	W x D x H cm	Lts	
P915080	36 x 25 x 8	5,4	1

P917 360 x 250 mm

PC Polycarbonate



REF	W x D x H cm	Lts	
P917080	36 x 25 x 8	5,4	1

P332 Ice cream cup
Copa helado
Coupe à glace

SS Stainless steel



P332095

P332010

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P332095	9,5	8,5	0,15	1
P332010	10,5	6,0	0,17	1

SS Stainless steel

P3071 Conical boiler
Caldero fondo bombeado
Bassine à fond bombé



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P307125	25	13,0	3,8	1
P307130	30	16,0	6,5	1
P307140	40	19,0	13,0	1
P307150	50	23,5	25,0	1

P3070 Boiler
Caldero fondo plano
Bassine à fond plat



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P307020	20	10,5	2,2	1
P307025	25	11,5	3,5	1
P307030	30	14,0	6,0	1
P307035	35	14,5	8,5	1
P307040	40	16,5	13,0	1
P307045	45	17,5	20,0	1
P307050	50	20,0	25,0	1
P307060	60	22,5	45,0	1
P307070	70	24,5	65,0	1

P306 Mixing boiler
Caldero timbal
Bol mixeur



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P306035	35	18	10	1

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 128**

GN Pastry Pan
Bandeja gastronorm
Bac GN pâtisserie



P356 Kitchen bowl
Fuente honda cónica
18/10 Stainless steel
Bassine pâtissière



Outer sizes
Medidas exteriores
Dimensions extérieures

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P356016	16	5,5	0,65	1
P356020	20	7,5	1,30	1
P356024	24	8,5	2,10	1
P356028	28	11,0	3,70	1
P356032	32	12,5	6,00	1

479 Stainless Steel mixing bowl
Bol inox. semi-esférico
SS Stainless steel
Bassine inox demi-ronde



REF	Ø cm	Lts	
47933	24	2,8	1
47934	28	3,8	1
47935	30	4,7	1
47938	35	7,6	1
47943	40	12,0	1

P764 Hemispherical mould
Molde semiesférico
18/10 Stainless steel
Demi-sphérique



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P764008	8	4,0	0,13	1
P764010	10	5,0	0,26	1
P764012	12	6,2	0,45	1

P951 St/Steel scoop
Librador de acero inox
18/10 Stainless steel
Pelle à farine en acier inox



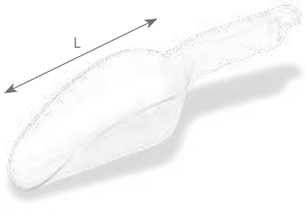
REF	L cm	Lts	
P951010	10	0,1	1
P951015	15	0,4	1
P951019	19	1,0	1
P951024	24	1,7	1

P953 Aluminum scoop
Librador aluminio
Al Aluminium
Pelle à farine aluminium



REF	L cm	Lts	
P953001	11,0	0,15	1
P953002	15,0	0,35	1
P953003	18,5	0,71	1
P953004	21,5	1,10	1
P953005	25,5	1,71	1

P952 Polycarbonate scoop
Librador policarbonato
PC Polycarbonate
Pelle à farine polycarbonate



REF	L cm	Lts	
P952001	13,0	0,17	1
P952002	15,5	0,35	1
P952003	17,5	0,71	1

SS Stainless steel

P316 Whisk (12 wires)
Batidor (12 varillas)
Fouet (12 fils)

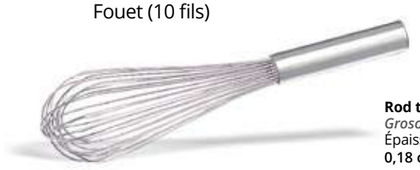
BEST SELLER



Rod thickness
Grosor varilla
Épaisseur fil
0,13 cm

REF	L cm	
P316025	25	1
P316030	30	1
P316035	35	1
P316040	40	1
P316045	45	1
P316050	50	1

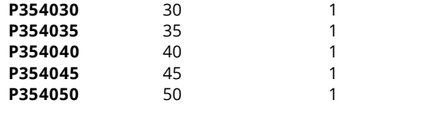
P3161 Whisk (10 wires)
Batidor (10 varillas)
Fouet (10 fils)



Rod thickness
Grosor varilla
Épaisseur fil
0,18 cm

REF	L cm	
P316125	25	1
P316130	30	1
P316135	35	1
P316140	40	1
P316145	45	1
P316150	50	1

P354 Heavy whisk (8 wires)
Batidor grueso (8 varillas)
Fouet épais (8 fils)



Rod thickness
Grosor varilla
Épaisseur fil
0,24 cm

REF	L cm	
P354025	25	1
P354030	30	1
P354035	35	1
P354040	40	1
P354045	45	1
P354050	50	1

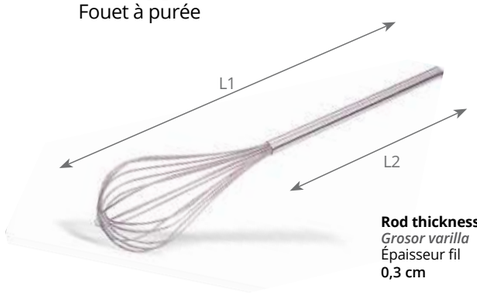
P959 Whisk with anti-slip ABS handle (8 wires)
Batidor mango ABS antideslizante (8 varillas)
Fouet avec poignée ABS anti-crispation (8 fils)



Rod thickness
Grosor varilla
Épaisseur fil
0,2 cm

REF	L cm	
P959025	25	1
P959030	30	1
P959035	35	1
P959040	40	1
P959045	45	1
P959050	50	1

P393 Big whisk
Batidor gigante
Fouet à purée



Rod thickness
Grosor varilla
Épaisseur fil
0,3 cm

REF	L1 cm	L2 cm	
P393080	80	45	1
P393100	100	65	1
P393125	125	90	1

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

246 ºC

NSF JP



Rod thickness
Grosor varilla
Épaisseur fil
1,4 mm

REF	L cm	L mango cm	
47002	26	12	1
47003	31	12	1
47004	36	12	1
47005	41	12	1

P398 Rubber spatula
Espátula de goma
Spatule en caoutchouc

EVA

-10 ºC
+80 ºC



REF	L cm	
P398024	25,5	1
P398035	33,0	1
P398042	41,0	1

Anatomical handle. Suitable rubber for food contact. Safe dishwasher. Special mould that prevents the rubber to come off from the handle.

Mango ergonómico. Goma aceptada para uso alimentario. Puede lavarse en el lavavajillas. Moldeado especial que previene la separación de la goma del mango.

Manche anatomique. Caoutchouc conforme au contact alimentaire. Utilisable au lave-vaiselle. Moulage spécial pour éviter la séparation de la gomme du manche.

P398290 Narrow rubber spatula
Espátula estrecha goma
Spatule étroite en caoutchouc

EVA

-10 ºC
+80 ºC



IDEA! **Perfect to empty small jars**
Perfecta para vaciar tarros
Parfait pour vider des petits pots

REF	Peel *Pala* Pelle cm	L cm	
P398290	8,8 x 3,3	25,5	1

P3981 High heat silicone spatula. Bowl scraper
Espátula silicona alta temperatura
Spatule silicone haute température

Si Silicone

260 ºC



REF	Peel *Pala* Pelle cm	L cm	
P398125	9 x 6	26,8	1
P398135	11 x 7	35,5	1
P398140	11 x 7	42,5	1

P3982 High heat silicone spoon
Cuchara silicona alta temperatura
Cuillère silicone haute température

Si Silicone

260 ºC



REF	Peel *Pala* Pelle cm	L cm	
P398225	9 x 6	26	1
P398235	11 x 7	36	1
P398240	11 x 7	41	1

P9602 Multi-purpose spatula
Espátula multi-usos
Spatule multi-usage

PS Polyestyrene PE Polyethylene

-5 ºC
+70 ºC



REF	L cm	
P960225*	25	1
P960230*	30	1
P960235**	35	1

* **Polyestyrene /** *Poliestireno /* Polyestyrène
** **Polyethylene more resistant and durable**
Polietileno más resistente y durade
Polyéthylène plus résistant et durable

P807 Roller docker
Rodillo para perforar pasta
Rouleau pour piquer pâtes

PI Plastic



REF	
P807000	1

P839 Roller docker
Rodillo para perforar pasta
Rouleau pour piquer pâtes

PO Polyacetal



REF	
P839000	1

P840 Lattice cutting roller
Rodillo enrejado
Rouleau découpoir

PO Polyacetal



REF	
P840000	1

P842 Double pastry cutter. Plain and serrated
Cortapastas doble. Liso y rizado
Roulette à pâtes double. Unie et cannelée

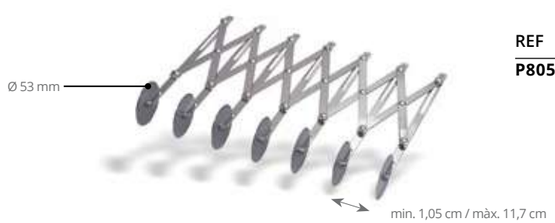
SS Stainless steel



REF	
P842000	1

P805 Extendable cutter roller 7 castors
Cortapastas extensible 7 ruedas
Rouleau extensible 7 roulettes

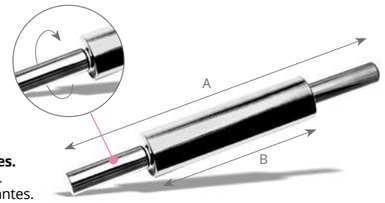
SS Stainless steel



REF	
P805000	1

P801 St/Steel rolling pin
Rodillo acero inox
Rouleau pâtissier acier inox

SS Stainless steel

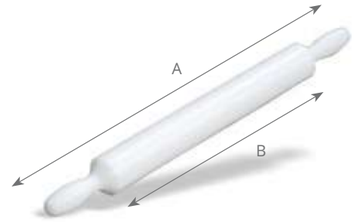


Rolling handles.
Asas giratorias.
Poignées roulantes.

REF	A cm	B cm	Ø cm	
P801040	40	20	5,1	1
P801048	48	25	6,4	1

P802 Polyethylene rolling pin with handles
Rodillo polietileno con asas
Rouleau en polyéthylène avec poignées

PE Polyethylene



REF	A cm	B cm	Ø cm	
P802000	60	40	4,8	1

P803 Polyethylene rolling Pin without handles
Rodillo polietileno sin asas
Rouleau en polyéthylène Sans poignées

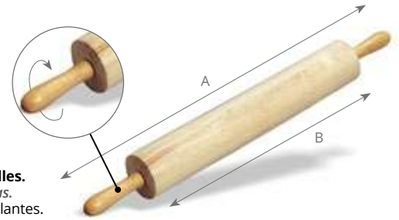
PE Polyethylene



REF	L cm	Ø cm	
P803000	50	4,8	1

P804 Wooden rolling pin
Rodillo de madera
Rouleau en bois

Wo Wood



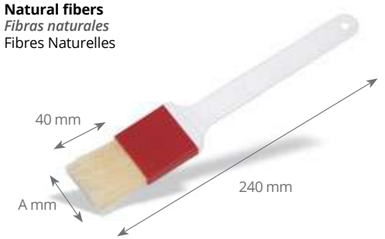
Rolling handles.
Asas giratorias.
Poignées roulantes.

REF	A cm	B cm	Ø cm	
P804000	67,5	45,5	7,7	1

P845 Polyamide brush
Pincel de poliamida
Pinceau en polyamide

Pa Polyamide

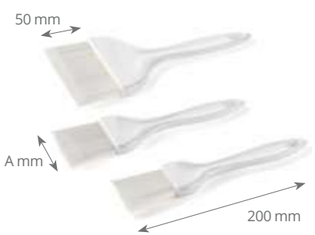
Natural fibers
Fibras naturales
Fibres Naturelles



REF	A cm	
P845040	4,0	1
P845050	5,0	1
P845060	6,0	1
P845075	7,5	1

P8451 Plastic brush + nylon bristle
Pincel plástico + cerdas nylon
Pinceau plastique + poils nylon

PI Plastic
Ny Nylon



REF	A cm	
P845138	3,8	1
P845155	5,5	1
P845110	10,0	1

P8725 Scraper ABS handle
Rasqueta mango ABS
Raclette manche ABS

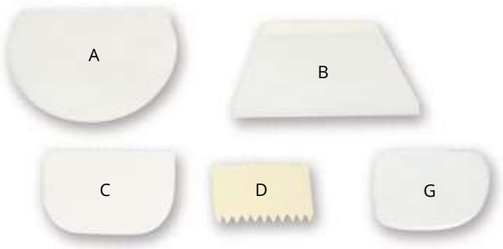
SS Stainless steel



REF	cm	
P872500	21 x 14,5	1

P836 Polypropylene scrapers
Rasquetas de polipropileno
Raclettes en polypropylène

PP Polypropylene



REF		cm	
P836200	**A**	20,4 x 15,1	1
P836215	**B**	22,1 x 13,0	1
P836147	**C**	15,1 x 10,2	1
P836110	**D**	11,2 x 7,8	1
P836120	**G**	12,8 x 9,0	1

P979 Pastry torch by gas
Soplete cocina
Torche à caraméliser

ABS | Al Aluminium | CE

120 min.
Lenght / *Duración* / Durée

Refilled with lighter fluid
Se recargan con carga para mecheros.
Se rechargent à l'aide de recharges pour briquets



P979000
Super strong flame
Llama super fuerte
Flamme extra fort



P979200
Strong flame
Llama fuerte
Fort flamme



P979100
Standar flame
Llama normal
Flamme normal

REF	cm	
P979100	10 x 13,6	1
P979200	13 x 17,5	1
P979000	16,5 x 21	1

P848 Double cake divider
Marcador de tartas doble
Séparateur de portions double

PP Polypropylene

Ø Total: 26,5 cm



REF	**Portions /** *Porciones*	
P848008	8 / 12	1
P848014	14 / 16	1

IDEA!

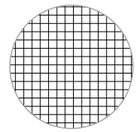
Kitchen use, defrosting, sterilizing, ice sculpture, crème brulee, caramelization
Descongelación, esterilización, escultura de hielo, crema brulée, caramelización
Décongélation, stérilisation, sculpture de glace, crème brûlée, caramélisation

P350 St/Steel sieves
Cedazos en acero inox
Tamis en acier inox

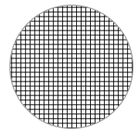
SS Stainless steel



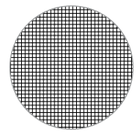
Detail of the 6 sieves at real scale.
Detalle de las 6 mallas a escala real.
Détail des 6 mailles à échelle réelle.



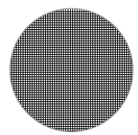
REF	Ø cm	Num	Mesh size *Luz de malla* Maillage cm	
P350330	30	14	0,14	1
P350335	34	14	0,14	1



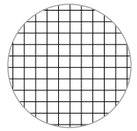
REF	Ø cm	Num	Mesh size *Luz de malla* Maillage cm	
P350530	30	25	0,071	1
P350535	34	25	0,071	1



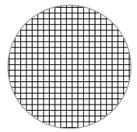
REF	Ø cm	Num	Mesh size *Luz de malla* Maillage cm	
P350630	30	35	0,05	1
P350635	34	35	0,05	1



REF	Ø cm	Num	Mesh size *Luz de malla* Maillage cm	
P350730	30	50	0,030	1
P350735	34	50	0,030	1



REF	Ø cm	Num	Mesh size *Luz de malla* Maillage cm	
P350230	30	10	0,2	1
P350235	34	10	0,2	1



REF	Ø cm	Num	Mesh size *Luz de malla* Maillage cm	
P350426	26	20	0,085	1
P350430	30	20	0,085	1
P350435	34	20	0,085	1
P350440	40	20	0,085	1

P837 Aluminium cake stand
Expositor de tartas de aluminio
Présentoir de tartes en aluminium

Al Aluminium



REF	H cm	H_1 cm	Ø cm	
P837003	33	2 x 16,5	20 / 26 / 32	1
P837005	100	4 x 25,0	20 / 26 / 32 / 40 / 45	1
P837007	120	6 x 20,0	16 / 20 / 26 / 32 / 40 / 45 / 50	1

6.2 Pastry utensils

Utensilios de pastelería
Ustensiles de pâtisserie

P830 Confectionery funnel

Embudo dosificador
Entonnoir doseur

SS Stainless steel



Tube Ø 0,4 and 0,6 cm included
Boquilla Ø 0,4 y 0,6 cm incluídas
Douille de Ø 0,4 et 0,6 cm incluse

REF	Lts	
P830001	1	1
P830002	2	1

P830003 Economic confectionery funnel and stand

Embudo dosificador económico y soporte
Entonnoir doseur economique et support

SS Stainless steel



Tube Ø 0,4 and 0,6 cm included
Boquilla Ø 0,4 y 0,6 cm incluídas
Douille de Ø 0,4 et 0,6 cm incluse

REF	Lts	
P830003	1	1
P830004		1

P830005 Basic confectionery funnel with stand

Embudo dosificador básico con soporte
Entonnoir doseur de base avec support

SS Stainless steel

Funnel and stand sold together.
Embudo y soporte se venden conjuntamente.
Entonnoir et support vendu ensemble.

REF	Lts	
P830005	1	1

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 156**

P970 Stand for funnel or chinese colander

Soporte para embudo o chino
Support pour entonnoir ou chinois



2803 Portion control dispenser

Dispensador con control de porciones
Distributeur contrôle de la partie

PI Plastic · NSF · BATTER BOSS®





Not recommended for chunky batters.
No se recomienda para batidos espesos.
Non recommandé pour les pâtes grumeleuses.

8 portion control settings dispense from 30 a 90 ml.
Los ajustes de control de 8 porciones dispensan de 30 a 90 ml.
8 réglages de dose - 30 à 90 ml.

REF	L	W x D x H cm	
2803-18	1,4	15,6 x 27,6 x 19,1	1

P9095 St/steel pastry grid with feet

Rejilla inox pastelería con pies
Grille pâtisserie inox avec pieds

SS Stainless steel



REF	N. Cross-bars *Travesaños* Traverses	Ø mm Cross-bars *Travesaños* Traverses	N. Wires *Varillas* Fils	Ø mm Wires *Varillas* Fils	
P909559	3	5	29	2	1

Non-stick moulds 6.3

Moldes antiadherentes
Moules anti-adhésifs

St Steel

P7022 Professional cake mould

Molde cake profesional
Cake embouti professionnel



REF	cm (int.)	H cm	Lts	
P702230	30 x 10,5	8,0	2,0	1

P702 Cake mould

Molde cake
Cake embouti



REF	W x D x H cm	
P702026	26 x 9,5 x 7,5	1
P702028	28 x 10 x 7,5	1

P704 Folding cake mould

Molde para paté o cake desmontable
Pâté ou cake démontable

REF	W x D x H cm	
P704024	24 x 9,5 x 7	1
P704030	30 x 10 x 7,5	1

P709 Baking mould w/removable base

Molde fondo desmontable
Tarte maison a/fond amovible

REF	W x D x H cm	
P709035	35 x 11 x 2,5	1

P707 Small madeleine sheet

Placa madalenas pequeñas
Plaque madeleinettes



2 rows of 10 small madeleines of 4,2 cm.
2 hileras de 10 madalenas pequeñas de 4,2 cm.
2 rangées de 10 madeleinettes de 4,2 cm.

REF	cm	
P707039	39,5 x 12,5	1

P706 Madeleine sheet

Placa madelenas
Plaque madeleines



2 rows of 6 madeleines of 8 cm.
2 hileras de 6 madalenas de 8 cm.
2 rangées de 6 madeleines de 8 cm.

REF	cm	
P706039	39,5 x 20	1

St Steel

P723 Non-stick spring form
Molde desmontable Antiadherente
Moule rond démontable



REF	Ø cm	H cm	
P723024	24	7,0	1
P723028	28	7,0	1

P703 High cake mould
Molde para tarta
Manqué rond uni



REF	Ø cm	H cm	
P703020	20	4,5	1
P703024	24	5,0	1
P703028	28	5,0	1
P703032	32	5,5	1

P710 Round tart mould with fluted edges
Molde rizado para tarta
Tourtière ronde avec Bord cannelé



REF	Ø cm	H cm	
P710020	20	2,5	1
P710024	24	2,5	1
P710028	28	2,5	1

P711 Flutted edge mould with removable base
Molde rizado fondo desmontable
Tourtière avec fond amovible



REF	Ø cm	H cm	
P711010	10	1,8	1
P711012	12	2,0	1
P711020	20	2,5	1
P711024	24	2,5	1
P711028	28	2,5	1
P711032	32	2,5	1

P708 Savarin mould
Molde savarin
Moule savarin



REF	Ø cm	H cm	
P708008	8	2,0	1
P708022	22	4,5	1
P708024	24	5,0	1

P712 "Trois frères" ring mould
Molde savarin "trois frères"
Moule savarin "trois frères"



REF	Ø cm	H cm	
P712022	22	5,5	1

St Steel

P713 Oval aspic mould
Molde ovalado para aspic
Moule aspic ovale



REF	cm	H cm	
P713075	7,5 x 5,5	3,8	1

P717 Plain oval boat mould
Molde barquita lisa
Moule Barquette unie



REF	cm	H cm	
P717008	8 x 3,3	1,2	1
P717010	10 x 4,3	1,3	1

P720 Round fluted tart mould
Molde tartaleta acanalada redonda
Moule tartelette ronde cannelée



REF	Ø cm	H cm	
P720005	5	1,2	1
P720006	6	1,2	1
P720007	7	1,2	1
P720008	8	1,2	1
P720010	10	1,8	1
P720012	12	2,0	1

P722 60 "Petits fours" moulds set
Caja de 60 pequeños moldes "Petits Fours"
Boîte de 60 "petits fours"



P715 Baba mould
Molde redondo para bizcocho
Baba rond

Rolled edge
Borde vuelto
Bord roulé



REF	Ø cm	H cm	
P715006	6,5	6,0	1

P718 10 Wide ribs brioche mould
Molde madalenas con 10 costados
Moule brioche 10 côtes



Ø 6: 9 ribs. Other ø: 10 ribs
Ø 6: 9 costados. Resto ø: 10 costados
Ø 6: 9 côtes. Autres ø: 10 côtes

REF	Ø cm	H cm	
P718006	6	2,5	1
P718008	8	3,2	1
P718010	10	3,8	1
P718011	11	4,0	1

P721 Round plain tart mould
Molde tartaleta redonda lisa
Moule tartelette ronde unie



REF	Ø cm	H cm	
P721005	5	1,2	1
P721006	6	1,2	1
P721007	7	1,2	1
P721008	8	1,2	1
P721010	10	1,2	1

5 Pieces of each 12 "Petits fours".
5 Piezas de cada uno de los 12 "Petits fours".
5 Pièces de chacun des 12 "Petits fours".

REF	
P722000	1

6.4 Pastry cutter

Cortapastas
Découpoirs



P732 Set of 8 round plain cutters

Caja de 8 cortapastas redondos lisos
Boîte de 8 découpoirs ronds unis

SS Stainless steel



REF	Ø cm	H cm	
P732000	3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	1

P733 Set of 8 round fluted cutters

Caja de 8 cortapastas redondos rizados
Boîte de 8 découpoirs ronds cannelés

SS Stainless steel



REF	Ø cm	H cm	
P733000	3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	1

P796 9 pcs set polyglass plain cutters

Caja 9 cortapastas redondos lisos poliglas
Boîte 9 découpoirs ronds unis polyglass

Pl Plastic



REF	Ø cm	H cm	
P796000	2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	1

P7961 9 pcs set polyglass fluted cutters

Caja 9 cortapastas redondos rizados poliglas
Boîte 9 découpoirs ronds cannelés polyglass

Pl Plastic



REF	Ø cm	H cm	
P796100	2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	1

St/steel pastry moulds 6.5

Moldes acero inoxidable
Moules en acier inox

SS Stainless steel

P780 Tart ring

Aro redondo para tarta
Cercle à tarte



REF	Ø cm	H cm	
P780006	6	2	1
P780008	8	2	1
P780010	10	2	1

P781 "Entremets" ring

Aro redondo para tarta
Cercle à entremets



REF	Ø cm	H cm	
P781006	6	3,5	1
P781008	8	3,5	1
P781010	10	3,5	1

P782 Mousse ring

Aro redondo para mousse
Cercle à mousse



REF	Ø cm	H cm	
P782075	7,5	4,0	1
P782008	8,0	4,5	1
P782010	10,0	4,5	1
P782012	12,0	4,5	1
P782014	14,0	4,5	1
P782016	16,0	4,5	1
P782018	18,0	4,5	1
P782020	20,0	4,5	1
P782022	22,0	4,5	1
P782024	24,0	4,5	1
P782026	26,0	4,5	1
P782028	28,0	4,5	1

P783 Ice cream cake ring

Aro redondo para tarta
Cercle à vacherin



REF	Ø cm	H cm	
P783006	6	6	1
P783008	8	6	1
P783010	10	6	1
P783012	12	6	1
P783014	14	6	1
P783016	16	6	1
P783018	18	6	1
P783020	20	6	1
P783022	22	6	1
P783024	24	6	1
P783026	26	6	1
P783028	28	6	1
P783030	30	6	1

P785 Mousse ring

Aro redondo para mousse
Cercle à mousse



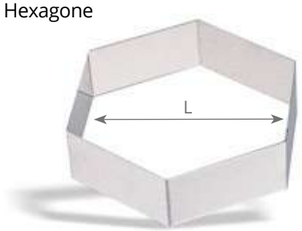
REF	Ø cm	H cm	
P785006	6	4	1
P785008	8	4	1
P785010	10	4	1

IDEA!

Perfect for dishes presentation
Perfecto para presentación de platos
Idéal pour la présentation de plats

P765 Hexagon
Molde hexagonal
Hexagone

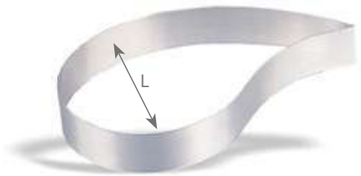
SS Stainless steel



REF	L cm	H cm	
P765020	20	4,5	1
P765024	24	4,5	1

P768 Tear
Molde forma lágrima
Larme

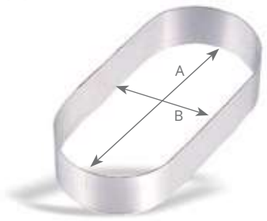
SS Stainless steel



REF	L cm	H cm	
P768006	6	4,5	1
P768008	8	4,5	1

P771 Oval
Molde forma oval
Ovale

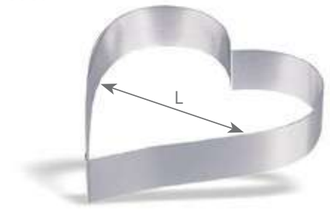
SS Stainless steel



REF	L cm	H cm	
P771025	25 x 11,2	4,5	1

P769 Heart
Molde forma corazón
Coeur

SS Stainless steel



REF	L cm	H cm	
P769008	8	4,5	1
P769010	10	4,5	1
P769018	18	4,5	1
P769020	20	4,5	1
P769022	22	4,5	1

P992 PVC ribbon for mousse
Cinta PVC para mousse
Ruban pâtissier en PVC

PVC



REF	Length *Longitud* Longueur	H cm	
P992040	100 m	4,0	1
P992045	100 m	4,5	1
P992050	100 m	5,0	1

See products on / *Ver productos en* / Voir produits en page **P. 147**

Fine tip straight tweezer
Pinza chef precisión
Pince du chef précision



P355 Caramel cream mould
Flanero
Moule à flan

SS Stainless steel



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P355007	7,5	5,2	0,12	1
P355008	8,5	5,4	0,17	1

P136 Reinforced caramel cream mould
Molde industrial para flan
Moule à flan

Al Aluminium



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P136006	6	5,5	0,10	1
P136007	7	6,5	0,15	1
P136008	8	6,5	0,25	1

P789 Round cake mould
Molde 1/2 caña desmontable redondo
Gouttière ronde

SS Stainless steel



REF	W x D x H cm	
P789025	25 x 9 x 6	1
P789050	50,5 x 9 x 9	1

P788 Triangle cake mould
Molde 1/2 caña desmontable triangular
Gouttière triangulaire

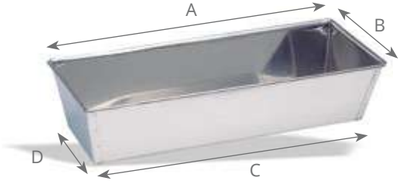
SS Stainless steel



REF	W x D x H cm	
P788025	25 x 9 x 6	1
P788050	50 x 9 x 6	1

P784 Cake mould
Molde cake
Moule à cake

SS Stainless steel



REF	A x B cm	C x D cm	H cm	
P784020	20 x 13	18,0 x 10	8	1
P784025	25 x 13	22,0 x 10	8	1
P784030	30 x 13	27,0 x 10	8	1
P784035	35 x 13	32,0 x 10	8	1
P784040	40 x 13	36,5 x 10	8	1

FCA FOOD CONTACT APROVED

P800 Nylon pastry bags
Mangas de nylon
Poches pâtissières en nylon

Ny Nylon

BEST SELLER

80 ºC



REF	cm	Ø cm	
P800030	30	17,0	1
P800035	35	19,5	1
P800040	40	22,0	1
P800045	45	25,0	1
P800050	50	27,5	1
P800055	55	30,5	1
P800060	60	33,0	1
P800065	65	35,0	1
P800070	70	39,0	1

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.

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.

Fabriquées en tissu de nylon avec un revêtement polyuréthane sur une face. Imperméables, très souples, ultralégères et très comodes au tact. Stérilisables, sans coutures, thermosoudées, de longue durée et avec l'embout ajustable.

P798 Disposable pastry bags
Mangas desechables
Poches jetables

Pl Plastic

BEST SELLER

45 ºC

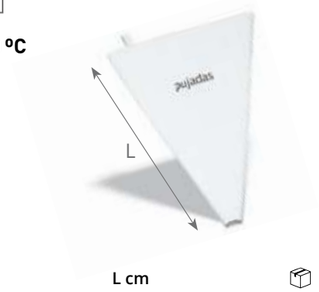


REF	cm	Lts	
P798040	43	2,00	1
P798055	55	3,50	1
P798065	65	5,00	1

P851 Cotton pastry bag
Manga pastelera de algodón
Poches pâtissières en cotton

Co Cotton

60 ºC



REF	L cm	
P851040	40	1
P851046	46	1
P851050	50	1

P849 Support for pastry bags and tubes (nozzles)
Soporte para mangas pasteleras y boquillas
Support pour poches pâtissières et douilles

Pl Plastic



REF	
P849000	1

P798056 Green disposable pastry bags
Mangas desechables color verde
Poches jetables vertes

Pl Plastic

45 ºC



100 pieces set
Caja de 100 unidades
Boîte de 100 pièces

REF	cm	Lts	
P798056	55	3,50	1

SS Stainless steel

FCA FOOD CONTACT APROVED

P810 Plain nozzle
Boquilla redonda
Douille unie



REF	Ø cm	
P810004	0,4	1
P810006	0,6	1
P810008	0,8	1
P810010	1,0	1
P810012	1,2	1
P810014	1,4	1

P811 Star nozzle
Boquilla estrella
Douille cannelée



REF	Ø cm	Nº Teeth *Nº Puntas* Nº Dents	
P811004	0,4	6	1
P811006	0,6	6	1
P811008	0,8	6	1
P811010	1,0	7	1
P811012	1,2	7	1
P811014	1,4	8	1
P811016	1,6	9	1

P812 Closed star nozzle
Boquilla estrella cerrada
Douille cannelée fermée



REF	Ø cm	Nº Teeth *Nº Puntas* Nº Dents	
P812003	0,3	6	1
P812005	0,5	6	1
P812007	0,7	6	1
P812009	0,9	8	1
P812011	1,1	8	1

P813 Yule log nozzle
Boquilla cinta estrella
Douille à bûche de noël



REF	cm	Nº Teeth *Nº Puntas* Nº Dents	
P813016	1,6 x 0,2	6	1
P813020	2,0 x 0,3	6	1

P816 Flower nozzle
Boquilla flor
Douille fleur



REF	Ø cm	Nº Teeth *Nº Puntas* Nº Dents	
P816011	1,1	6	1

P817 Closed flower nozzle
Boquilla flor cerrada
Douille fleur fermée



REF	Ø cm	Nº Teeth *Nº Puntas* Nº Dents	
P817005	0,5	6	1
P817006	0,6	8	1
P817008	0,8	9	1

FCA FOOD CONTACT APROVED · SS Stainless steel

P815 "petits fours" nozzle
Boquilla rizada
Douille à "petits fours"



REF	Ø cm	Nº Teeth / Nº Puntas / Nº Dents	
P815006	0,6	9	1
P815009	0,9	12	1
P815012	1,2	15	1
P815015	1,5	16	1

P814 Bismark nozzle
Boquilla para relleno
Douille petit choux



REF	Ø cm	
P814000	0,4	1

P820 Set of 6 nozzles nr. 0
Conjunto de 6 boquillas nº 0
Boîte de 6 douilles num. 0



REF	
P820000	1

Diameter exit holes of the nozzles are drawn at real size.
Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real.
Les grafiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle.

1 Plain nozzle 0,4 cm
1 Boquilla redonda 0,4 cm
1 Douille unie 0,4 cm

1 Star nozzle 0,8 cm
1 Boquilla estrella 0,8 cm
1 Douille cannelée 0,8 cm

1 Plain nozzle 0,8 cm
1 Boquilla redonda 0,8 cm
1 Douille unie 0,8 cm

1 Star nozzle 1,2 cm
1 Boquilla estrella 1,2 cm
1 Douille cannelée 1,2 cm

1 Flower nozzle 1,1 cm
1 Boquilla flor 1,1 cm
1 Douille fleur 1,1 cm

1 Yule log 2 x 0,3 cm
1 Boquilla cinta estrella 2 x 0,3 cm
1 Douille à bûche de Noël 2 x 0,3 cm

P821 Set of 6 nozzles nr. 1
Conjunto de 6 boquillas nº 1
Boîte de 6 douilles num. 1



REF	
P821000	1

Diameter exit holes of the nozzles are drawn at real size.
Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real.
Les grafiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle.

1 Plain nozzle 0,2 cm
1 Boquilla redonda 0,2 cm
1 Douille unie 0,2 cm

1 Plain nozzle 0,4 cm
1 Boquilla redonda 0,4 cm
1 Douille unie 0,4 cm

1 Plain nozzle 0,6 cm
1 Boquilla redonda 0,6 cm
1 Douille unie 0,6 cm

1 Plain nozzle 0,8 cm
1 Boquilla redonda 0,8 cm
1 Douille unie 0,8 cm

1 Plain nozzle 1 cm
1 Boquilla redonda 1 cm
1 Douille unie 1 cm

1 Plain nozzle 1,2 cm
1 Boquilla redonda 1,2 cm
1 Douille unie 1,2 cm

SS Stainless steel · FCA FOOD CONTACT APROVED

P822 Set of 6 nozzles nr. 2
Conjunto de 6 boquillas nº 2
Boîte de 6 douilles num. 2



REF	
P822000	1

Diameter exit holes of the nozzles are drawn at real size.
Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real.
Les grafiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle.

1 Star nozzle 0,2 cm
1 Boquilla estrella 0,2 cm
1 Douille cannelée 0,2 cm

1 Star nozzle 0,4 cm
1 Boquilla estrella 0,4 cm
1 Douille cannelée 0,4 cm

1 Star nozzle 0,6 cm
1 Boquilla estrella 0,6 cm
1 Douille cannelée 0,6 cm

1 Star nozzle 0,8 cm
1 Boquilla estrella 0,8 cm
1 Douille cannelée 0,8 cm

1 Star nozzle 1 cm
1 Boquilla estrella 1 cm
1 Douille cannelée 1 cm

1 Star nozzle 1,2 cm
1 Boquilla estrella 1,2 cm
1 Douille cannelée 1,2 cm

P823 Set of 6 nozzles nr. 3
Conjunto de 6 boquillas nº 3
Boîte de 6 douilles num. 3



REF	
P823000	1

Diameter exit holes of the nozzles are drawn at real size.
Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real.
Les grafiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle.

1 Closed flower nozzle 0,6 cm
1 Boquilla flor cerrada 0,6 cm
1 Douille fleur fermée 0,6 cm

1 Closed star nozzle 0,7 cm
1 Boquilla estrella cerrada 0,7 cm
1 Douille cannelée fermée 0,7 cm

1 Star nozzle 0,8 cm
1 Boquilla estrella 0,8 cm
1 Douille cannelée 0,8 cm

1 Plain nozzle 1 cm
1 Boquilla redonda 1 cm
1 Douille unie 1 cm

1 "Petits fours" nozzle 1,2 cm
1 Boquilla rizada 1,2 cm
1 Douille à "petits fours" 1,2 cm

1 Flower nozzle 1,3 cm
1 Boquilla flor 1,3 cm
1 Douille fleur 1,3 cm

P824 Set of 12 nozzles nr. 4
Conjunto de 12 boquillas nº 4
Boîte de 12 douilles num. 4



REF	
P824000	1

Diameter exit holes of the nozzles are drawn at real size.
Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real.
Les grafiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle.

1 Plain nozzle 0,6 cm
1 Boquilla redonda 0,6 cm
1 Douille unie 0,6 cm

1 Plain nozzle 1 cm
1 Boquilla redonda 1 cm
1 Douille unie 1 cm

1 Star nozzle 0,8 cm
1 Boquilla estrella 0,8 cm
1 Douille cannelée 0,8 cm

1 Star nozzle 1,2 cm
1 Boquilla estrella 1,2 cm
1 Douille cannelée 1,2 cm

1 Closed star nozzle 0,7 mm
1 Boquilla estrella cerrada 0,7 mm
1 Douille cannelée fermée 0,7 mm

1 Closed star nozzle 1,1 mm
1 Boquilla estrella cerrada 1,1 mm
1 Douille cannelée fermée 1,1 mm

1 Yule log nozzle 2 mm
1 Boquilla cinta estrella 2 mm
1 Douille à bûche de Noël 2 mm

1 "Petits fours" nozzle 0,9 mm
1 Boquilla rizada 0,9 mm
1 Douille à "petits fours" 0,9 mm

1 "Petits fours" nozzle 1,5 cm
1 Boquilla rizada 1,5 cm
1 Douille à "petits fours" 1,5 cm

1 Flower nozzle 1,1 cm
1 Boquilla flor 1,1 cm
1 Douille fleur 1,1 cm

1 Flower nozzle 1,5 cm
1 Boquilla flor 1,5 cm
1 Douille fleur 1,5 cm

1 Closed flower nozzle 0,8 cm
1 Boquilla flor cerrada 0,8 cm
1 Douille fleur fermée 0,8 cm

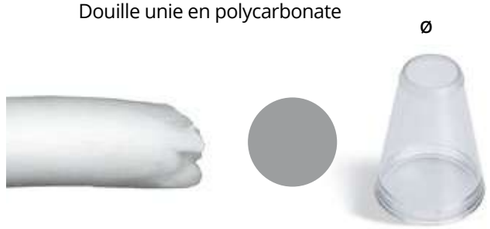
6.6 Bags and nozzles

Mangas y boquillas
Poches et douilles

FCA FOOD CONTACT APROVED · PC Polycarbonate

P853 Polycarbonate plain nozzle

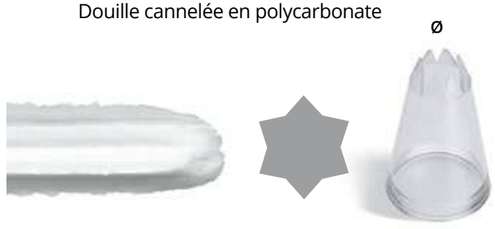
Boquilla redonda de policarbonato
Douille unie en polycarbonate



REF	Ø cm	Num.	
P853004	0,4	0	1
P853006	0,6	2	1
P853008	0,8	4	1
P853010	1,0	6	1
P853012	1,2	8	1
P853014	1,4	10	1

P854 Polycarbonate star nozzle

Boquilla estrella de policarbonato
Douille cannelée en polycarbonate



REF	Ø cm	Nº Teeth *Nº Puntas* Nº Dents	Num.	
P854006	0,6	7	2	1
P854008	0,8	7	4	1
P854010	1,0	7	6	1
P854012	1,2	7	8	1
P854014	1,4	8	10	1
P854016	1,6	8	12	1

P855 Set of 6 polycarbonate nozzles nº 5

Conjunto de 6 boquillas de policarbonato nº 5
Boîte de 6 douilles en polycarbonate nº 5



Plain nozzle
Boquilla redonda
Douille unie

REF	
P855000	1

Nº 0 0,4 cm · Nº 2 0,6 cm · Nº 4 0,8 cm · Nº 6 1 cm · Nº 8 1,2 cm · Nº 10 1,4 cm



P856 Set of 6 polycarbonate nozzles nº 6

Conjunto de 6 boquillas de policarbonato nº 6
Boîte de 6 douilles en polycarbonate nº 6



Star nozzle
Boquilla estrella
Douille cannelée

REF	
P856000	1

Nº 2 0,6 cm · Nº 4 0,8 cm · Nº 6 1 cm · Nº 8 1,2 cm · Nº 10 1,4 cm · Nº 12 1,6 cm



P857 Set of 12 polycarbonate nozzles nº 12

Conjunto de 12 boquillas de policarbonato nº 12
Boîte de 12 douilles en polycarbonate nº12



Plain nozzle
Boquilla redonda
Douille unie

REF	
P857000	1

Nº 0 0,4 cm · Nº 2 0,6 cm · Nº 4 0,8 cm · Nº 6 1 cm · Nº 8 1,2 cm · Nº 10 1,4 cm



Star nozzle
Boquilla estrella
Douille cannelée

REF	
P857000	1

Nº 2 0,6 cm · Nº 4 0,8 cm · Nº 6 1 cm · Nº 8 1,2 cm · Nº 10 1,4 cm · Nº 12 1,6 cm







Flexipan moulds 6.7

Moldes flexipan
Moules flexipan

PASTRY
PASTELERÍA
PÂTISSERIE

FLEXIPAN® ORIGINE · 100% BPA FREE · FCA FOOD CONTACT APROVED · FDA · NF · NSF

The Flexipan® is a silicone and fibre glass combination mould suitable for the food contact.

This material combination gives to the piece solidity and an extraordinary durability, allied with exceptional non-stick properties either for cooking and freezing.

The Flexipan® does not require to be lubricated since their composition and flexibility allow an easy and fast release from the mould.

According to the use and the maintenance, the Flexipan®, enable us to use them between 2000 and 3000 times before the first signs of sticking arise.

The FLEXIPAN can be used to bake (+280 ºC) or freeze (-40 ºC) 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

El Flexipan® es una combinación de fibras de vidrio y silicona adecuadas para el uso alimentario.

Esta combinacion de materiales le da a la pieza una solidez y duración de vida inigualables, asi como propiedades anti-adherentes excepcionales tanto en cocción como en congelación.

El Flexipan® no requiere ser engrasado ya que su composición y flexibilidad permiten un desmoldeo fácil y rápido.

El Flexipan® con un uso y trato correctos nos permite realizar entre 2.000 y 3.000 cocciones antes de empezar a notar los primeros signos de deterioro.

El Flexipan® permite realizar cualquier tipo de preparaciones dulces o saladas, tanto en cocción (+280 ºC) como en congelación (-40 ºC).

VENTAJAS FLEXIPAN®
- No es necesario engrasar los moldes para obtener un desmoldeo perfecto
- Gran facilidad para el desmoldeo de piezas congeladas
- La limpieza de los moldes se realiza de una manera fácil y rápida
- Larga vida de la pieza (2.000-3.000) cocciones
- Medidas para pastelería profesional (60x40 cm)
- Gama completa de formas.

Le Flexipan® est une combinaison de tissues de verre et silicones adéquats pour l'utilisation alimentaire.

Cette combinaison de matériels donne au moule une solidité et une durabilité extraordinaire, alliées à des propriétés anti-adhérentes exceptionnelles tant en cuisson comme en congélation.

Le Flexipan® n'a pas besoin d'être lubrifié puisque sa composition et flexibilité permettent un démoulage facile et rapide.

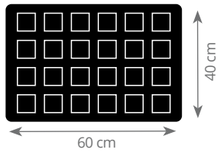
Selon l'utilisation et l'entretien des moules, le Flexipan®, nous permet d'effectuer entre 2.000 et 3.000 cuissons avant de noter les premiers signes de collage.

Le Flexipan® permet d'effectuer tous types de préparations sucrées ou salées, en cuisson (+ 280 ºC) ou en congélation (-40 ºC).

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

Sizes
Medidas
Mesures

Pastry / *Pastelería /*
Pâtisserie



- 40 ºC / - 104 ºF
+ 280 ºC / + 539 ºF

gas

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

6.7 Flexipan moulds

Moldes flexipan

Moules flexipan

Si Silicone · Fi Fiberglass · 100% BPA FREE

Cones / *Conos* / Cones





REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859134		40	5	4	24	1
P859135		20	7	6	80	1

Rosace shape / *Bavarois* / Bavarois





REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859139		18	7,8	3,5	100	1

Charlottes





REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859141		24	6,2	3,5	60	1
P859113		18	7,8	4,0	100	1

Madeleines/ *Magdalenas* / Madeleines





REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859142		56	5,2 x 3,3	1,5	15	1
P859115		40	7,8 x 4,7	1,9	35	1

Saint Jacques shell / *Conchas* / Coquilles Saint-Jacques





REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859132		24	8 x 7,5	2	70	1

Deep flower / *Margaritas* / Marguerites en relief



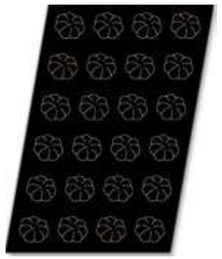


REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859143		24	2,4	7	70	1

Si Silicone · Fi Fiberglass · 100% BPA FREE

Flowers / *Flores* / Fleurs

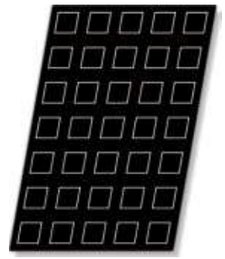




REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859144		24	7,8	2	80	1

Pyramids / *Pirámides* / Pyramides





REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859109		54	3,5 x 3,5	2,3	15	1
P859111		35	5,0 x 5,0	3,5	35	1
P859110		24	7,1 x 7,1	4,1	90	1

Half-spheres / *Semi-esferas* / Demi-sphères





REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859151		96	2,6	1,6	6	1
P859105		70	2,9	1,8	10	1
P859103		48	4,2	2,1	20	1
P859102		28	5,8	3,1	50	1
P859101		24	7,0	4,0	105	1
P859104		24	8,0	4,0	126	1

Half-spheres upside down / *Semi-esferas invertidas* Demi-sphères inversèes





REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859150		45	2,6	1,6	6	1

Squares / *Cuadrados* / Carrés





REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859152		60	3,7 x 3,7	1,7	18	1
P859153		35	5,6 x 5,6	2,4	60	1

Square tartlet / *Tartaletas cuadradas* / Tartelettes carrées





REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859154		60	4,5 x 4,5	1,2	20	1
P859155		40	6,0 x 6,0	1,5	40	1

Si Silicone · Fi Fiberglass · 100% BPA FREE

Square savarins / *Savarins cuadradas*
Savarins carrées





REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859156		60	3,7 x 3,7	1,7	15	1
P859157		35	5,6 x 5,6	2,4	45	1
P859158		24	7,0 x 7,0	3,0	100	1

Round savarins / *Savarins redondos /* Savarins ronds





REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859159		60	4,1	1,2	10	1
P859124		35	6,6	2,0	50	1
P859219		24	7,0	2,3	65	1
P859122		24	8,0	2,0	70	1

Oval savarins / *Savarins ovalados /* Savarins ovales





REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859123		24	8 x 6	2,5	70	1

Oval / *Óvalos /* Ovales





REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859167		30	7,0 x 5	3	25	1
P859130		30	8,5 x 6	3	100	1

Round tartlets / *Tartaletas redondas /*
Tartelettes rondes

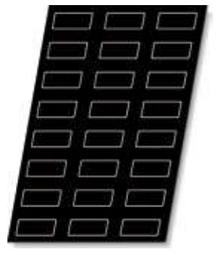




REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859114		60	4,2	1,0	13	1
P859171		48	4,8	1,5	20	1
P859172		40	5,8	2,0	35	1
P859126		24	7,7	2,0	65	1

Logs / *Troncos /* Bûche





REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859125		24	9,5 x 4,0	3,0	80	1
NEW **P859183***		12	12,1 x 4,1	3,2	115	1
P859184		8	33,9 x 4,0	3,9	450	1
P859185		5	49,5 x 4,0	3,9	700	1

*** Silicone mould /** *Molde de silicona /* Moule en silicone **40x30 cm**

Si Silicone · Fi Fiberglass · 100% BPA FREE

Cakes-Lady fingers / *Cakes/Bizcochos /* Cakes-Coudoirs





REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859186		120	4,0 x 1,5	1,2	6	1

Lingots / *Lingotes /* Lingots

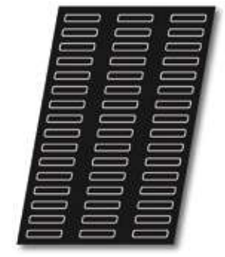




REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859189		24	10 x 4	2,5	70	1
P859190		24	12 x 4	2,5	90	1

Half-Cylindres / *Semi-cilindros /* Demi-cylindres

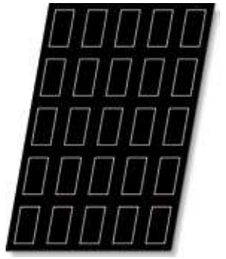




REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859191		48	8,5 x 1,7	1,5	20	1

Cakes

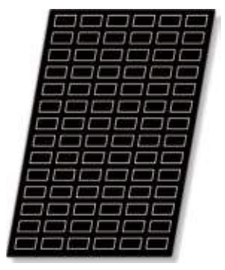




REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859192		24	8 x 3	3,0	55	1
P859195		16	11 x 6	2,5	105	1

Financiers





REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859196		84	5,0 x 2,6	11	10	1
P859197		24	8,6 x 4,6	14	45	1

Muffins





REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859106		40	5,1	2,9	45	1
P859107		24	7,3	4,0	125	1
P859198		15	8,2	5,0	220	1

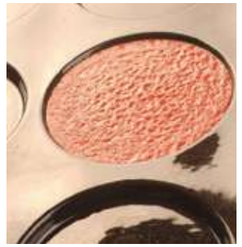
Si Silicone · Fi Fiberglass · 100% BPA FREE

Cylinders / *CilIndros* / Cylindres




REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859206		48	4,0	2,0	25	1
P859207		24	6,3	2,5	65	1
P859117		24	6,3	3,5	90	1

Florentiners / *Florentina* / Florentins




REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859129		15	10,2	2	140	1

Tatin apple tarts / *Tartas tatin* / Tartes tatin




REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859210		15	8,2	3,0	135	1
P859211		12	10,0	3,5	245	1
P859212		12	10,5	4,0	305	1

Round-Pizza-Quiches / *Entremets-Pizzas-Quiches* / Empreintes rondes-Pizza-Quiches




REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859116		6	18,6	1,2	300	1

Mini-brioches / *Lanzaderas* / Navettes




REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859200		48	7 x 3	1	15	1

Long / *Alargadas* / Longues




REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859201		24	13 x 4,8	1,8	80	1

Si Silicone · Fi Fiberglass · 100% BPA FREE

Rounds / *Redondas* / Ronds




REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859202		24	7,9	1,5	65	1

Flowers / *Flores* / Fleurs




REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859203		24	6,2 x 4,9	2,6	60	1

Cannelées / *Acanalda*




REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859204		24	6,8	2,5	60	1
P859205		24	7,8	3,0	105	1

Octagons / *Octágonos* / Octagones




REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859119		40	4,3 x 4	2,6	28	1

Pomponnettes




REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859120		96	3,6	1,7	14	1

6.8 Silicone moulds

Moldes silicona
Moules silicone

Si Silicone

100% BPA FREE

P8504 Cake mould

Molde cake
Moule à cake



REF	W x D x H cm	
P850424	24 x 10,5 x 6,5	1
P850426	26 x 10 x 7	1

P8501 High cake mould

Molde tarta
Manqué rond uni



REF	Ø cm	H cm	
P850124	24	4,2	1
P850128	28	4,7	1

P8502 Gugelhoph

Molde savarin alto
Moule savarin haut



New shape
Nueva forma
Nouvelle forme

REF	Ø cm	H cm	
P850222	22,5	11,5	1

P8505 Round tart mould with fluted edges

Molde rizado para tarta
Tourtière ronde avec bord cannelé

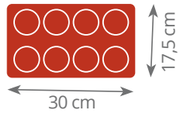


New shape
Nueva forma
Nouvelle forme

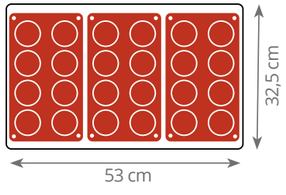
REF	Ø cm	H cm	
P850528	28	3	1

Medidas
Sizes
Mesures

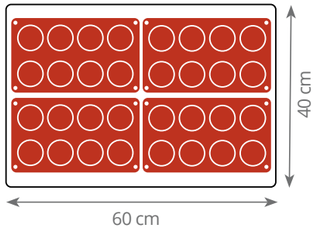
GN 1/3



GN 1/1



Pastry / *Pastelería /* Pâtisserie



Si Silicone **100%** **Flexibility**
Flexibilidad
Flexibilité

IDEA! **Ideal for freezing. It can also be used for all preparations of cakes, chocolates, petit-fours, and catering preparations.**
Ideal para congelador. Puede ser utilizado para preparar todo tipo de pequeña repostería, galletas o chocolates.
Idéal pour la congélation. Utilisable pour tout type de préparations de cakes, chocolats, petits fours, et préparations traiteurs.

-60 °C / - 140 °F
+230 °C / + 446 °F

dishwasher · oven · gas · H.A.C.C.P. NO PROBLEM

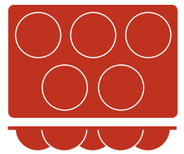
Silicone moulds 6.8

Moldes silicona
Moules silicone

Si Silicone

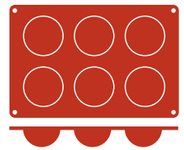
100% BPA FREE

MEDIA BOLA



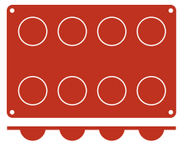
REF	Fig	Ø cm	H cm	
P850001	5	8	4	1

MEDIA BOLA



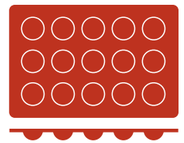
REF	Fig	Ø cm	H cm	
P850002	6	7	3,5	1

MEDIA BOLA



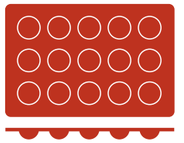
REF	Fig	Ø cm	H cm	
P850003	8	6	3	1

MEDIA BOLA



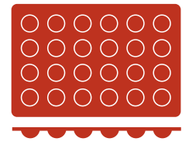
REF	Fig	Ø cm	H cm	
P850004	15	5	2,5	12

MEDIA BOLA



REF	Fig	Ø cm	H cm	
P850005	15	4	2	1

MEDIA BOLA



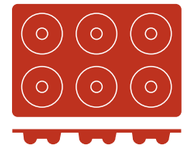
REF	Fig	Ø cm	H cm	
P850006	24	3	1,5	12

PIRAMIDE



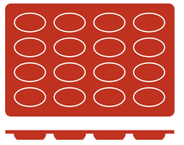
REF	Fig	cm	H cm	
P850007	6	7,1 x 7,1	4	1

SAVARIN



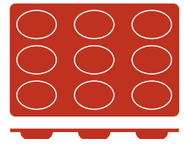
REF	Fig	Ø cm	H cm	
P850012	6	7,2	2,3	1

OVAL



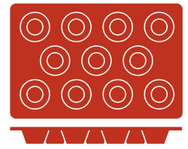
REF	Fig	cm	H cm	
P850017	24	3	1,5	1

OVAL



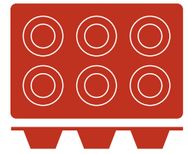
REF	Fig	cm	H cm	
P850018	9	7 x 5	2	1

MUFFIN



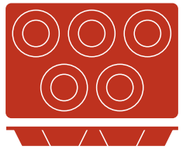
REF	Fig	Ø cm	H cm	
P850022	11	5	2,8	1

MUFFIN



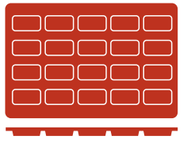
REF	Fig	Ø cm	H cm	
P850023	6	7	3,7	12

MUFFIN



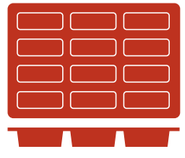
REF	Fig	Ø cm	H cm	
P850024	5	8	3,5	1

CAKE



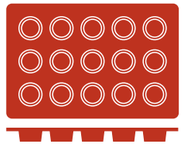
REF	Fig	cm	H cm	
P850025	20	4,9 x 2,6	11	1

CAKE



REF	Fig	cm	H cm	
P850026	12	8 x 3	3	1

PETIT FOUR



REF	Fig	Ø cm	H cm	
P850027	15	4	2	1

CILINDRO



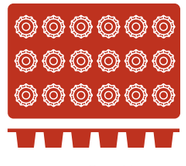
REF	Fig	Ø cm	H cm	
P850028	8	6	3,5	1

MADALENA



REF	Fig	cm	H cm	
P850031	20	3,8 x 3	1	1

BORDELAIS



REF	Fig	Ø cm	H cm	
P850033	18	3,5	3,5	1

Si Silicone · 100% BPA FREE · 260 ºC

Silicone moulds 600 x 400 mm. Possible to divide in two of 300 x 200 mm thanks to its symmetrical design
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
Moules en silicone 600 x 400 mm avec possibilité de diviser en deux moules de 300 x 200 mm grâce à sa symetrie

P859900 Mini-cakes



REF	Fig	cm1	cm2	H cm	
P859900	20	10 x 5	8 x 3	3	1

P859901 Briochette



REF	Fig	Ø cm	H cm	
P859901	24	7,9	3,7	1

P859902 Half-spheres
Semi-esferas
Demi-sphères



REF	Fig	Ø cm	H cm	
P859902	24	7	3,5	1

P859903 Muffin



REF	Fig	Ø cm	H cm	
P859903	24	7	4,2	1

P859904 Mini muffin



REF	Fig	Ø cm	H cm	
P859904	20	5	2,8	1

P859905 Gugelhopf



REF	Fig	Ø cm	H cm	
P859905	24	7	3,6	1

Si Silicone · 100% BPA FREE · 260 ºC

P859907 Mini madeleines
Mini madalenas
Mini madeleines



REF	Fig	Ø cm	H cm	
P859907	84	4,2 x 3	1,1	1

P859908 Tartalets
Tartaletas
Tartalettes



REF	Fig	Ø cm	H cm	
P859908	60	5	1,5	1

P859909 Cannelés
Canalados



REF	Fig	Ø cm	H cm	
P859909	60	8,5	5	1

P859910 Pyramids
Piramides
Pyramides



REF	Fig	cm	H cm	
P859910	30	7,1 x 7,1	4	1

P859911 Florentiners
Florentinas
Florentins



REF	Fig	Ø cm	H cm	
P859911	40	5,5	1,2	1

7 Gastronorm containers

Cubetas gastronorm

Bacs gastronorme



7.1  **SUPER PAN 3** 234
STAINLESS STEEL
ACERO INOXIDABLE
ACIER INOXYDABLE

7.2  **GN PRO** 238
18/10 ST/STEEL
INOX 18/10

Lids / Tapas / *Couvercles* 242
Sandwich bottom / Fondo difusor / *Fond thermo-diffuseur* 244
Accessories / Accesorios / *Accessoires* 245

7.3  **POLYCARBONATE** 246
POLICARBONATO
POLYCARBONATE

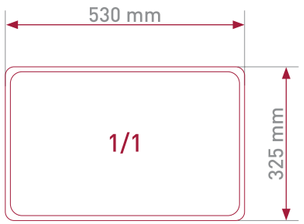
7.4  **BISPHENOL-A FREE** 248
SIN BISFENOL-A
SANS BISPHÉNOL-A

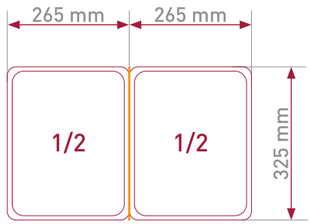
7.5  **POLYPROPYLENE** 250
POLIPROPILENO
POLYPROPYLÈNE

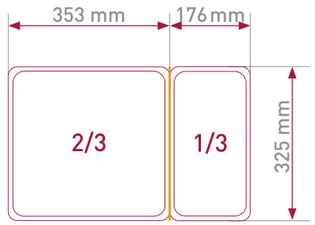
7.6  **VIOLET COLLECTION** 252
ALLERGENS MANAGEMENT
GESTIÓN DE ALÉRGENOS
GESTION DES ALLERGÈNES

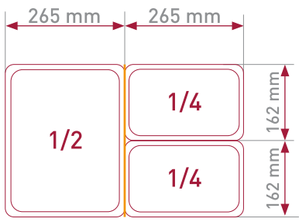
Sizes and combinations

Medidas y combinaciones
Mesures et combinaisons

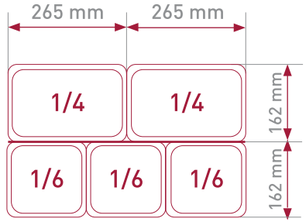


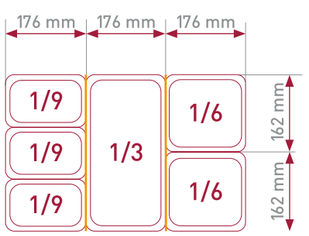


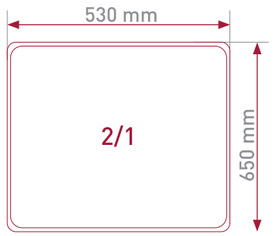










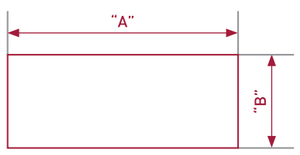


Adaptable bars
Perfiles divisorios
Barrettes de composition

1/1
1/2

Fitting measures / *Medidas de encaste /* Mesures d'emboîtement

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







GN polynorm lid

Tapa GN polinorm
GN couvercle polynorm

EXCLUSIVE

PE
Polyethylene

Not for SP3 range.
No aptas para la gama SP3.
Pas pour la gamme SP3.



AVAILABLE IN SIX COLOURS
DISPONIBLE EN SEIS COLORES
DISPONIBLE EN SIX COULEURS

P1 P2 P3 P4 P5

P6 **Available for 1/1, 1/2, 1/3 and 1/6**
Disponible para 1/1, 1/2, 1/3 y 1/6
Disponible pour 1/1, 1/2, 1/3 et 1/6

ADJUSTABLES TO / *ADAPTABLES A /* ADAPTABLE À



St/Steel GN containers
GN Inoxidable
GN inoxydable



Polycarbonate GN containers
GN Policarbonato
GN Polycarbonate



BPA free Container
GN sin Bisfenol-A
Sans Bisphénol-A



Polypropylane GN containers
GN Polipropileno
GN Polypropylène

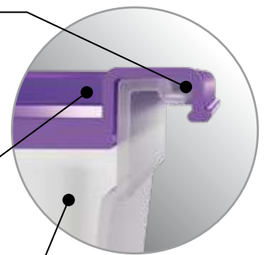
Outer side fitting
Encaje exterior
Emboîtement extérieur

Inner side fitting
Encaje interior
Emboîtement intérieur

Flaps to fit with GN inox and PC
Clips para cierre cubeta inox y PC
Rainures pour clipser bacs GN inox et PC

Polinorm Lid
Tapa Polinorm
Couvercle Polinorm

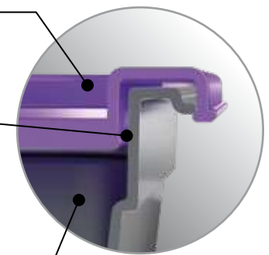
Steel container / Polycarbonate
Cubeta inox / Policarbonato
Bac inox / Polycarbonate



Polinorm Lid
Tapa Polinorm
Couvercle Polinorm

Hermetical for PP containers
Cierre hermético para cubetas de PP
Hermetique sur bacs PP

Container polypropylene
Cubeta polipropileno
Bac polypropylène



GN containers selection

Selección cubetas gastronorm

Selection bacs gastronorme



	18/10 St/steel *Inox 18/10* Inox 18/10	**18/10 St/steel sandwich bottom** *Inox 18/10 fondo difusor* Inox 18/10 fond thermo-diffuseur		**Non-stick aluminium** *Aluminio antiadherente* Aluminium anti-adhésif
				
	NSF	NSF		
APPEARANCE *PRESENTACIÓN* PRÉSENTATION	✓	●	✓	●
ROBUSNESS *RESISTENCIA* ROBUSTESSE	✓	✓	✓	●
STORAGE *ALMACENAMIENTO* STOCKAGE	✓	●	●	
BAIN MARIE *BAÑO-MARIA* BAIN-MARIE	✓	✓	✓	●
TEMPERATURE MAX *TEMPERATURA MAX* TEMPÉRATURE MAX.	✓	✓	✓	✓
OVEN *HORNO* FOUR	✓	✓	●	●
MICRO-WAVE *MICROONDAS* MICRO-ONDES				
COOKING *COCCIÓN* CUISSON	●	✓	✓	✓
INDUCTION *INDUCCIÓN* INDUCTION		INDUCTION	INDUCTION	
WARM TRANSPORTATION *TRANSPORTE EN CALIENTE* TRANSPORT CHAUD	✓	✓	✓	●
POLINORM LID *TAPA POLINORM* COUVERCLE POLINORM	✓	✓	✓	

	Polycarbonate *Policarbonato* Polycarbonate	**Bisphenol-A free** *Sin bisfenol-A* Sans bisphénol-A	**Polypropylene** *Polipropileno* Polypropylène	**Melamine*** *Melamine** Mélamine*
			VIOLET COLLECTION	
				
		100% BPA FREE		
APPEARANCE *PRESENTACIÓN* PRÉSENTATION	●	●	●	✓
ROBUSNESS *RESISTENCIA* ROBUSTESSE	✓	✓	●	✓
STORAGE *ALMACENAMIENTO* STOCKAGE	✓	✓	●	●
BAIN MARIE *BAÑO-MARIA* BAIN-MARIE	●	●		
TEMPERATURE MAX *TEMPERATURA MAX* TEMPÉRATURE MAX.	130 °C	90 °C	110 °C	70 °C
OVEN *HORNO* FOUR				
MICRO-WAVE *MICROONDAS* MICRO-ONDES	✓	✓	✓	
COOKING *COCCIÓN* CUISSON				
INDUCTION *INDUCCIÓN* INDUCTION				
WARM TRANSPORTATION *TRANSPORTE EN CALIENTE* TRANSPORT CHAUD	130 °C	90 °C	110 °C	70 °C
POLINORM LID *TAPA POLINORM* COUVERCLE POLINORM	✓	✓	✓	

✓ **RECOMMENDED /** *RECOMENDADO /* RECOMMANDÉ

● **SUITABLE /** *ACEPTABLE /* ACCEPTABLE

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

GN CONTAINERS
CUBETAS GN
BACS GN

7.1 SUPER PAN 3

Manufactured in the U. S. by Vollrath
Fabricado en USA por Vollrath
Fabriqué aux E.U.A par Vollrath

MADE IN USA

Sturdy and rust resistant 300-Series stainless steel
Acero inoxidable de serie 300, robusto y resistente a la oxidación
Fabriqué en acier inoxydable série 300, robuste et résistant à l'oxydation

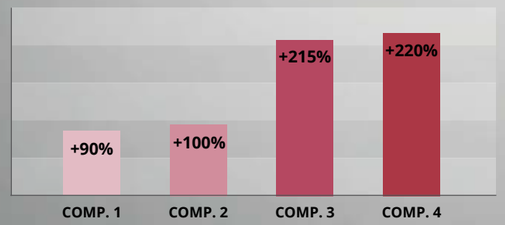
Industry-unique, anti-jam stacking lugs for easy unstacking
Relieve antiatasco, único en la industria, para una fácil separación una vez apiladas
Relief anti-blocage, unique dans le secteur, pour une séparation facile une fois empilés

Mirror finish polishing maintains hygiene and allows for easy cleaning
Acabado pulido efecto espejo. Mantiene la higiene y permite una limpieza fácil
Finition polie effet miroir. Préserve la propreté et permet un nettoyage facile

Industry-unique, reinforced, spouted-shape corners are twice as resistant than any competitor.
Esquinas reforzadas con forma de pico, únicas en la industria, el doble de resistentes que las de cualquier competidor.
Coins renforcés en forme de bec, uniques dans le secteur, deux fois plus résistants que ceux de la concurrence.

Reduced edge for increased resistance and larger capacity
Borde reducido para una mayor resistencia y capacidad
Bord réduit pour une plus grande résistance et capacité

COMPARISON OF CORNER DEFORMATION VS COMPETITORS *
*COMPARATIVA DE DEFORMACIÓN DE LA ESQUINA VS COMPETENCIA **
COMPARAISON DE LA DÉFORMATION DE L'ANGLE VS CONCURRENCE*



* **Corner deformation (mm) of a 1/1 65 mm pan when a weight of 1.8 kg is dropped from a height of 90 cm. The corner deformation of the Vollrath SP3 tray is used as a reference.**
* *Deformación (mm) de la esquina de una cubeta 1/1 65 mm al dejar caer un peso de 1,8 Kg desde una distancia de 90 cm. Se toma como referencia la deformación de la esquina de la cubeta Vollrath SP3.*
* Déformation (mm) de l'angle d'un bac 1/1 65 mm en laissant tomber un poids de 1,8 kg d'une distance de 90 cm. La référence prise en compte est la déformation de l'angle du bac Vollrath SP3.

SS Stainless steel · FCA FOOD CONTACT APROVED · NSF

1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	Lts	
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	3

2/3 353 x 325 mm



REF	H mm	Lts	
90102	20	-	6
90112	40	3,4	6
90122	65	5,4	6
90142	100	8,0	6
90162	150	11,9	3
90182	200	15,5	3

1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	Lts	
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	3

2/4 530 x 162 mm



REF	H mm	Lts	
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



REF	H mm	Lts	
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



REF	H mm	Lts	
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

GN CONTAINERS
CUBETAS GN
BACS GN

7.1 Super Pan 3

1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	Lts	
90622	65	1,1	6
90642	100	1,6	6
90662	150	2,3	6
90682	200	3,0	3

1/9 176 x 108 mm



REF	H mm	Lts	
90922	65	0,60	6
90942	100	0,80	6

1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	
90013	40*	6
90053	55*	6
90023	65*	6
90043	100**	6
90063	150**	6

***Perforated bottom.**
**Fondo perforado.*
*Fond perforé.

****Perforated bottom and sides.**
***Fondo y laterales perforados.*
**Fonds et latéraux perforés.

1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	
90213	40*	6
90223	65*	6
90243	100**	6
90263	150**	6

***Perforated bottom.**
**Fondo perforado.*
*Fond perforé.

****Perforated bottom and sides.**
***Fondo y laterales perforados.*
**Fonds et latéraux perforés.

93100 Lid

Tapa
Couvercle



Lids and false bottoms, use the same as our standard range.
False bottoms just to 100 mm depth.

Tapas y fondos perforados, se pueden utilizar los de la gama de cubetas inox.
Fondos hasta 100 mm de profundidad.

Couvercles and egouttoirs, sont les memes que la gamme standard.
Egouttoirs jusqu'à 100 mm profondeur.

REF	Mod	
93100	1/1	6
93110	2/3	6
93200	1/2	6
93500	2/4	6
93300	1/3	6
93400	1/4	6
93600	1/6	6
93900	1/9	6



7.2 GN PRO

Manufactured in Spain by Pujadas in high quality 18/10 stainless steel
Fabricado en España por Pujadas en acero inoxidable 18/10 de alta calidad
Fabriqué en Espagne par Pujadas en High quality 18/10 stainless steel

Hermetic lid, easy-open hermetic lid and Polinorm lid options available.

Opciones de tapa hermética, tapa hermética Easy-Open y tapas Polinorm disponibles.

Couvercle hermétique, couvercle hermétique à ouverture facile et couvercle Polinorm disponibles en option.



Reinforced edges
Bordes reforzados
Bords renforcés

Reduced corner radius for increased corner resistance and larger capacity

Radio reducido para una mayor resistencia de las esquinas y una mayor capacidad

Rayon de coin réduit pour une résistance accrue des coins et une plus grande capacité

100% automated production & polishing process ensures highest-quality

Proceso de producción y pulido 100% automatizado que garantiza la más alta calidad

Le processus de production et de polissage 100% automatisé assure une finition de la plus haute qualité

Sandwich bottom option for induction compatibility and even heating

La opción con fondo sandwich ofrece compatibilidad con inducción y un calentamiento uniforme

Option exclusive de fond sandwich pour une compatibilité avec l'induction et une chaleur uniforme

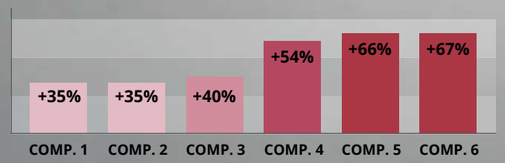
Reinforced corners are significantly more resistant than imported low quality GN containers

Las esquinas reforzadas son significativamente más resistentes que las de cubetas importadas de baja calidad

Les coins renforcés sont nettement plus résistants que les conteneurs importés de faible qualité

GREEN PACK **Carton-only packaging**
Embalaje sólo de cartón
Emballage en carton uniquement

COMPARISON OF CORNER DEFORMATION VS COMPETITORS *
*COMPARATIVA DE DEFORMACIÓN DE LA ESQUINA VS COMPETENCIA **
COMPARAISON DE LA DÉFORMATION DE L'ANGLE VS CONCURRENCE*



* **Corner deformation (mm) of a 1/1 65mm pan when a weight of 1.8 kg is dropped from a height of 90 cm. The corner deformation of the Pujadas GN Pro tray is used as a reference.**

* *Deformación (mm) de la esquina de una cubeta 1/1 65mm al dejar caer un peso de 1,8 Kg desde una distancia de 90 cm. Se toma como referencia la deformación de la esquina de la cubeta Pujadas GN Pro.*

* Déformation (mm) de l'angle d'un bac 1/1 65 mm en laissant tomber un poids de 1,8 kg d'une distance de 90 cm. La référence prise en compte est la déformation de l'angle du bac Pujadas GN Pro.

18/10 Stainless steel · FCA FOOD CONTACT APROVED · NSF

GN PRO 7.2

18/10 St/steel Gastronorm
Gastronorm inox 18/10

2/1 650 x 530 mm



REF	H mm	Lts	
P210201	20	6,2	6
P210401	40	11,5	6
P210651	65	18,8	6
P211001	100	28,9	6
P211501	150	43,1	3
P212001	200	52,0	3

1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	Lts	
P110101	10	1,25	6
P110201	20	2,80	6
P110401	40	5,10	6
P110551	55	7,00	6
P110651	65	8,30	6
P111001	100	14,20	6
P111501	150	20,20	6
P112001	200	26,00	6

2/3 353 x 325 mm



REF	H mm	Lts	
P230101	10	1,5	6
P230201	20	1,7	6
P230401	40	3,1	6
P230651	65	5,6	6
P231001	100	8,8	6
P231501	150	13,2	6
P232001	200	18,3	6

1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	Lts	
P120101	10	1,0	6
P120201	20	1,2	6
P120401	40	2,2	6
P120651	65	4,1	6
P121001	100	6,1	6
P121501	150	9,1	6
P122001	200	12,0	6

2/4 530 x 162 mm



REF	H mm	Lts	
P240401	40	1,80	6
P240651	65	4,00	6
P241001	100	6,00	6
P241501	150	10,00	6

SOLD IN WHOLE BOXES ONLY. APPLIES TO ALL PREVIOUS REFERENCES.
SE VENDE SOLO POR CAJAS COMPLETAS. APLICA A TODAS LAS REFERENCIAS ANTERIORES.
VENDUES UNIQUEMENT PAR BOÎTES COMPLÈTES. APPLICABLE SUR TOUTES LES RÉFÉRENCES PRÉCÉDENTES.

NSF · FCA FOOD CONTACT APROVED · 18/10 Stainless steel

1/3 325 x 176 mm



REF	H mm	Lts	
P130201	20	0,8	6
P130401	40	1,5	6
P130651	65	2,5	6
P131001	100	3,8	6
P131501	150	5,6	6
P132001	200	7,3	6

1/4 265 x 162 mm



REF	H mm	Lts	
P140201	20	0,5	6
P140651	65	1,7	6
P141001	100	2,8	6
P141501	150	4,1	6
P142001	200	5,0	6

1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	Lts	
P160651	65	1,0	6
P161001	100	1,6	6
P161501	150	2,2	6
P162001	200	2,9	6

1/9 176 x 108 mm



REF	H mm	Lts	
P190651	65	0,6	6
P191001	100	0,8	6

SOLD IN WHOLE BOXES ONLY. APPLIES TO ALL PREVIOUS REFERENCES.
SE VENDE SOLO POR CAJAS COMPLETAS. APLICA A TODAS LAS REFERENCIAS ANTERIORES.
VENDUES UNIQUEMENT PAR BOÎTES COMPLÈTES. APPLICABLE SUR TOUTES LES RÉFÉRENCES PRÉCÉDENTES.

Falling handles
Asas móviles
Anses tombantes



Suitable for all GN, even perforated, exept for:
- 20mm depth GN containers
- 1/9 GN containers

Apta para todas las medidas de cubetas, incluso las perforadas, excepto:
- cubetas de 20mm de profundidad
- cubetas 1/9

Apte à tous les GN, même perforés, à l'exception de :
- bacs GN de 20 mm de profondeur
- bacs GN 1/9

Fixed handles
Asas fijas
Anses fixes



Only for containers 1/2, 1/3, 1/4 and 1/6 , perforated included. Welded handles.

Sólo para cubetas 1/2, 1/3, 1/4 y 1/6, incluidas las perforadas. Las asas van soldadas.

Seulement pour bacs 1/2, 1/3, 1/4 et 1/6, même perforés. Anses soudées.

18/10 Stainless steel · FCA FOOD CONTACT APROVED · NSF

2/1 650 x 530 mm



REF	H mm	
P210202	20*	6
P210402	40*	6
P210652	65*	6
P211002	100**	6
P211502	150**	3
P212002	200**	3

1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	
P110202	20*	6
P110402	40*	6
P110552	55*	6
P110652	65*	6
P111002	100**	6
P111502	150**	6
P112002	200**	6

2/3 353 x 325 mm



REF	H mm	
P230202	20*	6
P230402	40*	6
P230652	65*	6
P231002	100**	6
P231502	150**	6
P232002	200**	6

1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	
P120652	65*	6
P121002	100**	6
P121502	150**	6
P122002	200**	6

1/3 325 x 176 mm



REF	H mm	
P130202	20*	6
P130402	40*	6
P130652	65*	6
P131002	100**	6
P131502	150**	6
P132002	200**	6

***Perforated bottom.**
**Fondo perforado.*
*Fond perforé.

****Perforated bottom and sides.**
***Fondo y laterales perforados.*
**Fonds et latéraux perforés.



P110004EO Easy Open hermetic lid
Tapa hermética Easy Open
Couvercle hermétique Easy Open

-40 °C
+200 °C



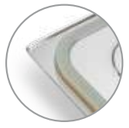
*** Lug for easy opening**
Tirador para fácil apertura
Poignée pour une ouverture facile

REF	Mod	
P110004EO*	1/1	1
P120004EO	1/2	1

P110004 Hermetic lid
Tapa hermética
Couvercle étanche

-40 °C
+200 °C





Silicone joint
Detalle silicona
Joint silicone

REF	Mod	
P110004	1/1	1
P120004	1/2	1
P130004	1/3	1
P140004	1/4	1
P160004	1/6	1

Polinorm Lid
Tapa Polinorm
Couvercle Polinorm

EXCLUSIVE

PE Polyethylene



St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range.
Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3.
Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme SP3.

REF	Mod	
P1100 + COLOR	1/1	30
P1200 + COLOR	1/2	60
P1300 + COLOR	1/3	30
P1400 + COLOR	1/4	30
P1600 + COLOR	1/6	60
P1900 + COLOR	1/9	60

Ref. colour lid
Ref. color tapa
Ref. couleur couvercle

P1 P2 P3 P4 P5 P6

Available for 1/1, 1/2, 1/3 and 1/6
Disponible para 1/1, 1/2, 1/3 y 1/6
Disponible pour 1/1, 1/2, 1/3 et 1/6

P110000 Lid
Tapa
Couvercle



REF	Mod	
P110000	1/1	6
P230000	2/3	6
P120000	1/2	6
P130000	1/3	6
P140000	1/4	6
P160000	1/6	6
P190000	1/9	6

P110000 Flat lid without handle
Tapa plana sin asa
Couvercle plat sans anse



REF	Mod	
P110005	1/1	6
P120005	1/2	6

SOLD IN WHOLE BOXES ONLY. APPLIES TO ALL PREVIOUS REFERENCES.
SE VENDE SOLO POR CAJAS COMPLETAS. APLICA A TODAS LAS REFERENCIAS ANTERIORES.
VENDUES UNIQUEMENT PAR BOÎTES COMPLÈTES. APPLICABLE SUR TOUTES LES RÉFÉRENCES PRÉCÉDENTES.

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

Si Silicone

oven

+232,2°C

PATENTED EXCLUSIVE



REF	type / *tipo*	
N-0001B	1/1	24
N-0002B	1/2	24
N-0003B	1/3	24
N-0006B	1/6	24

Attach the lid, aluminium foil or cling film to the tray for secure transport or storage. Dishwasher safe. Easy to use.

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.

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.





7.2 GN PRO sandwich bottom

GN PRO fondo difusor
GN PRO FOND thermo-diffuseur

NSF · FCA FOOD CONTACT APROVED · SS Stainless steel

INDUCTION

PATENTED EXCLUSIVE



GN containers with sandwich base, suitable for cooking directly on any kind of stoves including induction.

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

Bacs GN avec fond thermo-diffuseur apte sur tout type de cuisinières, surtout en induction.

induction · gas · vitro · electric · oven

P1106F1 Sandwich bottom GN container

Cubeta GN con fondo difusor
Bac GN avec fond thermo-diffuseur

induction · gas · vitro · electric · oven



REF	Tipo / *Type*	H mm	Lts	
P1106F1	1/1	65	8,3	1
P1110F1	1/1	100	14,2	1
P1115F1	1/1	150	20,2	1
P1206F1	1/2	65	4,1	1

P1110F2 Sandwich bottom GN container with handles

Cubeta GN con fondo difusor y asas
Bac GN avec fond thermo-diffuseur et anses

induction · gas · vitro · electric · oven



REF	Tipo / *Type*	H mm	Lts	
P1110F2	1/1	100	14,2	1
P1115F2	1/1	150	20,2	1

See products on / *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 455**



GN PRO accessories 7.2

Accesorios GN PRO
Accessoires GN PRO

P215000 Perforated bottoms for containers

Fondos perforados para cubetas
Egouttoirs pour bacs

NSF



Adjustable to SP3 upto 100 mm depth
Aptos para cubetas SP3 hasta 100 mm de profundidad
Adaptables à bags SP3 jusqu'à 100 mm profondeur

REF	Mod	
P215000	2/1	1
P115000	1/1	1
P235000	2/3	1
P125000	1/2	1
P135000	1/3	1
P145000	1/4	1

P111111 Adaptable bars

Perfiles divisorios
Barrettes de composition



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

REF	H mm	L cm	
P111111	1/1	53,0	1
P122222	1/2	32,5	1

P100004P Stand for GN containers

Presentador cubetas GN
Support pour bacs GN

SS Stainless steel



REF	**Only stand /** *Soporte solo* Support seul	
P100004P		1

REF	Set / *Conjunto /* Lot	
P100005P	6 - GN 1/9 65 mm	1
P100006P	6 - GN 1/9 100 mm	1
P100008P	4 - GN 1/6 100 mm	1

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

6-GN 1/9
4-GN 1/6

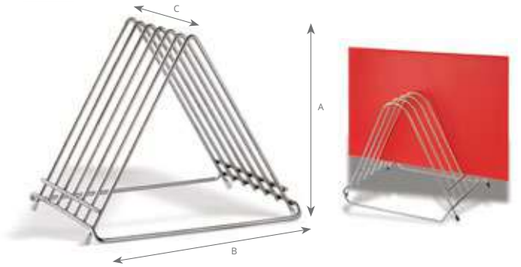
65 or 100 mm deep
En profundidades 65 y 100 mm
Profondeurs 65 ou 100 mm

Adjustable to GN container in polycarbonate and polypropylene
Adaptable a cubetas GN policarbonato y polipropileno
Adapté à bacs GN en polycarbonate et polypropylène

P100003P Stand for GN lids

Soporte para tapas GN
Support pour couvercles GN

SS Stainless steel



For 6 lids
Para 6 tapas
Pour 6 couvercles

Distance between wires 2,5 cm
Distancia entre varillas 2,5 cm
Distance entre fils 2,5 cm

IDEA! **Perfect for cutting boards. Refer to page 138-140**
Ideal para tablas de corte. Ver página 138-140
Ideal pour planches à découper. Voir page 138-140

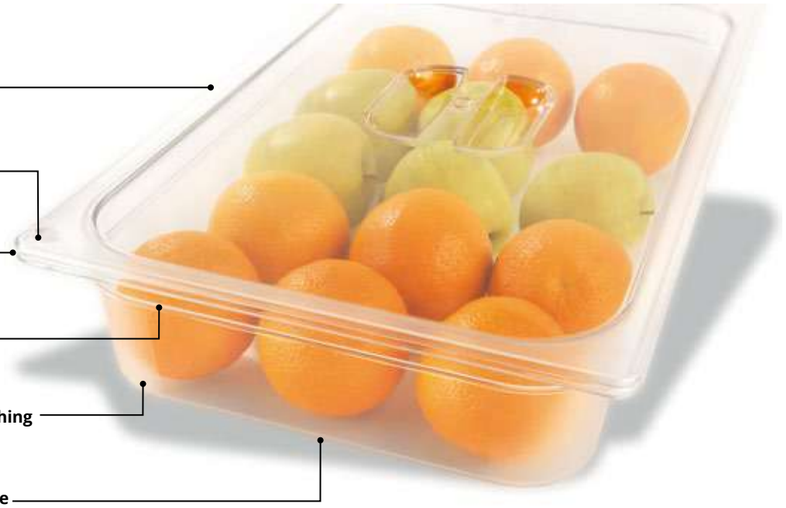
REF	A cm	B cm	C cm	
P100003P	27	31	27	1

7.3 Polycarbonate gastronorm

Gastronorm policarbonato
Gastronorme polycarbonate

FCA FOOD CONTACT APROVED · PC Polycarbonate

- 40 ºC
+ 130 ºC



Reinforced rims
Bordes reforzados
Bords renforcés

Container model
Marcaje modelo cubeta
Type de bac

Thicker
Mayor grosor
Plus épais

Graduations marked externally
Graduación externa de capacidad
Échelle de graduations à l'extérieur

Texturing corners to avoid scratching
Textura para evitar rayadas
Côtés granités pour éviter rayures

Main features marked on the base
Características marcadas en el fondo
Caracteristiques marqués au fond

1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	Lts	
P1106C1	65	8,70	12
P1110C1	100	13,30	12
P1115C1	150	19,60	12
P1120C1	200	25,50	6

1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	Lts	
P1206C1	65	4,00	24
P1210C1	100	6,00	24
P1215C1	150	8,70	24
P1220C1	200	11,20	18

1/3 325 x 175 mm



REF	H mm	Lts	
P1306C1	65	2,35	18
P1310C1	100	3,50	12
P1315C1	150	5,00	12
P1320C1	200	6,35	6

1/4 265 x 162 mm



REF	H mm	Lts	
P1406C1	65	1,65	18
P1410C1	100	2,46	18
P1415C1	150	3,47	12

Polycarbonate gastronorm 7.3

Gastronorm policarbonato
Gastronorme polycarbonate

PC Polycarbonate · FCA FOOD CONTACT APROVED

1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	Lts	
P1606C1	65	0,95	30
P1610C1	100	1,40	24
P1615C1	150	1,95	24

1/9 176 x 108 mm



REF	H mm	Lts	
P1906C1	65	0,54	54
P1910C1	100	0,77	30

P1100C1 Polycarbonate lid

Tapa policarbonato
Couvercle Polycarbonate



REF	Mod	
P1100C1	1/1	30
P1200C1	1/2	60
P1300C1	1/3	30
P1400C1	1/4	30
P1600C1	1/6	60
P1900C1	1/9	60

P1150C1 Perforated bottom

Fondo perforado
Fond perforé



REF	Mod	
P1150C1	1/1	36
P1250C1	1/2	24
P1350C1	1/3	24
P1450C1	1/4	30

Polinorm Lid

Tapa Polinorm
Couvercle Polinorm

EXCLUSIVE

PE Polyethylene



REF	Mod	
P1100 + COLOR	1/1	30
P1200 + COLOR	1/2	60
P1300 + COLOR	1/3	30
P1400 + COLOR	1/4	30
P1600 + COLOR	1/6	60
P1900 + COLOR	1/9	60

Ref. colour lid
Ref. color tapa
Ref. couleur couvercle

P1 P2 P3 P4 P5 P6

Available for 1/1, 1/2, 1/3 and 1/6
Disponible para 1/1, 1/2, 1/3 y 1/6
Disponible pour 1/1, 1/2, 1/3 et 1/6

St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range.

Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3.

Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme SP3.

7.4 Gastronorm containers, Bisphenol-A free

Cubetas gastronorm sin Bisfenol-A
Bacs gastronorme sans Bisphénol-A

CP Copolyester

100% BPA FREE
HEALTHY / CLEAN / FOOD SAFE · NO BISPHENOL-A. NON-TOXIC PLASTIC

FCA FOOD CONTACT APROVED



- 40 °C
+ 90 °C

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.

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.

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.

1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	Lts	
P1106BF	65	8,70	12
P1110BF	100	13,30	12
P1115BF	150	19,60	12
P1120BF	200	25,50	6

1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	Lts	
P1206BF	65	4,00	24
P1210BF	100	6,00	24
P1215BF	150	8,70	24
P1220BF	200	11,20	18

1/3 325 x 175 mm



REF	H mm	Lts	
P1306BF	65	2,35	18
P1310BF	100	3,50	12
P1315BF	150	5,00	12

1/4 265 x 162 mm



REF	H mm	Lts	
P1406BF	65	1,65	18
P1410BF	100	2,46	18
P1415BF	150	3,47	12

GN CONTAINERS
CUBETAS GN
BACS GN

Gastronorm containers, Bisphenol-A free 7.4

CP Copolyester

Cubetas gastronorm sin Bisfenol-A
Bacs gastronorme sans Bisphénol-A

1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	Lts	
P1606BF	65	0,95	30
P1610BF	100	1,40	24
P1615BF	150	1,95	24

1/9 176 x 108 mm



REF	H mm	Lts	
P1906BF	65	0,54	54
P1910BF	100	0,77	30

P1100BF Gastronorm lid

Tapa gastronorm
Couvercle gastronorme



REF	Mod	
P1100BF	1/1	30
P1200BF	1/2	60
P1300BF	1/3	30
P1400BF	1/4	30
P1600BF	1/6	60
P1900BF	1/9	60

P1150BF Perforated bottom

Fondo perforado
Fond perforé



REF	Mod	
P1150BF	1/1	36
P1250BF	1/2	24
P1350BF	1/3	24
P1450BF	1/4	30
P1650BF	1/6	30

Polinorm Lid

Tapa Polinorm
Couvercle Polinorm

EXCLUSIVE

PE Polyethylene



REF	Mod	
P1100 + COLOR	1/1	30
P1200 + COLOR	1/2	60
P1300 + COLOR	1/3	30
P1400 + COLOR	1/4	30
P1600 + COLOR	1/6	60
P1900 + COLOR	1/9	60

Ref. colour lid
Ref. color tapa
Ref. couleur couvercle

P1 P2 P3 P4 P5 P6

Available for 1/1, 1/2, 1/3 and 1/6
Disponible para 1/1, 1/2, 1/3 y 1/6
Disponible pour 1/1, 1/2, 1/3 et 1/6

St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers.
Not for SP3 range.

Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP.
No aptas para la gama SP3.

Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP.
Pas pour la gamme SP3.

7.5 Polypropylene gastronorm

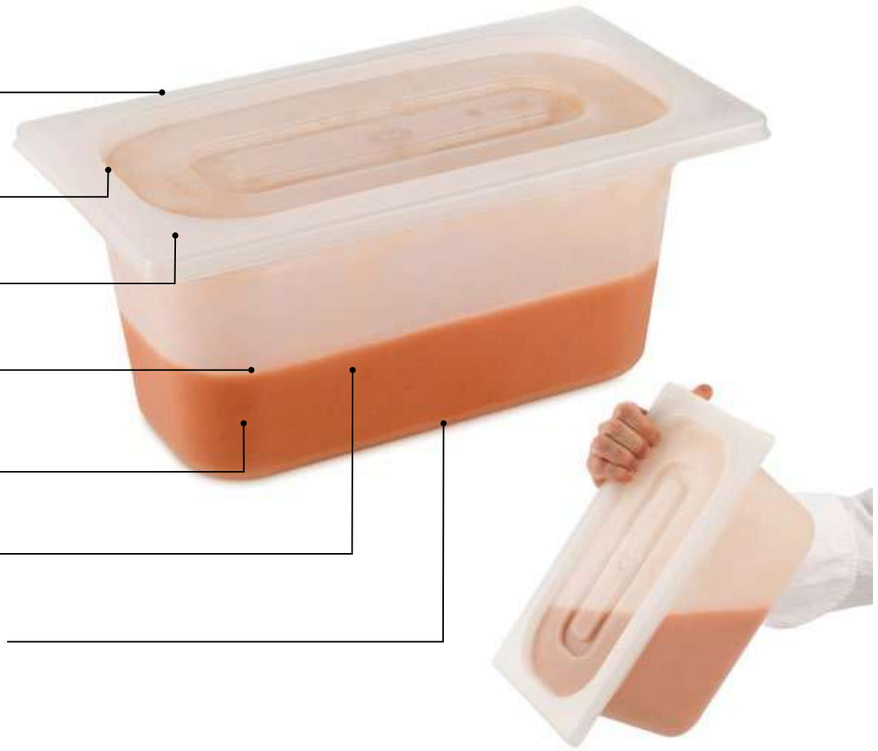
Gastronorm polipropileno
Gastronorme polypropylène

FCA FOOD CONTACT APROVED

PP Polypropylene

PATENTED **EXCLUSIVE**

- 40 ºC
+ 110 ºC



Hermetic with Polinorm Lid
Hermético con tapa Polinorm
Hermetique avec couvercle Polinorm

Reinforced rims
Bordes reforzados
Bords renforcés

Container model
Marcaje modelo cubeta
Type de bac

Texturing corners to avoid scratching
Textura para evitar rayadas
Côtés granités pour éviter rayures

Thicker
Mayor grosor
Plus épais

Graduations marked externally
Graduación externa de capacidad
Échelle de graduations à l'extérieur

Main features marked on the base
Características marcadas en el fondo
Caracteristiques marqués au fond

Use to store bulk products and ingredients in coolers, freezers or pantry. Highly recommended for transportation and micro-waves cooking. Translucent plastic makes inventory easy. High resistance to chemicals.

Utilización: almacenamiento de productos a granel, ingredientes varios en neveras o cámaras frigoríficas. Ideal para transporte y cocción en microondas. El plástico translúcido facilita el inventario. Alta resistencia a productos químicos.

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. Le plastique translucide facilite l'inventaire. Haute résistance aux produits chimiques.

1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	Lts	
P1106P1	65	8,70	12
P1110P1	100	13,30	12
P1115P1	150	19,60	12
P1120P1	200	25,50	6

1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	Lts	
P1206P1	65	4,00	24
P1210P1	100	6,00	24
P1215P1	150	8,70	24
P1220P1	200	11,20	18

Polypropylene gastronorm 7.5

Gastronorm polipropileno
Gastronorme polypropylène

PP Polypropylene

FCA FOOD CONTACT APROVED

1/3 325 x 175 mm



REF	H mm	Lts	
P1306P1	65	2,35	18
P1310P1	100	3,50	12
P1315P1	150	5,00	12
P1320P1	200	6,35	6

1/4 265 x 162 mm



REF	H mm	Lts	
P1406P1	65	1,65	18
P1410P1	100	2,46	18
P1415P1	150	3,47	12

1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	Lts	
P1606P1	65	0,95	30
P1610P1	100	1,40	24
P1615P1	150	1,95	24

1/9 176 x 108 mm



REF	H mm	Lts	
P1906P1	65	0,54	54
P1910P1	100	0,77	30

Polinorm Lid
Tapa Polinorm
Couvercle Polinorm

EXCLUSIVE

PE Polyethylene



REF	Mod	
P1100 + COLOR	1/1	30
P1200 + COLOR	1/2	60
P1300 + COLOR	1/3	30
P1400 + COLOR	1/4	30
P1600 + COLOR	1/6	60
P1900 + COLOR	1/9	60

Ref. colour lid
Ref. color tapa
Ref. couleur couvercle

P1 P2 P3 P4 P5

P6 **Available for 1/1, 1/2, 1/3 and 1/6**
Disponible para 1/1, 1/2, 1/3 y 1/6
Disponible pour 1/1, 1/2, 1/3 et 1/6

Hermetic with polypropylene pans
Hermético con cubetas de polipropileno
Hermétique avec bacs en polypropylène

7.6 Violet Collection

FCA FOOD CONTACT APROVED

- 40 ºC
+ 110 ºC



VIOLET COLLECTION

Purple color for quick identification, avoiding crosscontamination of allergen.

Color morado para una rápida identificación, evitando la contaminación cruzada de alérgenos.

Couleur violette pour une rapide identification, en évitant la contamination croisée aux allergènes.

P1115P6 Gastronorm containers
Cubetas Gastronorm
Bacs Gastronorme

PP Polypropylene



REF	Type / *Tipo*	H mm	Lts	
P1115P6	1/1	150	19,60	12
P1215P6	1/2	150	8,70	24
P1315P6	1/3	150	5,00	12
P1615P6	1/6	150	1,95	24

P1100P6 Polinorm Lid
Tapa Polinorm
Couvercle Polinorm

PE Polyethylene



Adjustable to St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range.

Adaptable a cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3.

Adaptable à bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme SP3.

REF	Mod	
P1100P6	1/1	30
P1200P6	1/2	60
P1300P6	1/3	30
P1600P6	1/6	60

FCA FOOD CONTACT APROVED

Food storage box
Caja almacenameinto
Boîte de stockage

NSF PP Polypropylene HDPE



REF		W x D x H cm	
1527-C80	box/caja/boîte	55'1x39'5x17'9	1
1500-C80	cover/tapa/couv.	57'2x39'7x6'4	1

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 164**

Squeeze dispensers
Dispensadores a presión
Distributeurs à pression



See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 165**

Dispensers FIFO system
Dispensadores sistema FIFO
Distributeurs système FIFO



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

One-Piece utility tong Kool-Touch®
Pinza buffet monobloc Kool-Touch®
Pince buffet Kool-Touch®



See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 184**

Cutting board
Tabla de corte
Planche à découper



See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 138**

One-Piece ladle Kool-Touch® handle
Cacillo monobloc Kool-Touch®
Louche monobloc manche Kool-Touch®



See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 143**

Utensils with nature's antimicrobial
Utensilios con propiedades antimicrobiales naturales
Ustensiles avec traitement antimicrobien



See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 141**

Solid spoons
Cuchara
Cuillères pleines



See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 152**

Spatula
Pala bar
Palette



GN CONTAINERS CUBETAS GN BACS GN

8 Food delivery

Transporte de alimentos

Transport d'aliments



8.1 EPP BOX 256

CAJA PPE

BOÎTE PPE

8.2 INSULATED DELIVERY BAGS 258

BOLSAS DE REPARTO

SACS DE LIVRAISON ISOTHERMES

Pizza Bags / *Bolsas para pizza* / Sacs à pizzas 258

Catering Bags / *Bolsas de catering* / Sacs de traiteur / 260

Delivery Backpacks / *Mochila de reparto* / Sacs à dos de livraison 262

8.3 TRAYS AND CONTAINERS 264

BANDEJAS Y RECIPIENTES

PLATEAUX ET RÉCIPIENTS

EPP box 8.1

Caja PPE
Boîte PPE

Manufactured in expanded polypropylene (EPP) allowing cold and heat to be maintained for hours

Fabricado en polipropileno expandido (PPE) permite la conservación del frío y el calor durante horas

Fabriqué en polypropylène expansé (PPE) qui permet la conservation du froid et de la chaleur pendant plusieurs heures

Inner slot for easy insertion of containers
Ranura interior para fácil inserción de cubetas
Rainure intérieure pour une installation facile des bacs

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

Inset handles on the sides
Asas encastradas en los laterales
Anses encastrées sur les côtés

100% recyclable
100% reciclable
100 % recyclable

Foldable to make storage and transport easier
Plegable para facilitar el almacenaje y el transporte
Pliable pour faciliter le stockage et le transport



P99001 Foldable EPP box

Caja plegable PPE
Boîte pliable EPP

EPP Expanded Polypropylene



REF	W x D x H cm	Inner sizes *Dim int* / Dim. int. cm	Lt	GN	
P99001	60 x 40 x 25	53,8 x 33,8 x 20	38	1/1	5

FOOD DELIVERY
TRANSPORTE ALIMENTO
TRANSPORT D'ALIMENTS

Transparent pocket
Bolsillo transparente
Poche transparente

Reinforced handles for ease of transport
Asas reforzadas para fácil transporte
Anses renforcées pour un transport facile

Thermal insulation to maintain the temperature
Aislamiento térmico para conservar la temperatura
Isolation thermique pour conserver la température



Band to be able hang the bag
Cinta para poder colgar la bolsa
Bande pour pouvoir accrocher le sac

Thick, sturdy and easy to clean material
Material grueso y resistente fácil de limpiar
Matériau épais et résistant, facile à nettoyer

P9902 Pizza Bags
Bolsas para pizza
Sacs à pizzas



P99021



P99020



REF	W x D x H cm	
P99020	45 x 45 x 16	1
P99021	49,5 x 49,5 x 26	1

Transparent pocket with zipper
Bolsillo transparente con cremallera
Poche transparente avec fermeture Éclair

Thermal insulation to maintain the temperature
Aislamiento térmico para conservar la temperatura
Isolation thermique pour conserver la température

Reinforced handles for ease of transport
Asas reforzadas para fácil transporte
Anses renforcées pour un transport facile



Band to be able hang the bag
Cinta para poder colgar la bolsa
Bande pour pouvoir accrocher le sac

Reflective piping for safer night time delivery
Ribetes reflectantes para un reparto nocturno más seguro
Passepoil réfléchissant pour des livraisons plus sûres la nuit

Moisture-resistant outer shell
Carcasa exterior resistente a la humedad
Enveloppe extérieure résistant à l'humidité

VPB Pizza Bags
Bolsas para pizza
Sacs à pizzas



VPB118
18" Pizza bag
Bolsa para pizza, 18"
Sac à pizzas, 18"



VPB116
16" Pizza bag
Bolsa para pizza, 16"
Sac à pizzas, 16"



REF	Serie	W x D x H cm	
VPB116	SERIE 1	44,5 x 44,5 x 22,9	5
VPB118	SERIE 1	48,3 x 48,3 x 22,9	5



Waterproof, easy to clean interior
Interior impermeable muy fácil de limpiar
Intérieur imperméable très facile à nettoyer

Thermal insulation to maintain the temperature
Aislamiento térmico para conservar la temperatura
Isolation thermique pour conserver la température

Thick, sturdy material
Material grueso y resistente
Matériau épais et résistant

Transparent pocket
Bolsillo transparente
Poche transparente

Reinforced handles for ease of transport
Asas reforzadas para fácil transporte
Anses renforcées pour un transport facile

P9903 Catering bags
Bolsas de catering
Sacs de traiteur



P99031



P99030

REF	W x D x H cm	GN	
P99030	38 x 30,5 x 38	1/2	10
P99031	56 x 36 x 36	1/1	5



Polyester lining easy to clean
Interior de poliéster fácil de limpiar
Intérieur en polyester facile à nettoyer

Reflective piping for safer night time delivery
Ribetes reflectantes para un reparto nocturno más seguro
Passepoil réfléchissant pour des livraisons plus sûres la nuit

Moisture-resistant outer shell
Carcasa exterior resistente a la humedad
Enveloppe extérieure résistant à l'humidité

Thermal insulation to maintain the temperature
Aislamiento térmico para conservar la temperatura
Isolation thermique pour conserver la température

Transparent pocket
Bolsillo transparente
Poche transparente

Reinforced handles for ease of transport
Asas reforzadas para fácil transporte
Anses renforcées pour un transport facile

VCB Catering bags
Bolsas de catering
Sacs de traiteur



VCBL100



VCBM100

REF	Serie	W x D x H cm	
VCBM100	SERIE 1	43,2 x 33 x 33	5
VCBL100	SERIE 1	58,4 x 38,1 x 35,6	5



The baseline of warmth ingenuity. The hot food generates heat in the bag while the high performance insulation helps retain the heat, keeping food as warm as it is delicious.
INCLUDES: Bag

La pauta de referencia del ingenio térmico. La comida caliente genera calor en la bolsa mientras que el aislamiento de alto rendimiento ayuda a retenerlo, manteniendo la comida caliente y deliciosa.
INCLUYE: Bolsa

La référence en matière d'inventivité. Les aliments chauds dégagent de la chaleur dans le sac tandis que l'isolant ultra-performant la conservent, tout en gardant les aliments aussi chauds que délicieux.
INCLUS: Housse de transport

Delivery Backpacks 8.2

Mochila de reparto
Sacs à dos de livraison

VTB Tower bags
Bolsas torre
Sacs-Tours

Tower bag with backpack straps and headrest strap
Bolsa tipo torre con asas de mochila y correa de reposacabezas
Sac-tour avec bretelles de sac à dos et sangle d'appui-tête



REF	Serie	W x D x H cm	
VTB300	SERIE 3	45,7 x 55,9 x 43,2	3

VDBBM Food delivery backpack bags
Mochila reparto de alimentos
Sacs à dos de livraison d'aliments

Food delivery backpack bag with integrated frame
Bolsa mochila con bastidor integrado para reparto de alimentos
Sac à dos de livraison d'aliments à armature intégrée



REF	Serie	W x D x H cm	
VDBBM300	SERIE 3	40,6 x 40,6 x 33	3

ACCESSORIES / *ACCESORIOS /* ACCESSOIRES

VTBWR-1 Wire insert
Estructura metálica
Structure metallique

SS Stainless steel



REF	
VTBWR-1	1

Accessory not included
Accesorio no incluido
Accessoire non inclus



Bags & wire inserts fold easily for compact storage

Las bolsas y los insertos de alambre se pliegan fácilmente para un almacenamiento compacto

Les sacs et les inserts métalliques se plient facilement pour un rangement compact



P919001 Polycarbonate tray with 5 compartments
Bandeja policarbonato de 5 compartimentos
Plateau polycarbonate avec 5 compartiments

PC Polycarbonate



Stackable
Apilable
Empilable

*** For use with Polycarbonate tray only**
Sólo usar con bandeja de Policarbonato
Utiliser uniquement plateau en Polycarbonate

Dishwasher safe
Apto para lavavajillas
Utilisable au lave-vaisselle

REF	W x D x H cm	
P919001	33 x 33 x 3,5	1
P919002*	**cover /** *tapa /* couvercle	1

P919003 Polypropylene tray with 5 compartments
Bandeja polipropileno de 5 compartimentos
Plateau polypropylène avec 5 compartiments

PP Polypropylene



Stackable
Apilable
Empilable

Dishwasher safe
Apto para lavavajillas
Utilisable au lave-vaisselle

REF	W x D x H cm	
P919003	33 x 33 x 3,5	1

P919 Isothermal tray
Bandeja isotérmica
Plateau Isotherme

PP Polypropylene



Made of polypropylene with insulating polyurethane without CFC interior.
Fabricada en polipropileno con interior aislante de poliuretano. Sin CFC.
Fabriqué en polypropilène avec interieur isolant de polyurètane sans CFC.

Suitable for flat plate, soup plate, bowl, salad bowl on policarbonate, chinaware or melamine.
Adaptado para plato llano, hondo, bol, fuente rectangular en policarbonato, porcelana o melamina.
Apte pour assiettes plates, à soupe, bols, raviers, soit en polycarbonate, porcelaine ou melamine.

Complements not included / *Complementos no incluidos*
Compléments non-inclus

REF	W x D x H cm	
P919000	53 x 37 x 11	3

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 301**

Tray transport trolley
Carro transporte bandejas
Chariot transport plateaux



P920 Polycarbonate plates
Platos policarbonato
Assiettes en polycarbonate

PC Polycarbonate



P920001

Dishwasher and microwave safe
Apto para lavavajillas y microondas
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes

REF	Type / *Tipo*	Ø cm	H cm	
P920001	**Flat /** *Llano /* Plat	20,6	2,9	126
P920002	**Soup /** *Hondo /* À soupe	18,5	4,5	50
P920003	**Breakfast /** *Desayuno /* Petit déjeuner	17,5	2,5	40

P921 Double wall polycarbonate bowl with lid
Bol doble pared policarbonato con tapa
Bol polycarbonate double paroi avec couvercle

PC Polycarbonate PP Polypropylene



Dishwasher safe
Apto para lavavajillas
Utilisable au lave-vaisselle

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P921001	12,5	6,8	0,45	1

P922 Polycarbonate rectangular bowl
Fuente rectangular policarbonato
Ravier rectangulaire en polycarbonate

PC Polycarbonate



Dishwasher and microwave safe
Apto para lavavajillas y microondas
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes

***Rigid lid**
**Tapa rígida*
*Couvercle rigide

REF	W x D x H cm	Lts	
P922000	9,5 x 13,8 x 4,5	0,25	144
P922100*	9,6 x 13,9 x 2,4	-	288

P923 Polycarbonate breakfast cup
Taza desayuno policarbonato
Tasse petit déjeuner polycarbonate

PC Polycarbonate PP Polypropylene

P923000 P923001



Dishwasher and microwave safe
Apto para lavavajillas y microondas
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes

***Lid**
**Tapa*
*Couvercle

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P923000	9,4	6,8	0,325	50
P923001*	10,0	-	-	100

P924 Polycarbonate glass
Vaso policarbonato
Verre en polycarbonate

PC Polycarbonate



REF	Couleur *Color*	Ø cm	H cm	Lts	
P924001		7	10,2	0,25	50
P924002		7	7,0	0,17	50
P924002A		7	7,0	0,17	50
P924002R		7	7,0	0,17	50
P924002V		7	7,0	0,17	50

- 30 °C
+ 130 °C

Dishwasher safe
Apto para lavavajillas
Utilisable au lave-vaisselle

FOOD DELIVERY
TRANSPORTE ALIMENTO
TRANSPORT D'ALIMENTS

P8610 Fiberglass fast - food tray
Bandeja fast - food fibra de vidrio
Plateau fast - food fibre de verre

Fi Fiberglass

dishwasher



Grey color
Color gris
Couleur gris

REF	cm	
P861045	45,5 x 35,5	12
P861053	53,0 x 32,5	12

P340 St/steel self - service tray
Bandeja auto - servicio acero inox
Plateau self - service acier inox

SS Stainless steel



6 Compartments
6 Compartimentos
6 Compartiments

REF	W x D x H cm	
P340000	46 x 28,5 x 2	1

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 300**

Self-service trolley 12 rails
Carro self-service 12 guías
Chariot self-service 12 glissières



86100 Polypropylene fast - food trays
Bandejas fast - food de polipropileno
Plateaux fast - food en polypropylene

PP Polypropylene

NSF

+ 86 ºC

Recyclable
Reciclable
Recyclable



REF		cm	
86100		25,4 x 35,6	24
86101		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
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
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

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.

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.

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 apporte une surface moins glissante.

P8070 Counter - top cutlery dispenser
Soporte para bandejas porta - cubiertos
Support porte - couverts

SS Stainless steel



Compatible: P900000

Cutterly bin not included
No incluye bandeja porta-cubiertos
Bac ramasse - couverts non inclus

REF	W x D x H cm	
P80700	52,6 x 51 x 32,8	1

P8071 Double counter - top cutlery dispenser
Soporte doble para bandejas porta - cubiertos
Support double porte - couverts

SS Stainless steel



Compatible: P900000

Cutterly bin not included
No incluye bandeja portacubiertos
Bac ramasse - couverts non inclus

REF	W x D x H cm	
P80710	52,6 x 51 x 58	1

P8072 Counter - top dispenser for 4 GN containers 1/3
Soporte para 4 cubetas GN 1/3
Support pour 4 bacs GN 1/3

SS Stainless steel



Cutterly bin not included
No incluye bandeja portacubiertos
Bac ramasse - couverts non inclus

REF	W x D x H cm	
P80720	73,8 x 31 x 43	1

P8073 Counter - top dispenser for 8 GN containers 1/3
Soporte para 8 cubetas GN 1/3
Support pour 8 bacs GN 1/3

SS Stainless steel



Cutterly bin not included
No incluye bandeja portacubiertos
Bac ramasse - couverts non inclus

REF	W x D x H cm	
P80730	73,8 x 46,5 x 60	1

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

PP Polypropylene



REF	W x D x H cm	
P900000	53 x 32,5 x 10	10

Food contact polypropylene
Polipropileno alimentario
Polypropylène alimentaire



9 Dishwasher racks
Cestas para vajilla
Casiers à vaisselle

9.1 OPEN RACKS 274
CESTAS ABIERTAS
CASIERS OUVERTS

9.2 OPEN ASSEMBLED RACKS 276
CESTAS MONTADAS ABIERTAS
CASIERS MONTÉS OUVERTS

9.3 CLOSED ASSEMBLED RACKS 278
CESTAS MONTADAS CERRADAS
CASIERS MONTÉS FERMÉS

9.4 COMPLEMENTS 280
COMPLEMENTOS
COMPLÉMENTS

9.5 PLATE RACKS 282
CESTAS PARA PLATOS
CASIERS ASSIETTES

PATENTED EXCLUSIVE

Easy assembly and disassembly system.
Sistema de montaje y desmontaje fácil.
Système de montage et démontage facile.

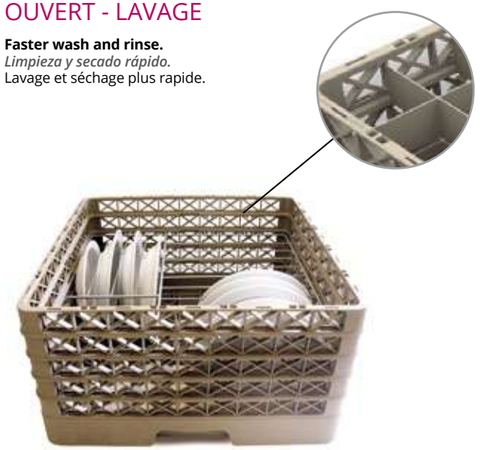
Stackable with other brands of racks, reinforced double-wall (anti-shock).

Apilables con otras cestas del mercado, refuerzo de doble pared (anti-golpes).

Empilables avec d'autres casiers du marché, renfort avec double paroi (anti-choc).

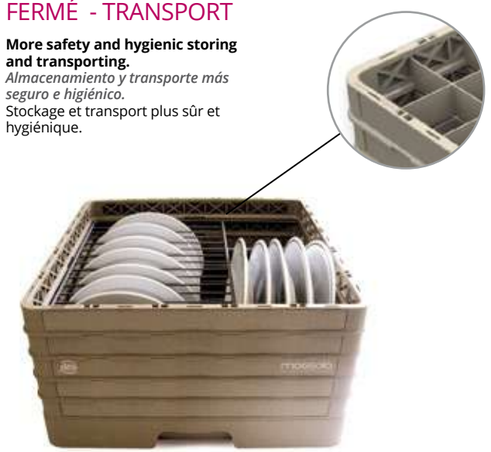
OPEN - WASHING
ABIERTA - LAVADO
OUVERT - LAVAGE

Faster wash and rinse.
Limpieza y secado rápido.
Lavage et séchage plus rapide.



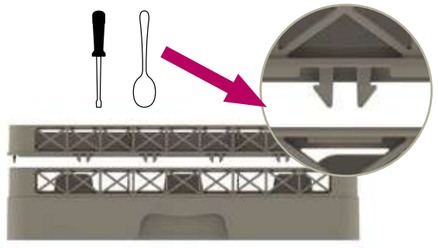
CLOSED - TRANSPORT
CERRADA - TRANSPORTE
FERMÉ - TRANSPORT

More safety and hygienic storing and transporting.
Almacenamiento y transporte más seguro e higiénico.
Stockage et transport plus sûr et hygiénique.



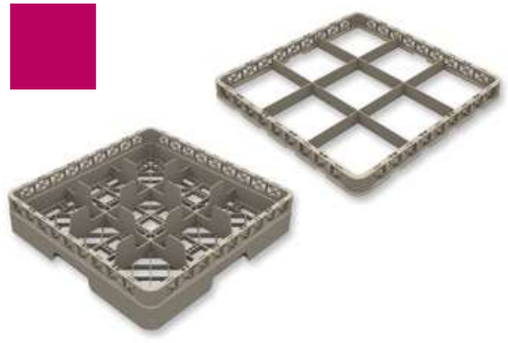
GET THE BEST OF BOTH WORLDS*
*ESCOGER LO BUENO Y LO MEJOR A LA VEZ**
LE BON ET LE MEILLEUR À LA FOIS*

FLAP-RACK®: easy to assemble / disassemble
FLAP-RACK®: fácil montaje / desmontaje
FLAP-RACK®: facile à monter / démonter



*** Copolymer highly resistant to chemical products and temperatures up to 95 °C.**
** Copolímero altamente resistente a sustancias químicas y temperaturas de hasta 95 °C.*
* Copolymère très résistant aux produits chimiques et à températures jusqu'à 95 °C.

SQUARE COMPARTMENTS
COMPARTIMENTOS CUADRADOS
COMPARTIMENTS CARRÉS

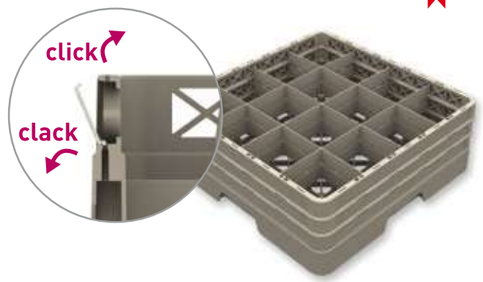


System patented allows the walls on both bases and extenders to be closed or open easily

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

Système breveté qui permet d'ouvrir ou de fermer facilement les parois des casiers et des réhausses

BEST SELLER





WASHING: Higher cleaning
LAVADO: Mayor limpieza
LAVAGE: Meilleur nettoyage



TRANSPORT: Higher security
TRANSPORTE: Mayor seguridad
TRANSPORT: Plus de securité



STORING: Higher hygiene
ALMACENAMIENTO: Mayor Higiene
STOCKAGE: Plus hygiénique

FLAP IDENTIFICADOR

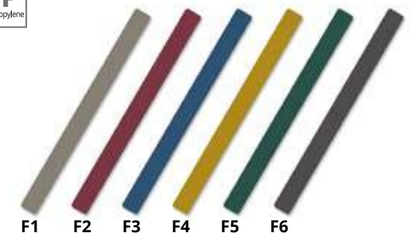
Colour identification for completely closed racks and extensions. Available in 6 colours. Possible customization.

Identificador de colores para cestas y extensiones completamente cerradas. Disponible en 6 colores. Posibilidad de marcar logo cliente.

Identificateur en couleurs pour casiers et réhausses complètement fermés. Disponible en 6 couleurs. Personnalisation possible.

501F Flap FLAP RACK®

PP Polypropylene



REF	Colour / *Color* / Couleur	
P501 F1	**Brown /** *Marrón* / Marron	24
P501 F2	**Burgundy /** *Burdeos* / Bordeaux	24
P501 F3	**Blue /** *Azul* / Bleu	24
P501 F4	**Yellow /** *Amarillo* / Jaune	24
P501 F5	**Green /** *Verde* / Vert	24
P501 F6	**Dark brown /** *Marrón oscuro* / Marron foncé	24





Printed logo or text / *Logo o texto impreso* / Logo ou texte imprimé



Hot stamped logo or text / *Logo o texto estampado* / Logo ou texte gravé

T-VERSION

DESIGNED TO HOLD 17-30% MORE GLASSWARE THAN A TRADITIONAL RACK

DISEÑADAS CON UN 17-30% MÁS DE CAPACIDAD PARA VASOS Y COPAS QUE LAS CESTAS TRADICIONALES

CONÇUS POUR CONTENIR DE 17 À 30 % DE VERRES EN PLUS QU'UN CASIER TRADITIONNEL

SNAP-FIT EXTENDERS
Will not loosen or come apart over time
Assembled racks can not be refunded

EXTENSORES A PRESIÓN
No se sueltan con el tiempo
No se aceptan devoluciones de cestas montadas

RÉHAUSSES CLIPSABLES
Sans détachements au fil du temps
Tout retour de casiers montés n'est pas accepté

SMALL SIDE COMPARTMENTS
hold flatware, salt shakers, ramekins, ...

LOS COMPARTIMENTOS LATERALES PEQUEÑOS aceptan cubiertos, saleros, potes, ...

PETITS COMPARTIMENTS LATÉRAUX
pour couverts, salières, ramequins, ...

OPEN PROFILE DESIGN
Allows top-to-bottom and side-to-side washing and drying

DISEÑO DE PERFIL ABIERTO
Permite un lavado y secado de arriba a abajo y de lado a lado

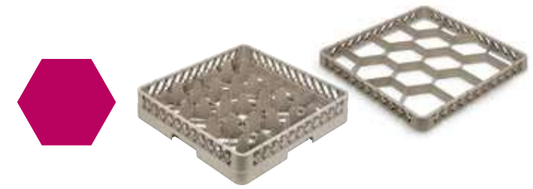
CONCEPT À PROFIL OUVERT
Permet un lavage et un séchage de haut en bas et d'un côté à l'autre

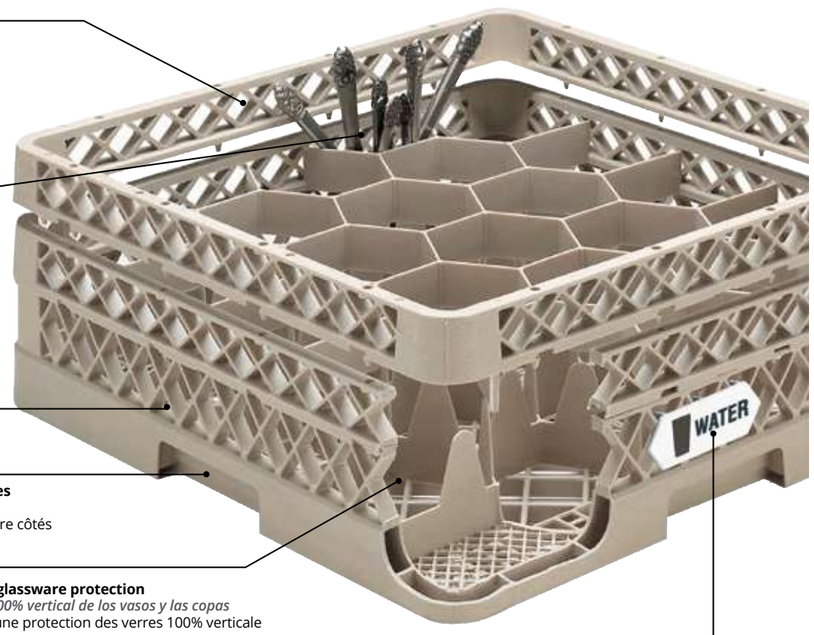
CONVENIENT HANDLING With handles in all four sides
MANEJO CÓMODO Con asas en los cuatro lados
MANIPULATION PRATIQUE Grâce aux poignées des quatre côtés

BUILT-IN BASE RACK DIVIDERS provide 100% vertical glassware protection
LOS DIVISORES INCORPORADOS brindan una protección 100% vertical de los vasos y las copas
LES PARTITIONS DE CASIER DE BASE INTÉGRÉES offrent une protection des verres 100% verticale

COLOUR IDENTIFICATION CLIP for easy identification
CLIPS DE IDENTIFICACIÓN DE COLORES para facilitar la identificación
CLIPS IDENTIFICATEURS EN COULEURS pour une identificación plus facile

HEXAGONAL COMPARTMENTS
COMPARTIMENTOS HEXAGONALES
COMPARTIMENTS HEXAGONAUX







T-VERSION

CLIP **Clip tags /** *Clip identificación /* Clip d'identification

REF	Colour / *Color*	
1009-01		12
1009-02		12
1009-03		12
1009-04		12
1009-05		12
1009-06		12
1009-08		12
1009-19		12
1009-32		12

- 01 **Brown /** *Marrón* Marron
- 02 **Red /** *Rojo* Rouge
- 03 **Orange /** *Naranja* Orange
- 04 **Blue /** *Azul* Bleu
- 05 **White /** *Blanco* Blanc
- 06 **Black /** *Negro* Noir
- 08 **Yellow /** *Amarillo* Jaune
- 19 **Green /** *Verde* Vert
- 32 **Beige /** *Beige* Beige



Dishwasher racks selection

Selección cestas para vajilla
Sélection casiers à vaisselle

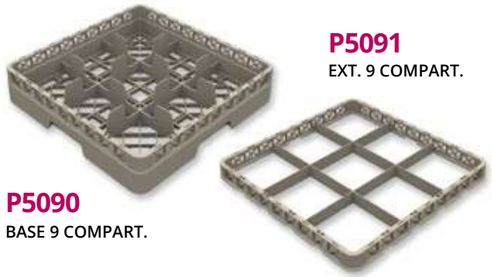
	FLAP RACK®	T-VERSION
FLAPS	✓	
CLIP TAGS *CLIP IDENTIFICACIÓN* CLIP D'IDENTIFICATION		✓
OPENED RACKS *CESTAS ABIERTAS* CASIERS OUVERTS	✓	✓
CLOSED RACKS *CESTAS CERRADAS* CASIERS FERMÉES	✓	
HALF-SIZE RACKS *CESTAS MEDIO TAMAÑO* CASIERS DEMI-TAILLE		✓
DISASSEMBLY *DESMONTABLE* DÉMONTABLE	✓	
COMPARTMENTS *COMPARTIMENTOS* COMPARTIMENTS ■	✓	✓
COMPARTMENTS *COMPARTIMENTOS* COMPARTIMENTS ⬢		✓
NSF	✓	✓

9.1 Open racks

Cestas abiertas
Casiers ouverts

Ø max. 151 mm

FLAP RACK



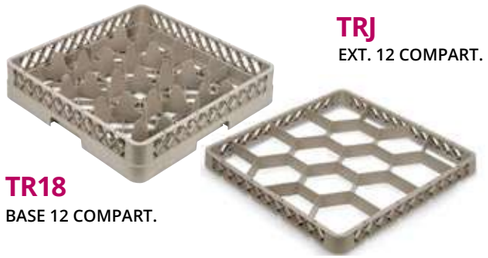
P5091
EXT. 9 COMPART.

P5090
BASE 9 COMPART.

REF	
P5090	6
P5091	12

Ø max. 122 mm

T-VERSION



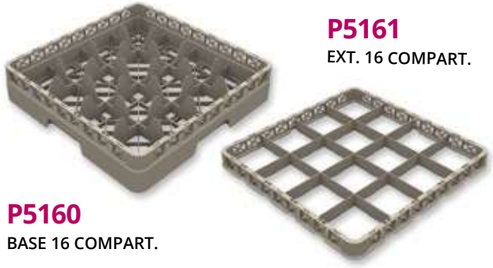
TRJ
EXT. 12 COMPART.

TR18
BASE 12 COMPART.

REF	
TR18	6
TRJ	12

Ø max. 113 mm

FLAP RACK



P5161
EXT. 16 COMPART.

P5160
BASE 16 COMPART.

REF	
P5160	6
P5161	12

Ø max. 100 mm

T-VERSION



TRG
EXT. 20 COMPART.

TR11
BASE 20 COMPART.

REF	
TR11	6
TRG	12

Ø max. 89 mm

FLAP RACK



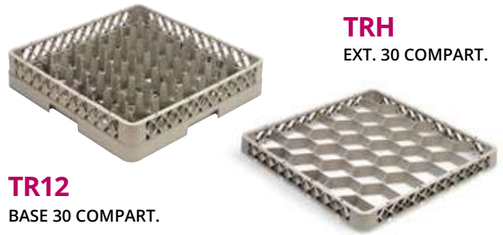
P5251
EXT. 25 COMPART.

P5250
BASE 25 COMPART.

REF	
P5250	6
P5251	12

Ø max. 81 mm

T-VERSION



TRH
EXT. 30 COMPART.

TR12
BASE 30 COMPART.

REF	
TR12	6
TRH	12

Ø max. 73 mm

FLAP RACK



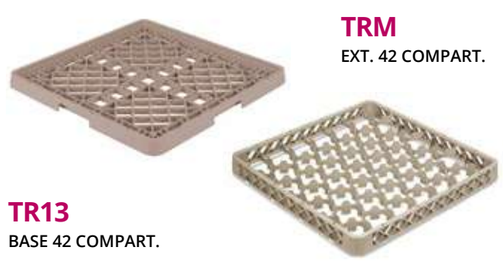
P5361
EXT. 36 COMPART.

P5360
BASE 36 COMPART.

REF	
P5360	6
P5361	12

Ø max. 70 mm

T-VERSION



TRM
EXT. 42 COMPART.

TR13
BASE 42 COMPART.

REF	
TR13	6
TRM	12

Ø max. 63 mm

FLAP RACK



P5491
EXT. 49 COMPART.

P5490
BASE 49 COMPART.

REF	
P5490	6
P5491	12

See products on / *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 305**

GN containers transport trolley
Carro porta cubetas GN
Chariot transport bacs GN



DISHWASHER RACKS
CESTAS VAJILLA
CASIERS VAISSELLE

9.2 Open assembled racks

Cestas montadas abiertas
Casiers montés ouverts

NSF

Ø max. 151 mm **9 COMPART.**

FLAP RACK®



REF	max. (mm)	H (mm)*	
P5090 E1	120	140	1
P5090 E2	160	180	1
P5090 E3	200	220	1
P5090 E4	240	260	1
P5090 E5	280	300	1

Ø max. 122 mm **12 COMPART.**

T-VERSION



REF	max. (mm)	H (mm)*	
TR18 J	122	140	2
TR18 JJ	162	181	2
TR18 JJJ	200	222	2
TR18 JJJJ	240	262	2
TR18 JJJJJ	279	302	2

Ø max. 113 mm **16 COMPART.**

FLAP RACK®



REF	max. (mm)	H (mm)*	
P5160 E1	120	140	1
P5160 E2	160	180	1
P5160 E3	200	220	1
P5160 E4	240	260	1
P5160 E5	280	300	1

Ø max. 100 mm **20 COMPART.**

T-VERSION



REF	max. (mm)	H (mm)*	
TR11 G	122	140	2
TR11 GG	162	181	2
TR11 GGG	200	222	2
TR11 GGGG	240	262	2
TR11 GGGGG	279	302	2

Ø max. 89 mm **25 COMPART.**

FLAP RACK®



REF	max. (mm)	H (mm)*	
P5250 E1	120	140	1
P5250 E2	160	180	1
P5250 E3	200	220	1
P5250 E4	240	260	1
P5250 E5	280	300	1

Open assembled racks 9.2

Cestas montadas abiertas
Casiers montés ouverts

NSF

Ø max. 81 mm **30 COMPART.**

T-VERSION



REF	max. (mm)	H (mm)*	
TR12 H	122	140	2
TR12 HH	162	181	2
TR12 HHH	200	222	2
TR12 HHHH	240	262	2
TR12 HHHHH	279	302	2

Ø max. 70 mm **42 COMPART.**

T-VERSION



REF	max. (mm)	H (mm)*	
TR13 M	52	73	2
TR13 MM	91	114	2
TR13 MMM	130	156	2
TR13 MMMM	172	194	2

Ø max. 73 mm **36 COMPART.**

FLAP RACK®



REF	max. (mm)	H (mm)*	
P5360 E1	120	140	1
P5360 E2	160	180	1
P5360 E3	200	220	1
P5360 E4	240	260	1
P5360 E5	280	300	1

Ø max. 63 mm **49 COMPART.**

FLAP RACK®



REF	max. (mm)	H (mm)*	
P5490 E1	120	140	1
P5490 E2	160	180	1
P5490 E3	200	220	1
P5490 E4	240	260	1
P5490 E5	280	300	1

*** Total set height**
** Altura total del conjunto*
* Hauteur totale ensemble

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 306**

Trolley for dishwasher racks
Carro para cestas
Chariot pour casiers à vaisselle

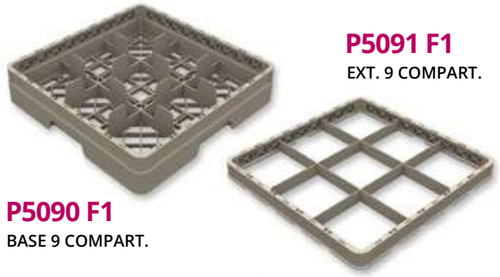


9.3 Closed assembled racks

Cestas montadas cerradas
Casiers montés fermés

Ø max. 151 mm

FLAP RACK



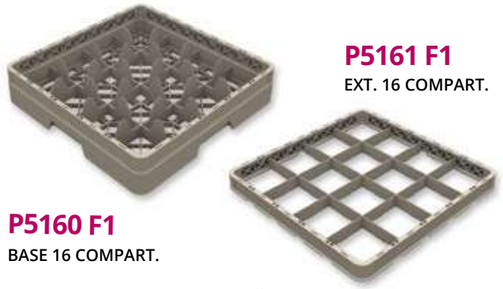
P5091 F1
EXT. 9 COMPART.

P5090 F1
BASE 9 COMPART.

REF	
P5090 F1	6
P5091 F1	12

Ø max. 113 mm

FLAP RACK



P5161 F1
EXT. 16 COMPART.

P5160 F1
BASE 16 COMPART.

REF	
P5160 F1	6
P5161 F1	12

Ø max. 89 mm

FLAP RACK



P5251 F1
EXT. 25 COMPART.

P5250 F1
BASE 25 COMPART.

REF	
P5250 F1	6
P5251 F1	12

Ø max. 73 mm

FLAP RACK



P5361 F1
EXT. 36 COMPART.

P5360 F1
BASE 36 COMPART.

REF	
P5360 F1	6
P5361 F1	12

Ø max. 63 mm

FLAP RACK



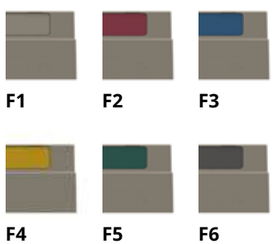
P5491 F1
EXT. 49 COMPART.

P5490 F1
BASE 49 COMPART.

REF	
P5490 F1	6
P5491 F1	12

FLAP RACK

Indicate the colour code at the end of the reference.
Indicar el código de color al final de la referencia.
Indiquer le code de couleur a la fin de la réference.



DISHWASHER RACKS
CESTAS VAJILLA
CASIERS VAISSELLE

Closed assembled racks 9.3

Cestas montadas cerradas
Casiers montés fermés

Ø max. 151 mm **9 COMPART.**

FLAP RACK



REF	max. (mm)	H (mm)*	
P5090 E1F1	120	140	1
P5090 E2F1	160	180	1
P5090 E3F1	200	220	1
P5090 E4F1	240	260	1
P5090 E5F1	280	300	1

Ø max. 113 mm **16 COMPART.**

FLAP RACK



REF	max. (mm)	H (mm)*	
P5160 E1F1	120	140	1
P5160 E2F1	160	180	1
P5160 E3F1	200	220	1
P5160 E4F1	240	260	1
P5160 E5F1	280	300	1

Ø max. 89 mm **25 COMPART.**

FLAP RACK



REF	max. (mm)	H (mm)*	
P5250 E1F1	120	140	1
P5250 E2F1	160	180	1
P5250 E3F1	200	220	1
P5250 E4F1	240	260	1
P5250 E5F1	280	300	1

Ø max. 73 mm **36 COMPART.**

FLAP RACK



REF	max. (mm)	H (mm)*	
P5360 E1F1	120	140	1
P5360 E2F1	160	180	1
P5360 E3F1	200	220	1
P5360 E4F1	240	260	1
P5360 E5F1	280	300	1

Ø max. 63 mm **49 COMPART.**

FLAP RACK

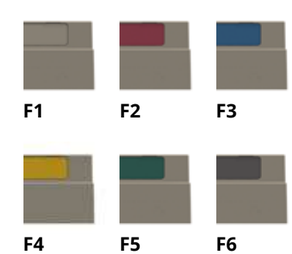


REF	max. (mm)	H (mm)*	
P5490 E1F1	120	140	1
P5490 E2F1	160	180	1
P5490 E3F1	200	220	1
P5490 E4F1	240	260	1
P5490 E5F1	280	300	1

FLAP RACK

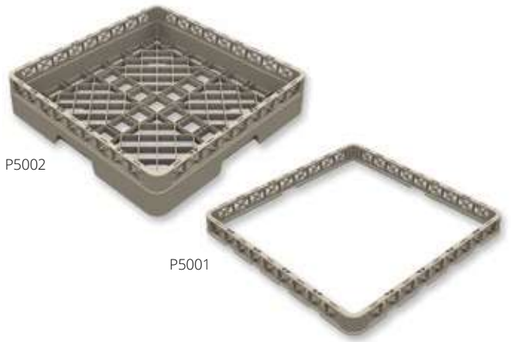
*** Total set height**
** Altura total del conjunto*
* Hauteur totale ensemble

Indicate the colour code at the end of the reference.
Indicar el código de color al final de la referencia.
Indiquer le code de couleur a la fin de la réference.



P5002 Open rack
Cesta universal
Panier universel

FLAP RACK®



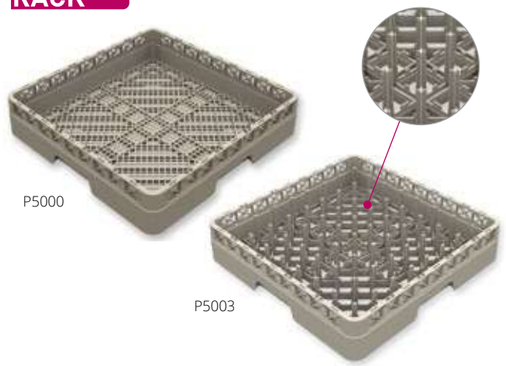
P5001 **Compatible only with FlapRack® dishwasher racks.**
Compatible sólo con las cestas FlapRack®.
Compatible uniquement avec les casiers de lavage FlapRack®.

TRA* **Compatible only with T-Version dishwasher racks.**
Compatible sólo con las cestas T-Version.
Compatible uniquement avec les casiers de lavage T-Version.

REF	
P5002	6
P5001	12
TRA*	12

P5000 Plate, tray and cutlery racks
Cesta para platos, bandejas y cubiertos
Paniers pour plats, plateaux et couverts

FLAP RACK®



P5000 **Flatware rack**
Cesta para cubiertos
Panier a couverts

P5003 **Plates and trays rack**
Cesta para platos y bandejas
Panier pour assiettes et plateaux

REF	
P5000	6
P5003	6

TR33 Racks lid
Tapa para cestas
Couvercle pour paniers

FLAP RACK®



REF	
TR33	6

P5062 Rack for cutlery storage
Cesta para almacenar cubiertos
Panier pour rangement couverts

FLAP RACK®

*** Total set height**
Altura total del conjunto
Hauteur totale ensemble



REF	max. (mm)	H (mm)*	Cutlery capacity / *Capacidad cubiertos* / Capacité couverts	
P5062	23	26	400	1

52640 8-Compartment flatware basket
Cesta para cubiertos de 8 compartimentos
Panier pour couverts 8 compartiments



REF	W x D x H cm	
52640	46 x 19,6 x 18,5	4

52641 8-Compart. flatware basket with handles
Cesta para cubiertos de 8 compart. con asas
Panier pour couverts 8 compartiments avec poignées



REF	W x D x H cm	
52641	46 x 19,6 x 18,5	4

52642 Plastic vertical flatware cylinder
Cestilla para cubiertos en plástico
Petit panier pour couverts en plastique

PI Plastic



REF	Ø cm	H cm	
52642	11,18	14,3	12

99710 Stainless steel vertical flatware cylinder
Cestilla para cubiertos en acero inoxidable
Petit panier pour couverts inox

SS Stainless steel



REF	Ø cm	H cm	
99710	11,4	14,1	12

P5018 8-compartment flatware basket
Media cesta para cubiertos 8 compartimentos
Demi-panier pour couverts 8 compartiments

FLAP RACK®



REF		W x D x H cm	
P5018	**With handle** / *Con asa* / Avec anse	22 x 42,5 x 14,5	1
P5019	**Without handle** / *Sin asa* / Sans anse	22 x 42,5 x 14,5	6

P5004 Flatware basket
Cestillo para cubiertos
Petit panier pour couverts

PI Plastic

FLAP RACK®



REF	W x D X H cm	
P5004	10 x 10 X 14	52
52643	Ø 9,5 X 14,5	12

9.5 Plate racks

Cestas para platos
Casiers assiettes

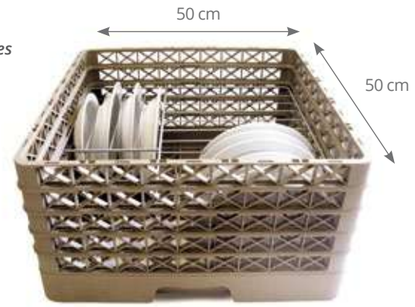
FLAP RACK®

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.

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.

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.

Two types
Dos modalidades
Deux modèles

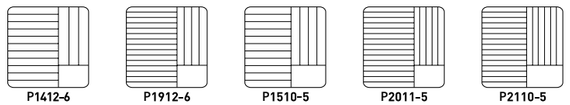


Faster wash and rinse.
Limpieza y secado rápido.
Nettoyage et séchage plus rapide.



More safety and hygienic storing and transporting.
Almacenamiento y transporte más seguro e higiénico.
Stockage et transport plus sûr et hygiénique.

Nine different grids
Nueve formatos de rejilla
Neuf grilles differentes



Extra protection, strength and durability.
Mayor protección, resistencia y durabilidad.
Plus grande protection, résistance et durabilité.

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.

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.

Comment choisir le casier pour assiettes:
Mesurer le diamètre et la hauteur de l'assiette. Selon ces mesures choisir entre les 9 possibles combinaisons de grille qui s'adapte au mieux.



P1412-6 — Ø 27-31 cm

FLAP RACK®



REF	max. (cm)	Capacity plates / *Capacidad platos* / Capacité assiettes	
P1412-6	3,5	14	1
P1412-6 F1*	3,5	14	1

P1510-5 — Ø 23-28 cm

FLAP RACK®



REF	max. (cm)	Capacity plates / *Capacidad platos* / Capacité assiettes	
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)	Capacity plates / *Capacidad platos* / Capacité assiettes	
P1912-6	2,5	19	1
P1912-6 F1*	2,5	19	1

P2011-5 — Ø 25-28 cm

FLAP RACK®



REF	max. (cm)	Capacity plates / *Capacidad platos* / Capacité assiettes	
P2011-5	2,5	20	1
P2011-5 F1*	2,5	20	1

P2110-5 — Ø 23-25 cm

FLAP RACK®



REF	max. (cm)	Capacity plates / *Capacidad platos* / Capacité assiettes	
P2110-5	2,5	21	1
P2110-5 F1*	2,5	21	1

P3008-4 — Ø 20-22 cm

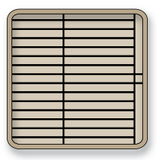
FLAP RACK®



REF	max. (cm)	Capacity plates / *Capacidad platos* / Capacité assiettes	
P3008-4	2,5	30	1
P3008-4 F1*	2,5	30	1

P3208-3 — Ø 12-19 cm

FLAP RACK®



REF	max. (cm)	Capacity plates / *Capacidad platos* / Capacité assiettes	
P3208-3	2,5	32	1
P3208-3 F1*	2,5	32	1

FLAP RACK®

*** Closed racks**
** Cestas cerradas*
* Casiers fermés

Indicate the colour code at the end of the reference.
Indicar el código de color al final de la referencia.
Indiquer le code de couleur a la fin de la réference.



F1 **F2** **F3** **F4** **F5** **F6**

9.5 Plate racks

Cestas para platos
Casiers assiettes

P4407-3

Ø 15-18 cm

FLAP RACK®



REF	max. (cm)	Capacity plates *Capacidad platos* Capacité assiettes	
P4407-3	2	44	1
P4407-3 F1*	2	44	1

P6305-2

Ø 10-12,8 cm

FLAP RACK®



REF	max. (cm)	Capacity plates *Capacidad platos* Capacité assiettes	
P6305-2	2,5	63	1
P6305-2 F1*	2,5	63	1

TR23 Open tray rack
TR30 *Cesta para grandes bandejas* Panier pour grands plateaux

T-VERSION



TR23

TR30

*** Capacity for 4 full-size extended trays and also for isothermal trays Ref. 919000 (page 220)**

Capacidad para 4 bandejas extendidas de tamaño completo y también para bandejas isotérmicas Ref. 919000 (pag 220)

Capacité pour 4 plateaux longs de grande taille et également pour des plateaux isothermes Réf. 919000 (page 220).

REF	H cm **Inside** *Interior* Intérieure	H cm **Outside** *Exterior* Extérieure	
TR23*	13,3	13,3	1
TR30	8,3	10,2	1

FLAP RACK®

*** Closed racks**
** Cestas cerradas*
* Paniers fermés

Indicate the colour code at the end of the reference.
Indicar el código de color al final de la referencia.
Indiquer le code de couleur a la fin de la réference.

TR21 GN, isothermal trays and plates rack
TR22 *Cesta para bandejas isotérmicas, GN y platos* Panier pour plateaux isothermes, GN et assiettes

T-VERSION



TR21

TR22

TR21

8 Compartments / *Compartimentos* / Compartiments
80 mm Distance between compart. / *Distancia entre compart.* / Distance entre compart
Not suitable for isothermal trays / *No aptas para bandejas isotérmicas* / Ne convient pas aux bacs isothermiques
Ref. 919000 (pag 220)

TR22

5 Compartments / *Compartimentos* / Compartiments
75 mm Distance between compart. / *Distancia entre compart.* / Distance entre compart
Not suitable for isothermal trays / *No aptas para bandejas isotérmicas* / Ne convient pas aux bacs isothermiques
Ref. 919000 (pag 220)

Open end rack / *Cesta de extremo abierto /* Casier ouvert à l'extrémité

REF	H cm **Inside** *Interior* Intérieure	H cm **Outside** *Exterior* Extérieure	
TR21	8,3	12,1	1
TR22	13,3	13,3	1



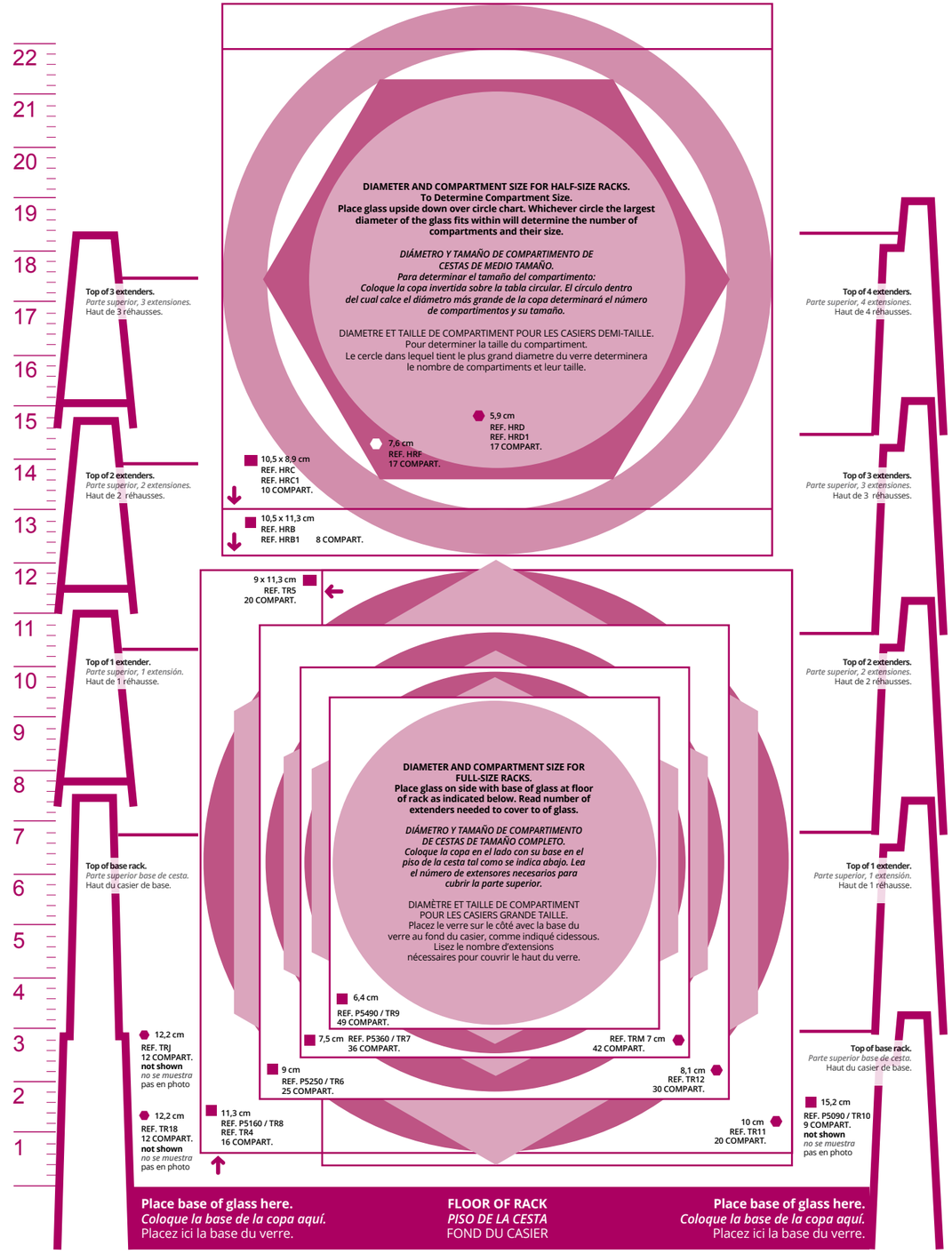
F1 **F2** **F3** **F4** **F5** **F6**

Reference guide for bases and extensions

Guía de selección para bases y extensiones
Guide de sélection pour bases et rehausses

HEIGHT OF FULL-SIZE RACKS
ALTURA DE LAS CESTAS DE TAMAÑO COMPLETO
HAUTEUR DES CASIERS GRANDE TAILLE

HEIGHT OF HALF-SIZE RACKS
ALTURA DE LAS CESTAS DE MEDIO TAMAÑO
HAUTEUR DES CASIERS DEMI-TAILLE



10 Trolleys
Carros
Chariots



10.1 **ALUMINIUM SERVING TROLLEYS** 288
CARROS DE SERVICIO ALUMINIO
CHARIOTS DE SERVICE EN ALUMINIUM

10.2 **ST/STEEL SERVING TROLLEYS** 290
CARROS DE SERVICIO ACERO INOXIDABLE
CHARIOTS DE SERVICE EN ACIER INOXYDABLE

10.3 **ST/STEEL RAIL TROLLEYS** 295
CARROS GUÍAS EN ACERO INOXIDABLE
CHARIOTS À GLISSIÈRES EN ACIER INOXYDABLE

10.4 **DISH TROLLEYS** 302
CARROS PARA PLATOS
CHARIOTS À VAISSELLE

10.5 **SPECIAL TROLLEYS** 305
CARROS ESPECIALES
CHARIOTS SPÉCIAUX

10.1 Aluminium serving trolleys

Carros de servicio aluminio
Chariots de service en aluminium

P642100 Foldable service trolley

Carro de servicio plegable
Chariot de service pliable

SS Stainless steel · PP Polypropylene

NEW!

EASILY COLLAPSIBLE in half with a safety latch.
FACILMENTE PLEGABLE por la mitad con pestillo de seguridad.
FACILEMENT PLIABLE en deux avec loquet de sécurité.





4 revolving casters, 2 with brakes
4 ruedas giratorias 2 de las cuales con freno
4 roues pivotantes, dont 2 avec frein

Total maximium load 150 kg. Max. load per level 50 kg
Carga máxima total 150 KG. Carga máxima por estante 50 kg
Charge maximale total 150 kg. Charge maximale per niveau 50 kg

REF	Shelf dimension *Dim. Estante* / Dim. Niveau cm	
P642100	82,5 x 50	1

P6411 Multi purpose cart

Carro de servicio
Chariot de service

Al Aluminium · PP Polypropylene



Maximum weight load 120 kgs
Carga máxima 120 kgs
Charge maximale 120 kgs

Aluminium supports
Soportes de aluminio
Supports en aluminium

REF	Shelf dimension *Dim. Estante* / Dim. Niveau cm	
P641100	78 x 48,5	1

P640 Set trolley

Conjunto carro
Ensemble chariot

Al Aluminium · PP Polypropylene



Maximum weight load 120 kgs
Carga máxima 120 kgs
Charge maximale 120 kgs

Aluminium supports
Soportes de aluminio
Supports en aluminium

REF	Shelf dimension *Dim. Estante* / Dim. Niveau cm	
P640000	78 x 48,5	1

P642 Silverware container

Contenedor para cubiertos
Conteneur pour couverts

PP Polypropylene



REF	cm	Lts	
P642000	32 x 19,5 x 16,5	8	1

P643 Refuse container

Contenedor para desperdicios
Conteneur pour déchets

PP Polypropylene



REF	cm	Lts	
P643000	33,5 x 23 x 56	30	1

P8090 Aluminium clearing trolley

Carro aluminio desembarace
Chariot débarrassage en aluminium

Al Aluminium · PP Polypropylene



EXCLUSIVE

Racks adjustable to 1/1 GN containers and FLAP-RACK® (500 x 500 mm). Maximum load: 150 Kg and max. per level 75 Kg.

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.

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.

REF	Shelf dimension *Dim. Estante* / Dim. Niveau cm	
P80900	87 x 55,5	1

TROLLEYS
CARROS
CHARIOTS

10.2 St/steel serving trolleys

Carros de servicio acero inoxidable
Chariots de service en acier inoxydable

SS Stainless steel

P8024 St/steel serving trolley

Carro servicio acero inox
Chariot service en acier inox

BEST SELLER

1.5 mm thick St/Steel tubular frame
Estructura tubular en acero inox de 1.5 mm espesor
Structure tubulaire en acier inoxydable 1.5 mm. epaisseur

Total maximium load 240 kg. Max. load per level 80 kg
Carga máxima total 240 KG. Carga máxima por estante 80 kg
Charge maximale total 240 kg. Charge maximale per niveau 80 kg

12 cm diam. Revolving casters. Two with brakes
Ruedas giratorias de 12 cm diámetro. Dos con frenos
Roues giratiores de 12 cm diam. Deux avec freins



REF	Levels *Estantes* Niveaux	Shelf dimension *Dim. Estante* Dim. Niveau cm	W x D x H cm	
P80240	2	80 x 50	88 x 58 x 101,5	1
P80250	2	90 x 50	98 x 58 x 101,5	1
P80260*	2	100 x 60	108 x 68 x 101,5	1
P80270	3	80 x 50	88 x 58 x 101,5	1
P80280	3	90 x 50	98 x 58 x 101,5	1
P80290*	3	100 x 60	108 x 68 x 101,5	1
P80300	4	80 x 50	88 x 58 x 130	1
P80310	4	90 x 50	98 x 58 x 130	1
P80320*	4	100 x 60	108 x 68 x 130	1

*** Thicker shelves**
Estantes de chapa de mayor espesor
Plateaux plus épais



Available also on polyamide castors.
Disponible también con ruedas poliamida.
Disponible aussi avec roulettes polyamide.

P80374 Cutlery dispenser for serving trolley

Cubertero para carro servicio
Ramasse-couverts pour chariot service



REF	Mod	H cm	
P80374	GN 1/3	15	1

P8068 St/Steel clearing trolley

Carro desembarace inox
Chariot de débarrassage en inox



Available also on polyamide castors.
Disponible también con ruedas poliamida.
Disponible aussi avec roulettes polyamide.

1/2 Gastronorm container not included.
No incluye cubeta Gastronorm 1/2.
Bac Gastronorme 1/2 non inclus.
Ø 165 mm

REF	Levels *Estantes* Niveaux	Shelf dimension *Dim. Estante* / Dim. Niveau cm	
P80680	2	100 x 60	1

SS Stainless steel

St/steel serving trolleys 10.2

Carros de servicio acero inoxidable
Chariots de service en acier inoxydable



Total maximium load 240 kg Max. load per level 80 kg
Carga máxima total 240 kg Carga máxima por estante 80 kg
Charge maximale total 240 kg Charge maximale per niveau 80 kg

12 cm diam. Revolving casters. Two with brakes
Ruedas giratorias de 12 cm diámetro. Dos con frenos
Roues giratiores de 12 cm diam. Deux avec freins

P8033 Disassembled trolley

Carro desmontable
Chariot démontable

ASSEMBLY *MONTAJE* MONTAGE



Muy robustos y sólidos
Very strong and resistant once assembled
Très robustes et solides une fois montés

Se entregan desmontados.
Delivered flatpacked.
Livrés démontés.

REF	Levels *Estantes* Niveaux	Shelf dimension *Dim. Estante* Dim. Niveau cm	W x D x H cm	
P80330	2	80 x 50	81 x 54,5 x 104	1
P80340	2	90 x 50	91 x 54,5 x 104	1
P80350	3	80 x 50	81 x 54,5 x 104	1
P80360	3	90 x 50	91 x 54,5 x 104	1

P8094 Serving trolley with guard-rail shelf

Carro servicio con barandilla
Chariot service avec galerie



Available also on polyamide castors. Please ask for price
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix

REF	Levels *Estantes* Niveaux	Shelf dimension *Dim. Estante* Dim. Niveau cm	W x D x H cm	
P80940	2	80 x 50	88 x 58 x 101,5	1
P80941	3	80x 50	88 x 58 x 101,5	1

TROLLEYS CARROS CHARIOTS

NEW!

SS Stainless steel

P80980 Service trolley in black
Carro de servicio en color negro
Chariot de service de couleur noire



Total maximium load 150 kg.
Max. load per level 50 kg
Carga máxima total 150 KG.
Carga máxima por estante 50 kg
Charge maximale total 150 kg.
Charge maximale per niveau 50 kg

4 revolving casters, 2 with brakes
4 ruedas giratorias 2 de las cuales con freno
4 roues pivotantes, dont 2 avec frein

REF	Shelf dimension *Dim. Estante* / Dim. Niveau cm	
P80980	82,5 x 50	1

P8096 Light disassembled trolley
Carro desmontable ligero
Chariot démontable légère



Castors Ø 10 cm. Two with brakes.
Ruedas acero Ø 10 cm. Dos con freno.
Roulettes Ø 10 cm. Deux avec freins.



ECONOMIC LINE
GAMA ECONÓMICA
GAMME ECONOMIQUE

REF	Levels *Estantes* Niveaux	Shelf dimension *Dim. Estante* Dim. Niveau cm	W x D x H cm	
P80960	2	83 x 51	93 x 61 x 93,5	1
P80961	3	83 x 51	93 x 61 x 93,5	1

Total maximium load 150 kg.
Max. load per level 50 kg
Carga máxima total 150 KG.
Carga máxima por estante 50 kg
Charge maximale total 150 kg.
Charge maximale per niveau 50 kg

SS Stainless steel

97208 Three-shelf heavy-duty stainless steel cart
Carro de servicio de 3 niveles
Chariot service à trois étagères



400 kg capacity is distributed between the shelves.
Two 10 cm wivel casters and two 20 cm front wheels ensure swift maneuvering.
Extended-height stainless steel handles feature a comfort coating.

La capacidad de 400 kg se distribuye entre las estanterías. Dos ruedas giratorias de 10 cm y dos ruedas delanteras de 20 cm garantizan una maniobra rápida. Los mangos de acero inoxidable de altura extendida cuentan con un revestimiento de confort.

La capacité de 400 kg est répartie entre les rayonnages. Deux roues pivotantes de 10 cm et deux roues avant de 20 cm garantissent une manœuvre rapide. Les poignées en acier inoxydable à hauteur prolongée sont dotées d'un revêtement de confort.

REF	Shelf dimension *Dim. Estante* Dim. Niveau cm	
97208	89 x 58,4	1

97168 Three-shelf tubular cart
Carro tubular de 3 estantes
Chariot tubulaire à 3 étagères



Total maximium load 225 kg.
Carga máxima total 225 KG.
Charge maximale total 225 kg.

REF	Shelf dimension *Dim. Estante* Dim. Niveau cm	
97168	85 x 54	1

10.2 St/steel serving trolleys

Carros de servicio acero inoxidable
Chariots de service en acier inoxydable

SS Stainless steel

P80282 Paneled serving trolley

Carro servicio panelado
Chariot service panelé

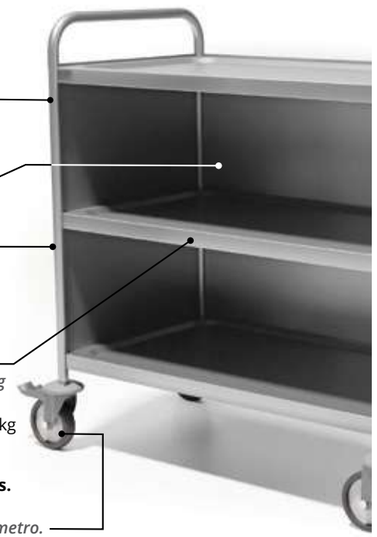


1.5 mm thick St/Steel tubular frame
Estructura tubular en acero inox de 1.5 mm espesor
Structure tubulaire en acier inoxydable 1.5 mm. epaisseur

Paneled
Panelado
Panelé

Total maximium load 240 kg
Max. load per level 80 kg
Carga máxima total 240 kg
Carga máxima por estante 80 kg
Charge maximale total 240 kg
Charge maximale per niveau 80 kg

12 cm diam. Revolving casters. Two with brakes
Ruedas giratorias de 12 cm diámetro. Dos con frenos
Roues giratiores de 12 cm diam. Deux avec freins



REF	Shelf dimension *Dim. Estante* / Dim. Niveau cm	
P80282	90 x 50	1

97181 Bussing cart

Carro de transporte
Chariot de transport



Bins not included
Cubetas no incluídas
Bacs non inclus.

Durable stainless steel construction and ABS handle provide years of service.
La construcción duradera de acero inoxidable y el mango de ABS proporcionan años de servicio.
La construction durable en acier inoxydable et la poignée en ABS offrent des années de service.

Total maximium load 135 kg
Carga máxima total 135 kg
Charge maximale total 135 kg

Black vinyl finish creates an attractive appearance
El acabado de vinilo negro crea un aspecto atractivo
La finition en vinyle noir crée un look attrayant

Strong swivel casters ensure swift maneuvering
Las ruedas giratorias fuertes garantizan una maniobra rápida
Des roues pivotantes robustes garantissent une manœuvre rapide



REF	Shelf dimension *Dim. Estante* / Dim. Niveau cm	
97181	69 x 45	1

St/steel rail trolleys 10.3

Carros guías en acero inoxidable
Chariots à glissières en acier inoxydable

SS Stainless steel

P8043 17 rails trolley for GN pans

Carro 17 guias GN
Chariot 17 glissières pour bacs GN



BEST SELLER

Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Entrance / *Entrada* / Entré cm	
P80430	32,5	1

P8067 Double rail trolley 17 x 2 for 1/1 GN pans

Carro doble 17 x 2 guias 1/1
Chariot double 17 x 2 glissières pour bacs GN 1/1



Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Entrance / *Entrada* / Entré cm	
P80670	32,5	1

P80641 Disposable trolley covers dispenser

Dispensador para fundas de carro
Distributeur pour housses de chariot

SS Stainless steel



REF	W x D x H cm	
P80641	91,5 x 16 x 10	1

P8061 Disposable covers for trolleys
P8062 *Fundas desechables de polietileno para carros*
P8063 Housses jetables pour chariots

PE Polyethylene



Pack / *Rollo* / Rouleau **100 u**

Medium density poliethylene.
Polietileno de densidad media.
Poliethylène de densité moyenne.

For high trolleys.
Para carros altos.
Pour chariots hauts.

REF		
P80610	**for trolley 1/1** / *para carro 1/1* / pour chariot 1/1	1
P80620	**for trolley 2/1** / *para carro 2/1* / pour chariot 2/1	1
P80630	**for pastry trolley 600 x 400** / *para carro pastelería 600 x 400* / pour chariot pâtisserie 600 x 400	1

SS Stainless steel

P8047 Disassembled trolley 17 rails for GN pans
Carro desmontable 17 guías GN
Chariot démontable 17 glissières pour bacs GN



Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Entrance / *Entrada* / Entré cm	
P80470	32,5	1

P8097 Light Disassembled trolley 15 rails for GN pans
Carro desmontable ligero 15 guías GN
Chariot démontable léger 15 glissières pour bacs GN



Castors Ø 120 mm. Two with brakes.
Ruedas acero Ø 120 mm. Dos con freno.
Roulettes Ø 120 mm. Deux avec freins.

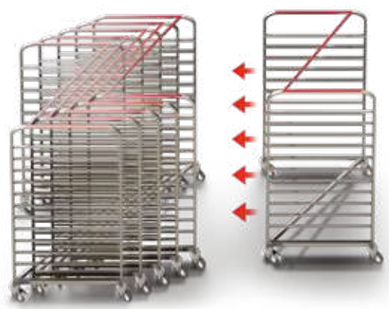
ECONOMIC LINE
GAMA ECONÓMICA
GAMME ECONOMIQUE

REF	Entrance / *Entrada* / Entré cm	
P80970	32,5	1

P8052 Stackable trolley 17 rails for GN pans
Carro encastrable 17 guías GN
Chariot emboîtable 17 glissières pour bacs GN



Stackble
Encastrable
Emboîtable



Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Entrance / *Entrada* / Entré cm	
P80520	32,5	1

SS Stainless steel

P8044 17 rails trolley for GN pans
Carro 17 guias GN
Chariot 17 glissières pour bacs GN

BEST SELLER



Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Entrance / *Entrada* / Entré cm	
P80440	53	1

P8048 Disassembled trolley 17 rails for GN pans
Carro desmontable 17 guías GN
Chariot démontable 17 glissières pour bacs GN



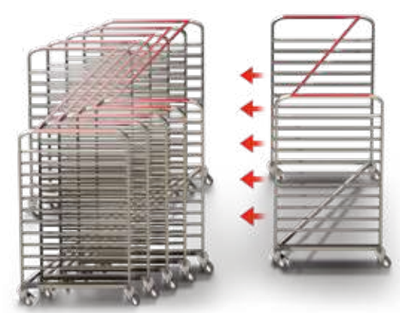
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Entrance / *Entrada* / Entré cm	
P80480	53	1

P8051 Stackable trolley 17 rails for GN pans
Carro encastrable 17 guías GN
Chariot emboîtable 17 glissières pour bacs GN



Stackble
Encastrable
Emboîtable



Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Entrance / *Entrada* / Entré cm	
P80510	53	1

10.3 St/steel rail trolleys

Carros guías en acero inoxidable
Chariots à glissières en acier inoxydable

SS Stainless steel

P8084 **Pastry trolley**
P8085 *Carro pastelería*
P8046 Chariot pâtisserie



Entrance 40 cm
Entrada 40 cm
Entrée 40 cm

Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Nr. of Levels *Nº Guías* Num. Niveaux	Size of rails *Medida guías* Dim. glissières cm	Distance between levels *Distancia entre guías* Espace entre niveaux cm	
P80840	15	60 x 40	8,5	1
P80850	20	60 x 40	7,0	1
P80460	30	60 x 40	4,5	1

P8087 **Disassembled rail trolley for bakery**
P8088 *Carro desmontable bandejas pastelería*
P8050 Chariots démontable pour plaques à pâtisserie



Flat packed
Desmontado
Livré démonté

Entrance 40 cm
Entrada 40 cm
Entrée 40 cm

Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Nr. of Levels *Nº Guías* Num. Niveaux	Size of rails *Medida guías* Dim. glissières cm	Distance between levels *Distancia entre guías* Espace entre niveaux cm	
P80870	15	60 x 40	8,5	1
P80880	20	60 x 40	7,0	1
P80500	30	60 x 40	4,5	1

See products on / *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 129 - 130**

Pastry trays
Bandejas Pastelería
Plaques à pâtisserie



SS Stainless steel

P8081 **Defrost trolley 9 rails**
Carro descongelación 9 guías
Chariot à dégivrage 9 glissières



REF	Mod	W x D x H cm	Entrance *Entrada* Entré	
P80810	GN 2/1	66,5 x 75,5 x 171	53,0	1
P80813	GN 1/1	45,5 x 63,0 x 171	32,5	1

P80811 **Special GN container for defrost trolley**
Cubeta especial GN para carro descongelación
Bac GN spécial pour chariot dégivrage



Container with drainer hole.
Cubeta con desagüe.
Bac avec dégorgement.

REF	Mod	cm	Lts	H cm	
P80811	GN 2/1	65 x 53	28,9	10	1
P80814	GN 1/1	53 x 32,5	14,2	10	1

PATENTED EXCLUSIVE



Drain in each shelf
Cada nivel tiene un desagüe
Chaque niveau est pourvu d'une évacuation

Tray to collect thawing condensate
Cubeta para recoger el agua de descongelación
Bac pour recueillir l'eau de décongélation

Space saver while foodstuff defrost.
Ahorro de espacio en el proceso de descongelado de los alimentos.
Economie d'espace pendant le dégivrage des aliments.

Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

P215 / P115 **Perforated bottom**
Fondo perforado para cubeta
Egouttoir pour bac



[1] **Recommended for item code P80811**
Recomendado para ref. P80811
Recommandé pour réf. P80811

[2] **Recommended for item code P80814**
Recomendado para ref. P80814
Recommandé pour réf. P80814

REF	Mod	
P215000[1]	GN 2/1	1
P115000[2]	GN 1/1	1

10.3 St/steel rail trolleys

Carros guías en acero inoxidable

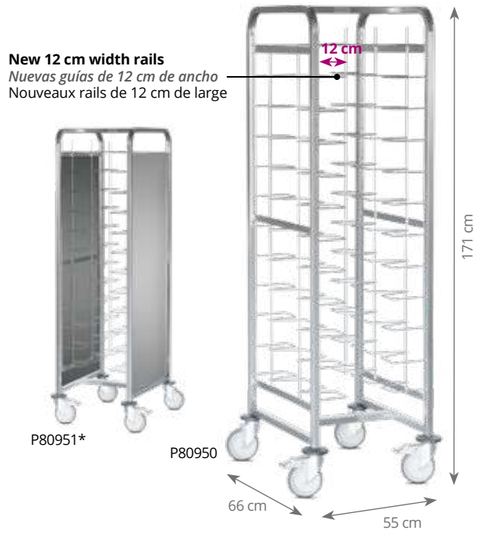
Chariots à glissières en acier inoxydable

SS Stainless steel

P8095 Self-service trolley 12 rails

Carro self-service 12 guías

Chariot self-service 12 glissières



Suitable for trays from 32,5 to 52,5 cm.
Compatible con bandejas de 32,5 a 52,5 cm.
Adaptable pour plaques de 32,5 a 52,5 cm.

Entrance 42 cm
Entrada 42 cm
Entrée 42 cm

Compatible with all Pujadas fast food trays
Todas las bandejas Pujadas fast food ref.
Toutes les plaques Pujadas fast food
P8610/ 86100/ P340

REF	
P80950	1
P80951*	1

*** With two side panels made of aluminium+composite .**
** Con dos paneles laterales composite+aluminio.*
* Avec deux panneaux latéraux en composite+aluminium.

P8096 Self-service trolley 24 rails

Carro self-service 24 guías

Chariot self-service 24 glissières



Suitable for trays from 32,5 to 52,5 cm.
Compatible con bandejas de 32,5 a 52,5 cm.
Adaptable pour plaques de 32,5 a 52,5 cm.

Entrance 42 cm
Entrada 42 cm
Entrée 42 cm

Compatible with all Pujadas fast food trays
Todas las bandejas Pujadas fast food ref.
Toutes les plaques Pujadas fast food
P8610/ 86100/ P340

REF	
P80965	1
P80966*	1

*** With two side panels made of aluminium+composite .**
** Con dos paneles laterales composite+aluminio.*
* Avec deux panneaux latéraux en composite+aluminium.

See products on / *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 266**

Polypropylene fast food trays
Bandejas de polipropileno para comida rápida
Plateaux de restauration rapide en polypropylene



SS Stainless steel

P8091 Double fast-food tray trolley 12 rails

Carro doble para bandejas fast-food 12 guías

Chariot double pour plateaux fast-food 12 glissières



Suitable for trays 48 x 37 cm
Ideal para bandejas 48 x 37 cm
Ideal pour plateaux 48 x 37 cm

Entrance 48 cm
Entrada 48 cm
Entrée 48 cm

Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Size of rails *Medida guías* Dimensions glissières cm	
P80910	48 x 80	1

P925 Transport trolley for isothermal trays

Carro transporte bandejas isotérmicas

Chariot transport plateaux isothermes



Suitable for tray P919000
Ideal para bandejas P919000
Ideal pour plateaux P919000

Trolley made of St/Steel and plastic rails.
Carro fabricado en acero inoxidable y guías de plástico.
Chariot fabriqué en acier inoxydable et glissières en plastique.

REF	Nr. of Levels *Nº Guías* Num. Niveaux	Size of rails *Medida guías* Dim. glissières cm	W x D x H cm	
P925001	10	55 x 37,5	50 x 62 x 152	1
P925002	20	55 x 37,5	92 x 62 x 152	1

See products on / *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 264**

Isothermal tray
Bandeja isotérmica
Plateau Isotherme



TROLLEYS
CARROS
CHARIOTS

10.4 Dish trolleys

Carros para platos
Chariots à vaisselle

CS Carbon steel

P80790 Dish trolley

Carro para platos
Chariot à vaisselle

REF	W x D x H cm	
P80790	58 x 71 x 177,5	1

The distance between levels is 5,8 cm
Distancia entre niveles 5,8 cm.
Distance entre les niveaux 5,8 cm.

Carbon steel with anti-corrosion coating

Acero al carbono con recubrimiento anticorrosivo

Acier au carbone avec revêtement anti-corrosion

Capacity for 100 dishes. Different sizes of dishes can be combined thanks to its adjustable system.

Capacidad para 100 platos. Se pueden combinar diferentes tamaños de platos gracias a su sistema ajustable.

Capacité pour 100 assiettes. Différentes tailles de plats peuvent être combinées grâce à son système réglable.

(Ø máx. 34,5cm)

Strong welded structure handle for easy transport

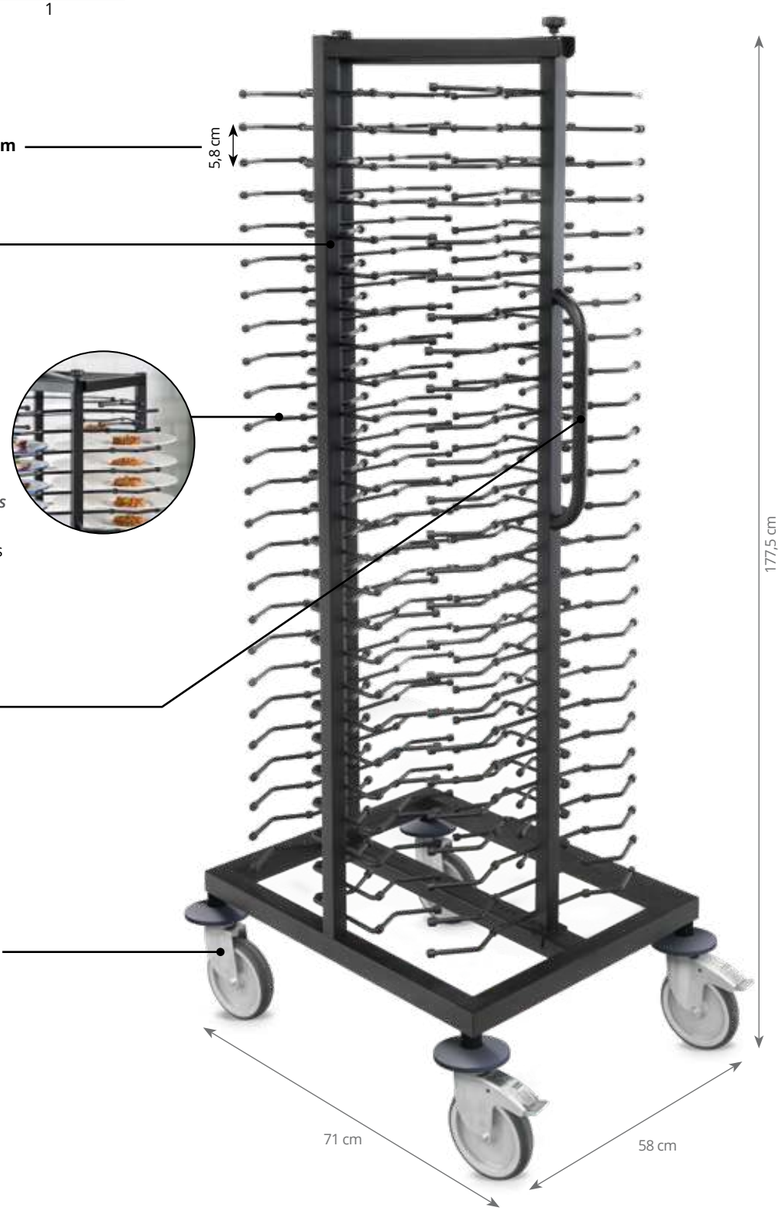
Resistente estructura soldada con asa para fácil transporte.

Structure soudée robuste avec poignée pour un transport facile.

4 Wheels of 125mm with bumpers. 2 wheels brakes included.

4 ruedas de 12,5 cm con parachoques. 2 ruedas con freno.

4 roues de 125 mm avec pare-chocs. 2 roulettes avec freins



Dish trolleys 10.4

Carros para platos
Chariots à vaisselle

SS Stainless steel

NEW!

Robust, resistant structure.
Estructura robusta y resistente.
Structure robuste et résistante.

Includes two plate panels (dividers) made from stainless steel, which can be adjusted as required.

Se incluyen 2 paneles (separadores) de platos fabricados en acero inoxidable y ajustables según las necesidades.

2 panneaux (séparateurs) d'assiettes en acier inoxydable sont inclus et peuvent être réglés selon les besoins.

Base tilted inwards to prevent plates falling.

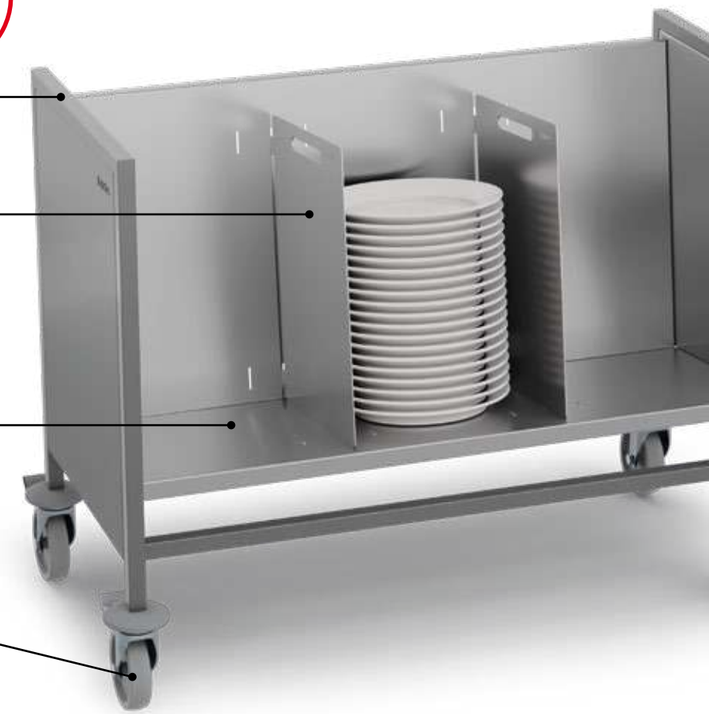
Base inclinada hacia el interior para evitar la caída de los platos.

Base inclinée vers l'intérieur pour éviter que les assiettes ne tombent.

4 Wheels of 125mm with bumpers. 2 wheels brakes included.

4 ruedas de 12,5 cm con parachoques. 2 ruedas con freno.

4 roues de 125 mm avec pare-chocs. 2 roulettes avec freins



P80791 Dish trolley

Carro para platos
Chariot à vaisselle



Can hold 150 plates of up to Ø 32 cm.
Permite una carga de 150 platos de hasta Ø 32 cm.
Permet une charge de 150 assiettes jusqu'à Ø 32 cm.

REF	W x D x H cm	
P80791	105 x 50 x 85	1

P80792 Double dish trolley

Carro para platos doble
Chariot à vaisselle double



Can hold 300 plates of up to Ø 32 cm.
Permite una carga de 300 platos de hasta Ø 32 cm.
Permet une charge de 300 assiettes jusqu'à Ø 32 cm.

REF	W x D x H cm	
P80792	105 x 78 x 85	1

PI Plastic

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

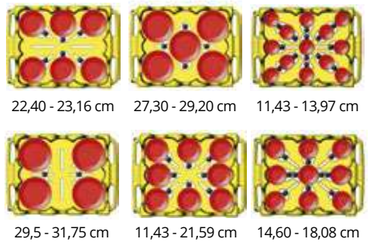


Delivered with 4 posts plus 1 protection cover.
Se sirve con 4 columnas separadoras más una funda protectora.
Livré avec 4 colonnes de séparation et 1 housse de protection.

Unique and easy adjustment from the top.
Ajuste único y fácil por la parte superior.
Reglage unique et facile de la partie supérieure.

COMBINATIONS
COMBINACIONES
COMBINATIONS

Size plates
Tamaño platos
Taille assiettes



REF	
ADC-4	1

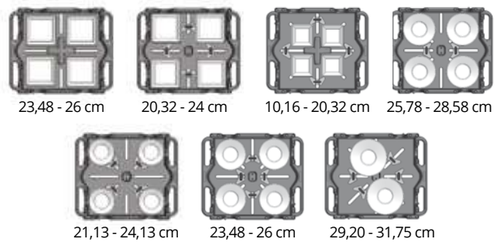
SAC-SQ5-06 Adjustable caddy for square & round dishes
Carro ajustable para platos cuadrados y redondos
Chariot modulable pour assiettes carrées et rondes





Unique, stackable design.
Diseño exclusivo apilable.
Design exclusif empilable.

Delivered with 5 posts, one of them in cross shape plus 1 protection cover.
Se sirve con 5 columnas separadoras una de ellas en forma de cruz más una funda protectora.
Livré avec 5 colonnes de séparation une desquelles en forme de croix plus 1 housse de protection.



REF	
SAC-SQ5-06	1

ADP Post for dish caddy
Columna separadora carro platos
Colonne séparation chariot assiettes



Compatible ref.
Compatible ref.
Compatible réf. ADC-4 SAC-SQ5-06

REF	
ADP	1

SAVC Vinyl cover for dish caddy
Funda protectora de vinilo para carro platos
Housse protection en vynil pour chariot assiettes

Vi Vinyl



Cover for item
SAVC. Funda para ref.
Housse pour réf. ADC-4 SAC-SQ5-06

REF	
SAVC	1

SS Stainless steel

P8039 GN containers transport trolley
Carro porta cubetas GN
Chariot transport bacs GN



GN containers not included.
No incluye cubetas GN.
Bacs GN non inclus.

Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	
P80390	1

P8054 Tray transport trolley 7 rails
Carro transporte bandejas 7 guías
Chariot transport plateaux 7 glissières



Ref. P80.540 Ref. P80.780

Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Size of rails *Medida guías* Dim. glissières	W x D x H cm	Dist. between levels *Distancia entre guías* Espace entre niveaux cm	
P80540	GN 1/1	45,5 x 63,5 x 90	7,5	1
P80550	GN 2/1	66 x 75 x 90	7,5	1
P80560	**Pastry** *Pastelería* Pâtisserie **(60 x 40 cm)**	52,5 x 70 x 90	8,5	1
P80780	GN 1/1 Doble	81 x 63,5 x 90	7,5	1

P8038 2/1 GN transport trolley
Carro porta cubeta GN 2/1
Chariot transport bac GN 2/1



GN containers not included.
No incluye cubetas GN.
Bacs GN non inclus.

Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF. P80.390 / P80.380
Transport trolley for GN containers
Carro transporte para cubetas GN
Chariots de transport pour bacs GN

Made of St/Steel. Perfect for storing and transporting large quantities of prepared food and sauces.
Fabricados en acero inoxidable. Ideales para el almacenaje y transporte de alimentos preparados y salsas en grandes cantidades.
Fabriqués en acier inoxydable. Idéales pour le stockage et le transport d'aliments cuisinés et sauces en grandes quantités.

REF	
P80380	1

P8074 Trolley cutlery dispenser GN 1/3
Carro portacubiertos GN 1/3 y porta bandejas
Chariot porte-ramasse couverts GN 1/3



GN containers not included.
No incluye cubetas GN.
Bacs GN non inclus.

Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	
P80740	1

SS Stainless steel

P8075 Dishwasher rack trolley
P8076 *Carro para cestas Vajillas*
P8077 Chariot casiers à vaisselle





REF	Nr. of Levels *Nº Guías* Num. Niveaux	Size of rails *Medida guías* Dim. glissières cm	W x D x H cm	
P80750	5	50 x 50	64 x 63,3 x 116	1
P80760	9	50 x 50	64 x 63,3 x 171	1
P80770	9	50 x 50	118,5 x 63,3 x 171	1

(double / ***doble)***

PI Plastic

P5017 Plastic trolley with handle for dishwasher racks
Carro de plástico con asa para cestas
Charriot avec anse pour casiers à vaisselle

With handle
Con asa
Avec anse



REF	H cm	
P5017	98	1

P8057 Trolley for heavy loads
Carro para cargas pesadas
Chariot à charges lourdes

Maximum load: 350 kg
Carga máxima: 350 kg
Charge maximale: 350 kg



REF	
P80570	1

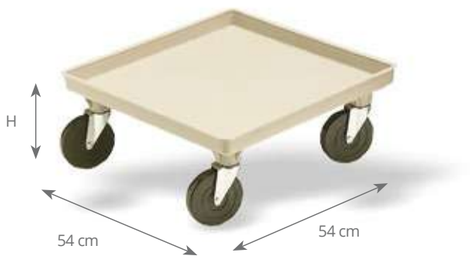
P8058 St/steel trolley for dishwasher racks
P8059 *Carro inox para cestas*
Chariot inox pour casiers à vaisselle



REF	H cm		
P80590	16,5	**without handle /** ***sin asa*** **/** sans anse	1
P80580	106,5	**with handle /** ***con asa*** **/** avec anse	1

P5015 Plastic trolley for dishwasher racks
Carro de plástico para cestas
Chariot pour casiers à vaisselle

Without handle
Sin asa
Sans anse



REF	H cm	
P5015	23	1

1697 Plastic trolley for dishwasher racks
Carro de plástico para cestas
Chariot pour casiers à vaisselle

Without handle
Sin asa
Sans anse



REF	Ø cm	H cm	
1697	1,4	8,7	1

11 Shelving
Estanterías
Rayonnages



11.1 COMPLETE AND ANGULAR SHELVING 314
ESTANTERÍAS COMPLETAS Y ANGULARES
RAYONNAGES COMPLETS ET ANGULAIRES

11.2 SHELVING WITH WHEELS 320
ESTANTERÍAS CON RUEDAS
RAYONNAGES AVEC ROUES

11.3 BENCH 320
BANCADAS
BANCS

11.4 PARTS 321
COMPONENTES
COMPOSANTS

11.5 BREAKDOWN OF SHELVING SETS 324
DESGLOSE CONJUNTOS DE ESTANTERÍAS
DÉCOMPOSITION KITS RAYONNAGES

Modular shelving

Estanterías modulares
Rayonnages modulables

AA Anodized Aluminum

PP Polypropylene

-30 °C
+75 °C

Easy and quick assembly
Facilidad y rapidez de montaje
Montage facile et rapide



ANTICORROSIVE - Manufactured with special anodised aluminium

ANTICORROSIÓN - Fabricadas con estructura de aluminio anodizado

ANTI-CORROSION - Fabriquées avec une structure fabriquée en aluminium anodisé

Robustness and resistance
Robustez y resistencia
Robustesse et résistance





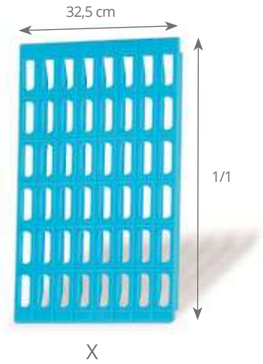


Compatibility
Compatible
Compatibilité
GN 1/1 & 2/3

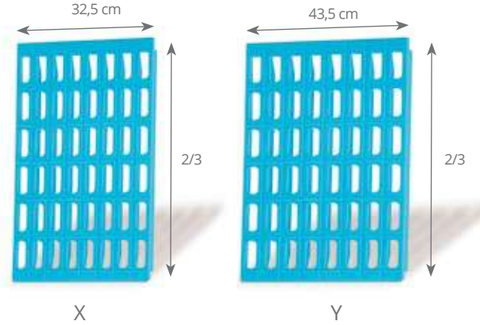


Rack shelves
Parrillas
Clayettes

GN 1/1 (55,5 cm)



GN 2/3 (38,5 cm)



Dishwasher safe
Apto para lavavajillas
Apte pour lave-vaisselle

Combining rack shelves among the same group (X/Y) allows to personalize the lengths of each shelf. (Refer to next page for proposed combinations)

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)

En combinant des clayettes de la même profondeur (X/Y) permet de personnaliser les longueurs des rayonnages à tout besoin. (Voir page suivante pour des combinaisons proposées)

Support for grossbars
Pieza soporte travesaños
Support pour longerons



Special fixing system support for crossbars which offers the highest security, reliability and robustness.

Sistema especial de fijación de soporte para travesaños que ofrece la máxima seguridad, fiabilidad y robustez.

Système spécial de fixation des supports pour longerons qui offre la sécurité, fiabilité et robustesse maximale.

Adjustable feet
Pies regulables
Pieds réglables



Levelling feet with hidden thread, for gradient floors.
It is also possible to adapt Ø 12,5 cm wheels.

Pies regulables con rosca oculta para suelos con desniveles.
Con la posibilidad de adaptar ruedas de Ø 12,5 cm.

Pieds réglables avec filetage caché pour sols irréguliers.
Il est aussi possible d'y adapter des roues de Ø 12,5 cm.



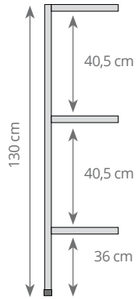
Modular shelving

Estanterías modulares
Rayonnages modulables

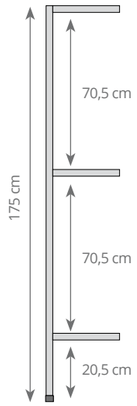
Standard heights of levels
Alturas estándar de los niveles
Hauteur standard des niveaux

Higher than 200 cm please ask
Más de 200 cm altura consultar
Hauteur supérieure à 200 cm veillez nous consulter

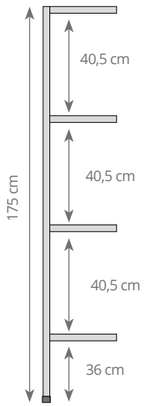
Height 130 cm / 3 levels
Altura 130 cm / 3 niveles
Hauteur 130 cm / 3 niveaux



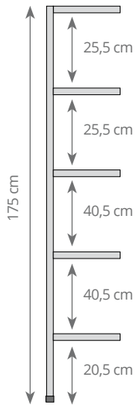
Height 175 cm / 3 levels
Altura 175 cm / 3 niveles
Hauteur 175 cm / 3 niveaux



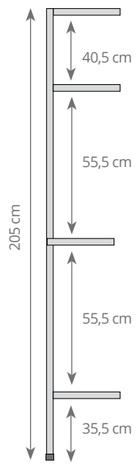
Height 175 cm / 4 levels
Altura 175 cm / 4 niveles
Hauteur 175 cm / 4 niveaux



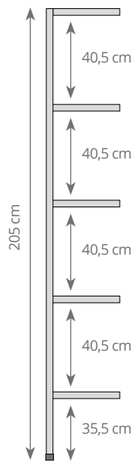
Height 175 cm / 5 levels
Altura 175 cm / 5 niveles
Hauteur 175 cm / 5 niveaux



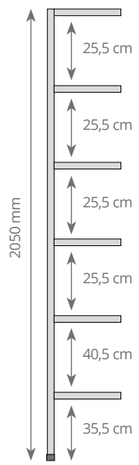
Height 205 cm / 4 levels
Altura 205 cm / 4 niveles
Hauteur 205 cm / 4 niveaux



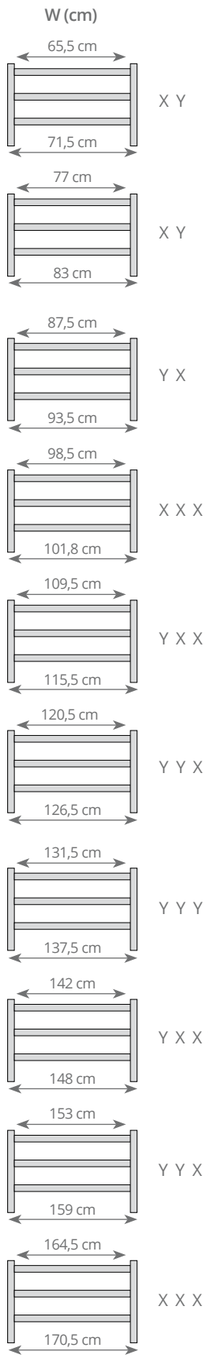
Height 205 cm / 5 levels
Altura 205 cm / 5 niveles
Hauteur 205 cm / 5 niveaux



Height 205 cm / 6 levels
Altura 205 cm / 6 niveles
Hauteur 205 cm / 6 niveaux



Combinations
Combinaciones
Combinaisons



Complete and angular shelving

Estanterias completas y angulares
Rayonnages complets et angulaires



SHELVING
ESTANTERÍAS
ÉTAGÈRES

11.1 Full shelf

Estantería completa
Rayonnage complet

3 Levels
Niveles
Niveaux

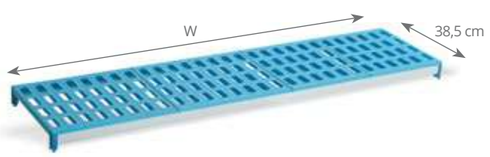
Complete kits
Kits completos
Kits complets

Diferent combinations
Distintas combinaciones
Diferentes combinaisons



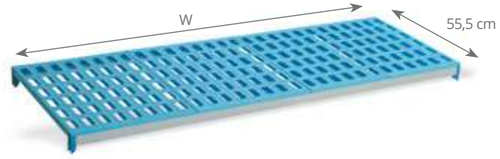


Compatible with 2/3 containers
Compatible con cubetas 2/3
Compatible avec bacs 2/3



REF	W cm
P7000	71,5
P7001	83,0
P7002	93,5
P7003	104,5
P7004	115,5
P7005	126,5
P7006	137,5
P7007	148,0
P7008	159,0
P7009	170,5
P7010	184,0
P7011	195,0
P7012	206,0
P7013	217,0
P7014	228,0
P7015	238,8
P7016	249,6
P7017	260,8
P7018	272,0
P7019	282,5
P7020	293,0
P7021	304,0
P7022	315,0
P7023	326,5

Compatible with 1/1 containers
Compatible con cubetas 1/1
Compatible avec bacs 1/1



REF	W cm
P7024	338,0
P7025	351,3
P7026	362,1
P7027	372,9
P7028	384,1
P7029	395,3
P7030	406,5
P7031	417,0
P7032	427,5
P7033	438,0
P7034	449,0
P7035	460,0
P7036	471,0
P7037	482,5
P7038	494,0
P7039	505,5
P7040	518,6
P7041	529,8
P7042	541,0
P7043	551,5
P7044	562,0
P7045	572,5
P7046	583,0

REF	W cm
P7141	71,5
P7142	83,0
P7143	93,5
P7144	104,5
P7145	115,5
P7146	126,3
P7147	137,5
P7148	148,0
P7149	159,0
P7150	170,5
P7151	184,0
P7152	195,0
P7153	206,0
P7154	217,0
P7155	228,0
P7156	238,8
P7157	249,6
P7158	260,8
P7159	272,0
P7160	282,5
P7161	293,0
P7162	304,0
P7163	315,0
P7164	326,5

REF	W cm
P7165	338,0
P7166	351,3
P7167	362,1
P7168	372,9
P7169	384,1
P7170	395,3
P7171	406,5
P7172	417,0
P7173	427,5
P7174	438,0
P7175	449,0
P7176	460,0
P7177	471,0
P7178	482,5
P7179	494,0
P7180	505,5
P7181	518,6
P7182	529,8
P7183	541,0
P7184	551,5
P7185	562,0
P7186	572,5
P7187	583,0

*** For others heights, see the table (p. 278 - 281)**
** Para otras alturas, consultar el desglose (p. 278 - 281)*
* Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p 278 - 281)

Shelving for angle 11.1

Estantería angular
Rayonnage angulaire

3 Levels
Niveles
Niveaux

Shelvings for angle
Estanterías angulares
Rayonnages angulaires

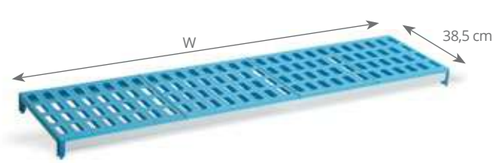
Diferent combinations
Distintas combinaciones
Diferentes combinaisons



Included / *Incluido /* Compris *:*
Hooks to form angles
Ganchos para formar ángulos
Crochets pour faire les angles

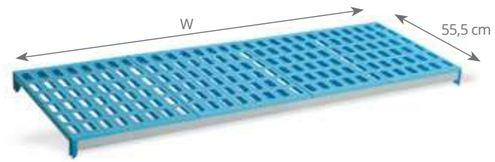


Compatible with 2/3 containers
Compatible con cubetas 2/3
Compatible avec bacs 2/3



REF	W cm
P7282	68,5
P7283	80,0
P7284	90,5
P7285	101,5
P7286	112,5
P7287	123,3
P7288	134,5
P7289	145,0
P7290	156,0
P7291	167,5
P7292	181,0
P7293	192,0
P7294	203,0
P7295	214,0
P7296	225,0
P7297	235,8
P7298	246,6
P7299	257,8
P7300	269,0
P7301	279,5
P7302	290,0
P7303	301,0
P7304	312,0
P7305	323,5

Compatible with 1/1 containers
Compatible con cubetas 1/1
Compatible avec bacs 1/1



REF	W cm
P7306	335,0
P7307	348,3
P7308	359,1
P7309	369,9
P7310	381,1
P7311	392,3
P7312	403,5
P7313	414,0
P7314	424,5
P7315	435,0
P7316	446,0
P7317	457,0
P7318	468,0
P7319	479,5
P7320	491,0
P7321	502,5
P7322	515,6
P7323	526,8
P7324	538,0
P7325	548,5
P7326	559,0
P7327	569,5
P7328	580,0

REF	W cm
P7423	68,5
P7424	80,0
P7425	90,5
P7426	101,5
P7427	112,5
P7428	123,3
P7429	134,5
P7430	145,0
P7431	156,0
P7432	167,5
P7433	181,0
P7434	192,0
P7435	203,0
P7436	214,0
P7437	225,0
P7438	235,8
P7439	246,6
P7440	257,8
P7441	269,0
P7442	279,5
P7443	290,0
P7444	301,0
P7445	312,0
P7446	323,5

REF	W cm
P7447	335,0
P7448	348,3
P7449	359,1
P7450	369,9
P7451	381,1
P7452	392,3
P7453	403,5
P7454	414,0
P7455	424,5
P7456	435,0
P7457	446,0
P7458	457,0
P7459	468,0
P7460	479,5
P7461	491,0
P7462	502,5
P7463	515,6
P7464	526,8
P7465	538,0
P7466	548,5
P7467	559,0
P7468	569,5
P7469	580,0

*** For others heights, see the table (p. 278 - 281)**
** Para otras alturas, consultar el desglose (p. 278 - 281)*
* Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p 278 - 281)

11.1 Full shelf

Estantería completa
Rayonnage complet

4 Levels
Niveles
Niveaux

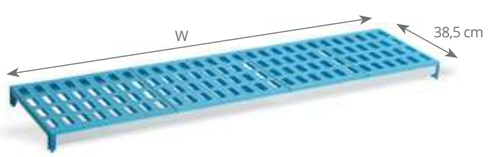
Complete kits
Kits completos
Kits complets

Diferent combinations
Distintas combinaciones
Diferentes combinaisons





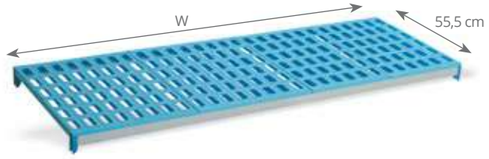
Compatible with 2/3 containers
Compatible con cubetas 2/3
Compatible avec bacs 2/3



REF	W cm
P7047	71,5
P7048	83,0
P7049	93,5
P7050	104,5
P7051	115,5
P7052	126,3
P7053	137,5
P7054	148,0
P7055	159,0
P7056	170,5
P7057	184,0
P7058	195,0
P7059	206,0
P7060	217,0
P7061	228,0
P7062	238,8
P7063	249,6
P7064	260,8
P7065	272,0
P7066	282,5
P7067	293,0
P7068	304,0
P7069	315,0
P7070	326,5

REF	W cm
P7071	338,0
P7072	351,3
P7073	362,1
P7074	372,9
P7075	384,1
P7076	395,3
P7077	406,5
P7078	417,0
P7079	427,5
P7080	438,0
P7081	449,0
P7082	460,0
P7083	471,0
P7084	482,5
P7085	494,0
P7086	505,5
P7087	518,6
P7088	529,8
P7089	541,0
P7090	551,5
P7091	562,0
P7092	572,5
P7093	583,0

Compatible with 1/1 containers
Compatible con cubetas 1/1
Compatible avec bacs 1/1



REF	W cm
P7188	71,5
P7189	83,0
P7190	93,5
P7191	104,5
P7192	115,5
P7193	126,3
P7194	137,5
P7195	148,0
P7196	159,0
P7197	170,5
P7198	184,0
P7199	195,0
P7200	206,0
P7201	217,0
P7202	228,0
P7203	238,8
P7204	249,6
P7205	260,8
P7206	272,0
P7207	282,5
P7208	293,0
P7209	304,0
P7210	315,0
P7211	326,5

REF	W cm
P7212	338,0
P7213	351,3
P7214	362,1
P7215	372,9
P7216	384,1
P7217	395,3
P7218	406,5
P7219	417,0
P7220	427,5
P7221	438,0
P7222	449,0
P7223	460,0
P7224	471,0
P7225	482,5
P7226	494,0
P7227	505,5
P7228	518,6
P7229	529,8
P7230	541,0
P7231	551,5
P7232	562,0
P7233	572,5
P7234	583,0

IDEA!
*** For others heights, see the table (p. 278 - 281)**
** Para otras alturas, consultar el desglose (p. 278 - 281)*
* Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p 278 - 281)

Shelving for angle 11.1

Estantería angular
Rayonnage angulaire

4 Levels
Niveles
Niveaux

Shelvings for angle
Estanterías angulares
Rayonnages angulaires

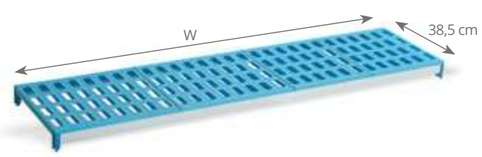
Diferent combinations
Distintas combinaciones
Diferentes combinaisons



Included / *Incluido /* Compris *:*
Hooks to form angles
Ganchos para formar ángulos
Crochets pour faire les angles



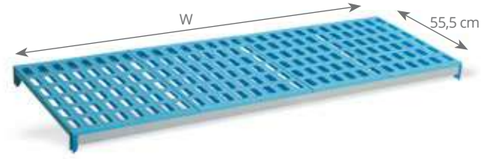
Compatible with 2/3 containers
Compatible con cubetas 2/3
Compatible avec bacs 2/3



REF	W cm
P7329	68,5
P7330	80,0
P7331	90,5
P7332	101,5
P7333	112,5
P7334	123,3
P7335	134,5
P7336	145,0
P7337	156,0
P7338	167,5
P7339	181,0
P7340	192,0
P7341	203,0
P7342	214,0
P7343	225,0
P7344	235,8
P7345	246,6
P7346	257,8
P7347	269,0
P7348	279,5
P7349	290,0
P7350	301,0
P7351	312,0
P7352	323,5

REF	W cm
P7353	335,0
P7354	348,3
P7355	359,1
P7356	369,9
P7357	381,1
P7358	392,3
P7359	403,5
P7360	414,0
P7361	424,5
P7362	435,0
P7363	446,0
P7364	457,0
P7365	468,0
P7366	479,5
P7367	491,0
P7368	502,5
P7369	515,6
P7370	526,8
P7371	538,0
P7372	548,5
P7373	559,0
P7374	569,5
P7375	580,0

Compatible with 1/1 containers
Compatible con cubetas 1/1
Compatible avec bacs 1/1



REF	W cm
P7470	68,5
P7471	80,0
P7472	90,5
P7473	101,5
P7474	112,5
P7475	123,3
P7476	134,5
P7477	145,0
P7478	156,0
P7479	167,5
P7480	181,0
P7481	192,0
P7482	203,0
P7483	214,0
P7484	225,0
P7485	235,8
P7486	246,6
P7487	257,8
P7488	269,0
P7489	279,5
P7490	290,0
P7491	301,0
P7492	312,0
P7493	323,5

REF	W cm
P7494	335,0
P7495	348,3
P7496	359,1
P7497	369,9
P7498	381,1
P7499	392,3
P7500	403,5
P7501	414,0
P7502	424,5
P7503	435,0
P7504	446,0
P7505	457,0
P7506	468,0
P7507	479,5
P7508	491,0
P7509	502,5
P7510	515,6
P7511	526,8
P7512	538,0
P7513	548,5
P7514	559,0
P7515	569,5
P7516	580,0

IDEA!
*** For others heights, see the table (p. 278 - 281)**
** Para otras alturas, consultar el desglose (p. 278 - 281)*
* Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p 278 - 281)

11.1 Full shelf

Estantería completa
Rayonnage complet

5 Levels
Niveles
Niveaux

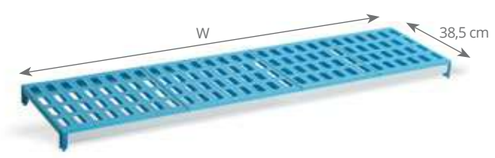
Complete kits
Kits completos
Kits complets

Diferent combinations
Distintas combinaciones
Diferentes combinaisons





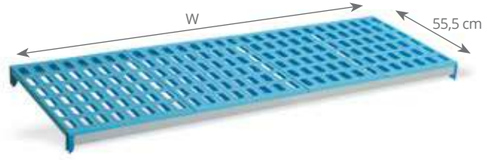
Compatible with 2/3 containers
Compatible con cubetas 2/3
Compatible avec bacs 2/3



REF	W cm
P7094	71,5
P7095	83,0
P7096	93,5
P7097	104,5
P7098	115,5
P7099	126,3
P7100	137,5
P7101	148,0
P7102	159,0
P7103	170,5
P7104	184,0
P7105	195,0
P7106	206,0
P7107	217,0
P7108	228,0
P7109	238,8
P7110	249,6
P7111	260,8
P7112	272,0
P7113	282,5
P7114	293,0
P7115	304,0
P7116	315,0
P7117	326,5

REF	W cm
P7118	338,0
P7119	351,3
P7120	362,1
P7121	372,9
P7122	384,1
P7123	395,3
P7124	406,5
P7125	417,0
P7126	427,5
P7127	438,0
P7128	449,0
P7129	460,0
P7130	471,0
P7131	482,5
P7132	494,0
P7133	505,5
P7134	518,6
P7135	529,8
P7136	541,0
P7137	551,5
P7138	562,0
P7139	572,5
P7140	583,0

Compatible with 1/1 containers
Compatible con cubetas 1/1
Compatible avec bacs 1/1



REF	W cm
P7235	71,5
P7236	83,0
P7237	93,5
P7238	104,5
P7239	115,5
P7240	126,3
P7241	137,5
P7242	148,0
P7243	159,0
P7244	170,5
P7245	184,0
P7246	195,0
P7247	206,0
P7248	217,0
P7249	228,0
P7250	238,8
P7251	249,6
P7252	260,8
P7253	272,0
P7254	282,5
P7255	293,0
P7256	304,0
P7257	315,0
P7258	326,5

REF	W cm
P7259	338,0
P7260	351,3
P7261	362,1
P7262	372,9
P7263	384,1
P7264	395,3
P7265	406,5
P7266	417,0
P7267	427,5
P7268	438,0
P7269	449,0
P7270	460,0
P7271	471,0
P7272	482,5
P7273	494,0
P7274	505,5
P7275	518,6
P7276	529,8
P7277	541,0
P7278	551,5
P7279	562,0
P7280	572,5
P7281	583,0

IDEA!
*** For others heights, see the table (p. 278 - 281)**
** Para otras alturas, consultar el desglose (p. 278 - 281)*
* Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p 278 - 281)

Shelving for angle 11.1

Estantería angular
Rayonnage angulaire

5 Levels
Niveles
Niveaux

Shelvings for angle
Estanterías angulares
Rayonnages angulaires

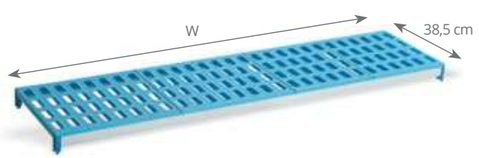
Diferent combinations
Distintas combinaciones
Diferentes combinaisons



Included / *Incluido /* Compris *:*
Hooks to form angles
Ganchos para formar ángulos
Crochets pour faire les angles



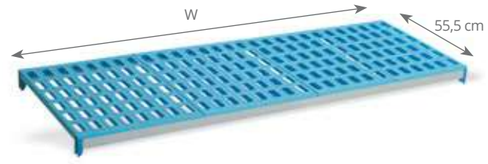
Compatible with 2/3 containers
Compatible con cubetas 2/3
Compatible avec bacs 2/3



REF	W cm
P7376	68,5
P7377	80,0
P7378	90,5
P7379	101,5
P7380	112,5
P7381	123,3
P7382	134,5
P7383	145,0
P7384	156,0
P7385	167,5
P7386	181,0
P7387	192,0
P7388	203,0
P7389	214,0
P7390	225,0
P7391	235,8
P7392	246,6
P7393	257,8
P7394	269,0
P7395	279,5
P7396	290,0
P7397	301,0
P7398	312,0
P7399	323,5

REF	W cm
P7400	335,0
P7401	348,3
P7402	359,1
P7403	369,9
P7404	381,1
P7405	392,3
P7406	403,5
P7407	414,0
P7408	424,5
P7409	435,0
P7410	446,0
P7411	457,0
P7412	468,0
P7413	479,5
P7414	491,0
P7415	502,5
P7416	515,6
P7417	526,8
P7418	538,0
P7419	548,5
P7420	559,0
P7421	569,5
P7422	580,0

Compatible with 1/1 containers
Compatible con cubetas 1/1
Compatible avec bacs 1/1



REF	W cm
P7517	68,5
P7518	80,0
P7519	90,5
P7520	101,5
P7521	112,5
P7522	123,3
P7523	134,5
P7524	145,0
P7525	156,0
P7526	167,5
P7527	181,0
P7528	192,0
P7529	203,0
P7530	214,0
P7531	225,0
P7532	235,8
P7533	246,6
P7534	257,8
P7535	269,0
P7536	279,5
P7537	290,0
P7538	301,0
P7539	312,0
P7540	323,5

REF	W cm
P7541	335,0
P7542	348,3
P7543	359,1
P7544	369,9
P7545	381,1
P7546	392,3
P7547	403,5
P7548	414,0
P7549	424,5
P7550	435,0
P7551	446,0
P7552	457,0
P7553	468,0
P7554	479,5
P7555	491,0
P7556	502,5
P7557	515,6
P7558	526,8
P7559	538,0
P7560	548,5
P7561	559,0
P7562	569,5
P7563	580,0

IDEA!
*** For others heights, see the table (p. 278 - 281)**
** Para otras alturas, consultar el desglose (p. 278 - 281)*
* Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p 278 - 281)

11.2 Shelving with wheels

Estanterías con ruedas
Rayonnages avec roues

Complete kits with wheels
Conjuntos completos con ruedas
Kits complets avec roues



Maximum weight per level 150 kg
Maximum weight per shelving unit 400 kg

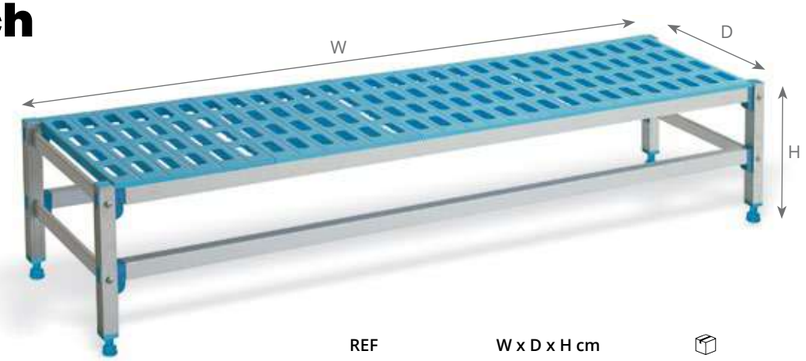
Peso máximo por nivel 150 kg
Peso máximo por estantería 400 kg

Poids maximum par niveau 150 kg
Poids maximum par rayonnage 400 kg

REF	W x D x H cm	Type *tipo*	Levels *Niveles* Niveaux	
P7145R	114,5 x 55,5 x 188	GN 1/1	3	1
P7004R	114,5 x 38,5 x 188	GN 2/3	3	1
P7146R	126,5 x 55,5 x 188	GN 1/1	3	1
P7005R	126,5 x 38,5 x 188	GN 2/3	3	1
P7147R	137,5 x 55,5 x 188	GN 1/1	3	1
P7006R	137,5 x 38,5 x 188	GN 2/3	3	1

11.3 Bench

Bancadas
Bancs



REF	W x D x H cm	
P7603	71,5 x 55,5 x 28	1
P7604	83,0x 55,5 x 28	1
P7605	93,5 x 55,5 x 28	1
P7606	104,5 x 55,5 x 28	1
P7607	115,5 x 55,5 x 28	1
P7608	126,5 x 55,5 x 28	1
P7609	137,5 x 55,5 x 28	1
P7610	148,0 x 55,5 x 28	1
P7611	71,5 x 38,5 x 28	1
P7612	83,0 x 38,5 x 28	1
P7613	93,5 x 38,5 x 28	1
P7614	104,5 x 38,5 x 28	1
P7615	115,5 x 38,5 x 28	1
P7616	126,5 x 38,5 x 28	1
P7617	137,5 x 38,5 x 28	1
P7618	148,0 x 38,5 x 28	1

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.

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.

Conçus 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 réglables pour sols irréguliers.

Parts 11.4

Componentes
Composants

Shelf support fixing
Soporte fijación estantería
Support fixation rayonnage

Two pieces kit
Conjunto de 2 soportes
Kit deux pièces



REF	
P76430	1

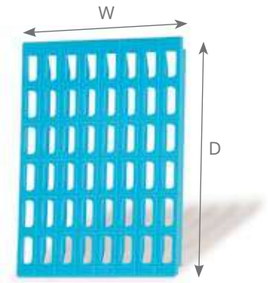


Crossbars
Travesaños
Longerons



REF	W cm	
P7632	65,5	1
P7633	77,0	1
P7634	87,5	1
P7635	98,5	1
P7636	109,5	1
P7637	120,5	1
P7638	131,5	1
P7639	142,0	1
P7640	153,0	1
P7641	164,5	1

Rack-shelves
Parrillas
Clayettes



REF	Type / *Tipo*	W x D cm	GN **For /** *Para /* Pour	
P7628	Y	55,5 x 43,5	1/1	1
P7629	X	55,5 x 32,5	1/1	1
P7630	Y	38,5 x 43,5	2/3	1
P7631	X	38,5 x 32, 5	2/3	1

Hooks to form angles
Ganchos para formar ángulos
Crochets pour faire les angles



REF	
P7642	1

Support for crossbars
Pieza soporte para travesaños
Support pour longerons



REF	
P7643	1

Lateral supports
Soportes laterales
Suports latéraux



2 Available depths:
55,5 cm, 1/1 gastronorm
38,5 cm, 2/3 gastronorm

2 Fondos disponibles :
55,5 cm, gastronorm 1/1
38,5 cm, gastronorm 2/3

2 profondeurs disponibles:
55,5 cm, gastronorme 1/1
38,5 cm, gastronorme 2/3

REF	MOD	D x H cm	Levels *Niveles* Niveaux	
P7585	S1	55,5 x 175	3	1
P7586	S2	55,5 x 175	4	1
P7587	S3	55,5 x 175	5	1
P7646	S0	55,5 x 200	4	1
P7588	S4	55,5 x 200	5	1
P7589	S5	55,5 x 200	6	1
P7590	S6	55,5 x 130	3	1
P7591	S7	38,5 x 175	3	1
P7592	S8	38,5 x 175	4	1
P7593	S9	38,5 x 175	5	1
P7647	S13	38,5 x 200	4	1
P7594	S10	38,5 x 200	5	1
P7595	S11	38,5 x 200	6	1
P7596	S12	38,5 x 130	3	1

Lateral support with wheels
Soportes laterales con ruedas
Suports latéraux avec roues



To assembly mobile shelving with wheels.
Para montar estanterías móviles con ruedas.
Pour monter rayonnages mobiles avec roues.

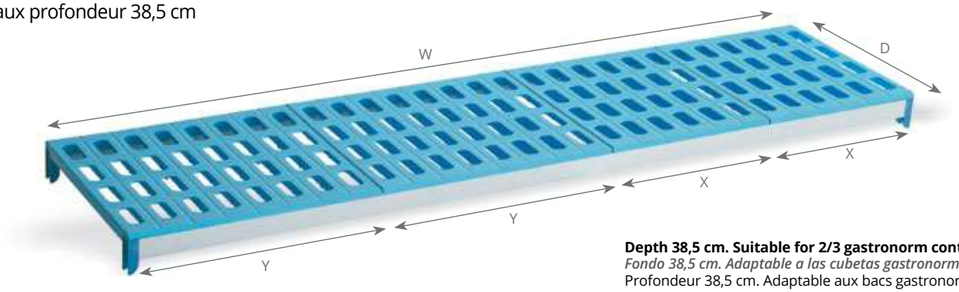
*** Height including wheel**
** Altura con rueda incluida*
***** Hauteur avec la roue incluse

Wheels Ø 12,5 cm, two of them with brake.
Ruedas de Ø 12,5 cm, dos de ellas con freno.
Roues de Ø 12,5 cm, dont deux avec frein.

We do not recommend crossbars longer than 140 cm.
No se recomiendan longitudes de travesaños superiores a 140 cm.
Nous ne conseillons pas des longerons plus longs de 140 cm.

REF	D x H cm	Levels *Niveles* Niveaux	
P7597	55,5 x 188	3	1
P7598	55,5 x 188	4	1
P7599	55,5 x 188	5	1

Shelves depth 38,5 cm
Estantes fondo 38,5 cm
Niveaux profondeur 38,5 cm



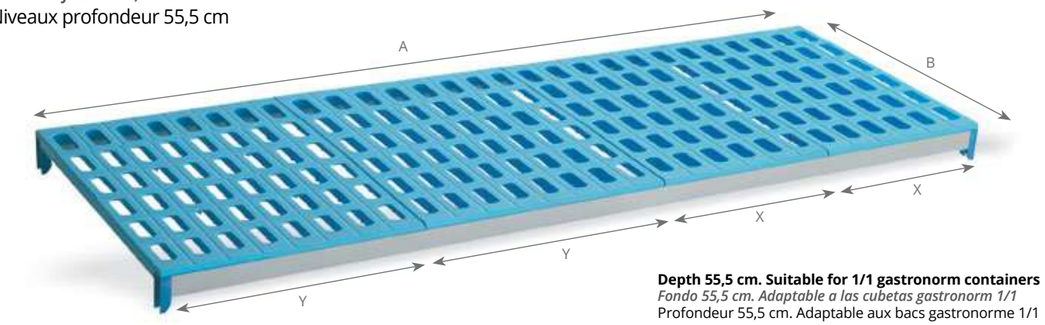
Depth 38,5 cm. Suitable for 2/3 gastronorm containers
Fondo 38,5 cm. Adaptable a las cubetas gastronorm 2/3
Profondeur 38,5 cm. Adaptable aux bacs gastronorme 2/3

X is a rack 32,5 cm width.
Y is a rack 43,5 cm width.

X significa una parrilla de ancho 32,5 cm.
Y significa una parrilla de ancho 43,5 cm.
X est une clayette de 32,5 cm de largeur.
Y est une clayette de 43,5 cm de largeur.

REF	MOD	Combination *Combinación* Combinaison	W x D cm	
P7575	T61	X + X	65,5 x 38,5	1
P7576	T71	X + Y	77,0 x 38,5	1
P7577	T81	Y + Y	87,5 x 38,5	1
P7578	T91	X + X + X	98,5 x 38,5	1
P7579	T101	Y + X + X	109,5 x 38,5	1
P7580	T111	Y + Y + X	120,5 x 38,5	1
P7581	T131	Y + Y + Y	131,5 x 38,5	1
P7582	T141	Y + X + X + X	142,0 x 38,5	1
P7583	T151	Y + Y + X + X	153,0 x 38,5	1
P7584	T161	Y + Y + Y + X	164,5 x 38,5	1

Shelves depth 55,5 cm
Estantes fondo 55,5 cm
Niveaux profondeur 55,5 cm



Depth 55,5 cm. Suitable for 1/1 gastronorm containers
Fondo 55,5 cm. Adaptable a las cubetas gastronorm 1/1
Profondeur 55,5 cm. Adaptable aux bacs gastronorme 1/1

X is a rack 32,5 cm width.
Y is a rack 43,5 cm width.

X significa una parrilla de ancho 32,5 cm.
Y significa una parrilla de ancho 43,5 cm.
X est une clayette de 32,5 cm de largeur.
Y est une clayette de 43,5 cm de largeur.

REF	MOD	Combination *Combinación* Combinaison	W x D cm	
P7565	T6	X + X	65,5 x 55,5	1
P7566	T7	X + Y	77,0 x 55,5	1
P7567	T8	Y + Y	87,5 x 55,5	1
P7568	T9	X + X + X	98,5 x 55,5	1
P7569	T10	Y + X + X	109,5 x 55,5	1
P7570	T11	Y + Y + X	120,5 x 55,5	1
P7571	T13	Y + Y + Y	131,5 x 55,5	1
P7572	T14	Y + X + X + X	142,0 x 55,5	1
P7573	T15	Y + Y + X + X	153,0 x 55,5	1
P7574	T16	Y + Y + Y + X	164,5 x 55,5	1

11.5 Breakdown of shelving sets

Desglose conjuntos de estanterías
Décomposition kits rayonnages

DEPTH 38,5 cm. Suitable for 2/3 GASTRONORM
FONDO 38,5 cm. Adaptable a GASTRONORM 2/3
PROFONDEUR 38,5 cm. Adaptable aux GASTRONORME 2/3

REF. 3 levels *3 niveles* 3 niveaux	Breakdown *Desglose* Décomposition	REF. 4 levels *4 niveles* 4 niveaux	Breakdown *Desglose* Décomposition	REF. 5 levels *5 niveles* 5 niveaux	Breakdown *Desglose* Décomposition
P7000	2 S7 + 3 T61	**P7047**	2 S8 + 4 T61	**P7094**	2 S9 + 5 T61
P7001	2 S7 + 3 T71	**P7048**	2 S8 + 4 T71	**P7095**	2 S9 + 5 T71
P7002	2 S7 + 3 T81	**P7049**	2 S8 + 4 T81	**P7096**	2 S9 + 5 T81
P7003	2 S7 + 3 T91	**P7050**	2 S8 + 4 T91	**P7097**	2 S9 + 5 T91
P7004	2 S7 + 3 T101	**P7051**	2 S8 + 4 T101	**P7098**	2 S9 + 5 T101
P7005	2 S7 + 3 T111	**P7052**	2 S8 + 4 T111	**P7099**	2 S9 + 5 T111
P7006	2 S7 + 3 T131	**P7053**	2 S8 + 4 T131	**P7100**	2 S9 + 5 T131
P7007	2 S7 + 3 T141	**P7054**	2 S8 + 4 T141	**P7101**	2 S9 + 5 T141
P7008	2 S7 + 3 T151	**P7055**	2 S8 + 4 T151	**P7102**	2 S9 + 5 T151
P7009	2 S7 + 3 T161	**P7056**	2 S8 + 4 T161	**P7103**	2 S9 + 5 T161
P7010	3 S7 + 6 T81	**P7057**	3 S8 + 8 T81	**P7104**	3 S9 + 10 T81
P7011	3 S7 + 3 T81 + 3 T91	**P7058**	3 S8 + 4 T81 + 4 T91	**P7105**	3 S9 + 5 T81 + 5 T91
P7012	3 S7 + 6 T91	**P7059**	3 S8 + 8 T91	**P7106**	3 S9 + 10 T91
P7013	3 S7 + 3 T91 +3 T101	**P7060**	3 S8 + 4 T91 +4 T101	**P7107**	3 S9 + 5 T91 +5 T101
P7014	3 S7 + 6 T101	**P7061**	3 S8 + 8 T101	**P7108**	3 S9 + 10 T101
P7015	3 S7 + 3 T101 + 3 T111	**P7062**	3 S8 + 4 T101 + 4 T111	**P7109**	3 S9 + 5 T101 + 5 T111
P7016	3 S7 + 6 T111	**P7063**	3 S8 + 8 T111	**P7110**	3 S9 + 10 T111
P7017	3 S7 + 3 T111 + 3 T131	**P7064**	3 S8 + 4 T111 + 4 T131	**P7111**	3 S9 + 5 T111 + 5 T131
P7018	3 S7 + 6 T131	**P7065**	3 S8 + 8 T131	**P7112**	3 S9 + 10 T131
P7019	3 S7 + 3 T131 + 3 T141	**P7066**	3 S8 + 4 T131 + 4 T141	**P7113**	3 S9 + 5 T131 + 5 T141
P7020	3 S7 + 6 T141	**P7067**	3 S8 + 8 T141	**P7114**	3 S9 + 10 T141
P7021	3 S7 + 3 T141 + 3 T151	**P7068**	3 S8 + 4 T141 + 4 T151	**P7115**	3 S9 + 5 T141 + 5 T151
P7022	3 S7 + 6 T151	**P7069**	3 S8 + 8 T151	**P7116**	3 S9 + 10 T151
P7023	3 S7 + 3 T151+ 3 T161	**P7070**	3 S8 + 4 T151 + 4 T161	**P7117**	3 S9 + 5 T151 + 5 T161
P7024	3 S7 + 6 T161	**P7071**	3 S8 + 8 T161	**P7118**	3 S9 + 10 T161
P7025	4 S7 + 6 T101+ 3 T111	**P7072**	4 S8 + 8 T101 + 4 T111	**P7119**	4 S9 + 10 T101 + 5 T111
P7026	4 S7 + 3 T101 + 6 T111	**P7073**	4 S8 + 4 T101 + 8 T111	**P7120**	4 S9 + 5 T101 + 10 T111
P7027	4 S7 + 9 T111	**P7074**	4 S8 + 12 T111	**P7121**	4 S9 + 15 T111
P7028	4 S7 + 6 T111 + 3 T131	**P7075**	4 S8 + 8 T111 + 4 T131	**P7122**	4 S9 + 10 T111 + 5 T131
P7029	4 S7 + 3 T111 + 6 T131	**P7076**	4 S8 + 4 T111 + 8 T131	**P7123**	4 S9 + 5 T111 + 10 T131
P7030	4 S7 + 9 T131	**P7077**	4 S8 + 12 T131	**P7124**	4 S9 + 15 T131
P7031	4 S7 + 6 T131 + 3 T141	**P7078**	4 S8 + 8 T131 + 4 T141	**P7125**	4 S9 + 10 T131 + 5 T141
P7032	4 S7 + 3 T131 + 6 T141	**P7079**	4 S8 + 4 T131 + 8 T141	**P7126**	4 S9 + 5 T131 + 10 T141
P7033	4 S7 + 9 T141	**P7080**	4 S8 + 12 T141	**P7127**	4 S9 + 15 T141
P7034	4 S7 + 6 T141 + 3 T151	**P7081**	4 S8 + 8 T141 + 4 T151	**P7128**	4 S9 + 10 T141 + 5 T151
P7035	4 S7 + 3 T141 + 6 T151	**P7082**	4 S8 + 4 T141 + 8 T151	**P7129**	4 S9 + 5 T141 + 10 T151
P7036	4 S7 + 9 T151	**P7083**	4 S8 + 12 T151	**P7130**	4 S9 +15 T151
P7037	4 S7 + 6 T151 + 3 T161	**P7084**	4 S8 + 8 T151 + 4 T161	**P7131**	4 S9 + 10 T151 + 5 T161
P7038	4 S7 + 3 T151 + 6 T161	**P7085**	4 S8 + 4 T151 + 8 T161	**P7132**	4 S9 + 5 T151 + 10 T161
P7039	4 S7 + 9 T161	**P7086**	4 S8 + 12 T161	**P7133**	4 S9 + 15 T161
P7040	5 S7 + 6 T111 + 6 T131	**P7087**	5 S8 + 8 T111 + 8 T131	**P7134**	5 S9 + 10 T111 + 10 T131
P7041	5 S7 + 3 T111 + 9 T131	**P7088**	5 S8 + 4 T111 + 12 T131	**P7135**	5 S9 + 5 T111 + 15 T131
P7042	5 S7 + 12 T131	**P7089**	5 S8 + 16 T131	**P7136**	5 S9 + 20 T131
P7043	5 S7 + 3 T141 + 9 T131	**P7090**	5 S8 + 4 T141 + 12 T131	**P7137**	5 S9 + 5 T141 + 15 T131
P7044	5 S7 + 6 T131 + 6 T141	**P7091**	5 S8 + 8 T131 + 8 T141	**P7138**	5 S9 + 10 T131 + 10 T141
P7045	5 S7 + 3 T131 + 9 T141	**P7092**	5 S8 + 4 T131 + 12 T141	**P7139**	5 S9 + 5 T131 + 15 T141
P7046	5 S7 + 12 T141	**P7093**	5 S8 + 16 T141	**P7140**	5 S9 + 20 T141

DEPTH 55,5 cm. Suitable for 1/1 GASTRONORM
FONDO 55,5 cm. Adaptable a GASTRONORM 1/1
PROFONDEUR 55,5 cm. Adaptable aux GASTRONORME 1/1

REF. 3 levels *3 niveles* 3 niveaux	Breakdown *Desglose* Décomposition	REF. 4 levels *4 niveles* 4 niveaux	Breakdown *Desglose* Décomposition	REF. 5 levels *5 niveles* 5 niveaux	Breakdown *Desglose* Décomposition
P7141	2 S1 + 3 T6	**P7188**	2 S2 + 4 T6	**P7235**	2 S3 + 5 T6
P7142	2 S1 + 3 T7	**P7189**	2 S2 + 4 T7	**P7236**	2 S3 + 5 T7
P7143	2 S1 + 3 T8	**P7190**	2 S2 + 4 T8	**P7237**	2 S3 + 5 T8
P7144	2 S1 + 3 T9	**P7191**	2 S2 + 4 T9	**P7238**	2 S3 + 5 T9
P7145	2 S1 + 3 T10	**P7192**	2 S2 + 4 T10	**P7239**	2 S3 + 5 T10
P7146	2 S1 + 3 T11	**P7193**	2 S2 + 4 T11	**P7240**	2 S3 + 5 T11
P7147	2 S1 + 3 T13	**P7194**	2 S2 + 4 T13	**P7241**	2 S3 + 5 T13
P7148	2 S1 + 3 T14	**P7195**	2 S2 + 4 T14	**P7242**	2 S3 + 5 T14
P7149	2 S1 + 3 T15	**P7196**	2 S2 + 4 T15	**P7243**	2 S3 + 5 T15
P7150	2 S1 + 3 T16	**P7197**	2 S2 + 4 T16	**P7244**	2 S3 + 5 T16
P7151	3 S1 + 6 T8	**P7198**	3 S2 + 8 T8	**P7245**	3 S3 + 10 T8
P7152	3 S1 + 3 T8 + 3 T9	**P7199**	3 S2 + 4 T8 + 4 T9	**P7246**	3 S3 + 5 T8 + 5 T9
P7153	3 S1 + 6 T9	**P7200**	3 S2 + 8 T9	**P7247**	3 S3 + 10 T9
P7154	3 S1 + 3 T9 +3 T10	**P7201**	3 S2 + 4 T9 +4 T10	**P7248**	3 S3 + 5 T9 +5 T10
P7155	3 S1 + 6 T10	**P7202**	3 S2 + 8 T10	**P7249**	3 S3 + 10 T10
P7156	3 S1 + 3 T10 + 3 T11	**P7203**	3 S2 + 4 T10 + 4 T11	**P7250**	3 S3 + 5 T10 + 5 T11
P7157	3 S1 + 6 T11	**P7204**	3 S2 + 8 T11	**P7251**	3 S3 + 10 T11
P7158	3 S1 + 3 T11 + 3 T13	**P7205**	3 S2 + 4 T11 + 4 T13	**P7252**	3 S3 + 5 T11 + 5 T13
P7159	3 S1 + 6 T13	**P7206**	3 S2 + 8 T13	**P7253**	3 S3 + 10 T13
P7160	3 S1 + 3 T13 + 3 T14	**P7207**	3 S2 + 4 T13 + 4 T14	**P7254**	3 S3 + 5 T13 + 5 T14
P7161	3 S1 + 6 T14	**P7208**	3 S2 + 8 T14	**P7255**	3 S3 + 10 T14
P7162	3 S1 + 3 T14 + 3 T15	**P7209**	3 S2 + 4 T14 + 4 T15	**P7256**	3 S3 + 5 T14 + 5 T15
P7163	3 S1 + 6 T15	**P7210**	3 S2 + 8 T15	**P7257**	3 S3 + 10 T15
P7164	3 S1 + 3 T15 + 3 T16	**P7211**	3 S2 + 4 T15 + 4 T16	**P7258**	3 S3 + 5 T15 + 5 T16
P7165	3 S1 + 6 T16	**P7212**	3 S2 + 8 T16	**P7259**	3 S3 + 10 T16
P7166	4 S1 + 6 T10 + 3 T11	**P7213**	4 S2 + 8 T10 + 4 T11	**P7260**	4 S3 + 10 T10 + 5 T11
P7167	4 S1 + 3 T10 + 6 T11	**P7214**	4 S2 + 4 T10 + 8 T11	**P7261**	4 S3 + 5 T10 + 10 T11
P7168	4 S1 + 9 T11	**P7215**	4 S2 + 12 T11	**P7262**	4 S3 + 15 T11
P7169	4 S1 + 6 T11 + 3 T13	**P7216**	4 S2 + 8 T11 + 4 T13	**P7263**	4 S3 + 10 T11 + 5 T13
P7170	4 S1 + 3 T11 + 6 T13	**P7217**	4 S2 + 4 T11 + 8 T13	**P7264**	4 S3 + 5 T11 + 10 T13
P7171	4 S1 + 9 T13	**P7218**	4 S2 + 12 T13	**P7265**	4 S3 + 15 T13
P7172	4 S1 + 6 T13 + 3 T14	**P7219**	4 S2 + 8 T13 + 4 T14	**P7266**	4 S3 + 10 T13 + 5 T14
P7173	4 S1 + 3 T13 + 6 T14	**P7220**	4 S2 + 4 T13 + 8 T14	**P7267**	4 S3 + 5 T13 + 10 T14
P7174	4 S1 + 9 T14	**P7221**	4 S2 + 12 T14	**P7268**	4 S3 + 15 T14
P7175	4 S1 + 6 T14 + 3 T15	**P7222**	4 S2 + 8 T14 + 4 T15	**P7269**	4 S3 + 10 T14 + 5 T15
P7176	4 S1 + 3 T14 + 6 T15	**P7223**	4 S2 + 4 T14 + 8 T15	**P7270**	4 S3 + 5 T14 + 10 T15
P7177	4 S1 + 9 T15	**P7224**	4 S2 + 12 T15	**P7271**	4 S3 +15 T15
P7178	4 S1 + 6 T15 + 3 T16	**P7225**	4 S2 + 8 T15 + 4 T16	**P7272**	4 S3 + 10 T15 + 5 T16
P7179	4 S1 + 3 T15 + 6 T16	**P7226**	4 S2 + 4 T15 + 8 T16	**P7273**	4 S3 + 5 T15 + 10 T16
P7180	4 S1 + 9 T16	**P7227**	4 S2 + 12 T16	**P7274**	4 S3 + 15 T16
P7181	5 S1 + 6 T11 + 6 T13	**P7228**	5 S2 + 8 T11 + 8 T13	**P7275**	5 S3 + 10 T11 + 10 T13
P7182	5 S1 + 3 T11 + 9 T13	**P7229**	5 S2 + 4 T11 + 12 T13	**P7276**	5 S3 + 5 T11 + 15 T13
P7183	5 S1 + 12 T13	**P7230**	5 S2 + 16 T13	**P7277**	5 S3 + 20 T13
P7184	5 S1 + 3 T14 + 9 T13	**P7231**	5 S2 + 4 T14 + 12 T13	**P7278**	5 S3 + 5 T14 + 15 T13
P7185	5 S1 + 6 T13 + 6 T14	**P7232**	5 S2 + 8 T13 + 8 T14	**P7279**	5 S3 + 10 T13 + 10 T14
P7186	5 S1 + 3 T13 + 9 T14	**P7233**	5 S2 + 4 T13 + 12 T14	**P7280**	5 S3 + 5 T13 + 15 T14
P7187	5 S1 + 12 T14	**P7234**	5 S2 + 16 T14	**P7281**	5 S3 + 20 T14

11.5 Breakdown of shelving sets

Desglose conjuntos de estanterías
Décomposition kits rayonnages

DEPTH 38,5 cm. Suitable for 2/3 GASTRONORM
FONDO 38,5 cm. Adaptable a GASTRONORM 2/3
PROFONDEUR 38,5 cm. Adaptable aux GASTRONORME 2/3

REF. 3 levels *3 niveles* 3 niveaux	Breakdown *Desglose* Décomposition	REF. 4 levels *4 niveles* 4 niveaux	Breakdown *Desglose* Décomposition	REF. 5 levels *5 niveles* 5 niveaux	Breakdown *Desglose* Décomposition
P7282	1 S7 + 3 T61	**P7329**	1 S8 + 4 T61	**P7376**	1 S9 + 5 T61
P7283	1 S7 + 3 T71	**P7330**	1 S8 + 4 T71	**P7377**	1 S9 + 5 T71
P7284	1 S7 + 3 T81	**P7331**	1 S8 + 4 T81	**P7378**	1 S9 + 5 T81
P7285	1 S7 + 3 T91	**P7332**	1 S8 + 4 T91	**P7379**	1 S9 + 5 T91
P7286	1 S7 + 3 T101	**P7333**	1 S8 + 4 T101	**P7380**	1 S9 + 5 T101
P7287	1 S7 + 3 T111	**P7334**	1 S8 + 4 T111	**P7381**	1 S9 + 5 T111
P7288	1 S7 + 3 T131	**P7335**	1 S8 + 4 T131	**P7382**	1 S9 + 5 T131
P7289	1 S7 + 3 T141	**P7336**	1 S8 + 4 T141	**P7383**	1 S9 + 5 T141
P7290	1 S7 + 3 T151	**P7337**	1 S8 + 4 T151	**P7384**	1 S9 + 5 T151
P7291	1 S7 + 3 T161	**P7338**	1 S8 + 4 T161	**P7385**	1 S9 + 5 T161
P7292	2 S7 + 6 T81	**P7339**	2 S8 + 8 T81	**P7386**	2 S9 + 10 T81
P7293	2 S7 + 3 T81 + 3 T91	**P7340**	2 S8 + 4 T81 + 4 T91	**P7387**	2 S9 + 5 T81 + 5 T91
P7294	2 S7 + 6 T91	**P7341**	2 S8 + 8 T91	**P7388**	2 S9 + 10 T91
P7295	2 S7 + 3 T91 +3 T101	**P7342**	2 S8 + 4 T91 +4 T101	**P7389**	2 S9 + 5 T91 +5 T101
P7296	2 S7 + 6 T101	**P7343**	2 S8 + 8 T101	**P7390**	2 S9 + 10 T101
P7297	2 S7 + 3 T11 + 3 T111	**P7344**	2 S8 + 4 T101 + 4 T111	**P7391**	2 S9 + 5 T101 + 5 T111
P7298	2 S7 + 6 T111	**P7345**	2 S8 + 8 T111	**P7392**	2 S9 + 10 T111
P7299	2 S7 + 3 T111 + 3 T131	**P7346**	2 S8 + 4 T111 + 4 T131	**P7393**	2 S9 + 5 T111 + 5 T131
P7300	2 S7 + 6 T131	**P7347**	2 S8 + 8 T131	**P7394**	2 S9 + 10 T131
P7301	2 S7 + 3 T131 + 3 T141	**P7348**	2 S8 + 4 T131 + 4 T141	**P7395**	2 S9 + 5 T131 + 5 T141
P7302	2 S7 + 6 T141	**P7349**	2 S8 + 8 T141	**P7396**	2 S9 + 10 T141
P7303	2 S7 + 3 T141 + 3 T151	**P7350**	2 S8 + 4 T141 + 4 T151	**P7397**	2 S9 + 5 T141 + 5 T151
P7304	2 S7 + 6 T151	**P7351**	2 S8 + 6 T151	**P7398**	2 S9 + 10 T151
P7305	2 S7 + 3 T151+ 3 T161	**P7352**	2 S8 + 4 T151 + 4 T161	**P7399**	2 S9 + 5 T151 + 5 T161
P7306	2 S7 + 6 T161	**P7353**	2 S8 + 8 T161	**P7400**	2 S9 + 10 T161
P7307	3 S7 + 6 T101+ 3 T111	**P7354**	3 S8 + 8 T101 + 4 T111	**P7401**	3 S9 + 10 T101 + 5 T111
P7308	3 S7 + 3 T101 + 6 T111	**P7355**	3 S8 + 4 T101 + 8 T111	**P7402**	3 S9 + 5 T101 + 10 T111
P7309	3 S7 + 9 T111	**P7356**	3 S8 + 12 T111	**P7403**	3 S9 + 15 T111
P7310	3 S7 + 6 T111 + 3 T131	**P7357**	3 S8 + 8 T111 + 4 T131	**P7404**	3 S9 + 10 T111 + 5 T131
P7311	3 S7 + 3 T111 + 6 T131	**P7358**	3 S8 + 4 T111 + 8 T131	**P7405**	3 S9 + 5 T111 + 10 T131
P7312	3 S7 + 9 T131	**P7359**	3 S8 + 12 T131	**P7406**	3 S9 + 15 T131
P7313	3 S7 + 6 T131 + 3 T141	**P7360**	3 S8 + 8 T131 + 4 T141	**P7407**	3 S9 + 10 T131 + 5 T141
P7314	3 S7 + 3 T131 + 6 T141	**P7361**	3 S8 + 4 T131 + 8 T141	**P7408**	3 S9 + 5 T131 + 10 T141
P7315	3 S7 + 9 T141	**P7362**	3 S8 + 12 T141	**P7409**	3 S9 + 15 T141
P7316	3 S7 + 6 T141 + 3 T151	**P7363**	3 S8 + 8 T141 + 4 T151	**P7410**	3 S9 + 10 T141 + 5 T151
P7317	3 S7 + 3 T141 + 6 T151	**P7364**	3 S8 + 4 T141 + 8 T151	**P7411**	3 S9 + 5 T141 + 10 T151
P7318	3 S7 + 9 T151	**P7365**	3 S8 + 12 T151	**P7412**	3 S9 +15 T151
P7319	3 S7 + 6 T151 + 3 T161	**P7366**	3 S8 + 8 T151 + 4 T161	**P7413**	3 S9 + 10 T151 + 5 T161
P7320	3 S7 + 3 T151 + 6 T161	**P7367**	3 S8 + 4 T151 + 8 T161	**P7414**	3 S9 + 5 T151 + 10 T161
P7321	3 S7 + 9 T161	**P7368**	3 S8 + 12 T161	**P7415**	3 S9 + 15 T161
P7322	4 S7 + 6 T111 + 6 T131	**P7369**	4 S8 + 8 T111 + 8 T131	**P7416**	4 S9 + 10 T111 + 10 T131
P7323	4 S7 + 3 T111 + 9 T131	**P7370**	4 S8 + 4 T111 + 12 T131	**P7417**	4 S9 + 5 T111 + 15 T131
P7324	4 S7 + 12 T131	**P7371**	4 S8 + 16 T131	**P7418**	4 S9 + 20 T131
P7325	4 S7 + 3 T141 + 9 T131	**P7372**	4 S8 + 4 T141 + 12 T131	**P7419**	4 S9 + 5 T141 + 15 T131
P7326	4 S7 + 6 T131 + 6 T141	**P7373**	4 S8 + 8 T131 + 8 T141	**P7420**	4 S9 + 10 T131 + 10 T141
P7327	4 S7 + 3 T131 + 9 T141	**P7374**	4 S8 + 4 T131 + 12 T141	**P7421**	4 S9 + 5 T131 + 15 T141
P7328	4 S7 + 12 T141	**P7375**	4 S8 + 16 T141	**P7422**	4 S9 + 20 T141

DEPTH 55,5 cm. Suitable for 1/1 GASTRONORM
FONDO 55,5 cm. Adaptable a GASTRONORM 1/1
PROFONDEUR 55,5 cm. Adaptable aux GASTRONORME 1/1

REF. 3 levels *3 niveles* 3 niveaux	Breakdown *Desglose* Décomposition	REF. 4 levels *4 niveles* 4 niveaux	Breakdown *Desglose* Décomposition	REF. 5 levels *5 niveles* 5 niveaux	Breakdown *Desglose* Décomposition
P7423	1 S1 + 3 T6	**P7470**	1 S2 + 4 T6	**P7517**	1 S3 + 5 T6
P7424	1 S1 + 3 T7	**P7471**	1 S2 + 4 T7	**P7518**	1 S3 + 5 T7
P7425	1 S1 + 3 T8	**P7472**	1 S2 + 4 T8	**P7519**	1 S3 + 5 T8
P7426	1 S1 + 3 T9	**P7473**	1 S2 + 4 T9	**P7520**	1 S3 + 5 T9
P7427	1 S1 + 3 T10	**P7474**	1 S2 + 4 T10	**P7521**	1 S3 + 5 T10
P7428	1 S1 + 3 T11	**P7475**	1 S2 + 4 T11	**P7522**	1 S3 + 5 T11
P7429	1 S1 + 3 T13	**P7476**	1 S2 + 4 T13	**P7523**	1 S3 + 5 T13
P7430	1 S1 + 3 T14	**P7477**	1 S2 + 4 T14	**P7524**	1 S3 + 5 T14
P7431	1 S1 + 3 T15	**P7478**	1 S2 + 4 T15	**P7525**	1 S3 + 5 T15
P7432	1 S1 + 3 T16	**P7479**	1 S2 + 4 T16	**P7526**	1 S3 + 5 T16
P7433	2 S1 + 6 T8	**P7480**	2 S2 + 8 T8	**P7527**	2 S3 + 10 T8
P7434	2 S1 + 3 T8 + 3 T9	**P7481**	2 S2 + 4 T8 + 4 T9	**P7528**	2 S3 + 5 T8 + 5 T9
P7435	2 S1 + 6 T9	**P7482**	2 S2 + 8 T9	**P7529**	2 S3 + 10 T9
P7436	2 S1 + 3 T9 +3 T10	**P7483**	2 S2 + 4 T9 +4 T10	**P7530**	2 S3 + 5 T9 +5 T10
P7437	2 S1 + 6 T10	**P7484**	2 S2 + 8 T10	**P7531**	2 S3 + 10 T10
P7438	2 S1 + 3 T10 + 3 T11	**P7485**	2 S2 + 4 T10 + 4 T11	**P7532**	2 S3 + 5 T10 + 5 T11
P7439	2 S1 + 6 T11	**P7486**	2 S2 + 8 T11	**P7533**	2 S3 + 10 T11
P7440	2 S1 + 3 T11 + 3 T13	**P7487**	2 S2 + 4 T11 + 4 T13	**P7534**	2 S3 + 5 T11 + 5 T13
P7441	2 S1 + 6 T13	**P7488**	2 S2 + 8 T13	**P7535**	2 S3 + 10 T13
P7442	2 S1 + 3 T13 + 3 T14	**P7489**	2 S2 + 4 T13 + 4 T14	**P7536**	2 S3 + 5 T13 + 5 T14
P7443	2 S1 + 6 T14	**P7490**	2 S2 + 8 T14	**P7537**	2 S3 + 10 T14
P7444	2 S1 + 3 T14 + 3 T15	**P7491**	2 S2 + 4 T14 + 4 T15	**P7538**	2 S3 + 5 T14 + 5 T15
P7445	2 S1 + 6 T15	**P7492**	2 S2 + 8 T15	**P7539**	2 S3 + 10 T15
P7446	2 S1 + 3 T15 + 3 T16	**P7493**	2 S2 + 4 T15 + 4 T16	**P7540**	2 S3 + 5 T15 + 5 T16
P7447	2 S1 + 6 T16	**P7494**	2 S2 + 8 T16	**P7541**	2 S3 + 10 T16
P7448	3 S1 + 6 T10 + 3 T11	**P7495**	3 S2 + 8 T10 + 4 T11	**P7542**	3 S3 + 10 T10 + 5 T11
P7449	3 S1 + 3 T10 + 6 T11	**P7496**	3 S2 + 4 T10 + 8 T11	**P7543**	3 S3 + 5 T10 + 10 T11
P7450	3 S1 + 9 T11	**P7497**	3 S2 + 12 T11	**P7544**	3 S3 + 15 T11
P7451	3 S1 + 6 T11 + 3 T13	**P7498**	3 S2 + 8 T11 + 4 T13	**P7545**	3 S3 + 10 T11 + 5 T13
P7452	3 S1 + 3 T11 + 6 T13	**P7499**	3 S2 + 4 T11 + 8 T13	**P7546**	3 S3 + 5 T11 + 10 T13
P7453	3 S1 + 9 T13	**P7500**	3 S2 + 12 T13	**P7547**	3 S3 + 15 T13
P7454	3 S1 + 6 T13 + 3 T14	**P7501**	3 S2 + 8 T13 + 4 T14	**P7548**	3 S3 + 10 T13 + 5 T14
P7455	3 S1 + 3 T13 + 6 T14	**P7502**	3 S2 + 4 T13 + 8 T14	**P7549**	3 S3 + 5 T13 + 10 T14
P7456	3 S1 + 9 T14	**P7503**	3 S2 + 12 T14	**P7550**	3 S3 + 15 T14
P7457	3 S1 + 6 T14 + 3 T15	**P7504**	3 S2 + 8 T14 + 4 T15	**P7551**	3 S3 + 10 T14 + 5 T15
P7458	3 S1 + 3 T14 + 6 T15	**P7505**	3 S2 + 4 T14 + 8 T15	**P7552**	3 S3 + 5 T14 + 10 T15
P7459	3 S1 + 9 T15	**P7506**	3 S2 + 12 T15	**P7553**	3 S3 +15 T15
P7460	3 S1 + 6 T15 + 3 T16	**P7507**	3 S2 + 8 T15 + 4 T16	**P7554**	3 S3 + 10 T15 + 5 T16
P7461	3 S1 + 3 T15 + 6 T16	**P7508**	3 S2 + 4 T15 + 8 T16	**P7555**	3 S3 + 5 T15 + 10 T16
P7462	3 S1 + 9 T16	**P7509**	3 S2 + 12 T16	**P7556**	3 S3 + 15 T16
P7463	4 S1 + 6 T11 + 6 T13	**P7510**	4 S2 + 8 T11 + 8 T13	**P7557**	4 S3 + 10 T11 + 10 T13
P7464	4 S1 + 3 T11 + 9 T13	**P7511**	4 S2 + 4 T11 + 12 T13	**P7558**	4 S3 + 5 T11 + 15 T13
P7465	4 S1 + 12 T13	**P7512**	4 S2 + 16 T13	**P7559**	4 S3 + 20 T13
P7466	4 S1 + 3 T14 + 9 T13	**P7513**	4 S2 + 4 T14 + 12 T13	**P7560**	4 S3 + 5 T14 + 15 T13
P7467	4 S1 + 6 T13 + 6 T14	**P7514**	4 S2 + 8 T13 + 8 T14	**P7561**	4 S3 + 10 T13 + 10 T14
P7468	4 S1 + 3 T13 + 9 T14	**P7515**	4 S2 + 4 T13 + 12 T14	**P7562**	4 S3 + 5 T13 + 15 T14
P7469	4 S1 + 12 T14	**P7516**	4 S2 + 16 T14	**P7563**	4 S3 + 20 T14



12 Equipment

Maquinaria

Equipement

12.1 COOKING 330

COCCIÓN / CUISSON

Induction units / *Placas inducción* / Plaque induction 334
Cooking / *Cocción* / Cuisson 340
Ovens & micro-waves / *Hornos y micro-ondas* / Fours et micro-ondes 341
Fryers / *Freidoras* **/** Friteuses 342

12.2 TOASTERS & CONTACT GRILLS 344

TOSTADORAS Y GRILL DE CONTACTO

TOASTEURS ET GRILL DE CONTACT

Toasters / *Tostadoras* / Toasteurs 344
Contact grill / *Grill de contacto* / Grill de contact 349

12.3 FOOD PROCESSORS 350

PROCESADORES DE ALIMENTOS / ROBOTS MULTIFONCTION

Mixers / *Batidoras planetarias* / Mélangeurs 350
Slicing machines / *Corta fiambres* / Trancheurs 351

12.4 FOOD WARMING EQUIPMENT 352

MAQUINARIA MANTENEDORA DE TEMPERATURA

APPAREILS DE MAINTEN DE TEMPEÉRATURE

Rethermalizers / *Retermalizadores* / Appareil de remise en température 354
Bain marie / *Baños maría* / Bain-marie 357
Heating lamps / *Lámparas mantenedoras* / Lampe chauffante 360
Warming equipment / *Mantenedores de temperatura*
Maintenance de température 365
Hot banquet trolleys / *Armarios calientes* / Armoires chaudes 366

12.5 ICE-CREAM MACHINES 368

MAQUINARIA HELADERÍA / TURBINES À GLACE

Induction hobs

Placas inducción
Plaques induction

The new way of cooking: more efficient, faster, safer and more precise.

La nueva forma de cocinar: más eficiente, más rapida, más segura y más precisa.

La nouvelle manière de cuisiner : plus efficace, plus rapide, plus sûre et plus précise.

Energy efficient
Eficiencia energética
Efficacité énergétique

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

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

Le champ électromagnétique produit par les plaques à induction transmet la chaleur directement à la pièce en évitant la déperdition d'énergie générée quand on cuisine au gaz.

Speed / *Rapidez* / Rapidité

As heat is directly transmitted to the pan, it will be concentrated where it is needed, saving both energy and time.

Siendo transmitido directamente a la olla, el calor, se concentra donde se necesita ahorrando energía y, obviamente, tiempo.

La chaleur étant transmise directement à la casserole, elle se concentre là où elle est nécessaire en économisant de l'énergie et, bien sûr, du temps.

Precision / *Precisión* / Précision

Thanks to their sensitivity, induction hobs give the chef an unbeatable ability to control the heat when compared to traditional hobs.

Gracias a su sensibilidad, las placas de inducción conceden al cocinero una capacidad de control incomparable con las cocinas tradicionales.

Grâce à leur sensibilité, les plaques à induction offrent au cuisinier une capacité de contrôle sans comparaison avec les cuisinières traditionnelles.

Safety / *Seguridad* / Sécurité

Without anything on the hob to activate the magnetic field, the induction hobs do not heat up.

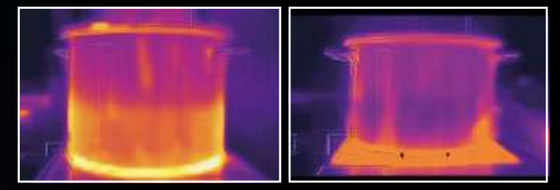
Sin una pieza especifica que active el campo magnético, las placas de inducción no se calientan.

À défaut d'une pièce adaptée capable d'activer le champ magnétique, les plaques ne chauffent pas.



Induction hobs

Placas inducción
Plaques induction



Induction hob
Cocina de inducción
Cuisinière à induction

Gas hob
Cocina de gas
Cuisinière à gaz

EQUIPMENT
MAQUINARIA
ÉQUIPEMENT

Which induction unit do you need?

¿Qué placa de inducción necesita?
Quel plaque induction vous faut-il ?



	VOLLRATH								pujadas					
														
MOD. / REF.	**4-SERIES** HPI4	**ULTRA** 6954702	**WOK** 6958302	**MIRAGE** 59650	**MIRAGE** 69601	**MIRAGE** 69641	**MIRAGE** 595027502	**MIRAGE** 595087502	**IP PRO 35 XL** P157921	**IP PRO 35** P157922	**IP PRO 35 WOK** P157923	**IP FIRST 35 D** P157924	**IP FIRST 35 M** P157925	**IP FIRST 20 D** P15077
INSTAL.	**Countertop** *Sobremesa* De table	**Countertop** *Sobremesa* De table	**Countertop** *Sobremesa* De table	**Countertop** *Sobremesa* De table	**Built-in** Encastrable	**Built-in** Encastrable	**Countertop** *Sobremesa* De table	**Countertop** *Sobremesa* De table	**Countertop** *Sobremesa* De table	**Countertop** *Sobremesa* De table	**Countertop** *Sobremesa* De table	**Countertop** *Sobremesa* De table	**Countertop** *Sobremesa* De table	**Countertop** *Sobremesa* De table
DESIGNED FOR *DISEÑADO PARA* CONÇUE POUR	**Intensive cooking** *Cocina intensiva* Cuisine intensive	**Intensive cooking** *Cocina intensiva* Cuisine intensive	**Intensive cooking** *Cocina intensiva* Cuisine intensive	**Buffet & catering light cooking** *Cocina ligera buffet y cáterings* Cuisine légère buffet et traiteur	**Buffet light cooking station** *Estación de cocina ligera en buffet* Appareil de cuisine légère buffet	**Buffet maintenance** *Mantenimiento buffet* Mantien de température	**Buffet maintenance** *Mantenimiento buffet* Mantien de température	**Buffet maintenance** *Mantenimiento buffet* Mantien de température	**Intensive cooking** *Cocina intensiva* Cuisine intensive	**Intensive cooking** *Cocina intensiva* Cuisine intensive	**Intensive cooking** *Cocina intensiva* Cuisine intensive	**Semi-intensive cooking** *Semi-intensive cooking* Cuisine semi-intensive	**Semi-intensive cooking** *Semi-intensive cooking* Cuisine semi-intensive	**Buffet & catering light cooking** *Cocina ligera buffet y cáterings* Cuisine légère buffet et traiteur
POWER *POTENCIA* PUISSANCE	2600/3000/3800 W	3800 W (2x1900 W)	3000 W	1800 W	1800 W	650 W	300 W	375 W	3500 W	3500 W	3500 W	3500 W	3500 W	2000 W
MAX DIAMETER *MAX DIÁMETRO* MAX DIAMÈTRE	36 CM	30 CM (x2)	35 CM (WOK)	28 CM	30 CM	36 CM	40 X 40 CM	60 X 40 CM	33 CM	28 CM	36/40 CM	28 CM	28 CM	26 CM
POWER LEVELS *NIVELES DE POTENCIA* NIVEAUX DE PUISSANCE	100	100	100	100	100	5	4	4	20	20	20	13	10	8
TEMPERATURE LEVELS *NIVELES DE TEMPERATURA* NIVEAUX DE TEMPÉRATURE	27-232ºC	40-210ºC	NO	60-210ºC	60-210ºC	NO	NO	NO	50 – 240ºC	50 – 240ºC	50 – 240ºC	60 – 240ºC	NO	60 – 240ºC
TIMER *TEMPORIZADOR* MINUTERIE	0-24 H	0-180 MIN	NO	0-180 MIN	0-180 MIN	0-180 MIN	NO	NO	0-24 H	0-24 H	0-24 H	0-180 MIN	NO	0-180 MIN

EQUIPMENT
MAQUINARIA
EQUIPEMENT

4-Series by VOLLRATH

93 %
Efficiency
Eficiencia
Efficacité

100
Power levels
Niveles de potencia
Niveaux de puissance

27-232 ºC
Temperature levels
Niveles de temperatura
Niveaux de température

24 h
Timer
Temporizador
Minuterie

Heavy-duty usage
Uso intensivo
Intensif usage

Expanded magnetic field emulates gas to allow uninterrupted heat while lifting or tilting pan.

New smarter, faster pan detection technology delivers immediate heat when placing a pan on the surface.

Four customizable programs deliver repeable results with the touch of a button.

El campo magnético expandido emula el gas para proporcionar un calor ininterrumpido mientras se levanta la sartén.

La nueva tecnología de detección más inteligente y rápida proporciona calor inmediato cuando se coloca la sartén sobre la superficie.

Cuatro programas personalizables ofrecen resultados repetibles con solo pulsar un botón.

Champ magnétique étendu qui imite la cuisson au gaz pour permettre une chaleur ininterrompue si la poêle est soulevée ou inclinée.

Nouvelle technologie de détection, plus intelligente et plus rapide qui apporte une chaleur immédiate lorsque la poêle est placée sur la surface.

Quatre programmes personnalisables avec des résultats répétables en appuyant sur un seul bouton.

37x37 cm vitroceramic cooking superface
Superfície de cocción vitrocerámica de 37x37 cm
Surface de cuisson vitrocéramique 37x37 cm

Improved control knob with power and temperature level adjustment
Nuevo y mejorado mando de control de temperature y potencia
Nouveau bouton de contrôle de la température et la puissance amélioré

Touch screen control panel
Panel de control con pantalla táctil
Panneau de commande à écran tactile

Sturdy stainless steel case with optimized ventilation for continuous heavy-duty usage
Robusta carcasa de acero inoxidable con ventilación optimizada para un uso intensivo continuo
Structure extérieure robuste en acier inoxydable avec ventilation optimisée pour un usage intensif continu



Temperature control probe
Sonda de control de temperatura
Sonde de contrôle de température



Probe included
Sonda incluida
Sonde incluse

HPI4 High power induction
Placa de inducción control temperatura
Plaque à induction contrôle température



REF	Ø Màx cm	V	W	A		Hz	
HPI4-380002	36	230	3.800	16.5	EU	50/60	1
HPI4-380003	36	230	3.800	16	UK16A	50/60	1
HPI4-380004	36	230	3.800	16.5	CH	50/60	1
HPI4-300002	36	230	3.000	13	EU	50/60	1
HPI4-300003	36	230	3.000	13	UK	50/60	1
HPI4-300004	36	230	3.000	13	CH	50/60	1
HPI4-260002	36	230	2.600	11.3	EU	50/60	1
HPI4-260003	36	230	2.600	11.3	UK	50/60	1
HPI4-260004	36	230	2.600	11.3	CH	50/60	1

69547 Double induction plate
Placa inducción doble
Plaque à induction double

1.900W x 2



REF	Ø cm	V	W	A		Hz	
6954702	30x2	208-240	3.800	15,8	EU	50/60	1
6954703	30x2	208-240	3.800	15,8	UK16A	50/60	1

69523 Double induction plate
Placa inducción doble
Plaque à induction double

2.900W x2

Not CE
No CE
Non CE



REF	Ø cm	V	W	A		Hz	
69523	30 x 2	208-240	5.800	24,1	NEMA	50/60	1

6958302 Induction wok range 35cm
Placa de inducción wok 35cm
Plaque à induction wok 35cm



REF	V	W	A		Hz	
6958302	208-240	3000	14.6	EU	50/60	1
6958303	208-240	3000	14.6	UK	50/60	1

Includes a 35cm carbon steel wok
100 power levels and display for precise cooking
Turbo button provides inmediate heat
Incluye un wok de acero al carbono de 35cm
100 niveles de potencia y display para una cocción precisa
El botón turbo ofrece calor inmediato
Livré avec un wok en acier au carbone de 35cm
100 niveaux de puissance et écran pour une cuisson précise
Bouton turbo pour une chaleur immédiate

6958301-DI Induction Wok Range Drop-In Accessory Kit
Kit accesorio de encastre para placa de inducción wok
Kit d´accessoires pour encastrer plaque à induction wok

NEW!



REF	
6958301-DI	1

Enables the countertop induction wok range to be installed as a drop-in appliance
Includes S/Steel template and remote control box with 5' cord
Permite instalar la inducción wok de sobremesa como un equipo encastrado
Incluye una plantilla de acero inoxidable y el panel de control remoto con un cable de 150 cm
Kit permettant de transformer la plaque à induction wok à poser en un appareil encastré
Composé d´une plaque en acier inoxydable avec panneau de configuration à distance et un câble de 150 cm

mirage® by VOLLRATH
INDUCTION

BUFFET COOKING STATION
ESTACIÓN DE COCCIÓN BUFFET
APPAREIL DE CUISINE BUFFET

90 %
Efficiency
Eficiencia
Efficacité

100
Power levels
Niveles de potencia
Niveaux de puissance

60-210 °C
Temperature levels
Niveles de temperatura
Niveaux de température

1-180 min
Timer
Temporizador
Minuterie

Medium-duty usage
Uso semi-intensivo
Semi-intensif usage

28x28 cm vitroceramic glass cooking surface
Superficie de cocción vitrocerámica de 28x28 cm
Surface de cuisson vitrocéramique de 28x28 cm

Soft-touch control panel
Panel de control táctil
Panneau de commande tactile

Compact and easy to transport. Ideal for warming stations or commercial sautés.
Compacta y fácil de transportar. Ideal para calentar y saltear.
Compacte et facile à transporter. Idéale pour chauffer et sauter.

Sleek design is ideal to use at front of the house and catering
Diseño atractivo para uso en buffet y cáterings
Design attrayant pour usage en buffets et en réstauration

Control knob with power and temperature level adjustment
Mando de selección de temperatura y potencia
Cadran de réglage de température et de puissance



59650 Induction cooker
Placa inducción
Plaque induction

IEC Type F (EU) IEC Type G (UK)



REF	Ø Màx cm	V	W	A		Hz	
59650	28	230	1.800	7,8	EU	50/60	1
59651	28	230	1.800	7,8	UK	50/60	1

59601 Drop in induction cooker
Placa inducción encastrable
Plaque induction encastrable

IEC Type F (EU) IEC Type G (UK)



REF	Ø Màx cm	V	W	A		Hz	
59601	30	230	1.800	7,8	EU	50/60	1
59602	30	230	1.800	7,8	UK	50/60	1

mirage® by VOLLRATH
INDUCTION

BUFFET MAINTENANCE STATION
ESTACIÓN MANTENEDORA DE BUFFET
APPAREIL DE MAINTIEN DE TEMPÉRATURE DE BUFFET

Low wattage to keep food warm during serving.
Mantener la comida caliente durante el servicio.
Faible puissance pour garder les aliments au chaud pendant le service.

With less that 400W, it is the most efficient and eco-friendly system on the market.
Con menos de 400W son el sistema más eficiente y eco-friendly del mercado.
Avec moins de 400 W c'est le système le plus efficace et eco-friendly du marché.

Tempered, black glass top.
Parte superior de cristal templado negro.
Plateau en verre noir trempé.

Touch control, 4 power settings.
LED indicator lights on control panel & glass.
Con 4 ajustes de potencia.
Indicadores luminosos LED en el panel de control.
Contrôle tactile, 4 réglages de puissance.
Voyants LED lumineux sur le panneau de commande et verre.



Connect up to 3 units together with interconnect cords.
Conecte hasta 3 placas a la vez.
Connectez jusqu'à 3 unités avec des cordons d'interconnexion.



59641 Drop in induction cooker
Placa inducción encastrable
Plaque induction encastrable

IEC Type F (EU) IEC Type G (UK)



REF	Ø Màx cm	V	W	A		Hz	
59641	36	230	650	2,8	EU	50/60	1
59642	36	230	650	2,8	UK	50/60	1

595027502 Buffet induction warmer
Placa inducción mantenedora de temp.
Plaque induction de maintien temp.

IEC Type F (EU) IEC Type G (UK)



REF	WxDxH cm	V	W	A		Hz	
595027502	40x40x8	230	300	1,30	EU	50/60	1
595027503	40x40x8	230	300	1,30	UK	50/60	1
595087502	60x40x8	230	375	1,63	EU	50/60	1
595087503	60x40x8	230	375	1,63	UK	50/60	1

Pujadas IP PRO

Continuous Power technology
Tecnología de potencia contínua
Technologie de puissance continue

20
Power levels
Niveles de potencia
Niveaux de puissance

50-240 ºC
Temperature levels
Niveles de temperatura
Niveaux de température

24 h
Timer
Temporizador
Minuterie

Heavy-duty usage
Uso intensivo
Intensif usage

NEW!

33x33 cm

XL vitroceramic cooking superface
Superfície de cocción vitrocerámica XL
Surface de cuisson vitrocéramique XL

Continous power technology allows for steady and precise cooking at lower power
La tecnología de potencia contínua permite una cocción estable a baja potencia
La technologie de puissance continue permet une cuisson stable à faible puissance



Touch control panel with LCD indicator
Panel de control táctil con indicador LCD
Panneau de commande tactile avec indicateur LC

Sturdy 1 mm thickness case with optimized refrigeration and air inlet grease filter for heavy duty usage
Robusta carcasa de acero inoxidable de 1 mm de grosor con refrigeración optimizada y filtro de grasa en la entrada de aire para uso intensivo
Structure extérieure robuste en acier inoxydable de 1 mm d'épaisseur avec réfrigération optimisée et filtre à graisse à l´entrée pour un usage intensif



P157921 IP PRO 35 XL

IEC Type F (EU) CE

REF	Ø Màx cm	V	W		Hz	
P157921	33	220-240	3.500	EU	50/60	1

NEW!

P157922 IP PRO 35

IEC Type F (EU) CE



REF	Ø Màx cm	V	W		Hz	
P157922	28	220-240	3.500	EU	50/60	1

20 power levels with continuous power technology.
Temperature range 50-240°C.
LCD touch control with 0-24h timer.
Sturdy stainless steel case with grease filter for heavy-duty usage.

20 niveles de potencia con tecnología de potencia contínua.
Rango temperatura 50-240°C.
Panel de control táctil LCD con temporizador 0-24h.
Robusta carcasa de acero inoxidable con filtro de grasa para uso intensivo.

20 niveaux de puissance avec technologie de puissance continue.
Plage de température 60-240°C.
Panneau de commande tactile LCD et minuteur 0-24h.
Structure extérieure robuste en acier inoxydable pour usage intensif.

P157923 IP PRO 35 WOK

IEC Type F (EU) CE

Wok diam. 36 - 40 cm



REF	V	W		Hz	
P157923	220-240	3.500	EU	50/60	1

P157924 IP FIRST 35 D

IEC Type F (EU) CE



REF	Ø Màx cm	V	W		Hz	
P157924	28	220-240	3.500	EU	50/60	1

13 power levels. Temperature range 60-240°C.
LED touch control with 0-180 min timer.
Stainless Steel case. For mid-duty usage.

13 niveles de potencia. Rango temperatura 60-240°C.
Panel de control LED táctil con temporizador 0-180min.
Carcasa de acero inoxidable. Para uso semi-intensivo.

13 niveaux de puissance. Plage de température 60-240°C.
Panneau de commande tactile LED et minuteur 0-180min.
Structure extérieure en acier inoxydable. Usage semi-intensif.

P157925 IP FIRST 35 M

IEC Type F (EU) CE



REF	Ø Màx cm	V	W		Hz	
P157925	28	220-240	3.500	EU	50/60	1

10 power levels.
Mechanical control with LED display.
Stainless Steel case. For mid-duty usage.

10 niveles de potencia.
Control mecánico con indicador LED.
Carcasa de acero inoxidable. Para uso semi-intensivo.

10 niveaux de puissance.
Commande mécanique avec indicateur LED.
Structure extérieure en acier inoxydable. Usage semi-intensif.

P15077 IP FIRST 20 D



REF	Ø Màx cm	V	W		Hz	
P15077	26	230	2.000	EU	50/60	1

8 power levels. Temperature range 60-240ºC.
LED touch control with 0-180min timer.
Plastic housing. For light duty usage.

Carcasa de plástico con panel de control táctil y temporizador 0-180min.
8 niveles de potencia. Rango temperatura 60-240ºC.
Para un uso moderado.

Structure extérieure en plastique avec panneau de commande tactile et minuteur 0-180min.
8 niveaux de puissance. Plage de température 60-240ºC.
Usage modéré.

P15075 Crêpe maker
Crêpera
Crêpière



REF	Ø cm	cm	V	W	Hz	
P15075	40	45 x 49	230	3.000	50/60	1

St/Steel with cast iron teflon coated plates. Indicator light, drawer/ warming tray and batter spreader.

Acero inoxidable con planchas de hierro fundido teflonadas.
Indicador temperatura, cajón y espátula.

Acier inoxydable avec plaques en fonte avec revêtement en téflon.
Témoin de controle, tiroir/plaque chauffante et étaleur de pâte.

P688085 Rice cooker
Hervidor de arroz
Cuiseur à riz

Rice cap.
Cap. arroz
Riz cap.
3 Kg



REF	Lts	V	W	Hz	
P688085	5,40	220-230	1950	50/60	1

P688087 Rice cooker
Hervidor de arroz
Cuiseur à riz

Rice cap.
Cap. arroz
Riz cap.
6,1 Kg



REF	Lts	V	W	Hz	
P688087	8,20	220-240	2500	50/60	1

P15035 Convection oven
Horno multifuncional de convección
Four à air pulse



REF	Grill *Rejilla* Grille	V	W	Hz	
P15035	43 x 32	230	2.670	50/60	1

4 grids included / *4 rejillas incluidas /* 4 grilles incluses

Timer, indicator lights, thermostat, (max. 300 °C) thermal cut-out and double glass.

Temporizador, pilotos luminosos, termostato (max. 300 °C), termostato de seguridad y doble vidrio anti-quemaduras.

Avec minuterie, voyants lumineaux, thermostat (max. 300 °C), thermostat de sécurité et avec double vitre.mostat, thermostat de sécurité et avec vitre double

NEW!

P158121 25L Professional microwave
Microondas profesional 25L
Four micro-ondes professionnel 25L



REF	Lts	V	W		Hz	
P158121	25	230	1000	EU	50	1

5 power levels / *5 niveles de potencia /* 5 niveaux de puissance
Touch control / *Control táctil /* Contrôle tactile
60 min digital timer / *temporizador digital /* minuteur digital

Stainless steel cavity without glass glass plate
Cavidad de acero inoxidable sin plato giratorio
Cavité intérieure en acier inoxydable sans plateau en verre

100 customizable cooking programs
100 programas de cocción personalizables
100 programmes de cuisson personnalisés

For heavy-duty commercial usage
Para uso intensivo profesional
Usage intensif professionnel

Inner dimensions / *Dimensiones internas* **/** Dimensions internes:
34 x 34 x 20 cm

P158122 25L Professional microwave
Microondas profesional 25L
Four micro-ondes professionnel 25L



REF	Lts	V	W		Hz	
P158122	25	230	1000	EU	50	1

Easy to use: fixed power / *Máxima facilidad de uso: potencia fija /* Facilité d'utilisation: Puissance fixe

6 min mechanical timer / *temporizador mecánico /* minuteur mécanique

Stainless steel cavity without glass glass plate
Cavidad de acero inoxidable sin plato giratorio
Cavité intérieure en acier inoxydable sans plateau en verre

For heavy-duty commercial usage
Para uso intensivo profesional
Usage intensif professionnel

Inner dimensions / *Dimensiones internas* **/** Dimensions internes:
34 x 34 x 20 cm

P158123 20L Microwave with grill
Microondas 20L con grill
Micro-ondes 20L avec grill



REF	Lts	V	W		Hz	
P158123	20	230	700	EU	50	1

5 power levels + 3 combi / *5 niveles de potencia + 3 combi /* 5 niveaux de puissance + 3 combi
1000W grill
Mechanical control / *Control Mecánico /* Contrôle mécanique
35 min mechanical timer / *temporizador mecánico /* Minuteur mécanique
Inner dimensions / *Dimensiones internas* **/** Dimensions internes:
27 x 26 x 17 cm

12.1 Fryers

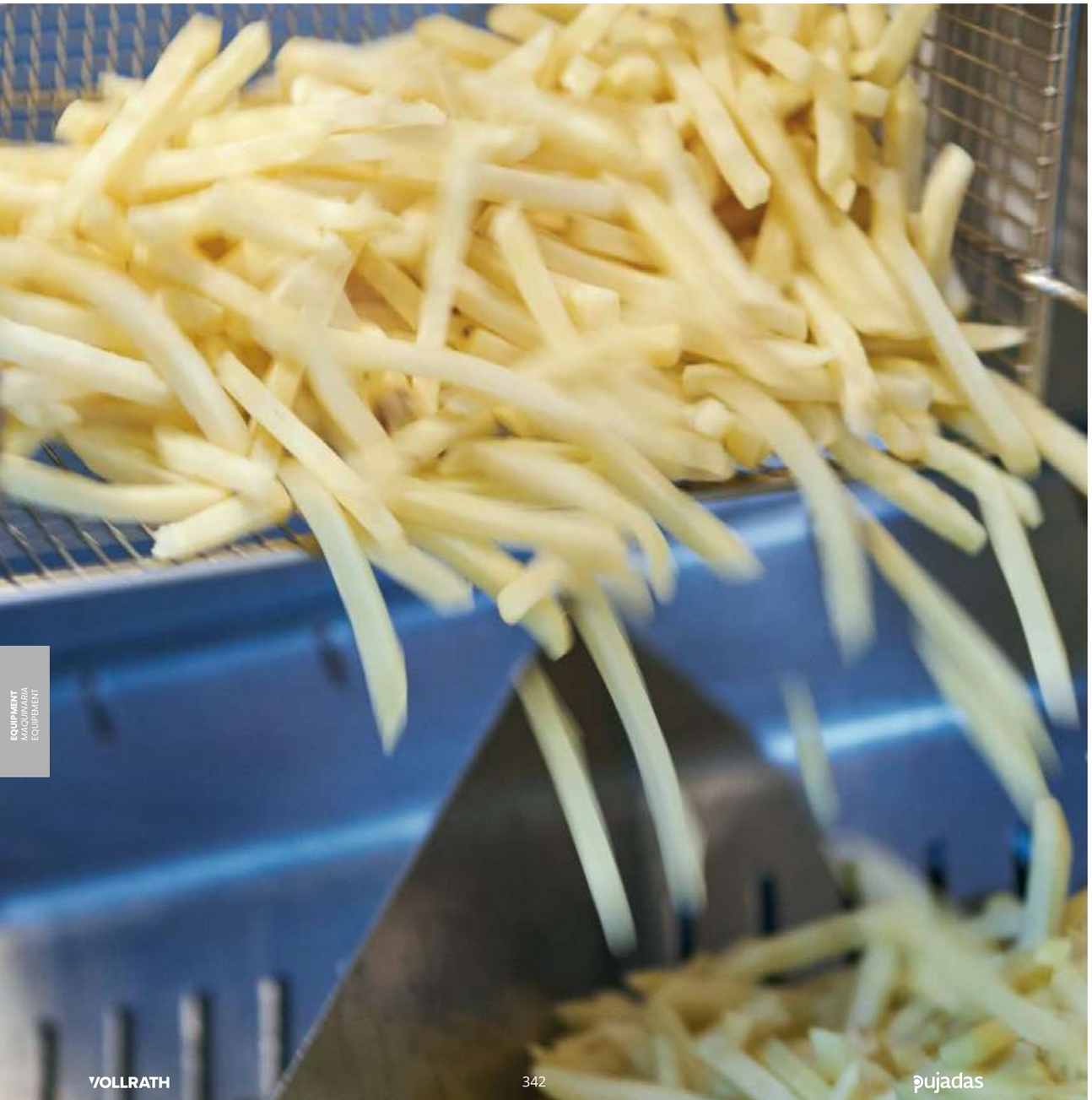
Freidoras

Friteuses

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).



18/10 Stainless steel

P15070 5 lts fryer

Freidora 5 lts

Friteuse 5 lts



REF	Lts	V	W	Hz	
P15070	5,00	230	2.000	50/60	1

Basket size / *Medida cesta /* Mesure panier **21 x 14 x 12,5 cm**

P15071 5+5 lts fryer

Freidora 5+5 lts

Friteuse 5+5 lts



REF	Lts	V	W	Hz	
P15071	5,00+5,00	2 x 230	2 x 2.000	50/60	1

Basket size / *Medida cesta /* Mesure panier **21 x 14 x 12,5 cm**

P15000 8 Lts Fryer

Freidora 8 Lts

Friteuse 8 Lts



REF	Lts	V	W	Hz	
P15000	8,00	230	3.250	50/60	1

Basket size / *Medida cesta /* Mesure panier **24 x 18 x 14 cm**

P15001 8+8 Lts Fryer

Freidora 8+8 Lts

Friteuse 8+8 Lts



REF	Lts	V	W	Hz	
P15001	8,00+8,00	2 x 230	2 x 3.250	50/60	1

Basket size / *Medida cesta /* Mesure panier **24 x 18 x 14 cm**

P15002 8 Lts fryer with drainage tap

Freidora 8 Lts con grifo de vaciado

Friteuse 8 Lts avec robinet vidange



REF	Lts	V	W	Hz	
P15002	8,00	230	3.250	50/60	1

Basket size / *Medida cesta /* Mesure panier **24 x 18 x 14 cm**

P15003 8+8 Lts fryer with drainage tap

Freidora 8+8 Lts con grifo de vaciado

Friteuse 8+8 Lts avec robinet vidange



REF	Lts	V	W	Hz	
P15003	8,00+8,00	2 x 230	2 x 3.250	50/60	1

Basket size / *Medida cesta /* Mesure panier **24 x 18 x 14 cm**



Save up to 75% energy*
*Ahorre hasta un 75% de energía**
Économisez jusqu'à 75% d'énergie*

CONVEYOR TOASTERS
Forced convection and energy-efficient quartz resistors provide a uniform and fast toasting.

*** The Stand by function saves 75% of energy during periods of low demand.**

TOSTADORAS CON CORREA TRANSPORTADORA
La convección forzada y las resistencias de cuarzo energéticamente eficientes brindan un tostado uniforme y rápido.

**La función en Stand by permite ahorrar un 75% de energía en el momento de baja demanda.*

GRILLE-PAIN CONVOYEURS
La convection forcée et les résistances à quartz énergétiquement efficaces offrent un grillage uniforme et rapide.

*La fonction Stand by permet d'économiser 75% d'énergie aux moments de faible demande.

CT4-230DUAL **Dual conveyor toaster**
Tostadora transportadora doble
Pain double à convoyeur



Conveyor width
Ancho de cinta
Largeur de bande
36,8 cm

Delivered without plug (stripped ends).
Entregado sin clavija.
Livré sans prise.

1100
Slices per hour
Rebanadas por hora
Tranches heure

REF	V	W	A	Hz	
CT4-230DUAL	220-240	4.950	19,8	50/60	1

CT4H-230950 **Conveyor toaster**
Tostadora continua
Pain à convoyeur



Conveyor width
Ancho de cinta
Largeur de bande
36,8 cm

Delivered without plug (stripped ends).
Entregado sin clavija.
Livré sans prise.

950
Slices per hour
Rebanadas por hora
Tranches heure

REF	V	W	A	Hz	
CT4H-230950	220-240	3.600	14,4	50/60	1

18/10 Stainless steel

CT4-3600W **Conveyor toaster**
Tostadora continua
Grille - pain à convoyeu

TOP QUALITY



Speed control
Control de velocidad
Contrôle de vitesse

Stand-by system
Sistema stand-by
Système stand-by

Temperature control
Control de temperatura
Contrôle de la température

Conveyor width
Ancho de cinta
Largeur de bande
35,6 cm

Delivered without plug (stripped ends).
Entregado sin clavija.
Livré sans prise.

Replaceable quartz resistance.
Resistencias de cuarzo recambiables.
Résistances à quartz remplaçables.

1.000
Rebanadas por hora
Slices per hour
Tranches heure

REF	W x D x H cm	V	W	A	Hz	
CT4-2301000	35x46x35,6	230	3.600	15	50/60	1

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

IEC Type F (EU) IEC Type G (UK)



Speed and temperature control.
Replaceable quartz resistance.

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

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

Conveyor width
Ancho de cinta
Largeur de bande
26,7 cm

450-800
Slices per hour
Rebanadas por hora
Tranches heure

REF	W x D x H cm	V	W	A		Hz	
CT4-23080002	35x36x60	230	2.800	12,7	EU	50/60	1
CT4-23080003	35x36x60	230	2.800	12,7	UK	50/60	1

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

IEC Type F (EU) IEC Type G (UK)

Conveyor width
Ancho de cinta
Largeur de bande
26,7 cm



350
Slices per hour
Rebanadas por hora
Tranches heure

Speed control.
Replaceable quartz resistance.

Dispone de control de velocidad.
Resistencias de cuarzo recambiables.

Avec contrôle de la vitesse.
Résistances à quartz remplaçables.

REF	W x D x H cm	V	W	A		Hz	
CT2-23035002	35x36x41	230	1.500	12,5	EU	50/60	1
CT2-23035003	35x36x41	230	1.500	12,5	UK	50/60	1

SS Stainless steel

Conveyor heating oven / *Horno de cinta /* Four chauffant à bande

Designed to heat any type of snack and melt cheese quickly and efficiently. Made of stainless steel with a variable speed control system and temperature control both above and below the conveyor belt. It includes a crumb collection tray. It has a forced convection system and has the possibility of regulating the height of the belt, ensuring uniform toasting and the highest energy efficiency. Two units can be mounted one top of the other with a space-saving accessory.

Diseñado para calentar cualquier tipo de snack y fundir queso de manera rápida y eficiente. Fabricado en acero inoxidable con un sistema de control de la velocidad variable y control de temperatura tanto por encima como por debajo de la cinta. Incluye bandeja para recoger migas. Su sistema de convección forzada y la posibilidad de regular la altura de la cinta, aseguran un tostado uniforme y la mayor eficiencia energética. Pueden remontarse dos unidades al mismo tiempo con un accesorio para ahorrar espacio.

Conçue pour préparer toute sorte de snack et faire fondre le fromage rapidement et efficacement. Fabriqué en acier inoxydable avec un système de contrôle de vitesse variable et un contrôle de température au-dessus comme en-dessous de la bande. Inclut bac de récupération de miettes. Son système de convection forcée et la possibilité de régler la hauteur de la bande, assurent un grillé uniforme et la meilleure efficacité énergétique. Il est possible de remonter deux unités à la fois avec un accessoire pour économiser de l'espace.

SO2-2800W Conveyor heating oven
Horno calentador de cinta
Four chauffant à bande

CE



IEC Type F (EU)



26,7 cm
Belt width / *Ancho de cinta*
Largeur de la bande

3,8 - 7,6 cm
Adjustable entrance height
Altura entrada ajustable
Hauteur de l'entrée réglable

REF	W x D x H cm	V	W	A		Hz	
SO2-23010.5	34x104x41	230	2.800	13,3	EU	50	1

See products on
Ver productos en / Voir produits en page P. 439

Cutting board
Tabla de cortar
Planche à découper



SO2-3600W Conveyor heating oven
Horno calentador de cinta
Four chauffant à bande

CE



Delivered without plug (stripped ends).
Entregado sin clavija.
Livré sans prise.

36,8 cm
Belt width / *Ancho de cinta*
Largeur de la bande

3,8 - 7,6 cm
Adjustable entrance height
Altura entrada ajustable
Hauteur de l'entrée réglable

REF	W x D x H cm	V	W	A	Hz	
SO2-23014.5	39x103,5x51	230	3.600	13,3	50	1

See products on
Ver productos en / Voir produits en page P. 500

Wooden bread spoon
Pinza de pan de madera
Pince à pain en bois



IDEA! **Ideal for handling toast**
Ideal para manipular las tostadas
Idéal pour manipuler le pain grillé

SS Stainless steel

Standard Toasters / *Tostadoras Estándar /* Toasteurs Standard

P15042 Conveyor toaster
Tostadora continua
Toasteur convoyeur

CE

26 cm
Belt width
Ancho de cinta
Largeur tapis roulant

7,6 cm
Infeed height
Altura entrada
Hauteur d'entrée

500
Slices per hour
Rebanadas por hora
Tranches heure



REF	V	W	Hz	
P15042	230	2.240	50/60	1

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.

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).

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.

P15038 Sandwich toaster
Tostadora
Toasteur

CE



Infeed
Entrada
Entrée
36 x 24 x 6,5 cm

80-100
Slices per hour
Rebanadas por hora
Tranches heure

Delivered with 3 sandwich tongs
Se entregan con 3 pinzas para sandwich
Livrées avec 3 pinces à sandwich

REF	V	W	Hz	
P15038	230	1.700	50/60	1

Heating elements separately controllable. With timer, drip tray and 4 quarz heating elements.

Las resistencias se pueden controlar por separado. Con temporizador y bandeja limpieza recoge migas. 4 tubos de cuarzo.

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

P15039 Sandwich toaster
Tostadora
Toasteur

CE



2 Levels, infeed
2 Niveles, entrada
2 Niveaux , entrée
36 x 24 x 6,5 cm

120-130
Slices per hour
Rebanadas por hora
Tranches heure

Delivered with 6 sandwich tongs
Se entregan con 6 pinzas para sandwich
Livrées avec 6 pinces à sandwich

REF	V	W	Hz	
P15039	230	3.000	50/60	1

2 levels. Heating elements separately controllable. With timer, drip tray and 9 quarz heating elements.

2 niveles. Las resistencias funcionan por separado. Con temporizador, bandeja recoge migas. 9 tubos de cuarzo.

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

12.2 Toasters

Tostadoras
Toaster

P15040 Toaster

Tostadora
Toasteur

SS Stainless steel



120

Slices per hour
Rebanadas por hora
Tranches heure

REF	Slots *Ranuras* Fentes	V	W	Hz	
P15040	4	230	1.800	50/60	1

With manual pop up
Con expulsión manual
Avec éjection automatique

All St/Steel construction.
With energy-saving switch to decide how many slices to toast.With timer: 2 or 4
Slot: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

Fabricada en acero inoxidable.
Con conmutador ahorro energía para decidir la cantidad de rebanadas a tostar: 2 ó 4
Con temporizador.
Ranura: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

Habillage en acier inoxydable.
Avec commutateur économiseur pour choisir le nombre de tranches à griller: 2 ou 4:
Avec minuterie.
Fente: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

See products on
Ver productos en / Voir produits en page P. 500

P15041 Toaster

Tostadora
Toasteur

SS Stainless steel



180

Slices per hour
Rebanadas por hora
Tranches heure

REF	Slots *Ranuras* Fentes	V	W	Hz	
P15041	6	230	2.500	50/60	1

With manual pop up
Con expulsión manual
Avec éjection automatique

All St/Steel construction.
With energy-saving switch to decide how many slices to toast.With timer: 2 or 4 or 6
Slot: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

Fabricada en acero inoxidable.
Con conmutador ahorro energía para decidir la cantidad de rebanadas a tostar: 2 ó 4 ó 6
Con temporizador.
Ranura: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

Habillage en acier inoxydable.
Avec commutateur économiseur pour choisir le nombre de tranches à griller: 2 ou 4 ou 6
Avec minuterie.
Fente: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

See products on
Ver productos en / Voir produits en page P. 527

Serving tong

Pinza de servicio
Pince de service



IDEA! **Ideal for handling toast**
Ideal para manipular las tostadas
Idéal pour manipuler le pain grillé

Bread basket

Cesta pan
Corbeille à pain



Contact grill 12.2

Grill de contacto
Grill de contact

18/10 Stainless steel

CAST IRON GRIDDLE PLATES ENAMELED.
Large drip tray.
High turned-up spatter rim.
Indicator lights.
Adjustable thermostat to 300 °C.

PLANCHAS DE FUNDICIÓN ESMALTADAS.
Bandeja y recoge jugos.
Borde antisalpicaduras.
Luces piloto.
Termostato ajustable hasta 300 °C.

PLAQUE EN FONTE EMAILLÉES.
Tiroir de propreté.
Bourdure anti projections haute.
Voyants lumineux.
Thermostat réglable jusqu'à 300 °C.

P15004 "Solo compact" Contact grill

Grill de contacto "Solo compact"
Grill de contact "Solo compact"



Upper and lower grooves
Ranura arriba y abajo
Quadrillage en haut et en bas



Temperature control
Control de temperatura
Contrôle de la température



Fat collection tray
Bandeja recoge grasa
Bac de récupération de graisse

REF	Cooking surface *Superficie de cocción* Surface de cuisson cm	V	W	Hz	
P15004	22 x 23	230	1.800	50/60	1

P15005 "Solo grande" Contact grill
P15006 *Grill de contacto "Solo grande"*

Grill de contact "Solo grande"



Upper and lower grooves
Ranura arriba y abajo
Quadrillage en haut et en bas
P15005

Upper groove
Ranura arriba
Quadrillage en haut
P15006

REF	Cooking surface *Superficie de cocción* Surface de cuisson cm	V	W	Hz	
P15005	32 x 21	230	2.200	50/60	1
P15006	32 x 21	230	2.200	50/60	1

P15007 "Duetto compact" Contact grill
P15008 *Grill de contacto "Duetto compact"*

Grill de contact "Duetto compact"



Upper and lower grooves
Ranura arriba y abajo
Quadrillage en haut et en bas
P15007

Upper groove
Ranura arriba
Quadrillage en haut
P15008

REF	Cooking surface *Superficie de cocción* Surface de cuisson cm	V	W	Hz	
P15007	47 x 23	230	3.600	50/60	1
P15008	47 x 23	230	3.600	50/60	1

See products on / *Ver productos en* / Voir produits en page P. 161

Included on the price metallic brush

Cepillo metálico incluido en el precio
Brosse metallique inclus dans le prix



P818000

Mixers
Batidoras planetarias
Mélangeurs

Gears and shafts are made of heat-treated alloy steel for long life and quieter operation
Engranajes y ejes de acero de fundición permiten alargar la vida del producto y proporcionan un funcionamiento más silencioso
Engrenages et arbres en acier allié traité à la chaleur pour une longue durée et un fonctionnement plus silencieux

Planetary mixing action
Acción de batido elíptico
Mélangeur planétaire



Thermal overload protection automatically shuts off mixer to protect from damage
Paro automático por sobre calentamiento
Arrêt automatique par la surchauffe

30 minute digital timer with automatic stop and audible shutoff signal
Temporizador digital 30 minutos, con paro automático con señal acústica
Minuterie numérique (30 minutes) à arrêt automatique et signal d'arrêt sonore

Consistent mixing speeds regardless of volume
Velocidades de mezcla constantes independientemente del volumen
Vitesses de mélange uniformes, quel que soit le volume

Safety guard
Protección Seguridad
Protecteur de sécurité

Heavy-duty construction
Construcción extra robusta
Construction robuste

Comes with / *Incluye /* Livré avec



Wire Wishk
Batidor varilla
Fouet à fil



Dough hook
Gancho para masa
Crochet de pâte



Spatula
Espátula
Spatule



S/Steel mixing bowl
Bol acero inoxidable
Bol mélangeur en acier inoxydable

IEC Type F (EU) IEC Type G (UK)

4075502 Countertop Mixers
Amasadora sobre mesa
Mélangeurs de comptoir

1/3 HP
250 W
3 A
50 Hz


4075503

REF	Lts.	W x D x H cm	Speed *Velocidad* Vitesse	V		
4075502	6,6	33,5x45x51,5	5	220-230	EU	1
4075503	6,6	33,5x45x51,5	5	220-230	UK	1
4075602	9,5	33,5x45x54	5	220-230	EU	1
4075603	9,5	33,5x45x54	5	220-230	UK	1

REF	For / *Para /* Pour *(Lts)*	
Wire Wishk / *Batidor varilla /* Fouet à fil		
XMIX0705	6.6	1
40762	9.5	1
Dough hook / *Gancho para masa /*Crochet de pâte		
XMIX0704	6.6	1
40763	9.5	1
Spatula / *Espátula /* Spatule		
XMIX0703	6.6	1
40764	9.5	1
Mixing bowl / *Bol acero /* Bol mélangeur		
XMIX0702	6.6	1
40761	9.5	1

Digital control panel to make easy speed shifts while unit is running.
Panel de control digital para simplificar el cambio de velocidades mientras la unidad está funcionando.
Panneau de commande numérique pour faciliter les changements de vitesse pendant le fonctionnement de l'appareil

4075702 Floor-Bench mixers
Amasadora de pié
Mélangeurs au sol-sur plan de travail

IEC Type F (EU) IEC Type G (UK)

220-230 V
50 Hz


4075702

REF	Lts.	W x D x H cm	Speed *Velocidad* Vitesse	HP	W	A		
4075702	19	52x52x91	3	0,5	370	4	EU	1
4075703	19	52x52x91	3	0,5	370	4	UK	1
4075802	28	64x62x122	3	1,0	750	8	EU	1
4075803	28	64x62x122	3	1,0	750	8	UK	1
4075902	38	68x68x120	3	1,5	1.120	11	EU	1
4075903	38	68x68x120	3	1,5	1.120	11	UK	1

REF	For / *Para /* Pour *(Lts)*	
Wire Wishk / *Batidor varilla /* Fouet à fil		
40766	19	1
40770	28	1
40774	38	1
Dough hook / *Gancho para masa /*Crochet de pâte		
40767	19	1
40771	28	1
40775	38	1
Spatula / *Espátula /* Spatule		
40768	19	1
40772	28	1
40776	38	1
Mixing bowl / *Bol acero /* Bol mélangeur		
40765	19	1
40769	28	1
40773	38	1

P15089 /P15090 / P15091 Electric slicing machine
Cortadora eléctrica de fiambres
Trancher électrique

IEC Type F (EU)

Body: painted aluminium.
Cuerpo: aluminio pintado.
Corps: aluminium peint.

REF	V	Hz	W	Ø Blade *Cuchilla* Lame	Slicer thickness *Espesor corte* Épaisseur de coupe	W x D x H cm	Kg	
P15089	230	50	120	22	0-9	48 x 40 x 37	14,8	1
P15090	230	50	150	25	0-9	48 x 40 x 37	16,0	1
P15091	230	50	250	30	0-11	59 x 38 x 43	22,6	1


P15089
Ø 22 cm Blade / *Cuchilla /* Lame


P15090
Ø 25 cm Blade / *Cuchilla /* Lame


P15091
Ø 30 cm Blade / *Cuchilla /* Lame

See products on / *Ver productos en /* Voir produits en page P. 176

Sanitary gel lubricant
Gel lubricante sanitario
Gel lubrifiant sanitaire



Which warming equipment do you need?

¿Qué mantenedor de temperatura necesitas?

Quel appareil maintenance de température vous faut-il ?



Rethermalizers *Application*: Retherm Chilled Food. Hold Heated Food.

Retermalizadores *Aplicación: Retermaliza alimentos fríos. Mantiene calientes los alimentos.*

Ap. de remise en température Aplicación: Retermaliza alimentos fríos. Mantiene calientes los alimentos.

Warmers *Application*: Hold Heated Food.

Calentadores *Aplicación: Mantiene calientes los alimentos.*

Chaud Application: Tenir les aliments chauffés.

	INDUCTION 3D	RETRO	CAYENNE	CAYENNE	SOUP KETTLE *OLLA ELÉCTRICA* / MARMITE CHAUD	BAIN MARIE *BAÑO MARÍA* / BAIN MARIE		CHAFING DISH
								
Warmer and rethermalizer *Calentadores y retermalizadores* Ap. de remise à température et ap. de maintien à température	✓	✓	✓	✓				
Warmer only *Solo calentador* Chauffant seulement					✓	✓	✓	✓
Power (W) *Potencia (W)* Puissance (W)	800	1.400	800	1.000	400	1200	500	0
Direct contact heating system *Calentamiento a través de contacto directo* Système de chauffage par contact direct			✓	✓				
Water *Agua* Eau		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Low water light *Luz indicadora nivel de agua bajo* Contrôle du niveau d'eau par voyant lumineux			✓	✓				
Induction *Inducción* Induction	✓							
Capacity (L) *Capacidad (L)* Capacité (L)	6,6 - 10,4	6,6 - 10,4	6,6 - 10,4	20	10	20	10	9
Temperature control *Control de temperatura* Contrôle de température	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	

✓ **INCLUDED /** *INCLUIDO /* INCLUS

EQUIPMENT
MAQUINARIA
EQUIPEMENT



12.4 Rethermalizers

Retermalizadores

Appareil de remise en température

INDUCTION 3D

RETHERMALIZER

MIRAGE®

Low power, 3D induction, without the need to use water.
Rapid heating time (50-60 min).
Food does not need to be pre-heated.
Directly from the freezer to the Rethermalizer.
Pre-selection menu and precise temperature regulator.

Inducción 3D de bajo consumo, sin necesidad de utilizar agua.
Tiempo de retermalización rápido (50-60 min).
Los alimentos no necesitan ser precalentados.
Directamente del congelador al Retermalizador.
Menú de preselección y regulador de temperatura preciso.

Induction 3D basse consommation, sans nécessité d'utiliser de l'eau.
Temps de rethermalisation rapide (50-60 min).
Les aliments n'ont pas besoin d'être préchauffés.
Directement du congélateur au rethermalisateur.
Menu de présélection et régulateur de température précis.

747-7411 Mirage® Induction Rethermalizers

Retermalizador de inducción Mirage®

Appareil de remise en température à induction Mirage®

IEC Type F (EU) · IEC Type G (UK)

800 W
3,5 A
50/60Hz



REF		L	Ø cm	H cm	Prof. cm	V		
7470210		6,6	30,3	34,2	17,6	230	EU	1
7470240		6,6	30,3	34,2	17,6	230	EU	1
7470310		6,6	30,3	34,2	17,6	230	UK	1
7470340		6,6	30,3	34,2	17,6	230	UK	1
74110210		10,4	35,3	34,2	17,6	230	EU	1
74110240		10,4	35,3	34,2	17,6	230	EU	1
74110310		10,4	35,3	34,2	17,6	230	UK	1
74110340		10,4	35,3	34,2	17,6	230	UK	1

Natural / Naturel

Red / *Rojo* / Rouge

NACUFS ICE INDUSTRY INNOVATION AND CREATIVE EXCELLENCE AWARD

KI KITCHEN INNOVATIONS 2013 AWARD

747D-7411D Mirage® Drop-In Induction

Retermalizador de inducción Mirage® encastrable

Appareil de remise en température à induction encastrable Mirage®

1,8 m

IEC Type F (EU) · IEC Type G (UK)

800 W
3,5 A
50/60Hz



REF	L	Ø cm	H cm	Prof. cm	V		
74702D	6,6	30,3	31,3	17,6	230	EU	1
74703D	6,6	30,3	31,3	17,6	230	UK	1
741102D	10,4	35,3	31,3	17,6	230	EU	1
741103D	10,4	35,3	31,3	17,6	230	UK	1

Drop-In / Encast.



88184 Induction ready inserts for Mirage® 3D Induction Rethermalizers

Cubetas aptas para Retermalizadores Mirage® 3D

Conteneur pour Appareil de remise de température Mirage® 3D



REF	L	Fits opening *Para obertura* cm	Prof. cm	
88184	6,6	21,6	20,8	6
88204	10,4	26,7	20,8	6

47488 Lid with hinge

Tapa con visagra y orificio

Couvercle



REF	For / *Para*	Ø cm	
47488	78184 / 88184	24,0	6
47490	78204 / 88204	28,7	6

12.4 Rethermalizers

Retermalizadores
Appareil de remise en température

Retro

7217 Retro Stock Pot Kettle Rethermalizers
Retermalizadores Estilo Retro
Marmite de remise en température Rétro

CE

Natural
Naturel

Red
Rojo
Rouge

Blanc cassé
Blanco perla
Pearl white

Black
Negro
Noir



IEC Type F (EU)
IEC Type G (UK)

REF		L	V	W	A		Hz	
7217810		6,6	230	1400	6,1	EU	50/60	1
7217910		6,6	230	1400	6,1	UK	50/60	1
7217850		6,6	230	1400	6,1	EU	50/60	1
7217950		6,6	230	1400	6,1	UK	50/60	1
7217855		6,6	230	1400	6,1	EU	50/60	1
7217955		6,6	230	1400	6,1	UK	50/60	1
7217860		6,6	230	1400	6,1	EU	50/60	1
7217960		6,6	230	1400	6,1	UK	50/60	1
7217310		10,4	230	1400	6,1	EU	50/60	1
7217410		10,4	230	1400	6,1	UK	50/60	1
7217350		10,4	230	1400	6,1	EU	50/60	1
7217450		10,4	230	1400	6,1	UK	50/60	1
7217355		10,4	230	1400	6,1	EU	50/60	1
7217455		10,4	230	1400	6,1	UK	50/60	1
7217360		10,4	230	1400	6,1	EU	50/60	1
7217460		10,4	230	1400	6,1	UK	50/60	1

46527 Lid with hinge
Tapa con visagra y orificio
Couvercle

CE



REF	Ø cm	
46527	24	6

4980 One-Piece Ergo Grip™ Ladles with Kool-Touch® Handles
Cacillos ErgoGrip™ de una sola pieza Kool-Touch®
Louches Ergo Grip™ monobloc avec manche Kool-Touch®

NSF
ANTIMICROBIAL
JP



REF	ml	Bowl / *Bol* Ø cm	Total cm	*cm	
4980422	118,3	7,9	33,3	27,6	6
4980622	177,4	8,6	33,6	27,6	6

***Length from bowl bottom to bend in handle**
**Largo desde el fondo del porcionador hasta el gancho del asa*
*Longueur du fond du bol à la courbure dans le manche

One-piece construction.
Stainless steel.
Plastic-coated handles are heat resistant to 82˚C.

Construcción de una sola pieza en acero inoxidable.
Asas revestidas de plástico que resisten el calor hasta 82˚C.

Construction monobloc Inox.
Manches plastifiés résistant à 82 °C.



Bain marie 12.4

Baños maría
Bain-marie

CAYENNE®

72522 Cayenne® Heat'N'Serve Rethermalizer
Olla Retermalizadora Cayenne® Heat'N'Serve
Ap. de remise en temp. Heat 'N Serve ronds Cayenne®

CE

800 W
3,5 A
230 V



HS-11

REF	cm (Ø x H)	L	V	W		
72522	32,0 x 24,5	10,4	230	800	EU	1

With inset, hinged cover
Con recipiente interior y tapa con visagra
Avec conteneur et couvercle

78204 Insert container
Recipiente interior
Conteneur pour appareil de remise en température Heat 'N Serve ronds Cayenne®

CE



REF	For / *Para*	Ø cm	AL cm	L	
78204	72522	28,7	20,8	10,4	6

***Not induction-ready insert**
**Cubeta no apta para Inducción*
*Conteneur non Induction

47488 / 47490 Lid with hinge
Tapa con visagra y orificio
Couvercle

CE



REF	For / *Para*	Ø cm	
47488	78184 / 88184	24,0	6
47490	78204 / 88204	28,7	6

EQUIPMENT
MAQUINARIA
ÉQUIPEMENT

72630 Rethermalizer Cayenne® 1/1 GN
Retermalizador Cayenne® 1/1 GN
Appareils remise temp. Cayenne® 1/1 GN

1.000 W
4,3 A
230 V
50/60 Hz

HEAT'N SERVE

IEC Type F (EU) IEC Type G (UK) CE



Without pans
Sin cubetas
Sans bacs

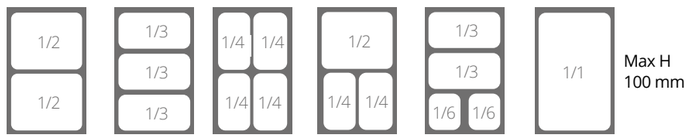
REF	Well depth Profundidad cm		
72630	16,8	EU	1
72550	16,8	UK	1

Thermoset fiber reinforced well — self-insulating with maximum energy efficiency. Capillary Tube Thermostat Control

Recipiente de resina reforzada con fibra termofijada aislante. Máxima eficiencia energética. Control de termostato

Compartiment en résine thermodurcie renforcée – isotherme pour un rendement énergétique maximal. Thermostat à tube capillaire

Compatible with
Compatible con
Compatible avec



72013 Bain-marie 2/4 GN
Baño maría 2/4 GN
Bain-marie 2/4 GN

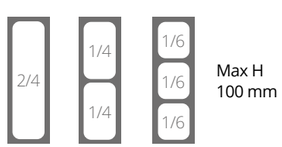
IEC Type F (EU) IEC Type G (UK) CE

NEW!



REF	V	W	A		Hz	
72013CE	230	500	2,2	EU	50/60	1
72013CE-UK	230	500	2,2	UK	50/60	1

Compatible with
Compatible con
Compatible avec



P15020 Bain-marie 1/1 GN with drain valve
Baño maría 1/1 GN con grifo drenaje
Bain-marie 1/1 GN avec robinet de drainage

+30 ºC
+90 ºC

WARMER

IEC Type F (EU) CE



Without pans
Sin cubetas
Sans bacs

REF	V	W	Hz	
P15020	230	1.200	50/60	1

P688130 Vacuum sealer
Envasadora al vacío
Machine sous vide

CE



REF	V	W	Hz	Kg	
P688130	230	200	50	7,5	1

Compact vacuum sealer.

Food sealed under vacu-um can be preserved for much longer periods.

With the absence of oxygen, micro-organisms do not develop.

You can save time by cooking more than you need and keeping the excess in perfect condi-tion for later use.

- **400mm sealing width**
- **Vacuum function for table pans**
- **Marinated / Liquids function**
- **Partial vacuum function**
- **20 L/min vacuum pump**
- **Possibility of using as bag sealer only**

Envasadora al vacio compacta.

Los tiempos de conservación de los alimentos al vacío son mucho mayores.

Los microorganismos no se desarrollan ante la ausencia de oxigeno.

Puede ahorrar tiempo al cocinar en exceso y poder conservarlo en perfectas condiciones para un posterior uso.

- *400mm de banda de soldadura*
- *Función de vacío para cubetas*
- *Función marinado / Líquidos*
- *Función vacío parcial*
- *20 L/min bomba vacío*
- *Posibilidad de usar solo como selladora de bolsas*

Machine sous vide com-pacte.

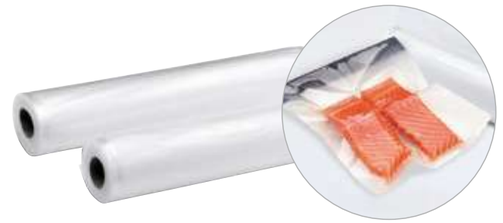
Les durées de conserva-tion des aliments sous vide sont largement supérieures.

Les microorganismes ne se développent pas en raison de l'absence d'oxygène.

Vous pouvez gagner du temps en cuisinant en grande quantité que vous pouvez conserver dans de parfaites condi-tions pour une consom-mation ultérieure.

- Bande de soudure de 400 mm
- Fonction sous vide pour bacs
- Fonction marinade / Liquides
- Fonction sous vide partiel
- 20 L/min pompe à vide
- Peut s'utiliser comme scelleuse de sachets

P688133 Vacuum bags
Bolsas vacío
Sachets sous vide



REF	L m	W cm	
P688133	6	30	1
P688134	6	40	1

P910008 Soup kettle
Olla eléctrica para buffet
Marmite buffet chaud

CE



External aluminium body with epoxy coating.

Cuerpo de aluminio con baño epoxy.

Corps en aluminium laque epoxy.

REF	cm	L	
P910008	34,5 x 36	10,0	1

Thermostat to regulate the temperature. Resistance 400 W, 1,9 amperes, 230 V single phase, 50/60 Hz. St/Steel lid. Inside pool St/Steel, 10 lts. capacity.

Termostato regulador de temperatura. Resistencia 400 W, 1,9 amperios, 230 V monofase, 50/60 Hz. Tapa de acero inox. Cuba interior de acero inox. con capacidad para 10 litros.

Thermostat pour le réglage de la température. Résistance 400 W, 1,9 ampères, 230 V monophasée, 50/60 Hz. Couvercle en acier inox. Cuve intériure en acier inox. capacité 10 lts.

NEW!

CLASSIC

MADE IN ITALY



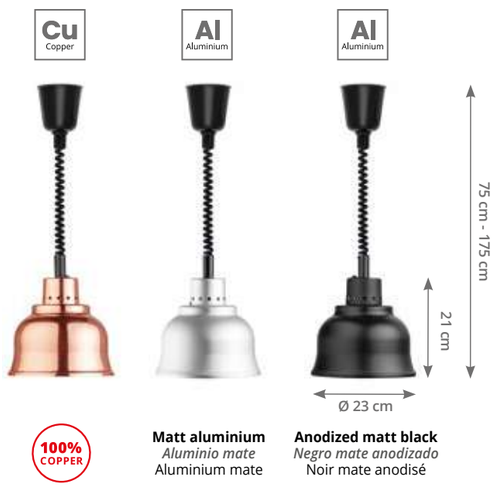
Robust, lasting construction
Construcción robusta y duradera
Construction robuste et durable

CE

100% COPPER

Real copper
Cobre auténtico
Cuivre auténtique

Made from 100% copper for a distinctive touch and great durability
Fabricada 100% en cobre para un toque distintivo y gran durabilidad
Fabrication 100 % cuivre pour une touche de distinction et une grande durabilité



100% COPPER

Matt aluminium
Aluminio mate
Aluminium mate

Anodized matt black
Negro mate anodizado
Noir mate anodisé

REF		V	W	Hz	
P156521		220-240	250	50/60	1
P156522		220-240	250	50/60	1
P156523		220-240	250	50/60	1



Top-quality white PHILLIPS bulb included
Bombilla blanca PHILLIPS de primera calidad incluida
Ampoule blanche PHILIPS de qualité supérieure incluse

St Steel

NEW!

MINIMAL



CE



Matt black
Negro mate
Noir mate

REF		V	W	Hz	
P156524		220-240	250	50/60	1
P156525		220-240	250	50/60	1
P156526		220-240	250	50/60	1

White bulb included / *Bombilla blanca incluida /* Ampoule blanche comprise

RETRO



CE



Space gray

REF		V	W	Hz	
P156527		220-240	250	50/60	1
P156528		220-240	250	50/60	1
P156529		220-240	250	50/60	1

White bulb included / *Bombilla blanca incluida /* Ampoule blanche comprise

STYLE



CE



Chromed
Cromado
Chromé

REF		V	W	Hz	
P156530		220-240	250	50/60	1
P156531		220-240	250	50/60	1
P156532		220-240	250	50/60	1

White bulb included / *Bombilla blanca incluida /* Ampoule blanche comprise

12.4 Heating lamps

Lámparas mantenedoras
Lampe chauffante

St Steel | SS Stainless steel

P156550 Heating lamp with base

Lámpara mantenedora con base
Lampe chauffante avec support



White bulb included
Bombilla blanca incluida
Ampoule blanche comprise

REF		V	W		Hz	
P156550		220-240	250	EU	50/60	1
P156551		220-240	250	EU	50/60	1

P156552 Heating lamp with marble base

Lámpara mantenedora con base mármol
Lampe chauffante avec support marbre



White bulb included
Bombilla blanca incluida
Ampoule blanche comprise

REF		V	W		Hz	
P156552		220-240	250	EU	50/60	1
P156553		220-240	250	EU	50/60	1

P156554 Heating lamp with base

Lámpara mantenedora con base
Lampe chauffante avec support



White bulb included
Bombilla blanca incluida
Ampoule blanche comprise

REF	V	W		Hz	
P156554	220-240	250	EU	50/60	1

P15033 Bulb only
P15034 *Bombilla*

Ampoule seule

PHILIPS



REF		W	
P15033		175	1
P710205		250	1
P15034		175	1
P710206		250	1

St Steel | SS Stainless steel

NEW!

Heating lamps 12.4

Lámparas mantenedoras
Lampe chauffante

P156555 Simple heating lamp with base

Lámpara mantenedora simple con base
Lampe chauffante simple avec support



Suitable for 1/1 GN
Compatible con GN 1/1
Adaptable pour GN 1/1

White bulb included
Bombilla blanca incluida
Ampoule blanche comprise

REF		V	W		Hz	
P156555		220-240	250	EU	50/60	1
P156556		220-240	250	EU	50/60	1

P156557 Double heating lamp with base

Lámpara mantenedora doble con base
Lampe chauffante double avec support



Suitable for 1/1 GN
Compatible con GN 1/1
Adaptable pour GN 1/1

White bulb included
Bombilla blanca incluida
Ampoule blanche comprise

REF		V	W		Hz	
P156557		220-240	2x250	EU	50/60	1
P156558		220-240	2x250	EU	50/60	1

P156559 Triple heating lamp with base

Lámpara mantenedora triple con base
Lampe chauffante triple avec support



Suitable for three 1/1 GN
Compatible con tres GN 1/1
Adaptable pour trois GN 1/1

White bulb included
Bombilla blanca incluida
Ampoule blanche comprise



REF		V	W		Hz	
P156559		220-240	3x250	EU	50/60	1
P156560		220-240	3x250	EU	50/60	1

Contoured carving station
Estación buffet trinchante
Station de découpage concave

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

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.



2 x 175 W (Ref. P15033)

Dual heat lamps.
Lámparas calentadoras dobles.
Deux lampes chauffantes

Spun aluminum shades for heat dissipation
Pantallas de aluminio para disipar el calor
Abat-jour en aluminium repoussé pour dissiper la chaleur

Clear tempered glass customer breath guard
Protección contra aliento con vidrio templado transparente
Pare-haleine en verre trempé transparent

Heavy-duty steel frame, chrome-plated
Marco de acero cromado altamente resistente
Cadre en acier chromé extra-robuste

Rubber feet provide stability and protect tabletop
Piés antideslizantes que ofrecen una mayor estabilidad
Les pieds en caoutchouc stabilisent et protègent la table

Stylish solid surface base & top
Base y parte superior elegantes con superficie lisa
Surface pleine esthétique (base et dessus)

Knife-friendly, dishwasher safe NSF Certified cutting board included
Incluye tabla de corte, apta para Certificación NSF
Planche à découper certifiée NSF incluse; apte pour le lave-vaisselle

Recessed base channels liquids into removable drip pan
La base empotrada canaliza los líquidos hacia una cubeta para goteo retirable
La base renfoncée conduit les liquides dans un plateau ramasse-gouttes

4667 Contoured Carving Station
Estación buffet trinchante
Station de découpage concave



REF	W x D x H cm	CA/AC *Volt.*		Hz	
46671	61 x 55,9 x 68,6	230	EU	50/60	1
46672	61 x 55,9 x 68,6	230	UK	50/60	1

Infrared bulb
Bombilla de infrarrojos
Ampoule infrarouge

2 Infrated bulb included
Incluye 2 bombillas de infrarojos
Inclus 2 ampoules infrarouges

P15033

Cord
Cable
Cordon
L: 1,8 m.

P15073 Heating plate
P15074 *Placa caliente*
Plaque chauffante



18/10 St/Steel. Adjustable thermostat up to 75 °C. With on / off switch and indicator light.

Fabricada en acero inoxidable 18/10. Termostato regulable hasta 75 °C. Con interruptor central y piloto de control.

Habillage en inox 18/10. Thermostat réglable jusqu'à 75 °C. Interrupteur central et voyant de contrôle.

REF	cm	V	W	Hz	
P15073	60 x 40,0	230	600	50/60	1
P15074	53 x 32,5	230	600	50/60	1

P15096 Chocolate fountain
P15097 *Fuente Fondue chocolate*
Fontaine à chocolat



St/Steel body and parts. Temperature and control. Easy to clean. Adjustable foot for a stable standing.

Cuerpo y partes de acero inoxidable. Incorpora un regulador de temperatura. Muy fácil de desmontar y limpiar. Pie regulador para apoyo estable.

Corps et composants en acier inoxydable. Regulateur température. Trés facile à nettoyer. Pied de régulation pour un appui stable.

REF	ml	Levels *Niveles* Niveaux	V	Hz	Ø cm	H cm	W	
P15096	700	3	230	50	21	38,0	250	1
P15097	1200	4	230	50	23	45,0	250	1

46110 Universal electric chafer heater
Elemento eléctrico universal para chafing dish
Résistance électrique pour chafers



Sized to fit standard fuel opening.
Dimensiones compatibles con el orificio para combustible estándar.
Dimensions compatibles avec l'orifice pour combustible standard.

REF	For *Para*	V	W	A	Hz		
46110	EU	230	120/230	1.0	50/60	EU	1
46115	UK	230	120/230	1.0	50/60	UK	1

P950000 Electric heating unit for chafing dish
Elemento eléctrico para chafing dish
Corps de chauffe pour chafing dish



For / *Para* / Pour:
P387500, P897500, P387065, P379065, P379500.

REF	W	Hz	
P950000	240	50/60	1

P15010 Chocolate warmer
Baño maría chocolate
Chauffe-chocolat

Max temp. 40 °C



Special chocolate
Especial chocolate
Spécial chocolat

REF	Units *Unidades* Unités	Lts	V	W	Hz	
P15010	1	3,50	230	250	50/60	1

12.4 Hot banquet trolleys

Armarios calientes
Armoires chaudes

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.

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.

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.

EVEN CIRCULATION OF HOT AIR

UNIFORMIDAD DE CIRCULACIÓN DEL AIRE CALIENTE / UNIFORMITÉ CIRCULATION AIR CHAUD

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.

Circulación uniforme y constante del aire gracias a un sistema único que imposibilita el contacto de las cubetas con el fondo o las paredes.

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.



1

ROCKWOOL INSULATION

AISLAMIENTO EN LANA DE ROCA
ISOLATION EN LAINE DE ROCHE

+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.

+ 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.

+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 témpérature souhaité s'obtient plus rapidement et cela permet de conserver la chaleur pendant une plus longue période de temps.

2

CAPACITY / *CAPACIDAD* / CAPACITÉ

Monoblock guides (without welds) for St/Steel trays and Gastronorm containers 2/1 and 1/1.

Guías monobloc (sin soldaduras) para rejillas acero inoxidable y cubetas Gastronorm 2/1 y 1/1.

Glissières monobloc (sans soudures) pour grilles acier inoxydable et bacs Gastronorm 2/1 et 1/1.

EASY HANDLING / *FÁCIL MANEJO* / MANUPULATION AISÉE

Back side handles / Rotating wheels 360º / Front wheels with brakes.
Asas posteriores / Ruedas pivotantes & 360º / Dos con frenos
Poignées postérieures / Roues pivotantes 360º / Roues avant avec freins

3

HEAT BLOCK / *BLOQUE CALÓRICO* / BLOC CHAUFFANT

**Extractable without the need of tools.
Working temperature up to 80ºC.
Provided with humidification container.**

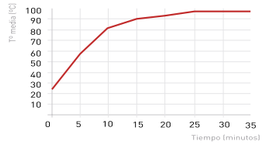
*Extraíble sin necesidad de herramientas.
Temperatura de trabajo hasta 80ºC.
Recipiente humidificador integrado.*

Amovible sans besoin d'outils. Température de travail jusqu'à 80ºC. Bac humidification intégré.

NEW!

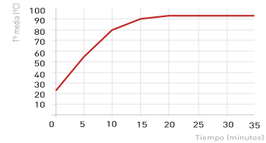
P81001





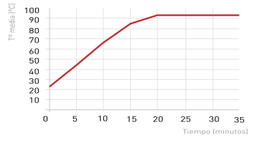
P81011 / P81012





P81021 / P81022





REF	Rails Dim. *Medidas Guías* Dim.Glissières	Capacity *Capacidad* Capacité	Max GN height *Altura máx. GN* Hauteur max. GN	W	V	Hz	
P81001	GN 2/1	11 GN 2/1 - 22 GN 1/1	55mm	3000	230	50/60	1
P81011	GN 2/1	22 GN 2/1 - 44 GN 1/1	55mm	3000	230	50/60	1
P81012	GN 2/1	17 GN 2/1 - 34 GN 1/1	65mm	3000	230	50/60	1
P81021	GN 2/1	44 GN 2/1 - 88 GN 1/1	55mm	4000	230	50/60	1
P81022	GN 2/1	34 GN 2/1 - 68 GN 1/1	65mm	4000	230	50/60	1



P15027 / P15028 Hot cupboards

Calentador de platos
Chauffe - assiettes

SS Stainless steel CE

+35 ºC
+85 ºC



P15027

Inner sizes / *Medidas interiores* / Mesures interieures
41 x 38 x 66,5 cm

P15028



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

REF	Capacity plates *Capacidad platos* Capacité assiettes	V	W	Hz	
P15027	60	230	750	50/60	1
P15028	120	230	1.250	50/60	1

**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.**

Calentadores de platos. 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.

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.

12.5

STOELTING®
A VOLLRATH® BRAND

Ice-cream and beverage solutions
Soluciones para la heladería
Solutions pour glaciers

Soft ice-cream & frozen yogurt

Helado soft y yogur helado
Glace à l'italienne



Stoelting offers commercial-grade gravity and pressure-fed Soft Serve Ice Cream, and Frozen Yogurt Machines in floor and countertop models. Whether you're looking for single flavor, twin twist, or double cylinder designs, we have the ideal equipment for your industry.

Stoelting ofrece la posibilidad de comercializar helados suaves a través de una alimentación por gravedad y presión. Ofrece máquinas de yogur helado de sobremesa y para ubicar en suelo. Dispone de diseños de un solo sabor, doble tirador o doble cilindro; en definitiva, equipos ideales para la industria y servicio de helados y postres fríos.

Stoelting offre la possibilité de commercialiser des glaces douces à travers une alimentation par gravité et pression. Il propose des machines à yaourt glacé de table et à placer sur le sol. Il dispose de conceptions à une seule saveur, d'une poignée ou d'un double cylindre ; en bref, un équipement idéal pour l'industrie et un service de crème glacée et de desserts froids.

Series *Serie* Série	**111**	**131**	**231**	**411**	**431**	**144**	**421**
							
Power supply *Alimentación* Alimentation	**Gravity** *Gravedad* Gravité	**Gravity** *Gravedad* Gravité	**Gravity** *Gravedad* Gravité	**Pump** *Bomba* Pompe	**Pump** *Bomba* Pompe	**Gravity** *Gravedad* Gravité	**Pump** *Bomba* Pompe
Flavours *Sabores* Parfums	1	2+1	2+1	1	2+1	Soft + Milshake	2
Type *Tipo* Type	**Countertop** *Sobremesa* De comptoir	**Countertop** *Sobremesa* De comptoir	**Floor** *Suelo* Au sol	**Floor** *Suelo* Au sol	**Floor** *Suelo* Au sol	**Countertop** *Sobremesa* De comptoir	**Floor** *Suelo* Au sol
CONES CAPACITY *CAPACIDAD CONOS* CAPACITÉ CONES							
Model *Modelo* Model **E**	150-180	290-310	-	-	-		-
Model *Modelo* Model **F / SF**	275-300	400-420	400-420	-	-	**220-240**	-
Model *Modelo* Model **O**	**380-420**	-	**780-820**	-	**675-700**		**675-700**
Model *Modelo* Model **U**	-	-	-	640-660	1.350-1.400		1.350-1.400

***The production capacity may vary depending on the ambient temperature**
**La capacidad de producción puede variar en función de la temperatura ambiental utilizada*
*La capacité de production peut varier en fonction de la température ambiante au moment de l'utilisation

Shake & Smoothie freezers

Batidos & smoothies helados
Frappés & smoothies glacés



Stoelting's Shake & Smoothie Freezers feature a compact design with high-capacity output. Our equipment will handle high-demand rush hour requirements quietly and efficiently, while giving your profits a boost. Ideally suited for high volume commercial operations, suchs as fast food locations, drivings, theme parks, institutions, and recreations facilities.
Perfect for thin or thick milshakes, frozen beverages, smoothies and frozen cocktails.

Los congeladores Shake & Smoothie de Stoelting presentan un diseño compacto con salida de alta capacidad.
Nuestros equipos controlan de manera silenciosa y eficiente los picos de alta demanda, lo que permite ahorrar a la hora que identificar los momentos de más demanda.
Ideal para operaciones comerciales de gran volumen en servicios, tales como cadenas de comida rápida, autocines, parques temáticos, instituciones e instalaciones recreativas.
Perfecto para batidos finos o espesos, bebidas congeladas, batidos y cócteles congelados.

Les congélateurs Shake & Smoothie de Stoelting présentent un design compact avec une sortie de haute qualité. Nos équipes contrôlent silencieusement et efficacement les pics de demande, ce qui permet d'économiser en identifiant les moments les plus demandés. Idéal pour les opérations commerciales de grands volumes dans les services tels que les chaînes de restauration rapide, les cinémas automatiques, les parcs à thème, les institutions et les installations de loisirs. Parfait pour les smoothies fins ou épais, les boissons surgelées et les cocktails surgelés.

Series *Serie* Série	**112**	**122**	**0212**	**SU412**
				
Power supply *Alimentación* Alimentation	**Gravity** *Gravedad* Gravité	**Gravity** *Gravedad* Gravité	**Gravity** *Gravedad* Gravité	**Gravity** *Gravedad* Gravité
Flavours *Sabores* Parfums	1	2	1	1
Type *Tipo* Type	**Countertop** *Sobremesa* De comptoir	**Countertop** *Sobremesa* De comptoir	**Floor** *Suelo* Au sol	**Floor** *Suelo* Au sol
LITRES/HOUR *LITROS/HORA* LITRES/HOUR				
Model *Modelo* Model **E**	45-68	90-136	-	-
Model *Modelo* Model **F**	68-91	136-182	-	-
Model *Modelo* Model **SO**	-	-	98	-
Model *Modelo* Model **SU**	-	-	-	114

Frozen custard

Heladora custard
Glaces custard



Stoelting Frozen Custard Continuous Flow Freezer Machines have become the standard in the industry for quality and durability. With our Quick-Freeze Technology TM, the barrel freezes custard mix faster than any other machine. This minimizes the size of the ice crystals and ensures the smoothest, creamiest product.

Las máquinas congeladoras de flujo contínuo se han convertido en el estándar en la industria de calidad y durabilidad. Con nuestra tecnología TM de congelación rápida, el barril congela la mezcla de crema pastelera de forma más rápida que cualquier otra máquina del mercado. Esto minimiza el tamaño de los cristales de hielo y asegura la consecución de un producto más suave y cremoso.

Les congélateurs à flux continu sont devenus la norme dans l'industrie en matière de qualité et de durabilité. Avec notre technologie de congélation rapide TM, le baril gèle le mélange de crème pâtissière plus rapidement que n'importe quelle autre machine sur le marché. Cela minimise la taille des cristaux de glace

Series *Serie* Série	**101**	**202**	**303**
			
Power supply *Alimentación* Alimentation	**Gravity** *Gravedad* Gravité	**Gravity** *Gravedad* Gravité	**Gravity** *Gravedad* Gravité
Flavours *Sabores* Parfums	1	2	3
Type *Tipo* Type	**Countertop** *Sobremesa* De comptoir	**Floor** *Suelo* Au sol	**Floor** *Suelo* Au sol
LITRES/HOUR *LITROS/HORA* LITRES/HOUR			
Model *Modelo* Model **CF**	19-23	-	-
Model *Modelo* Model **M**	-	26-38	-
Model *Modelo* Model **CC**	-	42-53	42-53

EQUIPMENT
MAQUINARIA
EQUIPEMENT

Batch equipment

Mantecadoras
Turbines à glace



Rugged, reliable batch freezers for Premium Ice Cream, Gelato, Sherbet, Sorbet, and Water Ices.
Our Batch Ice Cream Machines are simple to operate, easy to maintain, and built to assure perfect frozen desserts every time.

Congeladores por lotes resistentes y confiables para helados, gelato, sorbete y helados de agua premium.
Nuestras máquinas de helados por lotes son fáciles de operar, fáciles de mantener y construidas para asegurar postres congelados perfectos en todo momento.

Congélateurs laitiers robustes et fiables pour la crème glacée, le sorbet et la crème glacée premium. Les machines à crème glacée par lots sont faciles à utiliser, faciles à entretenir et construites pour assurer des desserts congelés parfaits à tout moment.

Series *Serie* Série	**VB1**	**VB9**	**VB25**
			
Power supply *Alimentación* Alimentation	**Gravity** *Gravedad* Gravité	**Gravity** *Gravedad* Gravité	**Gravity** *Gravedad* Gravité
Type *Tipo* Type	**Countertop** *Sobremesa* De comptoir	**Countertop** *Sobremesa* De comptoir	**Floor** *Suelo* Au sol
CAPACITY L/H	9-10	9-10	20
Work Cycle (min) *Ciclo trabajo (min)* Cycle de travail (min)	14-18	14-18	12-15

Accesories

Accesorios
Accesoires



Stoelting also offers accessories for our freezers, such as remote mix pumps to keep mix handling to a mininum, floor stands for converting counter top units to floor models, and mix-in blenders for marvelous mix-ins.

Stoelting también ofrece accessorios para nuestros congeladores, tales como bombas de mezcla remotas para mantener el manejo de mezclas al mínimo, soportes de suelo para convertir unidades de sobremesa en modelos de suelo y licuadoras mezcables para conseguir las mejores mezclas.

Stoelting offre également des accessoires pour nos congélateurs, tels que des pompes de mélange à distance pour maintenir la manipulation des mélanges au même niveau, des supports de sol pour convertir les unités de bureau en modèles de sol et des mixeurs pour obtenir de meilleurs résultats.

Series *Serie* Série	**Mixing blender**	**CW5**	**CW2**
			
Power supply *Control* Alimentation			
Model 521030	**Foot Switch**	-	-
Model 521035	**Mounted Speed Control**	-	-
Revolution per minut *RPM* Type	0-3000	-	-
Capacity *Capacidad* **(L)** Capacité	-	5	2



Cold & frozen Beverage dispensers

Bebidas frías y granizadoras
Boissons froides et granités

Stoelting manufactures a wide variety of commercial grade frozen beverage dispensing equipment. These compact and ultra high capacity units are perfect for a variety of high margin specialty drinks, smoothies, juices and frozen slush drinks including granitas, cappuccinos and frozen cocktails.

Stoelting fabrica una amplia variedad de equipos dispensadores de bebidas congeladas de grado comercial. Estas unidades compactas y de ultra alta capacidad son perfectas para una variedad de bebidas especiales de alto margen, batidos, zumos y bebidas congeladas, incluyendo granizados, capuchinos y cócteles congelados.

Stoelting fabrique une grande variété d'équipements de distribution de boissons congelées de qualité commerciale. Ces unités compactes et ultra-haute capacité sont parfaites pour une variété de boissons spéciales à marge élevée, de smoothies, de jus et de boissons surgelées, y compris les granités, les cappuccinos et les cocktails surgelés.

VCBF

Series *Serie* Série	**118-37**	**128**	**168**
			
Power supply *Alimentación* Alimentation	**Gravity** *Gravedad* Gravité	**Gravity** *Gravedad* Gravité	**Gravity** *Gravedad* Gravité
Flavours *Sabores* Parfums	1	2	3
Type *Tipo* Type	**Countertop** *Sobremesa* De comptoir	**Countertop** *Sobremesa* De comptoir	**Countertop** *Sobremesa* De comptoir
Capacity per bowl *Capacidad por bol* **(L)** Capacité par bol	10	10	10
BTU/Hr	1100	2550	3630

VCBA

118-37	**128**	**168**
		
Gravity *Gravedad* Gravité	**Gravity** *Gravedad* Gravité	**Gravity** *Gravedad* Gravité
1	2	3
Countertop *Sobremesa* De comptoir	**Countertop** *Sobremesa* De comptoir	**Countertop** *Sobremesa* De comptoir
6	6	6
830	1900	2550

***Check with your salesteam for larger capacity machines.**
**Consulta con tu comercial para máquinas de mayor capacidad*
*Consultez votre commercial pour les machines de plus grande capacité

EQUIPMENT
MAQUINARIA
EQUIPEMENT

13 Melamine

Melamina y presentación

Melamine et présentation




HALO 380


LINEN 382


VOLCANO 384


STONEHENGE 385


SIENA 386


BIANCA 387


SAHARA 388


MOON 389


BUFFET DISPLAY 390


HIDRAULICA 391


WOOD 392



NATURAL
393



ELEGANCE
405



COMPLET TABLE
418



GREY SOUL
394



MEDITERRANEAN
406



VENUS
420



STYLISH
396



COLORS
407



WOOD BOARD
421



CLASSIC
396



COOL-LINE
408



STONE BOARD
422



WATER
397



ZEN
410



GN CLASSIC COLORS
424



DEEP BLUE
397



SHELL
411



GN CLASSIC BLACK
425



OCEAN
398



BLANCHE
412



GN SLIM
426



GOLDEN
399



FONTANA
412



GN CLASSIC WHITE
428



VERSATIL
400



OLA
413



STANDS
429



PASTRY
401

SHARING
414



MINI WHITE
430



TERRACOTA
402



CANON
416



MINI BLACK
431



STONE
404



LIFE
417



ASHTRAYS
433

Melamine 13

Melamina
Mélamine

Me
Melamine

It is highly recommended for table & buffet service for its properties.

Es un material muy utilizado en el servicio de mesa y presentación por sus propiedades.

Trés utilisée dans le service de table et buffet par ses properties.



FCA
FOOD CONTACT APROVED

Melamine is a synthetic resin Which becomes harden and Formed after heating

La melamina es una resina sintética que se endurece y toma forma después de un proceso de calentamiento

La mélamine est une résine Synthétique qui se durcit et prend-forme après un processus spécial de Chauffement

MAIN FEATURES
CARACTERÍSTICAS
PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

SGS
Food contact approved: certified by SGS
Contacto con alimentos: certificado por SGS
Contact avec aliments: certifié par SGS

+70°C -20°C
Withstands temperatures: -20°C & +70°C
Condiciones de trabajo: entre -20°C y +70°C
Températures entre: -20°C et +70°C

USES
USOS
USAGES

Not recomended: Microwave
No recomendada: Microondas
Non recommandée: Micro-ondes

Not recomended: Oven
No recomendada: Horno
Non recommandée: Four

Not recomended: Direct flame
No recomendada: Directo al fuego
Non recommandée; Direct au feu

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

PROPERTIES
PROPIEDADES
PROPRIÉTÉS

Heat resistant
Resistente al calor
Résistante à la chaleur

Corrosion resistant
Resistente a la corrosión
Résistante à la corrosion

Non-toxic
No tóxico
Non-toxique

Non-odorous
Inodoro
Inodore

Light weight
Ligero
Légère

Free form deformation
Indeformable
Indéformable

Low heat conductivity
Poco conductor del calor
Baisse conductivité de la chaleur

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE



P22432 **Plate**
Plato
Assiete



REF	Ø cm	H cm	
P22432	19,0	2,7	12
P22433	22,5	3,1	15
P22434	25,0	3,5	12

P22454 **Deep dish**
Plato hondo
Assiette creuse



REF	Ø cm	H cm	
P22454	25	3	9

P22429 **Conical bowl**
Bol cónico
Bol conique



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P22429	14,0	6,0	0,25	12
P22430	17,5	7,5	0,55	9
P22431	22,5	9,5	1,30	9

P22437 **Serving plate**
Plato presentación
Assiette présentatio



REF	Ø cm	H cm	
P22437	30	2,8	9

P22435 **Oval serving dish**
Fuente ovalada
Plat ovale



REF	W x D x H cm	Lts	
P22435	23 x 12 x 5,5	0,4	12

P22436 **Tray 2 compartments**
Bandeja 2 compartimentos
Plateau 2 compartiments



REF	W x D x H cm	
P22436	15 x 8 x 3,2	12

P22438 **Oval serving dish**
Fuente ovalada
Plat ovale



REF	W x D x H cm	
P22438	25,5 x 14,5 x 2,5	12

P22439 **Oval serving dish**
Fuente ovalada
Plat ovale



REF	W x D x H cm	
P22439	26 x 10,5 x 2,5	15
P22440	30 x 11 x 2,5	12

P22441 **Rectangular serving dish**
Fuente rectangular
Plat rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P22441	21,5 x 9,5 x 2	12
P22442	27,5 x 12,5 x 2	12
P22443	33 x 15 x 2,5	12





NEW!

P22451 **Oval serving dish**
Fuente ovalada
Plat ovale



REF	W x D x H cm	
P22451	28 x 15 x 2	12
P22452	32 x 17,5 x 2	12

P22449 **Rectangular serving dish**
Fuente rectangular
Plat rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P22449	32 x 13,5 x 1,5	9
P22450	35,5 x 16 x 1,5	9

P22453 **Display tray**
Bandeja presentación
Plateau présentation



REF	W x D x H cm	
P22453	54 x 27 x 2	6

P22419 **6 compartment tray**
Bandeja 6 compartimentos
Plateau 6 compartiements



REF	W x D x H cm	
P22419	41 x 7 x 3,8	15

P22470 **Taco tray 2-3 compartments**
soporte tacos. 2-3 Compartimentos
Plateau à tacos 2-3 compartiments

NEW!



REF	W x D x H cm	
P22470	20 x 10 x 5	12

P22444 **Plate**
Plato
Assiete



REF	Ø cm	H cm	
P22444	21,5	2,5	15
P22445	26,5	3,0	9

P22447 **Bowl**
Bol
Bol



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P22447	14,0	6,5	0,50	12
P22448	16,5	7,5	0,85	12

P22446 **Ramekin / Sauce container**
Recipiente para salsas
Récipient pour sauces



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P22446	6,5	2,5	0,08	12





P22377 **Plate**
Plato
Assiette



REF		Ø cm	H cm	
P22377		23	2,0	12
P22378		26	2,2	12
P22386		23	2,0	12
P22387		26	2,2	12

P22379 **Bowl**
Bol
Bol



REF		Ø cm	H cm	
P22379		14	3,5	12
P22380		18	4,5	12
P22388		14	3,5	12
P22389		18	4,5	12

P22409 **Rectangular tray**
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P22409	39,1 x 16,5 x 3,2	6

P22410 **Oval plate**
Plato ovalado
Assiette ovale



REF	W x D x H cm	
P22410	24,1 x 17,2 x 3,5	15

P22381 **Deep plate**
Plato hondo
Assiette creuse



REF		Ø cm	H cm	
P22381		25	5,7	6
P22390		25	5,7	6

P22382 **Plate**
Plato
Assiette



REF		Ø cm	H cm	
P22382		15,2	2,7	6
P22384		21,5	3,1	6
P22385		24,0	3,4	4
P22391		15,2	2,7	6
P22393		21,5	3,1	6
P22394		24,0	3,4	4

P22411 **Display tray**
Bandeja presentación
Plateau de présentation



REF	W x D x H cm	
P22411	54 x 27 x 2	6

P22412 **Rectangular tray**
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P22412	40 x 30 x 2,15	6





P22413 **Gray plate**
Plato gris
Assiette grise



REF	Ø cm	H cm	
P22413	22	1,5	15
P22414	27	1,6	9

P22415 **Blue plate**
Plato azul
Assiette bleue



REF	Ø cm	H cm	
P22415	22	1,5	15
P22416	27	1,6	9

P22417 **White plate**
Plato blanco
Assiette blanche



REF	Ø cm	H cm	
P22417	22	1,5	15
P22418	27	1,6	9

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 407**

Colors



P22368 **Ripple ramekin**
Ramekin ondulado
Ramequin ondulé



REF	cm	H cm	Lts	
P22368	Ø 6,2	3,5	0,06	48

P22369 **Ripple ramekin**
Ramekin ondulado
Ramequin ondulé



REF	cm	H cm	Lts	
P22369	Ø 7,8	4,3	0,12	48

P22370 **Ripple serving bowl**
Bol ondulado
Bol ondulé



REF	cm	H cm	Lts	
P22370	Ø 14	9	0,7	12

P22371 **Ripple serving bowl**
Bol ondulado
Bol ondulé



REF	cm	H cm	Lts	
P22371	Ø 20	7	1,25	12

P22372 **Ripple serving bowl**
Bol ondulado
Bol ondulé



REF	cm	H cm	Lts	
P22372	Ø 25	15	4	6





P22404 **Oval plate**
Plato ovalado
Assiette ovale



REF	W x D x H cm	
P22404	21,5 x 11 x 4,5	12

P22405 **Oval bowl**
Bol ovalado
Bol ovale



REF	W x D x H cm	
P22405	16,5 x 10 x 5,7	12
P22406	20 x 15,5 x 10	12
P22407	26 x 16 x 13,3	6

P22408 **Oval bowl**
Bol ovalado
Bol ovale



REF	W x D x H cm	
P22408	32,5 x 26,5 x 18	3



P22399 **Round bowl**
Bol redondo
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	
P22399	22,5	7	3
P22400	29,0	10	3

P22401 **Round bowl**
Bol redondo
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	
P22401	34,5	7	3

P22402 **Buffet display**
Expositor buffet
Présentoir buffet



Compatible with
Compatible con **P22399, P22400 y P22401**
Compatible avec

REF	Ø cm	H cm	
P22402	16,5	10	6
P22403	16,5	18	6



Fitting system with the base that provides stability
Sistema de encaje con la base que aporta estabilidad
Système d'assemblage avec la base qui assure la stabilité



13 Buffet display

Expositor buffet
Présentoir buffet

P22338 Buffet display

Expositor buffet
Présentoir buffet



Compatible with
Compatible con **P22361 P22362 y P22363**
Compatible avec

REF	Ø cm	H cm	
P22366	16,5	10	6
P22367	16,5	18	6



Fitting system with the base that provides stability

Sistema de encaje con la base que aporta estabilidad

Système d'assemblage avec la base qui assure la stabilité

P22338 Display tray

Bandeja presentación
Plateau présentation



REF	Ø cm	H cm	
P22361	22,7	1,5	12
P22362	27,8	1,5	6
P22363	32,7	1,5	6

The three pieces are sold separately
Las tres piezas se venden por separado
Les trois pièces sont vendues séparément

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 449**

Dome cover
Tapa campana
Couvercle cloche





Hidraulica 13

P22373 Display tray 1/1

Bandeja presentación 1/1
Plateau présentation 1/1



REF	GN	W x D x H cm	
P22373	1/1	53 x 32,5 x 1,8	3

P22374 Display tray 1/2

Bandeja presentación 1/2
Plateau présentation 1/2



REF	GN	W x D x H cm	
P22374	1/2	32,5 x 26,5 x 1,8	6

P22375 Display tray 1/3

Bandeja presentación 1/3
Plateau présentation 1/3



REF	GN	W x D x H cm	
P22375	1/3	32,5 x 17,6 x 1,8	6

P22376 Display tray 2/4

Bandeja presentación 2/4
Plateau présentation 2/4



REF	GN	W x D x H cm	
P22376	2/4	53 x 16,2 x 1,8	6

See products on
Ver productos en / Voir produits en page

Display board **P. 438**

Soporte presentación
Présentation



Clear GN lids for presentation **P. 451**

Tapas GN transparentes presentación
Couvercles GN transparents de présentation







P22424 Serving board
Tabla presentación
Table de présentation



REF	W x D x H cm	
P22424	37,5 x 14 x 1,5	6

P22425 Serving board
Tabla presentación
Table de présentation



REF	W x D x H cm	
P22425	42 x 18 x 1,6	6

P22426 Serving board
Tabla presentación
Table de présentation



REF	W x D x H cm	
P22426	28 x 15,5 x 1,5	6

P22427 Serving board
Tabla presentación
Table de présentation



REF	W x D x H cm	
P22427	40,5 x 25,5 x 1,55	6

P22127 Display plate
Soporte presentación
Présentoir



REF	Suitable for *Compatible con* Adaptable pour	Ø cm	H cm	
P22127	P598700	23,0	1,5	6
P22128	P598800	28,0	1,5	6
P22129	-	32,5	1,5	6

P2265 Oven oak peel
Pala horno roble
Pelle four chêne



REF	cm	
P22650	Ø 30	6
P22651	53 x 20	6
P22652	61 x 20	6

P22324 Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	GN	
P22324	32,5 x 26,5 x 4	1/2	6
P22328	32,5 x 26,5 x 4	1/2	6

P22323 Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	GN	
P22323	32,5 x 17,6 x 4	1/3	9
P22327	32,5 x 17,6 x 4	1/3	9

P22322 Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	GN	
P22322	53 x 16,5 x 4	2/4	6
P22326	53 x 16,5 x 4	2/4	6

P22325 Leaf plate
Bandeja forma hoja
Plateau forme feuille



REF	W x D x H cm	
P22325	37,5 x 15 x 2	12



P22888 Square plate
Plato cuadrado
Assiette carrée



REF	W x D x H cm	
P22888	15 x 15 x 2,00	12
P22889	18 x 18 x 2,00	12
P22891	21 x 21 x 2,05	12

P22892 Triangular plate
Plato triangular
Assiette triangulaire



REF	W x D x H cm	
P22892	20 x 20 x 6,8	12

P22893 Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P22893	21,6 x 11 x 2,5	12
P22894	29 x 11 x 2,5	12

P22898 Slanted round bowl
Bol redondo inclinado
Bol rond incliné



REF	Ø cm	H cm	
P22898	14,5	10,5	9
P22899	17,5	12,2	9

P22896 Snacks or sauce tray
Bandeja snacks o salsas
Plateaux sauces



P22896 P22897

REF	W x D x H cm	
P22896	6,5 x 6,5 x 2,8	12
P22897	11,5 x 6,5 x 2,8	12

P22308 Tapas dish
Plato tapas
Plat à tapas



REF	Ø cm	H cm	
P22308	14,0	2,5	24
P22309	16,5	2,8	12

P22306 Plate
Plato
Assiete



REF	Ø cm	H cm	
P22306	19,0	2,0	12
P22307	21,5	2,5	12
NEW **P22428**	26,5	3,0	12

P22303 Round bowl
Bol redondo
Bol rond



P22303 P22304

REF	Ø cm	H cm	
P22303	14,5	5,5	24
P22304	24,0	6,0	6

P22305 Conical bowl
Bol cónico
Bol conique



REF	Ø cm	H cm	
P22305	12	6,5	24

P22895 Round bowl
Bol redondo
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	
P22895	11	4,5	12

P22301 Oval serving dish
Fuente oval
Plat ovale



REF	W x D x H cm	
P22301	29,5 x 18 x 3,5	9
P22302	34,5 x 22 x 4	9

P22422 Rectangular plate
Plato rectangular
Assiette rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P22422	32,7 x 9 x 5,8	15

P22423 Oval plate
Plato ovalado
Assiette ovale



REF	W x D x H cm	
P22423	34,5 x 10,3 x 6 cm	15





P22333 **Plate**
Plato
Assiete



REF	Ø cm	H cm	
P22333	20	2,0	12
P22334	27	2,5	6
P22335	31	3,0	6

P22318 **Plate**
Plato
Assiete



REF	Ø cm	H cm	
P22318	25,0	1,5	12
P22319	27,5	1,5	12
P22320	30,0	1,5	6

P22321 **Deep dish**
Plato hondo
Assiette creuse



REF	W x D x H cm	
P22321	23 x 17,5 x 6,5	6

Classic

P22329 **Conical bowl**
Bol cónico
Bol conique



REF	Ø cm	H cm	
P22329	17	6	12
P22330	22	8	6
P22331	25	9	6

Deep Blue

P22332 **Serving plate**
Plato presentación
Assiette présentation



REF	W x D x H cm	
P22332	30 x 28,5 x 4,5	6

13 Ocean



P22316 Round bowl
Bol redondo
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	
P22316	17	5	12

P22317 Deep dish
Plato hondo
Assiette creuse



REF	Ø cm	H cm	
P22317	22,5	5	6

P22314 Plate
Plato
Assiete



REF	Ø cm	H cm	
P22314	22	2	12
P22315	27	2	6

P22313 Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	cm	H cm	GN	
P22313	53,0 x 32,5	2	1/1	6
P22312	32,5 x 26,5	2	1/2	6
P22310	32,5 x 17,6	2	1/3	6
P22311	53,0 x 16,5	2	2/4	9

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE

Golden 13



P22344 Plate
Plato
Assiete



REF	Ø cm	H cm	
P22344	23,0	3,0	12
P22345	27,5	3,5	6
P22346	32,0	4,0	6

P22347 Serving plate
Plato presentación
Assiette présentation



REF	W x D x H cm	
P22347	29 x 26,5 x 1,5	9

P22886 Serving plate
Plato presentación
Assiette présentation



REF	W x D x H cm	
P22886	25,9 x 16,7 x 2	9

P22348 Oval serving dish
Fuente oval
Plat ovale



REF	W x D x H cm	
P22348	30,5 x 11 x 3	9
P22884	35,5 x 12,8 x 3	9
P22885	40,6 x 14,7 x 3	9

P22887 Plate 2 compartments
Plato 2 compartimentos
Assiette 2 compartiments



REF	W x D x H cm	
P22887	28,4 x 11 x 2,5	9

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE





P22339 Tapas dish
Plato tapas
Plat à tapas



REF	W x D x H cm	
P22339	13 x 15,5 x 4	12
P22341	15 x 15 x 2,5	12

P22340 Plate
Plato
Assiete



REF	Ø cm	H cm	
P22340	19,5	3	12

P22336 Deep dish
Plato hondo
Assiette creuse



REF	Ø cm	H cm	
P22336	25,5	5,5	6

P22337 Oval serving dish
Fuente oval
Plat ovale



REF	W x D x H cm	
P22337	23 x 16,5 x 3	12
P22338	28 x 20 x 3	6

P22342 Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P22342	31,5 x 23 x 3	6
P22343	33,5 x 13 x 3	6

P23990 Display tray
Bandeja presentación
Plateau présentation





REF	Mod	L mm	H cm	
P23990	1/1	530 x 325	1,8	3
P23991	1/2	325 x 265	1,8	6
P23992	1/3	325 x 176	1,8	6
P23993	2/4	530 x 162	1,8	6



P22775 Confectionnery tray
Bandeja repostería
Plateau à pâtisserie



REF	H cm	cm	H cm	
P22775		36,5 x 29,5	2	6
P22778		36,5 x 29,5	2	6
P22779		36,5 x 29,5	2	6

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 451**

Clear GN lids for presentation
Tapas GN transparentes presentación
Couvercles GN transparents de présentation







P22740 Tapas dish
Plato tapas
Plat à tapas



REF	Ø cm	H cm	
P22740	19,0	4,0	9
P22741	24,0	5,1	6
P22742	28,5	6,5	6
P22743	35,5	6,5	6

P22744 Tapas dish
Plato tapas
Plat à tapas



REF	Ø cm	H cm	
P22744	10,5	3,5	24
P22745	13,0	4,0	24
P22746	15,5	4,5	9

P22700 Conical bowl
Bol cónico
Bol conique



REF	Ø cm	H cm	
P22700	9,5	5,5	12
P22701	11,5	5,5	12
P22702	15,0	6,0	12
P22703	18,0	9,5	6
P22704	20,5	7,5	6
P22705	23,0	8,0	6

P22710 Tapas dish
Plato tapas
Plat à tapas



REF	Ø cm	H cm	
P22710	10,5	3,5	24
P22711	15,5	4,5	9
P22712	18,0	4,5	6

P22750 Square tray
Bandeja cuadrada
Plateau carré



REF	W x D x H cm	
P22750	20,5 x 20,5 x 3	6
P22751	25,5 x 25,5 x 3,5	6
P22752	29 x 29 x 4	6

P22755 Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P22755	21 x 11 x 2	9
P22756	26 x 13 x 3	6

P22760 Snacks or sauce tray
Bandeja snacks o salsas
Plateaux sauces



REF	W x D x H cm	
P22760	29,5 x 9,5 x 3	9

P22770 Serving plate
Plato presentación
Assiette présentation

P22770

P22772



REF	W x D x H cm	
P22770	22 x 18,5 x 1	12
P22772	44,5 x 35 x 1,5	6

P22999 Black melamine wok
Wok negro de melamina
Wok noir en mélamine



REF	Ø cm	màx. W cm	
P22999	30	38	3

13 Stone



P22824 Round bowl
Bol redondo
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	
P22824	11,5	4,0	12
P22823	14,0	5,5	12
P22825	19,0	6,5	6

P22815 Plate
Plato
Assiette



REF	Ø cm	H cm	
P22815	22,5	3,0	6
P22816	25,0	3,0	6
P22817	27,5	3,5	6

P22850 Curved board
Tabla presentación curvada
Planche incurvée présentaion



REF	W x D x H cm	
P22850	20 x 14 x 2	9
P22851	25 x 17,5 x 2,5	6
P22852	30 x 20 x 2,5	6

P22800 Serving board
Tabla presentación
Planche de service



REF	W x D x H cm	
P22800	21 x 12 x 2,5	12
P22801	24 x 14 x 2,5	12
P22802	27 x 18 x 2,5	6
P22803	33 x 19 x 2,5	6

Elegance 13



P22782 Oblong display tray
Bandeja exhibición rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P22782	35 x 25 x 4	6

P22780 Oblong plate
Fuente rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P22780	25 x 16 x 3	6

P22781 Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P22781	32 x 12 x 2,5	12

P22783 Oval serving dish
Fuente oval
Plat ovale



REF	W x D x H cm	
P22783	35 x 15 x 2,5	6

P22784 Leaf plate
Bandeja forma hoja
Plateau forme feuille



REF	W x D x H cm	
P22784	34,5 x 13,5 x 3	12

13 Mediterranean



P22725 Dish
Plato
Assiette



REF	Ø cm	H cm	
P22720	22,0	2,0	12
P22725	27,0	2,0	12

P22726 Deep dish
Plato hondo
Assiette creuse



REF	Ø cm	H cm	
P22726	20,0	3,5	12

P22727 Oblong plate
Fuente rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	H cm	
P22727	20 x 14,5 x 4,5	4,5	12
P22728	23 x 17,5 x 4,5	4,5	12
P22729	27 x 20 x 4,5	4,5	12

P22758 Round bowl
Bol redondo
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	
P22758	12,5	7,0	12

P22759 Glass
Vaso
Verre



REF	Ø cm	H cm	
P22759	8,0	9,5	12

Colors 13



P22830 Serving plate
Plato presentación
Assiette présentation



Yellow / *Amarillo /* Jaune

REF	Ø cm	H cm	
P22830	22	2,5	12
P22833	28	2,5	12

P22834 Serving plate
Plato presentación
Assiette présentation



Grey / *Gris /* Gris

REF	Ø cm	H cm	
P22834	22	2,5	12
P22835	28	2,5	12

P22838 Serving plate
Plato presentación
Assiette présentation



Orange */ Naranja*

REF	Ø cm	H cm	
P22838	22	2,5	12
P22839	28	2,5	12

P22844 Serving plate
Plato presentación
Assiette présentation



Red / *Rojo /* Rouge

REF	Ø cm	H cm	
P22844	22	2,5	12
P22845	28	2,5	12

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE





P22884 Glass
Vaso
Verre

P22884A P22884G P22884B



P22884N P22884R P22884NE

REF	Ø cm	H cm	ml	
P22884A	8,5	9	300	10
P22884N	8,5	9	300	10
P22884G	8,5	9	300	10
P22884R	8,5	9	300	10
P22884B	8,5	9	300	10
P22884NE	8,5	9	300	10

P23800 Mini round casserole with lid
Mini cacerola con tapa
Mini cocotte avec couvercle

P23800A P23800N



P23800G P23800R

REF	Ø cm	H cm	
P23800A	10	6,5	1
P23800N	10	6,5	1
P23800G	10	6,5	1
P23800R	10	6,5	1

P22223 Wood base for 3 mini casseroles
Base de madera para 3 mini cacerolas
Base en bois pour 3 mini cocottes

Wo Wood



REF	W x D x H cm	
P22223	43 x 15,5 x 5,1	1



IDEA!

Suitable for P23800, P23800A, P23800N, P23800G, P23800R.
Compatible con P23800, P23800A, P23800N, P23800G, P23800R.
Adaptable pour P23800, P23800A, P23800N, P23800G, P23800R.

P22370 Two tones deep squared bowl
Bol cuadrado hondo dos colores
Bol carré deux couleurs

P22370A P22370N



P22370G P22370R

REF	W x D x H cm	
P22370A	9 x 9 x 5,5	12
P22370N	9 x 9 x 5,5	12
P22370G	9 x 9 x 5,5	12
P22370R	9 x 9 x 5,5	12

P22371 Two tones deep squared bowl
Bol cuadrado hondo dos colores
Bol carré deux couleurs

P22371A P22371N



P22371G P22371R

REF	W x D x H cm	
P22371A	18 x 18 x 8,5	6
P22371N	18 x 18 x 8,5	6
P22371G	18 x 18 x 8,5	6
P22371R	18 x 18 x 8,5	6

P590007 Lid
Tapa
Couvercle

PP Polypropylene



Price / *Precio /* Prix : **Pack 6 u**

Non-hermetic closure
Cierre no hermético
Fermeture non hermétique

Minimum purchase: pack of 6 units
Compra mínima: pack 6u
Achat minimum : pack de 6 unités

REF	W x D x H cm	
P590007	18 x 18 x 2,5	6



IDEA!

Suitable for 18 x 18 deep squared bowl.
Compatible con bol cuadrado hondo 18x18.
Adaptable pour bol carré 18 x 18.

13 Zen



P2290 Dish
Plato
Assiette



REF	Ø cm	H cm	
P22901	19,5	2,8	12
P22902	28,0	2,9	6

P2291 Bowl
Bol
Bol



REF	Ø cm	H cm	
P22911	10,1	4,0	12
P22912	11,5	5,8	12

P2294 Rectangular Tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P22940	23,4 x 14,7 x 2,5	12

P2297 Noodles bowl
Bol para noodels
Bol pour nouilles



REF	Ø cm	H cm	
P22971	17,3	7,6	6
P22972	25,0	8,7	6

P2296 Sauce bowl
Bol para salsas
Bol pour sauces

IDEA! **Suitable for P22950.**
Compatible con P22950.
Adaptable pour P22950.



REF	Ø cm	H cm	
P22960	11,5	5,5	20

P2295 Dish for bowl
Plato para bol
Assiette pour bol

IDEA! **Suitable for P22960.**
Compatible con P22960.
Adaptable pour P22960.



REF	W x D x H cm	
P22950	15,9 x 12,7 x 2,3	12

Shell 13



P22354 Plate
Fuente
Plateau



P22354

P22355

REF	W x D x H cm	
P22354	25 x 23,5 x 3	12
P22355	40 x 38,5 x 6,5	6

P22356 Plate
Fuente
Plateau



REF	W x D x H cm	
P22356	35 x 26,5 x 3,5	9
P22357	46 x 35 x 5	6

P22358 Plate
Fuente
Plateau



REF	W x D x H cm	
P22358	28,5 x 27,5	6





Ola 13

P22420 **Rectangular tray**
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P22420	26,5 x 11 x 2,3	9
P22421	37 x 11 x 2,5	6

P22349 **Rectangular tray**
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P22349	25 x 18 x 3,5	6
P22350	30 x 21,5 x 4	6
P22351	35 x 25 x 4	6

P2297 **Round bowl**
Bol redondo
Bol rond

P. 393





REF	Ø cm	H cm	
P22973	25	11	3
P22974	28	12	3
P22975	35	15	3

P22170 **Leaf plate**
Bandeja forma hoja
Plateau forme feuille



REF	W x D x H cm	
P22170	50,5 x 24 x 7	3

P22352 **Round bowl**
Bol redondo
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	
P22352	17,5	5,5	12
P22353	24,0	8,0	6

Fontana

P22359 **Slanted round bowl**
Bol redondo inclinado
Bol rond incliné



REF	W x D x H cm	
P22359	35,5 x 32 x 14,5	6
P22360	46 x 40,5 x 18,5	6

P22169 **Oval bowl**
Bol oval
Bol ovale



REF	W x D x H cm	
P22169	29 x 16,5 x 15	6

P2217 **Spin round bowl**
Bol torneado
Bol tourné



REF	Ø cm	H cm	
P22171	20,5	9,5	3
P22172	24,5	10,5	3
P22173	28,0	12,0	3



P22037 **High oblong plate**
Fuente rectangular alta
Plateau rectangular haut



REF	W x D x H cm	
P22037	50 x 20 x 5	3

P22038 **High oblong plate**
Fuente rectangular alta
Plateau rectangular haut



REF	W x D x H cm	
P22038	35 x 25 x 5	3

P22164 **High oblong serving dish**
Fuente rectangular alta
Plateau rectangular haut



REF	W x D x H cm	
P22164	25 x 15 x 7	3
P22165	35 x 25 x 7	3
P22166	45 x 30 x 7	2

P22103 **5 - Compartment bowl**
Bandeja 5 compartimentos
Bol 5 compartiments



IDEA! **Central space ideal for sauces and dips.**
Espacio central ideal para salsas y dipear.
Espace central idéal pour sauces et tartiner.

REF	Ø cm	H cm	
P22103	38	6,5	3

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE

Me Melamine

P22501 **Oval serving dish**
Fuente oval
Plat ovale



REF	W x D x H cm	
P22501	32,5 x 20 x 4	6
P22502	43,5 x 26,5 x 4	12

P2210 **Round bowl**
Bol redondo
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	
P22100	16	9	6
P22101	26	10	6
P22102	36	13	3

P2222 **Bamboo displayer with 3 bowls**
Expositor bambú con 3 bols
Présentoir bambou avec 3 bols

Wo Wood Me Melamine



REF	L cm	Ø cm	H cm	Lts	
P22220	29,0	11	3,5	0,20	6
P22221	40,0	13	6,0	0,50	6
P22222	49,5	16	8,5	1,10	6

P2216 **Conical bowl**
Bol cónico
Bol conique



REF	Ø cm	H cm	
P22167	13	8,5	6
P22168	16	10,8	6

P22003 **Squared display plate**
Bandeja exhibición cuadrada
Plateau carré présentation

REF	W x D x H cm	
P220031	31 x 31 x 4	3
P22003	35 x 35 x 4	3
P220033	42 x 42 x 5	3

P22177 **Round plate**
Bandeja redonda
Plateau rond



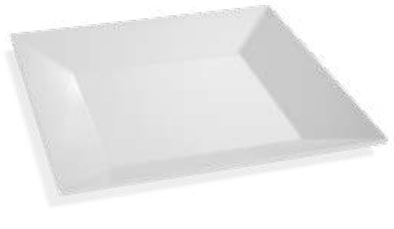
REF	Ø cm	H cm	
P22177	35	3,5	3

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE

13 Canon



P22002 Squared display plate
Bandeja exhibición cuadrada
Plateau carré présentation



REF	W x D x H cm	
P220021	30,5 x 30,5 x 3,5	3
P22002	35,5 x 30,5 x 4	3
P220023	40,5 x 40,5 x 4,5	3

P222 Deep squared bowl
Bol cuadrado hondo
Bol carré



REF	W x D x H cm	
P22211	7 x 7 x 4,2	24
P22200	9 x 9 x 5,5	12
P22201	13 x 13 x 7	6
P22202*	18 x 18 x 8,5	6
P22203	24 x 24 x 10	3
P22204	30 x 30 x 11,5	3

P2220 Two tones deep squared bowl
Bol cuadrado hondo dos colores
Bol carré deux couleurs



REF	W x D x H cm	Red *Rojo* Rouge	Blue *Azul* Bleu	Yellow *Amarillo* Jaune	Green *Verde* Vert	Black *Negro* Noir	
P22200	9 x 9 x 5,5	R	A	AM	V	N	12
P22202	18 x 18 x 8,5*	R	A	AM	V	N	6
P22203	24 x 24 x 10	R	A	AM	V	N	3

REF + Color code / *REF + Codigo color /* REF + Code couleur

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 467**

*** Fits in CUBIC display.**
** Encaja en expositores CUBIC.*
* Adaptable aux présentoirs CUBIC.



Life 13



P2200 Squared tray
Fuente cuadrada
Plateau carré



REF	W x D x H cm	
P22001	33,5 x 33,5 x 5,5	3
P22000	37,3 x 37,3 x 2,8	3

P2201 Oblong plate
Fuente rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P22012	35,8 x 20,5 x 3,8	3
P22013	44,3 x 22,1 x 4,4	3
P22014	49,5 x 27,2 x 5,6	3
P22015	55,7 x 32,2 x 5,2	3
P22016	71 x 40,5 x 5,3	3

P2208 Oblong display tray
Bandeja exhibición rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P22085	39 x 15 x 1,5	6
P22086	50 x 18 x 1,8	6

P2215 Gastronorm tray
Bandeja gastronorm
Plateau gastronorme



REF	W x D x H cm	
P22150	53 x 32,5 x 2	3
P22151	32,5 x 26,5 x 2	6

P22099 Bowl - plate
Plato - bol
Plat - bol



REF	Ø cm	H cm	
P22099	38	9	6

P22004 Deep squared bowl
Bol cuadrado
Bol carré



REF	W x D x H cm	
P22004	25 x 25 x 8,8	3
P22005	37,5 x 37,5 x 9	3

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE



P2211 Round dish
Plato
Assiette plate



REF	Ø cm	H cm	
P22111	16,0	2,3	12
P22112	20,0	2,3	12
P22113	23,0	2,3	6
P22114	26,5	2,3	6

P22115 Soup plate
Plato sopa
Assiette à soupe



REF	Ø cm	H cm	
P22115	24	3,7	6

P22116 Big salad bowl
Bol grande
Saladier grand



REF	Ø cm	H cm	
P22116	19	5	6

P22182 Oval dish
Plato oval
Assiette ovale



REF	W x D x H cm	
P22182	24,3 x 18,2 x 2,1	6
P22183	30,5 x 23,2 x 2,5	6
P22184	34,2 x 26,8 x 2,7	6

P2225 Stackable bowl
Bol cereales encastable
Bol empilable



REF	Ø cm	H cm	
P22250	12	4,5	12
P22251	14	5,5	6

P22117 Small salad bowl
Bol pequeño
Saladier petit



REF	Ø cm	H cm	
P22117	14	6	12

P22178 Cup - Plate
Taza - Plato
Tasse - Assiette



	REF	Size	Ø cm	H cm	Lts	
Cup / *Taza* Tasse	**P22178**	S	7,0	4,8	0,10	12
	P22180	L	9,8	6,5	0,25	12
Plate / *Plato* Assiette	**P22179**	S	10,3	-	-	12
	P22181	L	14,4	-	-	12

P22118 Stackable mug
Taza apilable
Tasse empilable



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P22118	7,5	10	0,30	6

P22033 Slotted spoon
Cuchara perforada
Cuillère ajourée



REF	L cm	
P22033	30	24

P22034 Soup ladle
Cacillo
Louche



REF	L cm	Lts	
P22034	17	0,08	24

13 Venus

Me Melamine



P22023 Oval plate
Fuente oval honda
Plateau ovale



REF	W x D x H cm	
P22023	50 x 36 x 6,7	3

P22022 Round bowl
Fuente redonda
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	
P22022	36	7	3

P22019 Round bowl
Bol redondo
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	
P22019	20	9,0	3
P22020	28	12,5	3

P22174 Slanted round bowl
Bol redondo inclinado
Bol rond incliné



REF	W x D x H cm	Lts	
P22174	21,2 x 20,8 x 10,4	0,60	6
P22175	30 x 29,1 x 13,7	1,60	3
P22176	36 x 34,9 x 16,3	2,85	3

P22090 Round plate presentation
Plato redondo de presentación
Plateau rond présentation



REF	Ø cm	H cm	
P22090	31	2	4

P22364 Round bowl
Bol redondo
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	
P22364	22,5	11,5	3
P22365	26,0	14,0	3

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

Wood board 13

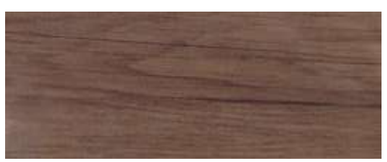
Me Melamine

P2260 Oak display plate
Soporte presentación roble
Présentoir chêne





With non-slip feet
Con pies antideslizantes
Avec pieds antidérapants



REF	Mod.	cm	
P22600	1/1	53,0 x 32,5	3
P22601	1/2	32,5 x 26,5	6
P22602	1/3	32,5 x 17,6	6
P22603	1/4	26,5 x 16,2	6
P22604	2/4	53,0 x 16,5	6

P2262 Oak serving tray
Bandeja presentación roble
Plateau présentation bois





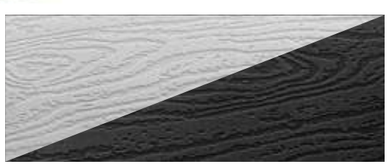
REF	W x D x H cm	
P22620	30 x 15 x 1,8	12
P22621	30 x 20 x 1,8	12
P22622	40 x 30 x 1,8	6

P2261 Display plate
Soporte presentación
Présentoir





With non-slip feet
Con pies antideslizantes
Avec pieds antidérapants



REF	Mod.	cm	White *Blanco* Blanc	Black *Negro* Noir	
P22610	1/1	53,0 x 32,5	B	N	3
P22611	1/2	32,5 x 26,5	B	N	4
P22614	2/4	53,0 x 16,5	B	N	6

REF + color code / *REF + código color /* REF + code couleur

P22664 White wood serving tray
Soporte presentación madera blanca
Plateau présentation bois blanc





REF	Mod.	W x D x H cm	
P22660	1/1	53 x 32,5 x 1	6
P22661	1/2	32,5 x 26,5 x 1	24
P22662	1/3	32,5 x 17,6 x 1	24
P22663	1/4	26,5 x 16,2 x 1	24
P22664	2/4	53 x 16,3 x 1	12

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

Me Melamine

P22690 Slate display plate
Soporte presentación pizarra
Présentoir base ardoise





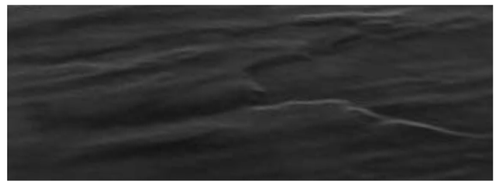
REF	Mod.	W x D x H cm	
P22690	1/2	32,5 x 26,5 x 1	6
P22691	1/3	32,5 x 17,5 x 1	6
P22692	1/4	26,5 x 16,0 x 0	6

P2264 Slate display plate
Bandeja base pizarra
Présentoir base ardoise





With non-slip feet
Con pies antideslizantes
Avec pieds antidérapants

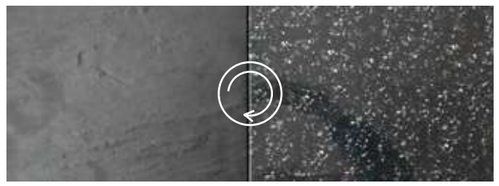


REF	Mod.	cm	
P22640N	1/2	32,5 x 26,5	6
P22641N	1/3	32,5 x 17,5	6
P22642N	1/4	26,5 x 16,0	6

P22161 Slate - granite Display plate
Soporte presentación Pizarra - granito
Presentoir Ardoise - granite



Reversible: 1 slate side - 1 granite side
Reversible: 1 cara pizarra - 1 cara granito
Réversible: 1 face ardoise - 1 face granite



REF	Mod.	W x D x H cm	
P22161	1/1	53,0 x 32,5 x 0,7	3
P22162	1/2	32,5 x 26,5 x 0,7	3

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

Me Melamine

P22124 Display plate
Soporte presentación
Présentoir



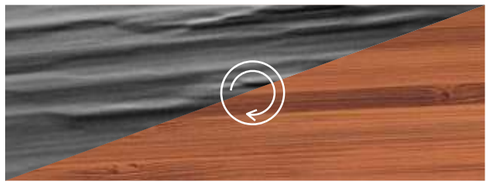


REF	Suitable for *Compatible con* Adaptable pour	Ø cm	H cm	
P22124	P598700	23,0	1,5	6
P22125	P598800	28,0	1,5	6
P22126	-	32,5	1,5	6

P22144 Double face slate - bamboo display plate
P22145 *Soporte presentación doble cara pizarra - bambú*
Présentoir double face bambou - ardoise



Reversible:
1 slate side - 1 bamboo side
Reversible:
1 cara pizarra - 1 cara bambú
Réversible:
1 face ardoise - 1 face bambou



REF	Ø cm	H cm	
P22144	33	1	3
P22145	43	1	3

P22695 Marble display plate
Soporte presentación mármol
Présentoir base marbre





BASE*





REF	Mod.	W x D x H cm	
P22695	1/1	53,0 x 32,5 x 2	3
P22696	1/2	32,5 x 26,5 x 2	3
P22697	1/3	32,5 x 17,6 x 2	3
P22698*		15 x 15x 9,5	6

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

13 GN Classic Colors

Me Melamine

GN 1/1 530 x 325 mm

Yellow
Amarillo
Jaune



REF	H mm	
P22866	20	6
P22867	40	3
P22868	65	2

Orange
Naranja
Orange



REF	H mm	
P22863	20	6
P22864	40	3
P22865	65	2

Red
Rojo
Rouge



REF	H mm	
P22869	20	6
P22870	40	3
P22871	65	2

Grey
Gris
Gris



REF	H mm	
P22860	20	6
P22861	40	3
P22862	65	2

GN 1/2 325 x 265 mm

Yellow
Amarillo
Jaune



REF	H mm	
P22878	20	6
P22879	40	3
P22880	65	2

Orange
Naranja
Orange



REF	H mm	
P22875	20	6
P22876	40	3
P22877	65	2

Red
Rojo
Rouge



REF	H mm	
P22881	20	6
P22882	40	3
P22883	65	2

Grey
Gris
Gris



REF	H mm	
P22872	20	6
P22873	40	3
P22874	65	2

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

Me Melamine

GN Classic Black 13

GN 1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	
P22051	20	6
P22053	40	3
P22009	65	2

GN 2/3 353 x 325 mm



REF	H mm	
P22047	65	3

GN 1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	
P22039	20	6
P22041	40	3
P22010	65	3
P22084	100	3

GN 2/4 530 x 162 mm



REF	H mm	
NEW **P22456**	20	6
P22049	65	3

GN 1/4 265 x 162 mm



REF	H mm	
P22043	65	3

GN 1/3 325 x 175 mm



REF	H mm	
NEW **P22457**	20	6
P22011	65	3
P22080	100	3

GN 1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	
P22045	65	6
P22082	100	6

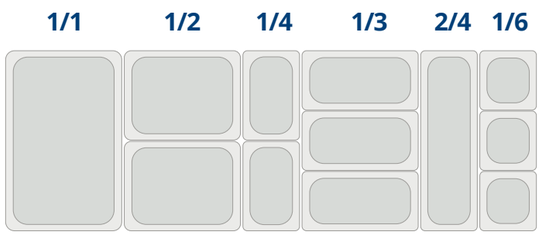
MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE



GN SLIM SLIM PAN
CUBETA LIGERA
BAC LÉGER

ECONOMIC LINE
GAMA ECONÓMICA
GAMME ECONOMIQUE

IDEA!
Ideal for cold buffets.
Ideal buffets fríos.
Idéal pour buffets froids



BASE
Strong structure
Estructura robusta
Structure robuste

Stackable
Apilable
Empilable



Stylized
Estilizada
Stylisée

CLASSIC
Current pan
Cubeta tradicional
Bac traditionnel

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

Me
Melamine

GN Slim 13

GN 1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	
P23030	20	6
P23031	65	3
P23032	100	2

GN 1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	
P23033	20	6
P23034	65	3

GN 2/4 530 x 162 mm



REF	H mm	
P23044	20	12
P23045	65	6
P23046	100	3

GN 1/3 325 x 176 mm



REF	H mm	
P23036	20	12
P23037	65	6
P23038	100	3

GN 1/4 265 x 162 mm



REF	H mm	
P23039	20	6
P23040	65	6

GN 1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	
P23042	65	6
P23043	100	6

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

Me Melamine

GN 1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	
P22052	20	6
P22054	40	3
P22006	65	2

GN 2/3 353 x 325 mm



REF	H mm	
P22048	65	3

GN 2/4 530 x 162 mm



REF	H mm	
P22087	20	6
P22050	65	3

GN 1/6 176 x 162 mm

REF	H mm	
P22046	65	6
P22081	100	6

GN 1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	
P22040	20	6
P22042	40	3
P22007	65	3
P22083	100	3

GN 1/3 325 x 175 mm



REF	H mm	
P22094	20	6
P22008	65	3
P22079	100	3

GN 1/4 265 x 162 mm



REF	H mm	
P22044	65	3

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

P22154 1/1 Gastronorm buffet displayer

Expositor buffet para cubetas GN 1/1
Présentoir buffet pour bacs GN 1/1

SS Stainless steel



REF	tipo/type	W x D x H cm	
P22154	1/1	56,5 x 52,5 x 32,5	1

P22156 1/3 Gastronorm buffet displayer

Expositor buffet para cubetas GN 1/3
Présentoir buffet pour bacs GN 1/3

SS Stainless steel

Containers not included
Cubetas no incluidas
Bacs non inclus



REF	tipo/type	W x D x H cm	
P22156	1/3	36 x 52,5 x 32,5	1

P22158 4 Crocks system stand

Expositor 4 vasijas
Présentoir 4 cruches

SS Stainless steel



P22160
Crocks not included
Vasijas no incluidas
Cruches pas incluses

REF	W x D x H cm	
P22158	19 x 52,5 x 32,5	1

P22160 1l crock

Vasija 1l
Cruche 1l

Me Melamine



REF	Ø cm	H cm	
P22160	13	10,5	6

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

13 Mini White

Me Melamine

P22108 Squared bowl
Platillo cuadrado
Bol carré



REF	W x D x H cm	Lts	
P22108	10 x 10 x 3,3	0,10	24
P22109	12,5 x 12,5 x 3,5	0,18	24

P22088 Egg cup
Platillo para huevo
Coquetier



REF	W x D x H cm	
P22088	11,5 x 11,5 x 2	24

P22119 Snack or sauce melamine tray
Bandeja melamina snacks o salsas
Plateaux mélamine snacks ou sauces



2 compartments
2 compartimentos
2 compartiments

REF	W x D x H cm	
P22119	17,5 x 8,5 x 3,5	12

P867 Ramekin
Recipiente para salsas
Récipient pour sauces



REF	Ø cm	H cm	
P867030	5,8	2,7	12
P867060	7,0	3,7	12
P867090	7,8	4,0	12
P867120	8,5	4,5	12

P22104 Mini square plate
Mini bandeja presentación
Plateau miniature



REF	W x D x H cm	
P22104	12,5 x 10,5 x 2	24
P22105	14 x 13 x 2	24
P22106	17 x 14 x 2,5	24

P22890 Small tray
Fuente rectangular
Ravier rectangulaire

Stackable
Apilable
Empilable



REF	W x D x H cm	
P22890	13 x 9 x 2	24

P22110 Party spoon
Cuchara degustación
Cuillère amuse bouche



REF	W x D x H cm	
P22110	14,5 x 4,5 x 5	60

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE



P23840 Mini oval casserole
Mini cacerola oval
Mini casserole ovale



P23840 P23841

REF	W x D x H cm	L cm	
P23840	12 x 8 x 3,5	15,5	12
P23841	21 x 14 x 3,5	26,5	12

P23836 Mini round casserole
Mini cacerola redonda
Mini cocotte ronde



REF	Ø cm	L cm	H cm	
P23835	11,5	15	3,5	12
P23836	14,5	19	3,5	12

P23830 Mini hot plate with handles
Mini parrilla con asas
Mini grill avec poignées



REF	W x D x H cm	L cm	
P23830	26 x 16 x 2	32	12

P23825 Mini round fry pan
Mini sartén redonda
Mini poêle ronde



REF	Ø cm	L cm	H cm	
P23825	11	16	3,0	6

P23824 Mini squared fry pan
Mini sartén cuadrada
Mini poêle carrée



REF	W x D x H cm	L cm	
P23824	12,5 x 10,5 x 2	16	6

P23800 Mini round casserole with lid
Mini cacerola con tapa
Mini cocotte avec couvercle



P23810 P23800

See colors on
Ver colores en
Voir couleurs en page
P. 408

REF	Ø cm	H cm	L cm	
P23800	10	6,5	0,25	1
P23810	14	8,0	0,75	1

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE

Me Melamine

P23842 Mini casserole
Mini cacerola
Mini cocotte



REF	Ø cm	H cm	
P23842	9	4,5	12

P23843 Mini oval casserole
Mini cacerola oval
Mini cocotte ovale



REF	W x D x H cm	
P23843	18 x 13 x 4	12

P23844 Mini rectangular casserole
Mini cacerola rectangular
Mini casserole rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P23844	19,5 x 10 x 5	12

P23845 Mini round fry pan
Mini sartén redonda
Mini poêle ronde



REF	Ø cm	L cm	H cm	
P23845	21,5	30,5	3,0	6

P22120 Snacks or sauce tray
Bandeja snacks o salsas
Plateaux sauces



REF	W x D x H cm	
P22120	17,5 x 8,5 x 3,5	12

P2293 Snacks or sauce tray
Bandeja snacks o salsas
Plateaux sauces



P22920 P22930

REF	W x D x H cm	
P22920	19 x 8 x 3	12
P22930	9,2 x 6,9 x 3,1	24

MELAMINE MELAMINA MÉLAMINE

Me Melamine

P22035 Squared ashtray. Black
Cenicero cuadrado. Negro
Cendrier carré. Noir



REF	W x D x H cm	
P22035	9 x 9 x 3	36

P22036 Round ashtray. Black
Cenicero redondo. Negro
Cendrier rond. Noir



REF	Ø cm	H cm	
P22036	10	4,5	36

P22030 Windproof ashtray round with lid. Black
Cenicero redondo con tapa. Negro
Cendrier pour l'exterieur avec couvercle. Noir



REF	Ø cm	H cm	
P22030	14,5	6,0	6

P22031 Round dinner ashtray. Black
Cenicero redondo. Negro
Cendrier rond. Noir

BEST SELLER



REF	Ø cm	H cm	
P22031	10	5,0	12

P22185 Conical melamine ashtray. Black
Cenicero cónico melamina. Negro
Cendrier conique. Noir



REF	Ø cm	H cm	
P22185	10	2,7	24

MELAMINE MELAMINA MÉLAMINE



14 Buffet & accessories

Buffet y accesorios

Buffet et accessoires

14.1 DISPLAY STANDS & BASKETS 436
PRESENTACIÓN Y EXPOSITORES
PRÉSENTOIRS ET PRÉSENTOIRS CORBEILLES

14.2 PROTECTION AND COVERS 449
PROTECCIÓN Y TAPAS / PROTECTION ET COUVERCLES

14.3 BRONZE COOKWARE 452
BATERÍA DE COCINA BRONCE / BATTERIE DE CUISINE BRONZE

14.4 COOL LINE COLLECTION 454

14.5 SUPER SHAPES 456
BUFFET PRESENTATION STEAM TABLE PANS
CUBETAS PRESENTACIÓN BUFFET / BACS PRÉSENTATION BUFFET

14.6 MIRAMAR® COOKWARE 458
BATERÍA DE COCINA PARA PRESENTACIÓN
BATTERIE DE CUISINE-PRÉSENTATION

14.7 CUBIC 464

14.8 CHAFERS & DISPENSERS 480
CHAFINGS Y DISPENSADORES / CHAFERS ET DISTRIBUTEURS

14.9 BOWLS & SERVING TRAYS 490
BOLS & BANDEJAS DE SERVICIO / BOLS & PLATEAUX

14.10 SERVING TOOLS 494
UTENSILIOS DE SERVICIO / USTENSILES DE SERVICE BUFFET

14.11 SIGNS 504
SEÑALIZACIÓN / SIGNALIZATION



Wood
dishwasher

NEW!

Nova



P595005 Small wooden box
Caja pequeña de madera
Petite boîte en bois



Stackable
Apilable
Empilable

REF	W x D x H cm	
P595005	17,5 x 17 x 12,5	1

P595006 Large wooden box
Caja grande de madera
Grande boîte en bois



Stackable
Apilable
Empilable

REF	W x D x H cm	
P595006	17,5 x 31 x 12,5	1

P595007 Large double wooden box
Caja grande doble de madera
Grande boîte double en bois



Stackable
Apilable
Empilable

REF	W x D x H cm	
P595007	35 x 31 x 12,5	1

Nova



NEW!

P595010 Wooden shelf
Estante de madera
Tablette en bois



REF	W x D x H cm	
P595010	100 x 25 x 2,5	1
P595011	70 x 25 x 2,5	1

P595017 Wooden bowl
Bol de madera
Bol en bois



REF	Ø cm	H cm	
P595017	30	12,5	1

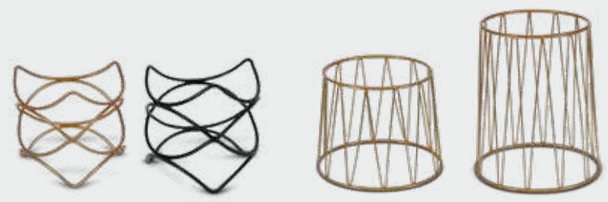
P595019 Wooden bowl
Bol de madera
Bol en bois



REF	W x D x H cm	
P595019	30 x 30 x 12	1

Suitable for
Compatible con / Adaptable pour
P. 446

Buffet stand
Soporte para buffet
Présentoir buffet



14.1 Display stands & baskets

Presentación y expositores

Présentoirs et présentoirs corbeilles

NEW!

Nova

P595013 Wooden box GN 1/1

Caja de madera GN 1/1

Caisse en bois GN 1/1

Wo Wood

dishwasher



Stackable
Apilable
Empilable

Suitable for display boards and pans GN 1/1.
Compatibles con soportes de presentación y cubetas GN 1/1.
Adaptable pour présentoirs and bacs GN 1/1.

REF	W x D x H cm	
P595013	54,5 x 34 x 6	1
P595014	54,5 x 34 x 9	1

P595015 Wooden box GN 1/2

Caja de madera GN 1/2

Caisse en bois GN 1/2

Wo Wood

dishwasher



Stackable
Apilable
Empilable

Suitable for display boards and pans GN 1/2.
Compatibles con soportes de presentación y cubetas GN 1/2.
Adaptable pour présentoirs and bacs GN 1/2.

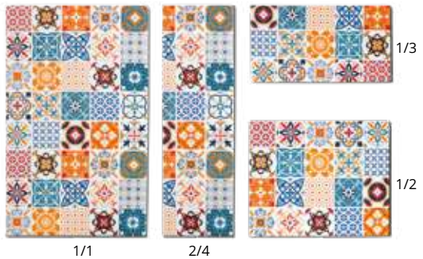
REF	W x D x H cm	
P595015	34 x 28 x 6	1
P595016	34 x 28 x 9	1

P2268 Display board

Soporte presentación

Présentoir

Me Melamine







REF	GN	W x D x H cm	
P22680	1/1	53 x 32,5 x 2	1
P22681	1/2	32,5 x 26,5 x 2	1
P22682	1/3	32,5 x 17,6 x 2	1
P22683	2/4	53 x 16,2 x 2	1

Suitable for
Compatible con / Adaptable pour

P. 427



P. 454



P. 421



P. 422





Display stands & baskets 14.1

Presentación y expositores

Présentoirs et présentoirs corbeilles

NEW!

Nova

Wo Wood

dishwasher

P595009 Cutlery-holder tray

Bandeja porta-cubiertos

Plateau porte-couverts



4 Compartments
4 Compartimentos
4 Compartiments

With non-slip feet
Con pies antideslizantes
Avec pieds antidérapants

REF	W x D x H cm	
P595009	54 x 33,5 x 9,5	1

P595012 Serving tray

Bandeja de servicio

Plateau service



Stackable
Apilable
Empilable

REF	W x D x H cm	
P595012	45 x 35 x 6	1

P595008 Cutting board

Tabla de cortar

Planche à découper



With non-slip feet
Con pies antideslizantes
Avec pieds antidérapants

REF	W x D x H cm	
P595008	48 x 32 x 2	1



14.1 Display stands & baskets

Presentación y expositores
Présentoirs et présentoirs corbeilles

P598001 One tier flat display stand

Expositor metálico recto de un nivel
Présentoir métallique droit à un niveau

Mt Metal

Baskets not included
Cestas no incluidas
Paniers non inclus



REF	W x D x H cm	
P598001	45 x 30 x 20,5	1

P598002 One tier angled display stand

Expositor metálico inclinado de un nivel
Présentoir métallique incliné à un niveau

Mt Metal

Baskets not included
Cestas no incluidas
Paniers non inclus



REF	W x D x H cm	
P598002	45 x 30 x 14,5	1

P598003 Three tier flat display stand

Expositor metálico recto de 3 niveles
Présentoir métallique droit 3 niveaux

Mt Metal

Baskets not included
Cestas no incluidas
Paniers non inclus



REF	W x D x H cm	
P598003	30 x 24 x 51,5	1

P591006 Rectangular metal wire basket

Cesta metálica rectangular
Panier métallique rectangulaire

Mt Metal

Suitable for
Combinable con
Adaptable pour
P598001 / P598002



REF	W x D x H cm	
P591006	45 x 30 x 5	1

P591007 Rectangular metal wire basket

Cesta metálica rectangular
Panier métallique rectangulaire

Mt Metal

Suitable for
Combinable con
Adaptable pour
P598003



REF	W x D x H cm	
P591007	30 x 22,5 x 5	1

P595001 Wooden box

Caja de madera
Caisse en bois

Wo Wood — dishwasher

Suitable for
Combinable con
Adaptable pour
P598001 / P598002

Stackable
Apilables
Empilables



REF	W x D x H cm	
P595001	45 x 30 x 5	1
P595002	45 x 30 x 10	1

P595003 Wooden box

Caja de madera
Caisse en bois

Wo Wood — dishwasher

Suitable for
Combinable con
Adaptable pour
P598003

Stackable
Apilables
Empilables



REF	W x D x H cm	
P595003	30 x 22,5 x 5	1
P595004	30 x 22,5 x 10	1

Mt Metal

BUF FET

BEST SELLER



P596110 Black GN wire basket
Cesta rejilla GN negra
Pannier metalique GN noir



1/1

REF	Mod	W x D x H cm	
P596110	1/1	52 x 31,5 x 12	6
P596111	1/1	52 x 31,5 x 16	6

P596120 Black GN wire basket
Cesta rejilla GN negra
Pannier metalique GN noir



1/2

REF	Mod	W x D x H cm	
P596120	1/2	31,5 x 25,5 x 12	6
P596121	1/2	31,5 x 25,5 x 16	6

P596130 Black GN wire basket
Cesta rejilla GN negra
Pannier metalique GN noir



1/3

REF	Mod	W x D x H cm	
P596130	1/3	31,5 x 17 x 12	6
P596131	1/3	31,5 x 17 x 16	6

Suitable for
Compatible con / Adaptable pour



P. 422 P. 423 P. 421 P. 443

Ba Bamboo

dishwasher

BUF FET

NATURAL FIBERS





Dos posiciones: derecho y revés.
Two positions: right and reverse.
Deux positions: droit et envers
Zwei Positionen: rechts und rückwärts.

P59511 GN buffet bamboo box
Caja GN bambú buffet
Présentoir GN buffet bambou



1/1

REF	Mod	H cm	
P595110	1/1	10	1
P595111	1/1	20	1

P59512 GN buffet bamboo box
Caja GN bambú buffet
Présentoir GN buffet bambou



1/2

REF	Mod	H cm	
P595120	1/2	10	1
P595121	1/2	20	1

P59513 GN buffet bamboo box
Caja GN bambú buffet
Présentoir GN buffet bambou



1/3

REF	Mod	H cm	
P595130	1/3	10	1
P595131	1/3	20	1

P59510 Tray - Lid for GN buffet bamboo box
Bandeja - Tapa para caja GN bambú buffet
Plateau - Couvercle pour présentoir GN buffet bambou



REF	Mod	H cm	
P595100	1/1	2	3
P595200	1/2	2	3
P595300	1/3	2	3

Suitable for
Compatible con / Adaptable pour



P. 421 P. 422 P. 427 P. 451



14.1 Display stands & baskets

Presentación y expositores

Présentoirs et présentoirs corbeilles

AA Anodized Aluminum

Available in 3 colours: black, silver and gold in a matt finish.

Disponibles en 3 colores: negro, plata y dorado en acabado mate.

Disponibles en 3 couleurs : noir, argent et doré en finition mate.

Stackable.

Apilables.

Empilables.

Suitable for food contact.

Apta para contacto alimentario.

Adapté au contact alimentaire.

Double functionality: tray and riser.

Doble funcionalidad: bandeja y riser.

Double fonctionnalité : plateau et riser.

Made from 2 mm thick anodised aluminium providing great strength and toughness.

Realizado en aluminio adonizado de 2 mm de grosor que ofrece gran robustez y resistencia.

Fabriqué en aluminium anodisé de 2 mm d'épaisseur, ce qui lui confère une grande robustesse et une grande résistance.

P317500 GN 1/1 buffet tray

Bandeja buffet GN 1/1

Plateau buffet GN 1/1

dishwasher



Ref. colour / *Ref. color* / Ref. couleur couvercle



Black **Silver** **Gold**

IDEA!

P317500B / P317500S / P317500G

Adaptable to GN 1/1 trolleys and food transport boxes with guides.

Adaptables a carros GN 1/1 y cajas de transporte de alimentos con guías.

Adaptables aux chariots GN 1/1 et aux caisses de transport de nourriture avec guides.

REF	Ext. measures *Medidas ext.* Dimensions ext. W x D x H cm	Usable surface *Superfície útil* Surface utile cm	
P317500B	53 x 32,5 x 6,5	49,2 x 31	1
P317500S	53 x 32,5 x 6,5	49,2 x 31	1
P317500G	53 x 32,5 x 6,5	49,2 x 31	1



Click on the top of the handle to stack the trays stable and secure.

Encaje en la parte superior del asa para apilar las bandejas de forma estable y segura.

Enclenchez le dessus de la poignée pour empiler les plateaux de manière stable et sécurisée.

AA Anodized Aluminum

P317100 Service and buffet trays

Bandejas de servicio y buffet

Plateaux de service et de buffet

dishwasher



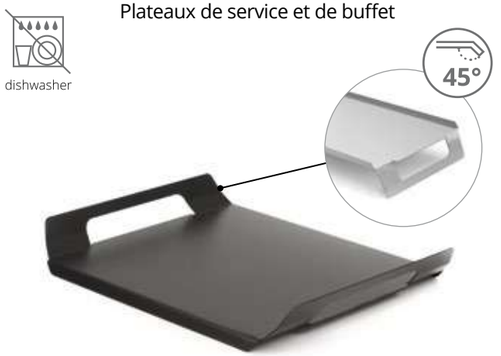
REF	Ext. measures *Medidas ext.* Dimensions ext. W x D x H cm	Usable surface *Superfície útil* Surface utile cm	
P317100B	53 x 32,5 x 4,6	45,5 x 31	1
P317100S	53 x 32,5 x 4,6	45,5 x 31	1
P317100G	53 x 32,5 x 4,6	45,5 x 31	1

P317200 Service and buffet trays

Bandejas de servicio y buffet

Plateaux de service et de buffet

dishwasher



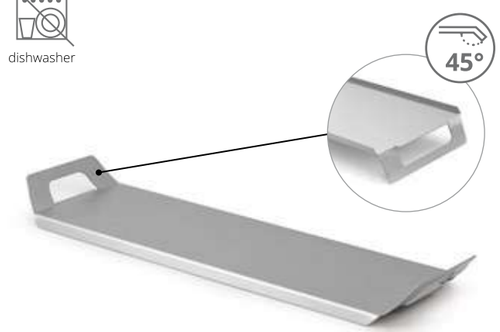
REF	Ext. measures *Medidas ext.* Dimensions ext. W x D x H cm	Usable surface *Superfície útil* Surface utile cm	
P317200B	43,4 x 32,5 x 4,6	36 x 31	1
P317200S	43,4 x 32,5 x 4,6	36 x 31	1
P317200G	43,4 x 32,5 x 4,6	36 x 31	1

P317300 Service and buffet trays

Bandejas de servicio y buffet

Plateaux de service et de buffet

dishwasher



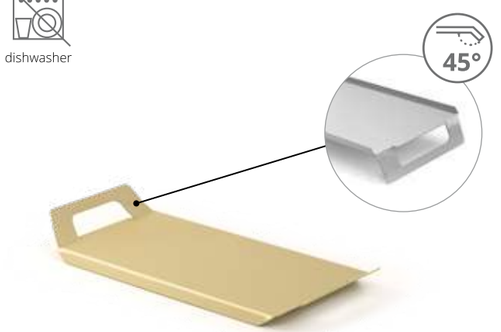
REF	Ext. measures *Medidas ext.* Dimensions ext. W x D x H cm	Usable surface *Superfície útil* Surface utile cm	
P317300B	51,5 x 18,5 x 4	45,5 x 17	1
P317300S	51,5 x 18,5 x 4	45,5 x 17	1
P317300G	51,5 x 18,5 x 4	45,5 x 17	1

P317400 Service and buffet trays

Bandejas de servicio y buffet

Plateaux de service et de buffet

dishwasher



REF	Ext. measures *Medidas ext.* Dimensions ext. W x D x H cm	Usable surface *Superfície útil* Surface utile cm	
P317400B	39 x 19,5 x 4	33 x 18	1
P317400S	39 x 19,5 x 4	33 x 18	1
P317400G	39 x 19,5 x 4	33 x 18	1

Mt Metal PVC



NEW!

P597200 **Crown golden buffet stand**
Soporte para buffet dorado Crown
Présentoir buffet doré Crown



REF	Ø A cm	Ø B cm	H cm	
P597200	25	21	20	6

P597210 **Crown golden buffet stand**
Soporte para buffet dorado Crown
Présentoir buffet doré Crown



REF	Ø A cm	Ø B cm	H cm	
P597210	25	21	30	6

P597180 **Buffet stand**
Soporte para buffet
Présentoir buffet



REF	Ø cm	H cm	
P597180	21,5	19	6

P597190 **Buffet stand**
Soporte para buffet
Présentoir buffet

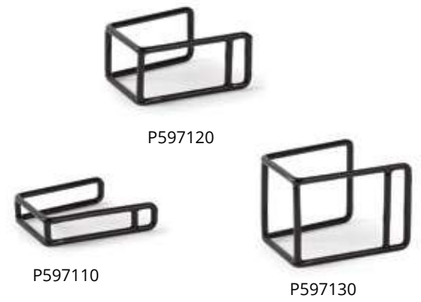


REF	Ø cm	H cm	
P597190	21,5	19	6

Mt Metal PVC



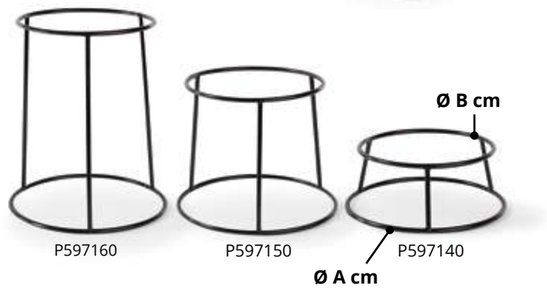
P59711 **Buffet stand**
Soporte para buffet
Présentoir buffet



REF	W x D x H cm	
P597110	12,5 x 10,5 x 3	24
P597120	12,5 x 10,5 x 6	24
P597130	12,5 x 10,5 x 9	24

P59714 **Buffet stand**
Soporte para buffet
Présentoir buffet





REF	Ø A cm	Ø B cm	H cm	
P597140	25	21	10	6
P597150	25	21	20	6
P597160	25	21	30	6

See products on
Ver productos en / Voir produits en page

Round bowl
Bol redondo
Bol rond



P. 413

Display plate
Soporte presentación
Présentoir



P. 423

BUFFET & ACCESSORIES
BUFFET Y ACCESORIOS
BUFFET ET ACCESSOIRES

14.1 Display stands & baskets

Presentación y expositores

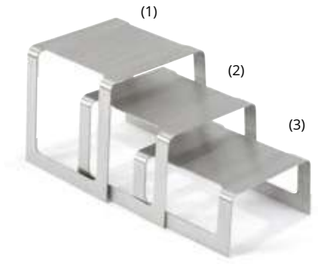
Présentoirs et présentoirs corbeilles

SS Stainless steel

46009 Set of 3 Square Bent Risers

Juego 3 expositores ángulos redondos

Jeu de 3 socles carrés aux angles arrondis



Brushed Stainless Steel
Acero inoxidable pulido
Inox brossé

REF	W x D x H cm	
46009	(1) 20,3 x 20,3 x 20,3 (2) 20,3 x 19,1 x 15,2 (3) 20,3 x 17,8 x 10,2	1

4600960 Set of 3 Square Bent Risers

Juego 3 expositores ángulos redondos

Jeu de 3 socles carrés aux angles arrondis



Brushed Stainless Steel
Acero inoxidable pulido
Inox brossé

Black / *Negro /* Noir

REF	W x D x H cm	
4600960	(1) 20,3 x 20,3 x 20,3 (2) 20,3 x 19,1 x 15,2 (3) 20,3 x 17x8 x 10,2	1

P597170 Retractable display stand

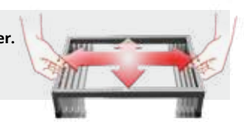
Expositor buffet extensible

Présentoir buffet rétractable



REF	Max cm	Min cm	H cm Min / Max	
P597170	53 x 32,5	32,5 x 17,6	6,5 / 10	6

IDEA! **Adjustable to GN container.**
Adaptable a cubetas GN.
Adapté à bacs GN.









19196 Angled Adaptor Plate

Placa adaptadora angular

Plaque intermédiaire inclinée



Elevates pans to enhance food presentation
Eleva las cubetas para mejorar la presentación de los alimentos
Élévage des bacs pour améliorer la présentation des aliments

REF	W x D x H cm	Type / *Tipo*	
19196	53 x 32,5 x 7,0	1 GN 1/1 (6º)	2

Protection and covers 14.2

Protección y tapas

Protection et couvercles

P590008 Dome cover

Tapa campana

Couvercle cloche

PC Polycarbonate



REF	Ø cm	H cm	
P590008	21	17,5	1
P590009	26	20,0	1
P590010	31	23,5	1



Fitting system with the base that provides stability

Sistema de encaje con la base que aporta estabilidad

Système d'assemblage avec la base qui assure la stabilité

P22361 Display tray

Bandeja presentación

Plateau présentation

Me Melamine



REF	Ø cm	H cm	
P22361	22,7	1,5	12
P22362	27,8	1,5	6
P22363	32,7	1,5	6

P2236 Stand

Stan

Base

Me Melamine



Suitable for
Combinable con
Adaptable pour
P22361 / P22362 / P22363

REF	Ø cm	H cm	
P22366	16,5	10	6
P22367	16,5	18	6

P590011 Hinged cover

Tapa con visagra

Couvercle articulé

Ac Acrylic



REF	Ø cm	
P590011	23,0	6
P590012	26,5	6



IDEA! **P590008 + P22361**
P590009 + P22362
P590010 + P22363

P22364 Bowl

Bol

Bol

Me Melamine



REF	Ø cm	
P22364	22,5	12
P22365	26,0	6



IDEA! **P590011 + P22364**
P590012 + P22365

BUFFET& ACCESSORIES
BUFFET Y ACCESSORIOS
BUFFET ET ACCESSOIRES

P19060 Mobile and ajustable breath guards
Protección Anti-aliento regulable
Pare-haleine ajustable

PETG · SS Stainless steel





Adjustable in tilt and height to adapt to different spaces. Protect exposed foods without losing visibility.

Ajustable en inclinación y altura para adaptarse a diferentes espacios. Protege los alimentos expuestos sin perder visibilidad.

Hauteur et inclinaison réglables pour s'adapter à tous les espaces des buffets. Protège et laisse visible les aliments exposés.

REF	W x D x H cm	
P19120	120 x 45 x 38	1

P598700 Clear round lid for presentation
Tapa redonda transparente presentación
Couvercle rond transparent pour présentation

PC Polycarbonate



REF	Ø cm	H cm	Suitable for *Combinable con* Adaptable pour	
P598700	22	13,5	P22127 / P22124	1
P598800	27	16,5	P22128 / P22125	1

P590001 Rectangular display cabinet
Vitrina rectangular
Vitrine rectangulaire

Pl Plastic



REF	W x D x H cm	Base útil *Functional basic* Base utile Ø cm	
P590001	40 x 24,5 x 15,5	34 x 19	1
P590002	50,5 x 30,5 x 18	44 x 24,5	1

P590005 Round display cabinet
Vitrina redonda
Vitrine ronde

Pl Plastic



REF	Ø cm	H cm	Base útil *Functional basic* Base utile Ø cm	
P590005	38	22	31,5	1
P590006	46	26	37,5	1

P590003 Double display cabinet
Vitrina doble
Vitrine double

Pl Plastic



REF	W x D x H cm	Base útil *Functional basic* Base utile Ø cm	
P590003	40 x 24,5 x 32	2 x (34 x 19)	1
P590004	50,5 x 30,5 x 40	2 x (44 x 24,5)	1

PC Polycarbonate

P904300 Roll-top lid
Tapa roll-top
Couvercle roll-top

1/1



REF	Mod	W x D x H cm	
P904300	1/1	57 x 32,5 x 17,5	1

P834 GN prectangular lid
Tapa rectangular GN
Couvercle rectangulaire GN

1/1

REF	Mod	W x D x H cm	
P834000	1/1	53 x 32,5 x 10	6

P835 GN dome lid
Campana GN
Dôme de protection GN

1/1



REF	Mod	W x D x H cm	
P835000	1/1	53 x 32,5 x 19	6

P590110 Clear GN lids for presentation
Tapas GN transparentes presentación
Couvercles GN transparents de présentation





REF	Mod	H cm	
P590110	1/1	10	6
P590120	1/2	10	12
P590130	1/3	10	12
P590240	2/4	10	12

Suitable for
Compatible con / Adaptable pour

P. 443



P. 401



P. 427



P. 238



14.3 Bronze cookware

Batería cocina bronce
Batterie de cuisine bronze



Transparent glass lid with stainless steel rim and black handle.

Tapa de cristal transparente con borde de acero inoxidable y mango en color negro.

Couvercle en verre transparent avec rebord en acier inoxydable et manche noir.

Escape valve for steam
Válvula de salida de vapor
Clapet de sortie de la vapeur

Exterior painted in an elegant bronze colour.

Exterior pintado en elegante color bronce.

Extérieur avec revêtement bronze élégant.

Made of cast aluminium with high resistance to deformation and excellent thermal performance.

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

Fabriqué en fonte d'aluminium très résistante à la déformation et doté d'excellentes performances techniques.

Ground base
Fondo torneado
Fond dressé

Elegant, robust, versatile

Elegante, robusta, versátil / Élégante, solide, polyvalente



CA Cast Aluminum

gas vitro electric oven

ECLIPSE

P1520 Rotisserie
Rustidera
Plat à rôtir



REF	W x D x H cm	L	
P152035B	35 x 25 x 7,5	5	1
P152935	**Transparent lid** *Tapa transparente* Couvercle transparent		1

P1410 Shallow casserole without lid
Cazuela baja sin tapa
Cocotte sans couvercle



REF	Ø cm	H cm	L	
P141024B	24	5,8	2,25	1
P141028B	28	7,5	4,00	1
P141032B	32	8,0	5,75	1

P1510 Deep casserole without lid
Cazuela alta sin tapa
Braisière sans couvercle



REF	Ø cm	H cm	L	
P151020B	20	9	2,50	1
P151024B	24	10	4,00	1
P151028B	28	12	6,65	1

P1540 Glass lid with stainless steel rim
Tapa de cristal con borde de acero inoxidable
Couvercle en verre avec rebord en acier inoxydable

Cr Crystal



REF	Ø cm	
P154020	20	1
P154024	24	1
P154028	28	1
P154032	32	1

P152 Rotisserie
Rustidera
Plat à rôtir



REF	W x D x H cm	L	
P152035	35 x 25 x 7,5	5	1

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 87**

Square non-stick casserole without lid
Cacerola cuadrada antiadherente sin tapa
Faitout antiadhésif sans couvercle



BUFFETS & ACCESSORIES
BUFFET Y ACCESORIOS
BUFFETS ET ACCESSOIRES

Ideal for heated buffets
Ideal para buffet caliente
Idéal pour buffets chaufées

P1311 Enamelled steel GN contanier
Cubeta GN de acero esmaltado
Bac GN en acier émaillé

ES Enamelled steel · dishwasher · oven to 250°



Suitable for all types of temperature-maintaining plates.
Apto para todo tipo de placa mantenedora de temperatura.
Convient à tous types de plaques de maintien en température.

P131165



P131120



REF	Type *Tipo*	H cm	
P131120	1/1	2,0	1
P131165	1/1	6,5	1
P131220	1/2	2,0	1
P131265	1/2	6,5	1

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 83**

Cookware
Batería de cocina
Batterie de cuisine





P1106F3 Non-stick sandwich bottom GN container
Cubeta GN antiadherente con fondo difusor
Bac GN anti-adhésive avec fond thermo-diffuseur

PATENTED EXCLUSIVE

18/10 Stainless steel · induction · gas · vitro · electric



Ideal for buffet presentations.
Ideal para presentación buffet.
Idéal pour présentation buffet.

REF	Type *Tipo*	H mm	Lts	
P1106F3A	1/1	65	8,30	1
P1106F3N	1/1	65	8,30	1
P1106F3R	1/1	65	8,30	1
P1106F3G	1/1	65	8,30	1
P1106F3	1/1	65	8,30	1
P1206F3A	1/2	65	4,10	1
P1206F3N	1/2	65	4,10	1
P1206F3R	1/2	65	4,10	1
P1206F3G	1/2	65	4,10	1
P1206F3	1/2	65	4,10	1

P1106F3A



Ref. colour / *Ref. color /* Ref. couleur couvercle



P1106F3R



P1106F3N



P1106F3



P1106F3G





14.5 Super shapes

Buffet presentation steam table pans

Cubetas presentación buffet / Bacs présentation buffet

SS Stainless steel

3101015 Full Oval

Ovalada

Ovale

NSF

1/1



REF	W x D x H cm	L	
3101015	53 x 32,5 x 5,1	3,7	6
3101020	53 x 32,5 x 6,5	4,6	6
3101040	53 x 32,5 x 10	7,8	6

3102015 Half Oval

Óvalo

Ovale

NSF

1/2



REF	cm	L	
3102015	26,5 x 32,5 x 5,1	1,6	6
3102020	26,5 x 32,5 x 6,5	2,1	6
3102040	26,5 x 32,5 x 10	3,5	6

3101220 Full Hexagon

Hexágono

Hexagonal

NSF

1/1



REF	W x D x H cm	L	
3101220	53 x 32,5 x 6,5	5,0	6
3101240	53 x 32,5 x 10	8,8	6

3102220 Full Hexagon

Hexágono

Hexagonal

NSF

1/2



REF	W x D x H cm	L	
3102220	26,5 x 32,5 x 6,5	2,1	6

3101120 Full Kidney

Reniforme

Rein

NSF

1/1



REF	W x D x H cm	L	
3101120	53 x 32,5 x 6,5	4,8	6

BUFFET & ACCESSORIES
BUFFET Y ACCESORIOS
BUFFET ET ACCESSOIRES

Super shapes 14.5

Buffet presentation steam table pans

Cubetas presentación buffet / Bacs présentation buffet

SS Stainless steel

3102120 Half Kidney

Reniforme

Rein

NSF

1/2



REF	W x D x H cm	L	
3102120	26,5 x 32,5 x 6,5	2,1	6

3100020 Long Wild Pan

Wild Pan larga

Wild Pan long

NSF

2/4



75015

REF	W x D x H cm	L	
3100020	53 x 16,5 x 6,5	3,5	6
3100040	53 x 16,5 x 8,9	4,8	6

3100220 Short Wild Pan

Wild Pan corta

Wild Pan court

NSF

1/2



75013

REF	W x D x H cm	L	
3100220	26,5 x 32,5 x 6,5	3,9	6
3100240	26,5 x 32,5 x 10	6,1	6

3100320 Third Outer Wild Pan

Wild Pan externa

Troisième Wild Pan extérieur

1/3

NSF



75013

REF	W x D x H cm	L	
3100320	17,6 x 32,5 x 6,5	2,5	6
3100340	17,6 x 32,5 x 10	3,6	6

3100321 Inner Wild Pan

Wild Pan interna

Troisième Wild Pan intérieur

NSF

1/3



75013

REF	W x D x H cm	L	
3100321	17,6 x 32,5 x 6,5	2,5	6
3100341	17,6 x 32,5 x 10	3,6	6

75015 Adaptor Bar

Barra adaptadora

Barre intermédiaire

NSF



REF	**For /** *Para* / Pour	
75015	3100020 / 3100040	12
75013	3100220 / 3100240 / 3100320 3100321 / 3100340 / 3100341	12

BUFFET & ACCESSORIES
BUFFET Y ACCESORIOS
BUFFET ET ACCESSOIRES

14.6 Miramar® cookware

Batería de cocina para presentación
Batterie de cuisine-Présentation



Cookware goes straight from the kitchen to your buffet in the same vessel.
Variety of cookware items or any menu.

La batería pasa directamente de la cocina a su buffet en el mismo recipiente.
Variedad de utensilios de cocina para todo tipo de comidas.

Passez directement de la cuisine au buffet sans changer de plat.
Variété d'articles pour tout type de menu.









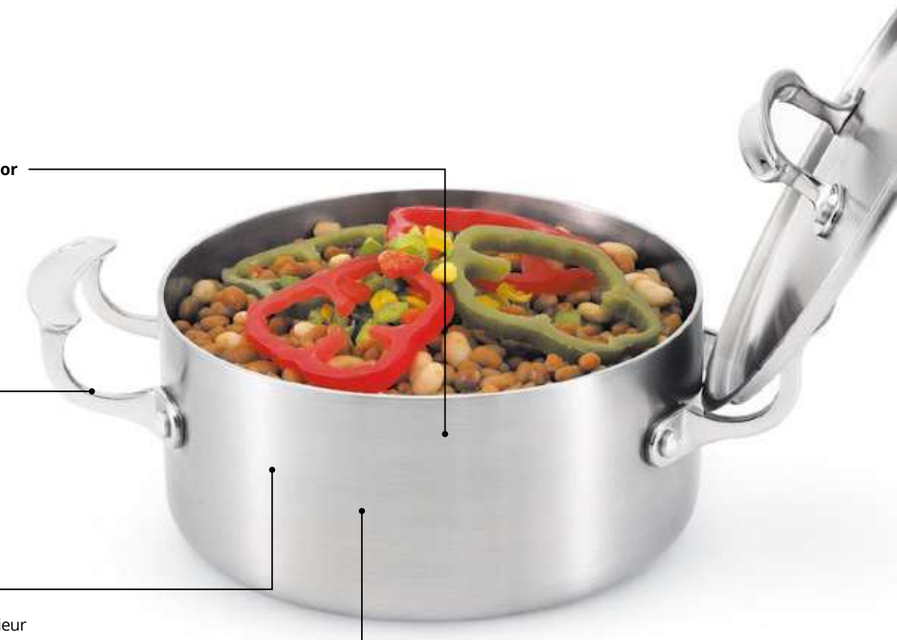
induction gas vitro electric **INDUCTION**

NSF JP

Satin-finished interior and exterior
Asas y mangos brillantes
Des poignées ultra-brillantes

Handle design serves as a convenient cover rest
Mangos diseñados para la sujeción de las tapas
La conception des manches et poignées sert de reposecouvercle

Mirror-finished handles
Interior y exterior satinados
Finition satinée à l'intérieur et l'extérieur



Multi-ply
Multimetal
Multi-metal

St/Steel - *Inox*

Tri-aluminium

St/Steel - *Inox*



Batería de cocina para presentación
Batterie de cuisine-Présentation

Mp Multiply

49410 Casseroles
Cacerola baja con tapa
Faitouts avec couvercle dôme bas



REF	Ø cm	H cm	L	
49410	20,0	9,5	2,9	1
49411	24,1	11,3	4,8	1
49441	25,8	18,9	6,6	1

49425 Bazier pan
Cacerola baja
Plat à braiser



REF	Ø cm	H cm	L	
49425	30	8,9	6	1

49413 Sauté Pan
Sartén
Sauteuse



REF	Ø cm	H cm	L	
49416	20,3	5,1	1,2	1
49413	26,0	4,8	2,1	1

49417 French Omelet Pans
Paellera
Poêle à omelette

REF	cm	H cm	L	
49417	20,3 x 20,3	6	1,7	1
49424	26 x 26	6	2,9	1

49418 Stir Fry Pan
Sautex bombeado
Wok/plat de service



REF	Ø cm	H cm	L	
49418	30,2	9,4	4,9	1
49428	32,1	9,2	6,0	1

49430 Sauce Pans
Cazo
Casserole



REF	Ø cm	H cm	L	
49414	15,9	9,5	1,9	1
49430	14,0	6,8	0,9	1

Batería de cocina para presentación
Batterie de cuisine-Présentation

Mp Multiply

49432 Food Pans
Fuente
Plat



	REF	For / *Para* / Pour	W x D x H cm	L	
NEW	**49434**	-	29,5 x 23,6 x 5,1	2,6	1
	49432	-	37,3 x 30 x 5,1	4,4	1
	49435W	-	29,5 x 23,6 x 5,1	2,6	1
	49433W	-	37,3 x 30 x 5,1	4,4	1
NEW	**49434C**	49434 - 49435W	29,5 x 23,5 x 6,4	-	1
NEW	**49432C**	49432 - 49433W	37,3 x 30 x 6,4	-	1

49420 Oval Au Gratin
Fuente para gratinar
Plat à gratin ovale



*** Mirror-finished interior**
Acabado brillante
Ultra-brillant

	REF	For / *Para* / Pour	W x D x H cm	L	
	49420	-	25,4 x 19,1 x 5,2	1,7	1
NEW	**49420C**	49420	25,4 x 19,1 x 6,4	-	1
	49412*	-	30,5 x 21,6 x 5,1	2,5	1
NEW	**49412C***	49412	30,5 x 21,6 x 6,4	-	1
	49442	-	40,6 x 22,9 x 5,1	3,5	1
NEW	**49442C**	49442	40,6 x 22,9 x 6,4	-	1
	49445	-	52,3 x 22,9 x 10,2	6,6	1

49431 French Oven with cover
Fuente Horno con tapa
Cocotte avec couvercle



REF	W x D x H cm	L	
49431	363 x 282 x 9,7	6,6	1

49429 Covers
Tapa
Couvercles



REF	For / *Para* / Pour	Ø cm	H mm	
49429	49428	35,6	120	1
49426	49418 - 49425	32,4	102	1
49419	49416 - 49417	20,3	51	1
49423	49413 - 49424	27,3	51	1
49427	49430	14,9	51	1

8230210 Oval presentation dish
Fuente presentación ovalada
SS Stainless steel
Fontaine de présentation ovale



REF	W x D x H cm	L	
8230210	33,3 x 22,5 x 6,4	1,9	1
8231420	48,4 x 30,2 x 5,1	2,8	1

8231810 Rectangular presentation dish
Fuente presenación rectangular
SS Stainless steel
Fontaine de présentation rectangulaire



REF	W x D x H cm	L	
8231810	33,2 x 27 x 2,5	1,5	1
8230720	33,2 x 27 x 7	3,2	1

Miramar® cookware 14.6
Batería de cocina para presentación
Batterie de cuisine-Présentation

TEMPLATES
PLANTILLAS
GABARITS

Stainless Steel Plain / *Acero inox. /* Inox
Resin / *Resina /* Résine
Night Sky / *Negro /* Bleu nuit

+150ºC



8240016 Solid baseplate
Plantilla sólida
Modèle solide

+150ºC

1/1



REF	cm		
8240016	53,6 x 32,4		1

8242014 One large and one small round
Plantilla agujeros redondo grande y pequeño
Une grande découpe ronde et une petite découpe ronde

1/1



REF	cm		
8242014	53,6 x 32,4		1

8242314 One large oval
Plantilla agujero oval grande
Une grande découpe ovale

1/1



REF	cm		
8242314	53,6 x 32,4		1
8242310	53,6 x 32,4		1

8242814 One small food pan
Plantilla para fuente
Un petit bac à aliments

1/1



REF	cm		
8242814	53,6 x 32,4		1

8242914 One large food pan
Plantilla para fuente
Un grand bac à aliments

1/1



REF	cm		
8242914	53,6 x 32,4		1

8242414 One large round and one small round
Plantilla agujeros redondo grande y pequeño
Une grande découpe ronde et une petite découpe ronde

1/1



REF	cm		
8242414	53,6 x 32,4		1

8242514 Two large round
Plantilla agujeros redondos grandes
2 grandes découpes rondes

1/1



REF	cm		
8242514	53,6 x 32,4		1

8243014 Two small food pans
Plantilla para fuente
Deux petits bacs à aliments

1/1



REF	cm		
8243014	53,6 x 32,4		1

8243114 One large and one medium oval
Plantilla agujeros ovales grande y pequeño
Une grande découpe ronde et une moyenne découpe ovale

1/1



REF	cm		
8243114	53,6 x 32,4		1

8242614 One large round
Plantilla agujero redondo grande
Une grande découpe ronde

1/1



REF	cm		
8242614	53,6 x 32,4		1
8242610	53,6 x 32,4		1

8242714 One large oval
Plantilla agujero oval grande
Un grand ovale

1/1



REF	cm		
8242714	53,6 x 32,4		1
8242710	53,6 x 32,4		1

8243214 Two medium oval
Plantilla agujeros redondos medianos
Deux découpes ovales moyennes

1/1



REF	cm		
8243214	53,6 x 32,4		1
8243210	53,6 x 32,4		1

8243314 One large and one medium round
Plantilla agujeros redondos grande y mediano
Une grande découpe ronde et une moyenne découpe ronde

1/1



REF	cm		
8243314	53,6 x 32,4		1

BUFFETS & ACCESSORIES
BUFFETS Y ACCESSORIOS
BUFFETS ET ACCESSOIRES

14.7 CUBIC®

EXCLUSIVE
PATENT PENDING

Modularity that reflects maximum expression
Modularidad a la máxima expresión
Modularité à son expression maximale

Discover the best buffet display, thanks to its:
. It allows to optimize exhibition space
. It reduces assembly and disassembly time
. Ease of transport and storage
. Elegant and original
. It offers multiple and varied combinations

Descubre la mejor presentación de buffet, porque:
· Permite optimizar espacio de exposición
· Reduce el tiempo de montaje y desmontaje
· Facilidad de transporte y almacenaje
· Elegante y original
· Ofrece múltiples y variadas combinaciones

Découvrez la meilleure présentation buffet, grâce à son :
· Permet d'optimiser l'espace d'exposition
· Réduit le temps de montage et de démontage
· Facilité de transport et de stockage
· Élégant et original
· Offre des combinaisons multiples et variées





CUBES / *CUBO /* CUBES
Top cover convertible on mini shelf, stackable, multicombinations, saving space when storing parts, special waterproof treatment.

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.

Couvercle transformable en mini rayon, empilables, multiples combinaisons possibles, gain d'espace pour le stockage des composants, traitement hydrofuge spécial.

SHELVES / *ESTANTES /* TABLETTES
Three lengths: 50, 80 and 100 cm, two depths: 18 and 35 cm, undeformable wood. Special waterproof treatment.

Tres longitudes: 50, 80 y 100 cm, dos profundidades: 18 y 35 cm, madera indeformable. Tratamiento hidrófugo especial.

Trois longueurs: 50, 80 et 100 cm, deux profondeurs: 18 et 35 cm. Bois indéformable. Traitement hydrofuge spécial.









Stackable trays
Bandejas apilables entre sí
Plateaux empilables entre eux

Display buffet cases
Muebles presentación buffet
Meubles présentation buffet

Suitable for gastronorm sizes
Adaptado a medidas gastronorm
Adaptés aux mesures gastronorme

Made of wood with special waterproof treatment, easy to clean

Fabricados en madera con tratamiento hidrófugo especial, de fácil limpieza

Fabriqué en bois avec un traitement hydrofuge spécial, facile à nettoyer



Wooden buffet serving trolley
Carro madera presentación buffet
Chariot buffet en bois présentation buffet

Outstanding combination of wood and aluminium
Elegante combinación de madera y aluminio
Combinaison élégante en bois et en aluminium

Suitable for gastronorm sizes
Adaptado a medidas gastronorm
Adaptés aux mesures gastronorme

Possible transformation from an expositor trolley to a presentation table

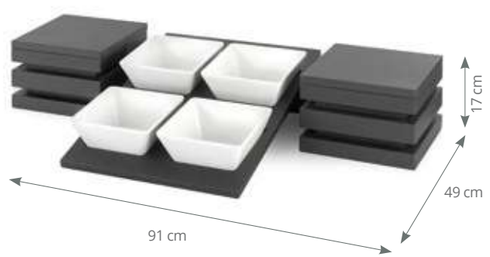
Posibilidad de convertir el carro expositor en mesa de presentación

Possibilité de transformer le chariot d'exposition en une table de présentation

Wood with special waterproof treatment, easy to clean
Tratamiento hidrófugo especial, de fácil limpieza
Bois avec un traitement hydrofuge spécial, facile à nettoyer



P905504 Presentation kit for 4 square bowls
Conjunto soporte 4 bols cuadrados
Kit support 4 bols carrés



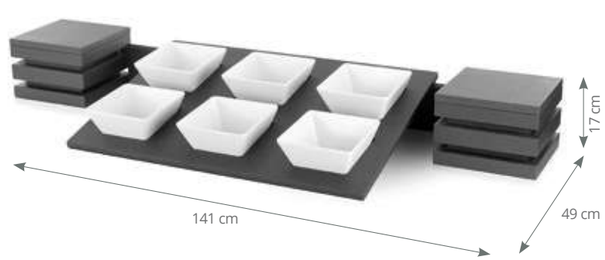
Includes :
2 cubes with lid
1 crossbar 50 cm lenght
1 displayer for 4 bowls
4 melamine bowls.

Incluye:
2 cubos con tapa
1 travesaño de 50 cm
1 presentador de 4 bols
4 bols de melamina.

Inclus :
2 cubes avec couvercle
1 longeron 50 cm
1 présentoir pour 4 bols
4 bols mélamine.

REF	
P905504	1

P905506 Presentation kit for 6 square bowls
Conjunto soporte 6 bols cuadrados
Kit support 6 bols carrés



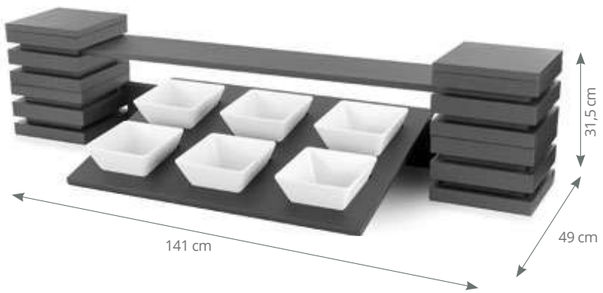
Includes :
2 cubes with lid
1 crossbar 100 cm lenght
1 displayer for 6 bowls
6 melamine bowls.

Incluye:
2 cubos con tapa
1 travesaño de 100 cm
1 presentador de 6 bols
6 bols de melamina.

Inclus :
2 cubes avec couvercle
1 longeron 100 cm
1 présentoir pour 6 bols
6 bols mélamine.

REF	
P905506	1

P905516 Two levels presentation kit for 6 square bowls
Conjunto 2 niveles soporte 6 bols
Kit support 6 bols carrés deux niveaux



Includes :
4 cubes with lid
1 crossbar 100 cm lenght
1 displayer for 6 bowls
6 melamine bowls
1 narrow shelf 100 cm

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

Inclus :
4 cubes avec couvercle
1 longeron 100 cm
1 présentoir pour 6 bols
6 bols mélamine
1 tablette étroite 100 cm

REF	
P905516	1

P905508 Presentation kit for 8 square bowls
Conjunto soporte 8 bols cuadrados
Kit support 8 bols carrés



Includes :
2 cubes with lid
1 crossbar 80 cm lenght
2 displayers for 4 bowls
8 melamine bowls

Incluye:
2 cubos con tapa
1 travesaño de 80 cm
2 presentadores de 4 bols
8 bols de melamina

Inclus :
2 cubes avec couvercle
1 longeron 80 cm
2 présentoirs pour 4 bols
8 bols mélamine

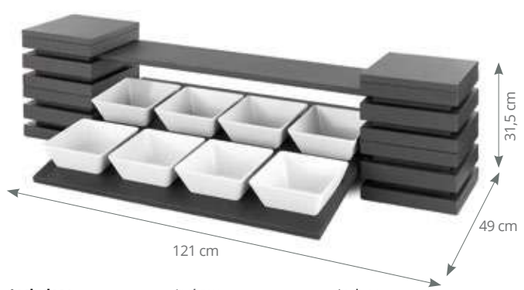
REF	
P905508	1

P905518 Two levels presentation kit for 8 square bowls

Conjunto 2 niveles soporte 8 bols

Kit support 8 bols carrés deux niveaux

Wo Wood | Me Melamine



Includes :	*Incluye:*	Inclus :
4 cubes with lid	*4 cubos con tapa*	4 cubes avec couvercle
1 crossbar 80 cm lenght	*1 travesaño 80 cm*	1 longeron 80 cm
2 displayers for 4 bowls	*2 presentadores de 4 bols*	2 présentoirs pour 4 bols
8 melamine bowls	*8 bols de melamina*	8 bols mélamine
1 narrow shelf 80 cm	*1 estante estrecho 80 cm*	1 tablette étroite 80 cm

REF	
P905518	1

P905400 Basic two levels presentation kit

Conjunto básico estante 2 niveles

Kit basique présentation 2 niveaux

Wo Wood



Includes :	*Incluye:*	Inclus :
4 cubes with lid	*4 cubos con tapa*	4 cubes avec couvercle
1 wide shelf 100 cm	*1 estante ancho 100 cm*	1 tablette large 100 cm
1 narrow shelf 100 cm	*1 estante estrecho 100 cm*	1 tablette étroite 100 cm

REF	
P905400	1

P905310 Two levels presentation kit for 40x40 cm trays

Conjunto 2 niveles bandejas 40x40 cm

Kit présentation 2 niveaux pour plateaux 40x40 cm

Wo Wood



Includes :	*Incluye:*	Inclus :
6 cubes with lid	*6 cubos con tapa*	6 cubes avec couvercle
1 crossbar 100 cm lenght	*1 travesaño de 100 cm*	1 longeron 100 cm
2 serving trays 40 x 40 cm	*2 bandejas presentación de 40 x 40 cm*	2 plateaux présentation 40 x 40 cm
1 narrow shelf 100 cm	*1 estante estrecho de 100 cm*	1 tablette étroite 100 cm

REF	
P905310	1

P905320 Two trays 60x40 cm presentation kit

Conjunto 2 bandejas 60x40 cm

Kit présentation pour deux plateaux 60x40 cm

Wo Wood



Includes :	*Incluye:*	Inclus :
2 cubes with lid	*2 cubos con tapa*	2 cubes avec couvercle
1 crossbar 100 cm lenght	*1 travesaño de 100 cm*	1 longeron 100 cm
2 serving trays 60 x 40 cm	*2 bandejas presentación de 60 x 40 cm*	2 plateaux présentation 60 x 40 cm

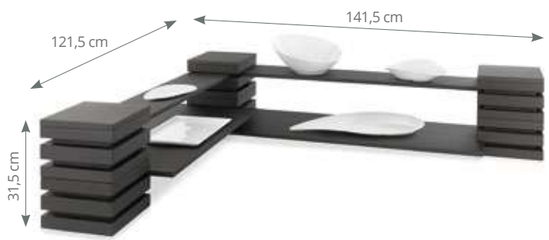
REF	
P905320	1

P905410 "L" shape two levels presentation kit

Conjunto estante dos niveles forma "L"

Kit présentation "L" 2 niveaux

Wo Wood



Includes :	*Incluye:*	Inclus :
6 cubes with lid	*6 cubos con tapa*	6 cubes avec couvercle
1 wide shelf 100 cm	*1 estante ancho 100 cm*	1 tablette large 100 cm
1 narrow shelf 100 cm	*1 estante estrecho 100 cm*	1 tablette étroite 100 cm
1 wide shelf 80 cm	*1 estante ancho 80 cm*	1 tablette large 80 cm
1 narrow shelf 80 cm	*1 estante estrecho 80 cm*	1 tablette étroite 80 cm

REF	
P905410	1

P905300 Two trays 40x40 cm presentation kit

Conjunto 2 bandejas presentación 40x40 cm

Kit présentation pour deux plateaux 40x40 cm

Wo Wood



Includes :	*Incluye:*	Inclus :
4 cubes with lid	*4 cubos con tapa*	4 cubes avec couvercle
1 crossbar 100 cm lenght	*1 travesaño de 100 cm*	1 longeron 100 cm
2 serving trays 40 x 40 cm	*2 bandejas presentación de 40 x 40 cm*	2 plateaux présentation 40 x 40 cm

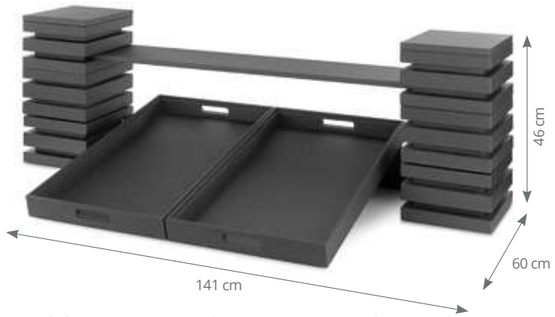
REF	
P905300	1

P905340 Two levels for trays 60x40 cm presentation kit

Conjunto 2 niveles para bandejas 60x40 cm

Kit présentation 2 niveaux pour plateaux 60x40 cm

Wo Wood



Includes :	*Incluye:*	Inclus :
6 cubes with lid	*6 cubos con tapa*	6 cubes avec couvercle
1 crossbar 100 cm lenght	*1 travesaño de 100 cm*	1 longeron 100 cm
2 serving trays 60 x 40 cm	*2 bandejas presentación de 60 x 40 cm*	2 plateaux présentation 60 x 40 cm
1 narrow shelf 100 cm	*1 estante estrecho de 100 cm*	1 tablette étroite 100 cm

REF	
P905340	1

P904790 Three levels 2/3 GN stand

Expositor GN 2/3, tres niveles

Présentoir 3 niveaux pour GN 2/3

Wo Wood | SS Stainless steel

Includes / *Incluye /* Inclus *:*
3 GN containers 2/3 20 mm
3 cubetas GN 2/3 20 mm
3 bags GN 2/3 20 mm



REF	W x D x H cm	
P904790	65 x 38 x 59	1

P904350 GN skewer serving tray
Bandeja GN presentación pinchos
Plateau GN présentation piques

Wo Wood



GN 1/1

Includes : *Incluye:* Inclus :
wooden tray *bandeja madera* plateau bois
oak melamine tray *bandeja melamina roble* plateau mélamine chêne
interior skewer stand *soporte interior pinchos* support intérieur piques

REF	W x D x H cm	Holes *Agujeros* Ø cm	Piques *Pinchos*	
P904350	53,9 x 33,5 x 7,7	0,4	84	1

P904155 Buffet wine cooler
Enfriador botellas buffet
Rafraîchisseur bouteilles

Wo Wood SS Stainless steel



GN 1/1

Includes : *Incluye:* Inclus :
wooden tray *bandeja madera* plateau bois
1/1 GN pan 150 mm *cubeta GN 1/1 150 mm* bac GN 1/1 150 mm

REF	W x D x H cm	
P904155	57 x 37 x 14,5	1

P904720 Napkin and tea & sugar bags dispenser
Servilletero y dispensador bolsas te y azúcar
Distributeur serviettes et des saquettes thé & sucre

Wo Wood



P904720

Wo Wood SS Stainless steel



P904725

REF	W x D x H cm	
P904720	22 x 22 x 5,5	1
P904725	22 x 22 x 5,5	1

P904721 Tea & sugar bag holder
Soporte bolsas te y azúcar
Support pour saquettes de thé & sucre

SS Stainless steel



For / *Para /* Pour **ref. P904.720**

REF	W x D x H cm	
P904721	19,8 x 19,8 x 4,9	1

P904850 1/1 GN wooden table + cutting board
Mesita buffet GN 1/1 + taco madera
Table GN 1/1 en bois + planche à découper

Wo Wood



REF	W x D x H cm	
P904850	53 x 32,5 x 12	1

P904810 Low wooden table + cutting board
Mesita buffet baja + taco madera
Table basse en bois + planche à découper

Wo Wood



P904820

P904810

REF	W x D x H cm	
P904810	32,5 x 22 x 12	1
P904820	32,5 x 22 x 16,5	1

P20072 Methacrylate holder
Portamenús metacrilato
Porte-menus méthacrylate

Mc Methacrylate



REF	cm	
P20072	6 x 6	1



P904804 Cutting board for wooden table
Taco madera para mesita buffet
Planche à découper pour table en bois

Wo Wood



P904804



P904809

REF	W x D x H cm	
P904804[1]	29,2 x 18,7 x 22	1
P904809[2]	49,7 x 29,2 x 22	1

(1) For / *Para /* Pour **P904810 / P904820**
(2) For / *Para /* Pour **P904850**

See products on / *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 539**

Stainless steel plate covers
Tapas Acero inoxidable para platos
Inox couvercles à assiette





ROOM SERVICE

P904780 Cutlery-holder tray
Bandeja porta-cubiertos
Plateau porte-couverts

Wood

GN 1/1



Stackables.
Apilables.
Empilables.

4 compartments
4 compartimentos
4 compartiments
303 x 115 mm

REF	W x D x H cm	
P904780	53,9 x 33,5 x 7,7	1

P904740 Serving tray
Bandeja presentación
Plateau présentation

Wood



Stackables.
Apilables.
Empilables.

REF	W x D x H cm	
P904740	40 x 40 x 6,5	1

P904760 Serving tray
Bandeja servicio y presentación
Plateau service et présentation

Wood



Stackables.
Apilables.
Empilables.

IDEA!

Room service tray.
Perfecta para servicio de habitaciones.
Plateau ideal pour service de chambre.

REF	W x D x H cm	
P904760	60 x 40 x 6,5	1

P904711 1/1 GN serving tray
Bandeja servicio y presentación GN 1/1
Plateau service et présentation GN 1/1

Wood

GN 1/1



Stackables.
Apilables.
Empilables.

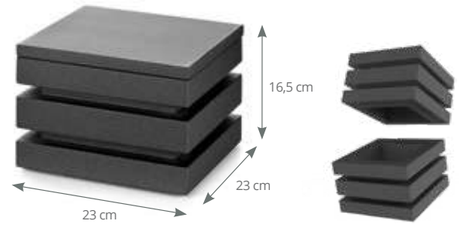


1/1 Gastronorm container not included.
No incluye cubeta gastronorm 1/1.
Bac gastronorme 1/1 non inclus.

REF	W x D x H cm	
P904711	53,9 x 33,5 x 7,7	1

Wood

P904600 Wooden cube with lid
Cubo con tapa madera
Cube en bois avec couvercle



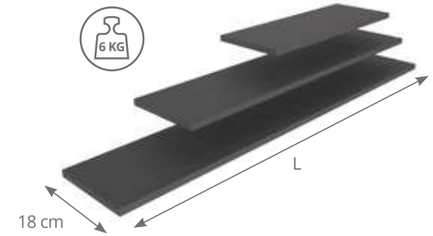
REF	
P904600	1

P904660 Wooden lid
Tapa madera
Couvercle en bois



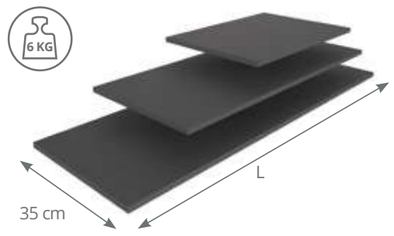
REF	
P904660	1

P904650 Wooden narrow shelf
Estante madera estrecho
Tablette en bois étroite



REF	L cm	
P904650	50	1
P904680	80	1
P904610	100	1

P904652 Wooden wide shelf
Estante madera ancho
Tablette en bois large



REF	L cm	
P904652	50	1
P904682	80	1
P904612	100	1

P904937 Displayer for 4 melamine bowls
Presentador 4 bols melamina cuadrados
Présentoir 4 bols mélamine

For square bowls
Para bols cuadrados
Pour bols carrés
180 x 180
REF. P22.202



REF	W x D x H cm	
P904937	37,5 x 50 x 1,5	1

P904975 Displayer for 6 melamine bowls
Presentador 6 bols melamina cuadrados
Présentoir 6 bols mélamine

For square bowls
Para bols cuadrados
Pour bols carrés
180 x 180
REF. P22.202



REF	W x D x H cm	
P904975	75 x 50 x 1,5	1

P904950 Crossbar buffet trays
Travesaño soporte bandejas
Longerons pour plateaux buffet





REF	W x D x H cm	
P904950	50 x 12,4 x 2	1
P904980	80 x 12,4 x 2	1
P904990	100 x 12,4 x 2	1

P904165 Perforated buffet display
Buffet perforado
Buffet perforé

Wo Wood · SS Stainless steel · PC Polycarbonate



Includes :	*Incluye:*	Inclus :
Wooden frame perforated 1/1 GN pan 65 mm gastronorm pan 1/1 20 mm roll-top lid.	*Marco madera bandeja perforada GN 1/1 65 mm cubeta GN 1/1 20 mm cúpula roll-top*	Cadre en bois bac GN 1/1 65 mm perforé bac GN 1/1 20 mm couvercle roll-top

REF	W x D x H cm	
P904165	57 x 37 x 31	1

P904113 Triple buffet display
Buffet triple
Buffet triple

Wo Wood · SS Stainless steel · PC Polycarbonate



Includes :	*Incluye:*	Inclus :
Wooden frame 3 units 1/3 GN pans 65 mm GN pan 1/1 20 mm roll-top lid.	*Marco madera 3 cubetas GN 1/3 65 mm cubeta GN 1/1 20 mm cúpula roll-top.*	Cadre en bois 3 bacs GN 1/3 65 mm bac GN 1/1 20 mm couvercle roll-top.

REF	W x D x H cm	
P904113	57 x 37 x 31	1

P904200 Wooden frame
Marco madera
Cadre en bois

Wo Wood



P904120 Standard buffet display
Buffet estandar
Buffet standard

Wo Wood · SS Stainless steel · PC Polycarbonate



Includes :	*Incluye:*	Inclus :
Wooden frame 2u. GN 1/1 20 mm roll-top lid	*Marco madera 2 u. cubeta GN 1/1 20 mm cúpula roll-top*	Cadre en bois 2 u. bacs GN 1/1 20 mm couvercle roll-top

REF	W x D x H cm	
P904120	57 x 37 x 31	1

P904140 Cheese buffet display
Buffet quesos
Buffet fromage

Wo Wood · SS Stainless steel · PC Polycarbonate

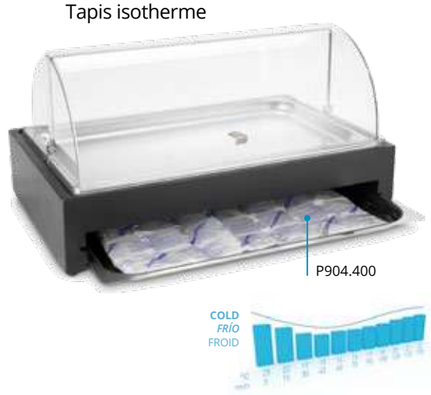


Includes :	*Incluye:*	Inclus :
Wooden frame wooden cutting board GN pan 1/1 20 mm roll-top lid.	*Marco madera bandeja corte madera cubeta GN 1/1 20 mm cupula roll-top.*	Cadre en bois planque à découper en bois bac GN 1/1 20 mm couvercle roll-top.

REF	W x D x H cm	
P904140	57 x 37 x 31	1

REF	W x D x H cm	
P904200	57 x 37 x 14,5	1

P904400 Isothermal mat
Tapete isotérmico
Tapis isotherme



REF	W x D x H cm	
P904400	47 x 26 x 20	250

P904160 Melamine slate buffet displayer
Buffet pizarra melamina
Mélamine buffet ardoise

Wo Wood · Me Melamine



Includes :	*Incluye:*	Inclus :
Wooden frame melamine slate board 1/1 GN container 20 mm	*Marco madera tabla pizarra melamina cubeta GN 1/1 20 mm*	Cadre en bois plaque ardoise en mélamine bac GN 1/1 20 mm

REF	W x D x H cm	
P904160	57 x 37 x 14,5	1

P904146 Wooden bread cutting board
Cortador pan madera
Plaque à découper pain en bois

Wo Wood · dishwasher



REF	W x D x H cm	
P904146	52 x 31,5 x 20	1

P904500 Cooling plate
Placa enfriadora
Plaque réfrigérante

Pl Plastic · - 12 °C



Adjustable to 1/1 GN pan.
Adaptable a cubeta GN 1/1.
Adaptable à bac GN 1/1.

REF	W x D x H cm	
P904500	47,5 x 27,7 x 3	5

P904145 Bread buffet display
Buffet pan
Buffet pain

Wo Wood

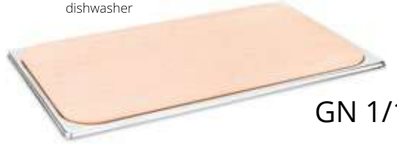


Includes :	*Incluye:*	Inclus :
Wooden frame bread cutting board 1/1 GN container 20 mm	*Marco madera cortador pan madera cubeta GN 1/1 20 mm*	Cadre en bois plaque à découper pain en boiss bac GN 1/1 20 mm

REF	W x D x H cm	
P904145	57 x 37 x 14,5	1

P904142 Wooden bread cutting board
Cortador pan madera
Plaque à découper pain en bois

Wo Wood · SS Stainless steel · dishwasher



REF	W x D x H cm	
P904142	53 x 32,5 x 2	1

EXCLUSIVE

BUFFET TROLLEY WITH POSSIBLE TRANSFORMATION FROM AN EXPOSITOR TROLLEY TO A PRESENTATION TABLE
CARRO BUFFET CON POSIBILIDAD DE CONVERTIR EL CARRO EXPOSITOR EN MESA DE PRESENTACIÓN
CHARIOT BUFFET AVEC POSSIBILITÉ DE CONVERTIR LE CHARIOT D'EXPOSITION EN UNE TABLE DE PRÉSENTATION





***Two cover are included on the price**
**Dos tapas incluidas en precio*
*Deux tablettes comprises dans le prix
P90492

Cover for 1/1 GN insert not included on the price
Tapa individual encaje GN 1/1 no incluida en precio
Tablette de bac GN 1/1 non comprise dans le prix
P90493

P90490 Black buffet trolley for 4 1/1 GN inserts
Carro buffet negro 4 GN 1/1
Chariot buffet noir pour 4 bacs GN 1/1

Wo Wood Al Aluminium

REF	Type / *Tipo*	
P90490*	4 X GN 1/1	1
P90492	**Tapa /** *Cover /* Tablette	1
P90493	**Tapa /** *Cover /* Tablette **1/1**	1

Outstanding combination of wood and aluminium
Elegante combinación de madera y aluminio
Combinaison élégante en bois et en aluminium

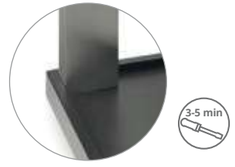


Wood with special waterproof treatment, easy to clean
Madera con tratamiento hidrófugo especial, de fácil limpieza
Bois avec un traitement hydrofuge spécial, facile à nettoyer

Reinforcement bar
Barra refuerzo nivel inferior
Barre de renforcement



Soundproof and revolving castors Ø 125 mm, with brakes
Ruedas giratorias e insonoras de Ø 125 mm, con freno
Roulettes insonores et pivotantes de Ø 125 mm, avec freins



Delivered flatpacked between 3 to 5 minutes assembly
Se suministran desmontados entre 3 a 5 minutos de montaje
Livrés démontés entre 3 et 5 minutes de montage



Suitable for gastronorm sizes
Adaptado a medidas gastronorm
Adapté aux mesures gastronorme

Wo Wood · Al Aluminium

TREND Wooden-aluminium trolley 2 shelves
Carro madera-aluminio 2 estanterías
Chariot en bois-aluminium 2 plateaux

Waterproof treatment
Tratamiento hidrófugo
Traitement hydrofuge



REF	Colour	
P80220	**Negro /** *Black /* Noir	1

P80219 Wooden gueridon trolley
Gueridón o carro auxiliar madera
Chariot guéridon en bois

Waterproof treatment
Tratamiento hidrófugo
Traitement hydrofuge



REF	Colour	
P80219	**Negro /** *Black /* Noir	1

P80216 Oak melamine gueridon trolley
Carro gueridón melamina roble
Chariot guéridon mélamine roure

EXCLUSIVE



REF	
P80216	1

P90813 Cutlery dispenser trolley
Carro porta-cubiertos
Chariot porte couverts

Wo Wood

EXCLUSIVE





P908132



P90813



Trays, dishes, GN containers and cutlery dispenser not included
No incluye porta-cubiertos, cubetas GN, platos ni bandejas
Ramasse-couverts, bacs GN, assiettes, et plateaux pas compris

REF		
P908132		1
P90813		1

P90814 Cutlery bin
Porta-cubiertos
Ramasse-couverts

EXCLUSIVE

4 x 1/3 GN
H max. 6,5 cm

Wo Wood · SS Stainless steel


P90814

Wo Wood · Me Melamine

P908142



GN containers not included
No incluye cubetas GN
Bacs GN non inclus

REF	W x D x H mm		
P908142	710 x 335 x 155		1
P90814	710 x 335 x 155		1



14.8 Chafers & dispensers

Chafings y dispensadores
Chafers et distributeurs

- **High-quality finish, large glass window and stainless steel in a shiny polished finish.**
- **Removable lid for easy cleaning.**
- **Anti-noise plastic stopper to close the lid silently.**
- **Hydraulic hinge.**
- **Diffuser base for optimal heat distribution and suitable for induction.**

- *Acabados de alta calidad, amplia ventana de cristal y acero inoxidable en acabado pulido brillante .*
- *Tapa extraible para fácil limpieza.*
- *Tope de plástico antiruido para cerrar la tapa silenciosamente.*
- *Bisagra hidráulica.*
- *Fondo difusor para una óptima distribución del calor y apto para inducción.*

- Finissage de haute qualité, grande fenêtre en verre et acier inoxydable finissage brillant.
- Couvercle amovible pour un nettoyage facile.
- Butée plastique anti-bruit pour fermer le couvercle en silence.
- Charnière hydraulique.
- Fond diffuseur pour une répartition optimale de la chaleur et adapté à l'induction.



NEW!

P390001 Round glass-top chafing dish
Chafing dish rededondo con tapa de cristal
Chafing rond couvercle en verre

SS Stainless steel · Cr Crystal · induction



Stainless steel pan included
Cubeta de acero inoxidable incluida
Bac acier inoxydable inclus

REF	W x D x H cm	L	
P390001	46 x 56 x 16	6	1

P390004 Round chafing stand
Stand chaffing dish redondo
Support chafing rond

SS Stainless steel



Suitable for
Combinable con
Adaptable pour
P390001

1 burner holder included
Contenedor para combustible incluído
Porte-brûleur inclus

Strong and robust stainless steel structure.
Resistente y robusta estructura en acero inoxidable.
Structure en acier inoxydable résistante et robuste.

REF	W x D x H cm	
P390004	44,5 x 52 x 23,5	1

P390007 Round stainless steel pan
Cubeta redonda en acero inoxidable
Bac rond en acier inoxydable

SS Stainless steel



Suitable for
Combinable con
Adaptable pour
P390001

REF	Ø cm	H cm	
P390007	38,5	6,5	20

P390010 Round porcelain pan
Cubeta redonda de porcelana
Bac rond en porcelaine

Pn Porcelain



Suitable for
Combinable con
Adaptable pour
P390001

REF	Ø cm	H cm	
P390010	38,5	6,5	1



NEW!

P390002 Square glass-top chafing dish
Chafing dish cuadrado con tapa de cristal
Chafer carré couvercle en verre

SS Stainless steel · Cr Crystal

induction

Stainless steel pan included
Cubeta de acero inoxidable incluida
Bac acier inoxydable inclus



REF	W x D x H cm	L	
P390002	41 x 50 x 16	5,5	1

P390005 Square chafing stand
Stand chafing dish cuadrado
Support chafer carré

SS Stainless steel



Suitable for
Combinable con
Adaptable pour
P390002

1 burner holder included
Contenedor para combustible incluído
Porte-brûleur inclus

Strong and robust stainless steel structure.
Resistente y robusta estructura en acero inoxidable.
Structure en acier inoxydable résistante et robuste.

REF	W x D x H cm	
P390005	48 x 37,5 x 23,5	1

P390008 Square stainless steel pan
Cubeta cuadrada en acero inoxidable
Bac carré en acier inoxydable

SS Stainless steel



Suitable for
Combinable con
Adaptable pour
P390002

REF	W x D x H cm	
P390008	33,5 x 32,5 x 6,5	30

P390011 Square porcelain pan
Cubeta cuadrada de porcelana
Bac carré en porcelaine

Pn Porcelain



Suitable for
Combinable con
Adaptable pour
P390002

REF	W x D x H cm	
P390011	35,5 x 33 x 6,5	1



NEW!

P390003 Rectangular glass-top chafing dish. 1/1
Chafing dish rectangular con tapa de cristal 1/1
Chafer rectangulaire couvercle en verre 1/1

SS Stainless steel · Cr Crystal

induction



Stainless steel pan included
Cubeta de acero inoxidable incluida
Bac acier inoxydable inclus

REF	W x D x H cm	L	
P390003	58 x 50 x 16	9	1

P390006 Rectangular chafing stand
Stand chaffing dish rectangular
Support chafer rectangulaire

SS Stainless steel



Suitable for
Combinable con
Adaptable pour
P390003

2 burner holder included
Contenedor para combustible incluído
Porte-brûleur inclus

Strong and robust stainless steel structure.
Resistente y robusta estructura en acero inoxidable.
Structure en acier inoxydable résistante et robuste.

REF	W x D x H cm	
P390006	66 x 37,5 x 23,5	1

P390009 Rectangular stainless steel pan 1/1
Cubeta rectangular en acero inoxidable 1/1
Bac rectangulaire en acier inoxydable 1/1

SS Stainless steel



Suitable for
Combinable con
Adaptable pour
P390003

REF	W x D x H cm	
P390009	53,5 x 32,5 x 6,5	20

P390012 Rectangular porcelain pan
Cubeta rectangular de porcelana
Bac rectangulaire en porcelaine

Pn Porcelain



Suitable for
Combinable con
Adaptable pour
P390003

REF	W x D x H cm	
P390012	53,5 x 32,5 x 6,5	1



14.8 Chafers & dispensers

Chafings y dispensadores
Chafers et distributeurs

46132 Square chafing dish

Chafing dish cuadrado
Chauffe-plat carré

SS Stainless steel
induction



REF	W x D x H cm	L	
46132	39,2 x 41,3 x 20,3	5,8	1

46134 Glass top S/S chafer with S/S trim

Chafing dish cuadrado con tapa cristal
Chafer inox à couvercle en verre

SS Stainless steel
Cr Crystal
induction



REF	W x D x H cm	L	
46134	39,2 x 41,3 x 17,6	5,8	1

46125 Glass top S/S chafer with S/S trim

Chafing dish redondo con tapa cristal
Chafer inox à couvercle en verre

SS Stainless steel
Cr Crystal
induction



REF	Ø cm	H cm	L	
46125	39,4	8	5,8	1

46131 Food pan

Fuente interior redonda
Bac à aliments

SS Stainless steel



46131



46861
2 compart.

REF	cm	L	
46131	39,4 x 7	5,6	1
46861	39,4 x 7	3,8	1

46137 Food pan

Fuente interior cuadrada
Bac à aliments

SS Stainless steel



46137

REF	W x D x H cm	L	
46137	39,2 x 7,1 x 39,2	6,3	1

BUFFET & ACCESSORIES
BUFFET Y ACCESSORIOS
BUFFET ET ACCESSOIRES



Chafers & dispensers 14.8

Chafings y dispensadores
Chafers et distributeurs

P3875 Rectangular chafing dish roll top lid

Chafing dish rectangular con tapa roll top
Chafing dish rectangulaire avec couvercle roll top

SS Stainless steel



Stand, water pan, insert, lid and St/ Steel handles. With 2 burners.

Soporte, recipiente, cubeta, tapa y asas de chapa en acero inox. Con 2 quemadores.

Support, récipient, bac, couvercle et poignées en acier inox. Avec 2 brûleurs.

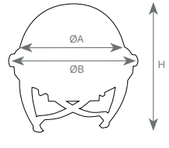
REF	W x D x H cm	L	
P387500	74 x 45 x 41	9,0	1

P8975 Round chafing dish roll top lid

Chafing dish redondo tapa roll top
Chafing dish rond avec couvercle roll top

SS Stainless steel





Max. opening: 180°.
Apertura máxima: 180°.
Ouverture maximale: 180°.

REF	ØA cm	ØB cm	H cm	
P897500	35	51,5	48,5	1

BUFFET & ACCESSORIES
BUFFET Y ACCESSORIOS
BUFFET ET ACCESSOIRES

SS Stainless steel

P387 Chafing dish with roll top lid
Chafing dish con tapa roll top
Chafing dish avec couvercle "roll top"



Stand, water pan, insert, lid and St/ Steel handles. With 2 burners. | *Soporte, recipiente, cubeta, tapa y asas de chapa en acero inox. Con 2 quemadores.* | Support, récipient, bac, couvercle et poignées en acier inox. Avec 2 brûleurs.

REF	W x D x H cm	L	
P387065	65 x 38 x 39	9,5	1

P379 Chafing dish with lid
Chafing dish con tapa
Chafing dish avec couvercle



Stand, water pan, insert, lid and St/ Steel handles. With 2 burners. | *Soporte, recipiente, cubeta, tapa y asas de chapa en acero inox. Con 2 quemadores.* | Support, récipient, bac, couvercle et poignées en acier inox. Avec 2 brûleurs.

REF	W x D x H cm	L	
P379065	65 x 35 x 34	9,5	1

P3795 Economical chafing dish with lid
Chafing dish económico con tapa
Chafing dish économique avec couvercle



Stand, water pan, insert, lid and St/ Steel handles. With 2 burners. | *Soporte, recipiente, cubeta, tapa y asas de chapa en acero inox. Con 2 quemadores.* | Support, récipient, bac, couvercle et poignées en acier inox. Avec 2 brûleurs.

REF	W x D x H cm	L	
P379500	65 x 35 x 32	9	1

78710 Bain maries
Baño maría
Bain-marie

NSF



REF	Ø cm	H cm	L	
78710	10,5	14,5	1,20	6
78720	12,5	17,0	1,90	6
78725	15,5	10,0	1,90	6
78730	15,5	18,5	3,30	6
78740	16,5	19,5	4,00	6
78760	18,5	22,0	5,70	6

P903 Cooling plate
Placa enfriadora
Plaque réfrigérante



For an easy and hygienic presentation of cold food. Simple place in the freezer. Minimum 4 hour under -4ºC. Tolerance under 23ºC: 5-6h.

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.

Pour une présentation hygienique et facile des aliments froids sur les buffets. Au congélateur. Minimum 4h à des températures inférieures à -4 °C. Résistance à des températures inférieures à 23 °C: 5-6h.

REF	Type / *Tipo*	cm	
P903001	1/1	53 x 32,5	4
P903002	1/2	32,5 x 26,5	6

P950000 Electric heating unit for chafing dish
Elemento eléctrico para chafing dish
Corps de chauffe pour chafing dish

CE

230V EUROPE CEE7-7



For / *Para /* Pour:
P387500, P897500, P387065, P379065, P379500

REF	W	
P950000	240	1

P962 Hot tray warmer
Calentador de platos o bandejas
Réchaud

SS Stainless steel



46110 Universal electric chafer heater
Elemento eléctirco universal para chafing dish
Résistance électrique pour chafers

CE

230V EUROPE CEE7-7

230V UK-15P (BS546)



Sized to fit standard fuel opening.
Dimensiones compatibles con el orificio para combustible estándar.
Dimensions compatibles avec l'orifice pour combustible standard.

REF	For / *Para*	V	W	A	Ench. Plug	
46110	EU	230	120/230	1.0	EU	1
46115	UK	230	120/230	1.0	UK	1

REF	**Burners** *Quemadores* Brûleurs	W x D x H cm	
P962002	2	37 x 17,5 x 7	10
P962003	3	43 x 17,5 x 7	10

St/Steel with aluminium cover plate.
Inox con placa base de aluminio.
Inox avec plaque couvercle en aluminium.

2 or 3 burners.
2 ó 3 quemadores.
2 ou 3 brûleurs.

P3722 Burner holder for chafing dish
Contenedor para combustible de chafing dish
Porte-brûleur pour chafing dish

SS Stainless steel



Adaptable. REF:
P379, P387

REF	
P372200	24

P685 Chafing dish fuel barrel
Fuel para chafing dish
Bidón fuel chafing dish

Et Ethanol



No soot. No smell
Sin hollín. Sin olor
Pas de suie. Inodore

REF	L	Kg	
P685004	5	5	3

P3871 Chafing dish fuel
P3872 *Fuel para chafing dish*
Fuel pour chafing dish

GI Glycol



REF	cm	g	**Lenght /** *Duración* Durée	
P387100	6,5 x 5,5	160	3 h	75
P387200	8,3 x 6,0	280	6 h	60

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.

Gracias a su fórmula especial no hay ninguna restricción especial por almacenaje o transporte. No gotea ni se derrama. No se evapora si se deja abierto. Puede guardarse si no se consume todo. No inflamable. No tóxico. Fácil de abrir y cerrar. La lata no se calienta. Fácil de encender una vez apagada.

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.

4609 Coffee urn
Urna de café
Boîte à café

SS Stainless steel



REF	W x D x H cm	L	
46093	31,6 x 34,3 x 50,3	11,4	1
46094	39,4 x 41,8 x 54,5	18,9	1

46285 Cold beverage server
Dispensador de bebidas frías
Distributeur boisson froide

SS Stainless steel PC Polycarbonate



REF	W x D x H cm	L	
46285	20,3 x 28 x 53,3	7,6	1

4635810 Somerville cold beverage server
Dispensador de bebidas frías-Somerville
Distributeur de boisson froide Somerville

SS Stainless steel PC Polycarbonate



REF	W x D x H cm	L	
4635810	24,6 x 29 x 64	7,6	1

4635110 Somerville milk dispenser
Dispensador de leche-Somerville
Distributeur de lait Somerville

SS Stainless steel



REF	W x D x H cm	L	
4635110	20,3 x 32,7 x 41,4	4,8	1

P8992 Juice dispenser St/Steel
Dispensador de zumos - acero inox
Distributeur à jus - acier inox

SS Stainless steel PC Polycarbonate



REF	W x D x H cm	L	
P899200	26 x 35 x 57	8	1

P8993 St/Steel milk dispenser
Dispensador de leche - acero inox
Distributeur à lait - acier inox

SS Stainless steel



REF	W x D x H cm	L	
P899300	26 x 35 x 57	8	1

P899400 Cereal dispenser
Dispensador de cereales
Distributeur à céréales

SS Stainless steel PC Polycarbonate Si Silicone

NEW!



REF	W x D x H cm	L	
P899400	20 x 24 x 64	3,5	1

P899500 Double cereal dispenser
Dispensador de cereales doble
Distributeur à céréales double

SS Stainless steel Ac Acrylic Si Silicone

NEW!



REF	W x D x H cm	L (x2)	
P899500	33,5 x 24 x 64	3,5	1

P899600 Cereal dispenser
Dispensador de cereales
Distributeur à céréales

CS Carbon steel PC Polycarbonate Si Silicone SS Stainless steel

NEW!



REF	W x D x H cm	L	
P899600	21 x 17 x 61,5	3,5	1

T3660 D-Lux cereal dispenser
Dispensador de cereales D-Lux
Distributeur à céréales D-Lux

SS Stainless steel Ac Acrylic



REF	W x D x H cm	L	
T3660	25,4 x 35,6 x 68,6	8	1

4635210 Double Cereal Dispenser
Dispensador de cereales doble
Distributeur à céréales double

SS Stainless steel PC Polycarbonate



REF	W x D x H cm	L (x2)	
4635210	31 x 22 x 60	3,8	1

14.9 Bowls & serving trays

Bols & bandejas de servicio

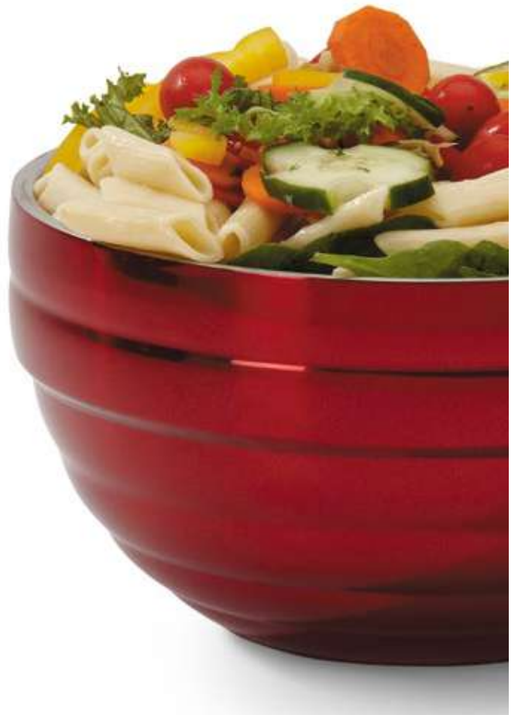
Bols & plateaux

Double wall insulated serving bowls that allows keeping the food temperature, whether cold or hot.

Construcción aislante de pared doble que permite conservar la temperatura de los alimentos, ya sean fríos o calientes.

Construction d'isolation à double paroi qui permet de maintenir la température de la nourriture, froide ou chaude.





18/10 Stainless steel

Will not TRANSPIRE. Requires no preheating or chilling

No transpiran. No es necesario precalentar o enfriar

Pas de condensation sur les parois. N'exige aucun préchauffage ou refroidissement

Insulating walls that keep food at service temperature

Paredes aislantes que mantienen los alimentos a la temperatura de servicio

Construction isolant qui garde les aliments à la température de service

HAND WASHING

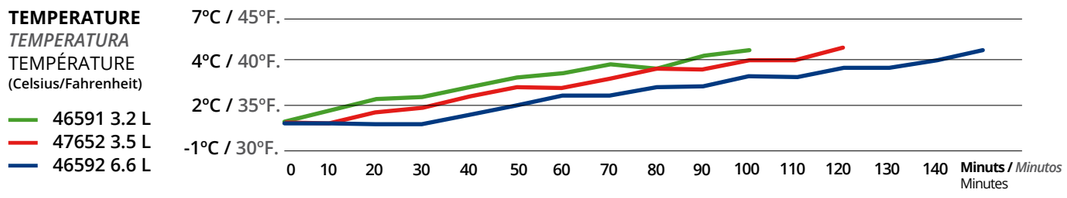
LAVAR A MANO

HAND WASHING

COLD RETENTION: Double wall insulated bowls TEST PROTOCOL, 2004

RETENCIÓN DEL FRÍO: Bols aislantes de doble pared PROTOCOLO DE PRUEBA, 2004

RÉTENTION DU FROIDE: Construction d'isolation à double paroi PROTOCOLE D'ESSAI , 2004



1. **Potato salad was placed in different bowls. Filling ¾ of the capacity of the bowl.**
2. **Initial temperature of the food 0.6°C; ambient temperature 20.6°C.**
3. **The temperature in the centre of the salad was recorded every 10 minutes.**
4. **The test concluded when the food reached a temperature of 5°C.**

1. *Se colocó ensalada de patatas en diversos bols, llenando ¾ de la capacidad del bol.*
2. *Temperatura inicial de la comida 0,6°C; temperatura ambiente 20,6°C.*
3. *Cada 10 minutos se registró la temperatura en el centro de la ensalada.*
4. *La prueba concluyó cuando la comida alcanzó una temperatura de 5°C.*

1. La salade de pommes de terre a été placée dans différents bols. Remplissage ¾ de la capacité du bol.
2. La température initiale de l'aliment 0,6°C; température ambiante 20,6°C.
3. La température au centre de la salade a été enregistrée toutes les 10 minutes.
4. Le test s'est terminé lorsque la nourriture a atteint une température de 5°C.

18/10 Stainless steel

46590 Round colored double wall bowls

Bol colores redondo doble pared

Bols ronds de service à double paroi isothermes en couleurs

NSF





REF	Ø cm	H cm	L	
46590 + COLOR	18,4	10,3	1,6	6
46591 + COLOR	24,1	12,9	3,2	6
46592 + COLOR	30,0	16,5	6,6	3

47632 Square colored double wall bowls

Bol colores cuadrado doble pared

Bols carrés de service à double paroi isothermes en couleurs

NSF





REF	cm	H cm	L	
47632 + COLOR	18,4 x 18,4	8,7	1,7	12
47634 + COLOR	21,6 x 21,6	10,8	3,0	6
47635 + COLOR	25,8 x 25,8	13,0	4,9	4

46584 Angled beehive bowls

Bol inclinado doble pared

Bols nid d'abeilles à paroi inclinée

NSF



REF	Ø cm	H cm	L	
46584	18,8	13,9	0,95	6
46585	24,0	17,3	1,7	6
46586	30,0	20,9	3,5	2
46582	35,0	23,9	4,7	2

47619 Double-wall square beehive serving bowls

Bol estriado cuadrado doble pared

Bol lis carré double paroi

NSF



REF	W x D x H cm	L	
47619	13,9 x 13,9 x 7	0,7	6
47632	18,5 x 18,5 x 8,9	1,7	12
47634	21,8 x 21,8 x 10,8	3,0	6
47635	24,4 x 24,4 x 13,1	4,9	4
47637	29,9 x 29,9 x 15	7,8	3

46587 Beehive style double-wall serving bowls

Bol estridado redondo doble pared

Bol à bande rond double paroi

NSF

Mirror finished

Acero inoxidable brillante

Polissage brillant



REF	Ø cm	H cm	L	
46587	14,4	7,6	0,7	6
46590	18,4	10,3	1,6	6
46591	24,1	12,9	3,2	6
46592	30,0	16,5	6,6	3
46569	35,0	17,5	9,6	2

46665 Beehive style double-wall serving bowls

Bol redondo doble pared con aro brillante

Bol bande brillant rond double paroi

NSF

Body mat finished.
Rim mirror finished.

Cuerpo pulido satinado.
Borde superior pulido brillante.

Finition corps satinée.
Finition bande brillante.



REF	Ø cm	H cm	L	
46665	14,4	7,6	0,7	6
46666	18,4	10,3	1,6	6
46667	24,1	12,9	3,2	6

18/10 Stainless steel

Satin-finished rim and mirror-finished interior creates a visual contrast that accentuates the food product

Borde con acabado satinado e interior brillante, creando una elegante contraste visual

Le rebord satiné et l'intérieur ultra-brillant crée un contraste visuel qui met en valeur les plats

82093 Rectangular Stainless Steel serving trays
Bandeja servicio rectangular acero inoxidable
Plateau service rectangulaire



REF	cm	
82093	30,5 x 22,9	3
82094	45,7 x 25,4	3
82095	53,3 x 30,5	3

46221 Curved tray
Bandeja curva
Plateau incurvé



REF	cm	
46221	19,1 x 19,1	1

P3174 Economical oval serving dish with rolled edge
Fuente oval borde vuelto económica
Plat ovale à bords ronds économique

Mirror finished
Pulido brillante
Polissage brillant



REF	cm	
P317425	25 x 17,5	10
P317430	30 x 21,0	10
P317435	35 x 24,0	10
P317440	40 x 26,5	10
P317445	45 x 29,5	10
P317450	50 x 34,0	24

P317 Oval serving dish with rolled edge
Fuente oval borde vuelto
Plat ovale à bords ronds

Satin finished
Pulido satinado
Polissage satiné



REF	cm	
P317025	25 x 17,2	1
P317030	30 x 20,2	1
P317035	35 x 23,3	1
P317040	40 x 26,7	1
P317045	45 x 29,2	1
P317050	50 x 31,2	1

P907 St/Steel soup tureen with stand
Sopera inox con base
Soupière inox avec pied

SS Stainless steel

Mirror finished
Pulido brillante
Polissage brillant



REF	Ø cm	L	
P907024	24	2,50	3
P907026	26	3,50	3

P927 Acrylic round salad bowl
Ensaladera acrílica redonda
Saladier rond acrylique

Ac Acrylic



REF	Ø cm	H cm	
P927000	25,8 x 15,8	15,8	6

P928 Acrylic Squared salad bowl
Ensaladera acrílica cuadrada
Saladier carré acrylique

Ac Acrylic

REF	W x D x H cm	
P928000	28,5 x 28,5 x 12,4	12
P928001	14,7 x 14,7 x 7	48



P928000



P928001

See products on / *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 437**

Wooden bowl
Bol de madera
Bol en bois







Serving tools 14.10

Utensilios de servicio

Ustensiles de service buffet

SS Stainless steel

CLASSIC LINE

BEST SELLER



P361 One piece ladle
Cacillo monobloc
Louche monobloc



REF	Ø cm	L cm	L	
P361000	9	30	0,10	120

P362 One piece skimmer
Espumadera monobloc
Écumoire monobloc



REF	Ø cm	L cm	L	
P362000	11	33,5	10,40	120

P363 One piece turner
Espátula monobloc
Spatule monobloc



REF	L cm	
P363000	32	120

P364 One piece serving spoon
Cuchara de servicio monobloc
Cuillère de service monobloc



REF	L cm	
P364000	31	120

P365 One piece fork
Tenedor monobloc
Fourchette monobloc



REF	L cm	
P365000	32	120

P366 One piece sauce ladle
Cacillo salsas monobloc
Cuillère à sauces monobloc



REF	Ø cm	L cm	L	
P366000	7	28	0,10	120

P367 One piece salad spoon
Cuchara ensalada monobloc
Cuillère à salade monobloc



REF	L cm	
P367000	30	72

P368 Carving knife
Cuchillo cocina
Couteau à pâtisserie



REF	L cm	
P368000	28,5	240

P369 Cake server
Pala pasteles
Pelle à gâteau



REF	L cm	
P369000	22	120

BUFFET & ACCESSORIES
BUFFET Y ACCESORIOS
BUFFET ET ACCESSOIRES

SS Stainless steel

ERGO LINE



Mirror polishing.
Pulido brillante.
Polissage brillant.

P3611 One piece ladle
Cacillo monobloc
Louche monobloc



REF	Ø cm	L cm	L	
P361100	9,5	32	0,15	48

P3621 One piece skimmer
Espumadera monobloc
Écumoire monobloc



REF	Ø cm	L cm	L	
P362100	11	35	7,15	48

P3631 One piece turner
Espátula monobloc
Spatule monobloc



REF	L cm	
P363100	37	48

P3641 One piece serving spoon
Cuchara de servicio monobloc
Cuillère de service monobloc



REF	L cm	
P364100	34,5	48

P3651 One piece fork
Tenedor monobloc
Fourchette monobloc



REF	L cm	
P365100	37	48

P3671 Spaghetti server
Cuchara para spaghetti
Cuillère à spaghetti



REF	L cm	
P367100	35	48

P3691 Cake server
Pala pasteles
Pelle à gâteau



REF	L cm	
P369100	31	48

SS Stainless steel

COMET LINE



Mat satiny finished.
Pulido satinado mate.
Poli satiné mat.

P341 One piece ladle. 18% cr. St/Steel
Cacillo monobloc. Acero inox 18% cr.
Louche monobloc. inox 18% cr.



REF	Ø cm	L cm	L	
P341000	8,5	28	0,10	10

P342 One piece skimmer. 18% cr. St/Steel
Espumadera monobloc. inox 18% cr.
Écumoire monobloc. inox 18% cr.



REF	Ø cm	L cm	
P342000	11	33	10

P343 One piece turner. 18% cr. St/Steel
Espátula monobloc. inox 18% cr.
Spatule monobloc. inox 18% cr.



REF	L cm	
P343000	33	10

P344 One piece fork. 18% cr. St/Steel
Tenedor monobloc. inox 18% cr.
Fourchette monobloc. inox 18% cr.



REF	L cm	
P344000	30	10

P345 One piece spoon. 18% cr. St/Steel
Cuchara monobloc. inox 18% cr.
Cuillère monobloc. inox 18% cr.



REF	L cm	
P345000	34	10

48144 Steak knife black plastic handle
Cuchillo chuletero, mango plástico negro
Couteau Steak manche noir plastique

SS Stainless steel · Pl Plastic



Price / *Precio* / Prix: **Pack 12 u**

REF	Blade / *Hoja* / Lame L cm	Total L cm	
48144	12,4	25,1	12

48148 Steak knife riveted wooden handle
Cuchillo chuletero, mango plástico madera
Couteau Steak manche bois plastique

SS Stainless steel · Wo Wood



Price / *Precio* / Prix: **Pack 12 u**

REF	Blade / *Hoja* / Lame L cm	Total L cm	
48148	12,7	25,1	12

14.10 Serving tools

Utensilios de servicio

Ustensiles de service buffet

SS Stainless steel

46905 Ladle with one spout

Cacillo con un pico lateral

Louche avec bec latéral



REF	L cm	
46905	28,71	12

46907 Ladle with one spout

Cacillo con un pico lateral

Louche avec bec latéral



REF	L cm	ml	
46907	32	59,15	12

46909 Ladle

Cacillo

Louche



REF	L cm	
46909	32	12

46936 Pastry server

Servidor de pasteles

Pelle de service



REF	L cm	
46936	28	12

46952 Serving spoon

Cuchara de servicio

Cuillère de service



REF	L cm	
46952	29,5	12

46960 Slotted serving spoon

Cuchara performada para servir

Cuillère à fente de service



REF	L cm	
46960	30,5	12

6440 Spoon

Cuchara

Cullière



REF	L cm	
64403	33,60	12
64404	33,60	12
64406	39,37	12
64407	39,37	12

SS Stainless steel Ny Nylon



dishwasher

-40°C +210°C

P33621 Ladle

Cacillo

Louche



REF	L cm	Lts	
P33621	35	0,08	1

P33622 Serving spoon

Cuchara de servicio

Cuillère de service



REF	L cm	
P33622	35	1

P33623 Slotted spoon

Cuchara perforada

Cuillère à fente



REF	L cm	
P33623	35	1

P33624 Turner

Espátula

Patule



REF	L cm	
P33624	35	1

P33625 Spaghetti server

Cuchara para spaghetti

Cuillère à spaghetti



REF	L cm	
P33625	35	1

14.10 Serving tools

Utensilios de servicio

Ustensiles de service buffet

Wo Wood

dishwasher



P33801 Serving spoon

Cuchara de servicio

Cuillère de service



REF	L cm	
P33801	30,5	1

P33802 Slotted spoon

Cuchara perforada

Cuillère à fente



REF	L cm	
P33802	30,5	1

P33803 Turner

Espátula

Spatule



REF	L cm	
P33803	30,5	1

P33804 Spaghetti server

Cuchara para spaghetti

Cuillère à spaghetti



REF	L cm	
P33804	30,5	1

P33805 One piece fork

Tenedor de mesa

Fourchette



REF	L cm	
P33805	30,5	1

P33806 Serving tong

Pinza de servicio

Pince de service



REF	L cm	
P33806	28	1

P33807 Bread spoon

Pinza de pan

Pince à pain



REF	L cm	
P33807	25,5	1

P33808 Salad hands

Servidor de ensalada

Serveur salade



Pack: 2 u.

REF	L cm	
P33808	17,5	1

P33809 Knife

Cuchillo

Couteau



REF	L cm	
P33809	17,5	1



Serving tools 14.10

Utensilios de servicio

Ustensiles de service buffet

P358 Coloured BPA Free utility tong

Pinza buffet BPA Free color

Pince buffet SANS BPA en couleurs

Tr Tritan

100% BPA FREE

REF 358 + L + COLOR



REF	L cm	Clear Transp.	White Blanco Blanc	Red Rojo Rouge	Black Negro Noir	
P358	23	0	1	2	7	1

46926 Serving tong

Pinza servicio

Pince de service

SS Stainless steel

TOP QUALITY



REF	L cm	
46926	21	12

46938 Buffet tong

Pinza buffet

Pince à buffet

SS Stainless steel



REF	L cm	
46938	30,5	6

4698 Spaghetti tong

Pinza espagueti

Pince à spaghettis

SS Stainless steel



REF	L cm	
46988	23,0	12
46989	29,2	12

BUFFET& ACCESSORIES
BUFFET Y ACCESSORIOS
BUFFET ET ACCESSOIRES

SS Stainless steel

P359 Serving tong
Pinza de servicio
Pince de service



REF	L cm	
P359000	24	1

P353 Salad tong
Pinza ensalada
Pince à salade



REF	L cm	
P353000	26,5	120

46928 Bread tong
Pinza pan
Pince à pain



REF	L cm	
46928	23,5	12

P606 Bread tong
Pinza pan
Pince à pain



REF	L cm	
P606000	25	72

P605 Pasta tong
Pinza pasta
Pince à pâtes



REF	L cm	
P605000	24	120

P351 Spaghetti tong
Pinza spaghetti
Pince à spaghetti



REF	L cm	
P351000	19	120

P352 Cake tong
Pinza repostería
Pince à gâteau



REF	L cm	
P352000	18	120

P617 Tong with ring
Pinza anillas
Tong with ring



REF	L cm	
P617017	17	100

SS Stainless steel

P618 Burger tong
Pinza hamburguesa
Pince à "burger"



REF	L cm	
P618000	24	1

46929 Pastry tong
Pinza pastelería
Pince à pâtisserie

TOP QUALITY



REF	L cm	
46929	20	24

P615 Nut cracker
Cascanueces
Casse-noix



REF	L cm	
P615000	16,5	120

P902 Butcher's tong
Pinza charcutería
Pince à charcuterie



REF	L cm	
P902000	10,5 x 5	1

P389 Aluminium lobster cracker
Pinza para mariscos en aluminio
Casse-pattes en aluminium



REF	L cm	
P389000	14	144

P19117 Barrier with retractable belt
Poste con cinta retráctil
Poteau dérouleur à sangle

SS Stainless steel

Pintado negro
Black-painted
Peint noir

BEST SELLER



REF	H cm	Kg	
P19117	90	7	2

P19114 Barrier with retractable belt
Poste con cinta retráctil
Poteau dérouleur à sangle

SS Stainless steel

Mirror Polished.
Pulido brillante.
Polissage brillant.

Detachable head.
Cabezal removible.
Tête amovible.



REF	Colour / *Color* Couleur	H cm	L cm	Kg	
P19114N	●	94	200	9	1
P19114A	●	94	200	9	1
P19114R	●	94	200	9	1

P19118 Information sign
Panel información
Panneau information

SS Stainless steel

For barrier
Para poste
Pour poteau
P19117



REF	cm	
P19118	22 x 46	10

P19115 Spare head
Recambio cabezal
Rechange de sangle

SS Stainless steel

For barrier
Para poste
Pour poteau
P19114



REF	Colour / *Color* Couleur	L cm	
P19115N	●	200	12
P19115A	●	200	12
P19115R	●	200	12

P19116 Information sign
Panel información
Panneau information

SS Stainless steel

For barrier
Para poste
Pour poteau
P19114



REF	cm	
P19116	21,8 x 32	10

P19100 St/Steel barrier
Poste separación acero inoxidable
Poteau acier inoxydable

SS Stainless steel

P19100
Mirror Polished.
Pulido brillante.
Polissage brillant.

P19101
Golden coated.
Baño dorado.
Doré.

Belt not included
Cordón no incluido
Cordon non inclus

P19100 P19101



REF	H cm	Kg	
P19100	95	10,5	2
P19101	100	10,5	2

P19105 Belt with chromium-plated ends
Cordón con ganchos cromados
Cordon à crochets chromés

Te Textile

P19105 P19107 P19103



REF	Colour *Color* Couleur	L cm	
P19105	●	150	18
P19107	●	150	18
P19103	●	150	18

P19106 Belt with golden ends
Cordón con ganchos dorados
Cordon à crochets dorés

Te Textile

P19106 P19104



REF	Colour *Color* Couleur	L cm	
P19106	●	150	18
P19104	●	150	18

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.

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.

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.

P21000 / P21001 Caballete - Duo

Wo Wood Pl Plastic



REF	W cm	H cm	
P21000	75	135	1
P21001	55	85	1

P21003 Caballete - Uno

Wo Wood Pl Plastic



REF	W cm	H cm	
P21003	55	85	1

P2100 Universal

Wo Wood Pl Plastic



REF	W cm	H cm	
P21005	50	60	5

P2101 Lucky

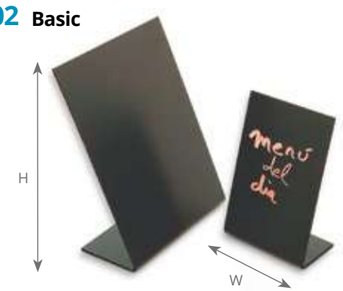
Wo Wood Pl Plastic



REF	W cm	H cm	
P21015	10	15	36
P21016	15	21	24
P21017	21	30	10

P2102 Basic

Pl Plastic



REF	W cm	H cm	
P21027	10	15	200
P21028	15	23	100

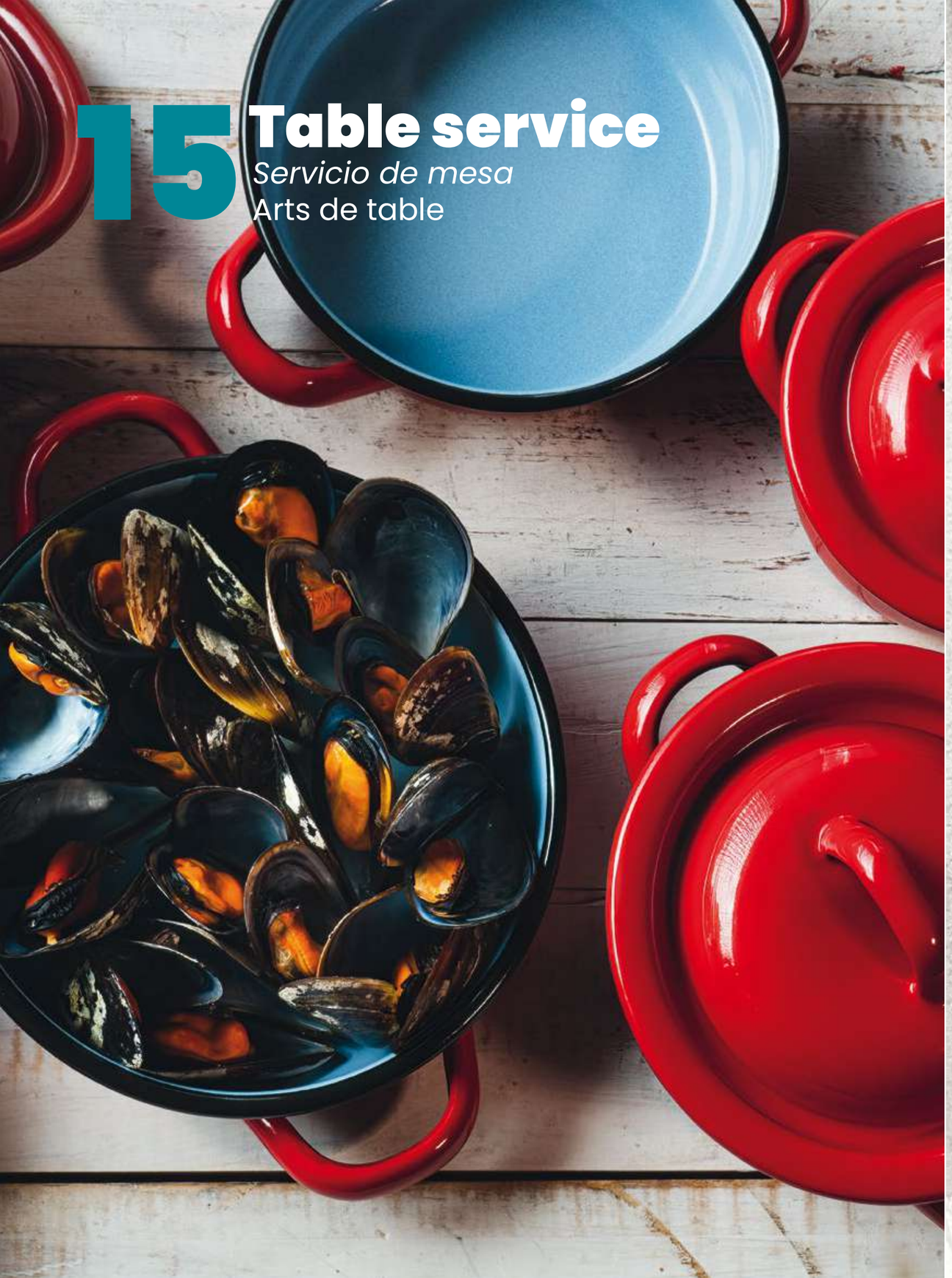
P21020-26 Chalkmarker
Marcador tiza
Marqueur

Pl Plastic



Widths 2-6 mm
Grueso 2-6 mm
Épaisseur 2-6 mm

REF	Colour / *Color* / Couleur	
P21020	**White** / *Blanco* / Blanc	500



15 Table service
Servicio de mesa
Arts de table

15.1 MINIATURES 508
MINIATURAS / MINIATURES

Stainless steel / *Acero inoxidable* / Acier inoxidable 508
Enamelled steel / *Acero esmaltado* / Acier émaillé 512
Cast aluminium / *Aluminio de fundición* / Fonte d'aluminium 513
Cast iron / *Hierro fundido* / Fonte émaillée 514

15.2 TABLE PRESENTATION 516
PRESENTACIÓN DE MESA / PRÉSENTATION TABLE

Wood / *Madera* / Bois 516
Taco and sandwich tray / *Tacos y bocadillos presentación* Présentation de Tacos et sandwichs 517
Tin plates display / *Llaunas presentación* / Plateaux inox présentation 518
Slates / *Pizarras* / Ardoises 521
Natural bamboo / *Bambú natural* / Bambou naturel 522
Baskets and breadbaskets / *Paneras y cestas* / Paniers et corbeilles 524
Place mats / *Manteles individuales* / Sets de table 532

15.3 TABLE SERVICE 533
SERVICIO DE MESA / SERVICE DE TABLE

Flared sauce cups / *Salseras* / Saucières 533
Table accessories / *Complementos de mesa* / Accessoires de table 534
Menu holders / *Portamenús* / Porte-menus 538
Plate covers / *Tapas para platos* / Couvercles à assiette 539



15.1 Stainless steel miniatures

Miniaturas acero inoxidable

Miniatures acier inoxydable

SS Stainless steel

P24714 Mini round frying pan

Mini sartén redonda

Mini poêle ronde



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P24714	12,0	3,5	0,35	6
P24715	15,5	4,5	0,80	6

P24716 Mini round saucepan

Mini cazo redondo

Mini casserole ronde



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P24716	10,5	5	0,40	6
P24717	12,0	6	0,65	6

P24718 Mini square frying pan

Mini sartén cuadrada

Mini poêle carrée



REF	W x D x H cm	Lts	
P24718	12 x 12 x 3,5	0,40	6
P24719	14 x 14 x 3,5	0,60	6

Stainless steel miniatures 15.1

Miniaturas acero inoxidable

Miniatures acier inoxydable

SS Stainless steel

P24706 Mini saucepan

Mini cazo

Mini casserole



REF		Ø cm	H cm	Lts	
P24706		7	4,5	0,15	12
P24707		9	5,0	0,30	6

P24711 Mini saucepan. Copper color

Mini cazo. Color cobre

Mini casserole. Couleur cuivre

dishwasher



REF		Ø cm	H cm	Lts	
P24711		7	4,5	0,15	12
P24712		9	5,0	0,30	6

P24708 Mini wok

Mini wok

Mini wok



REF		Ø cm	H cm	Lts	
P24708		10	3	0,18	6

P24713 Mini wok. Copper color

Mini wok. Color cobre

Mini wok. Couleur cuivre

dishwasher



REF		Ø cm	H cm	Lts	
P24713		10	3	0,18	6

P24704 Mini frying pan

Mini sartén

Mini poêle



REF		Ø cm	H cm	Lts	
P24704		11	3,0	0,25	6
P24705		12	3,5	0,35	6

P24709 Mini frying pan. Copper color

Mini sartén. Color cobre

Mini poêle. Couleur cuivre

dishwasher



REF		Ø cm	H cm	Lts	
P24709		11	3,0	0,25	6
P24710		12	3,5	0,35	6

15.1 Stainless steel miniatures

Miniaturas acero inoxidable
Miniatures acier inoxydable

SS Stainless steel

P24410 Mini rectangular roasting pan
Mini rustidera rectangular
Mini rôtissoire rectangulaire



REF	W x D x H cm	Lts	
P24410	14,5 x 9,5 x 7,5	0,50	12

P24411 Mini square roasting pan
Mini rustidera cuadrada
Mini rôtissoire carrée



REF	W x D x H cm	Lts	
P24411	11,5 x 11,5 x 7,5	0,45	12

P2440 Mini bucket
Mini cubo
Mini seau



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P24407	7,5	6,5	0,15	72
P24409	9,0	8,5	0,32	72

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 132**

Display tray
Bandeja presentación
Plateau présentation



SS Stainless steel

P24415 Serving cup
Vaso para servir
Tasse de service



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P24415	8,5	8,5	0,40	12

P24412 Hammered serving cup
Vaso para servir hammered
Tasse de service martelée



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P24412	8,5	8,5	0,40	12

P24413 Hammered serving cup. Copper color
Vaso para servir hammered. Color cobre
Tasse de service martelée Couleur cuivre

dishwasher



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P24413	8,5	8,5	0,40	12

P24414 Hammered serving cup. Black color
Vaso para servir hammered. Color negro
Tasse de service martelée Couleur noire

dishwasher



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P24414	8,5	8,5	0,40	12



15.1 Enamelled steel miniatures

Miniaturas acero esmaltado

Miniatures acier émaillé

ES Enamelled steel

P99801 Casserole with lid

Cazuela con tapa

Cocotte avec couvercle

induction gas vitro electric oven



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P998010	10	8	0,45	6
P998012	12	9	0,65	6
P998014	14	10	1,00	6

P99901 Shallow casserole without lid

Cazuela baja sin tapa

Cocotte sans couvercle

induction gas vitro electric oven



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P999012	12	4	0,30	12
P999014	14	4	0,40	12

P995 Enamelled steel paella pan

Paellera acero esmaltado

Plat à paella acier émaillé

induction gas vitro electric oven



REF	Ø cm	Lts	
P995010	10	0,12	1
P995016	15	0,33	1

P997 Deep enamelled fry pan with handles

Sartén honda esmaltada con asas

Poêle haute avec anses

induction gas vitro electric oven



REF	Ø cm	Lts	
P997014	14	0,40	1
P997016	16	0,50	1

Cast aluminium miniatures 15.1

CA Cast Aluminum

Miniaturas aluminio de fundición

Miniatures fonte d'aluminium

Made of cast aluminium with high resistance to deformation and excellent thermal performance.

Non-stick interior coating.

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

Revestimiento interior antiadherente.

Fabriqué en fonte d'aluminium très résistante à la déformation et doté d'excellentes performances techniques.

Revêtement intérieur antiadhésif.

P151100 Mini black casserole with lid

Mini cazuela negra con tapa

Mini cocotte noire avec couvercle

induction gas vitro electric oven

Wooden base included

Base de madera incluida.

Base en bois incluse



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P151100	10	5	0,24	1

P151200 Mini black oval casserole with lid

Mini cazuela oval negra con tapa

Mini cocotte ovale noire avec couvercle

induction gas vitro electric oven

Wooden base included

Base de madera incluida.

Base en bois incluse



REF	W x D x H cm	Lts	
P151200	13 x 10,5 x 5	0,25	1

P151300 Mini white casserole with lid

Mini cazuela blanca con tapa

Mini cocotte blanche avec couvercle

induction gas vitro electric oven

Wooden base included

Base de madera incluida.

Base en bois incluse



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P151300	10	5	0,24	1

P151400 Mini white oval casserole with lid

Mini cazuela oval blanca con tapa Mini cocotte ovale blanche avec couvercle

induction gas vitro electric oven

Wooden base included

Base de madera incluida.

Base en bois incluse



REF	W x D x H cm	Lts	
P151400	13 x 10,5 x 5	0,25	1

P1441 Shallow casserole without lid

Cazuela baja sin tapa

Cocotte sans couvercle

NEW!

induction gas vitro electric oven

3 LAYERS • PFOA-FREE CAPAS • LIBRE DE PFOA COUCHES • SANS PFOA

ILAG NON STICK PROFESSIONAL



REF	Ø cm	H cm	L	
P144116	16	5	0,8	4
P144120	20	6	1,5	4

P1442 Deep casserole without lid

Cazuela alta sin tapa

Braisière sans couvercle

NEW!

induction gas vitro electric oven

3 LAYERS • PFOA-FREE CAPAS • LIBRE DE PFOA COUCHES • SANS PFOA

ILAG NON STICK PROFESSIONAL



REF	Ø cm	H cm	L	
P144216	16	7,5	1,2	4

15.1 Cast iron miniatures

Miniaturas hierro fundido
Miniatures fonte émaillée

Enamelled cast iron miniatures perfect for individual service and presentations.

Miniaturas en hierro fundido y esmaltado interior, perfectas para servicio individual y presentación.

Miniatures en fonte émaillée (à l´intérieur) idéales pour le service individuel et la présentation.

gas vitro electric oven



P23500 Mini fry pan
Mini sartén
Mini poêle ronde



REF	Ø cm	L cm	H cm	
P23500	10,5	16	2,6	12

P23501 Mini fry pan
Mini sartén
Mini poêle ronde



REF	Ø cm	L cm	H cm	
P23501	13,5	21	2,5	12

P23502 Mini deep fry pan
Mini sartén alta
Mini poêle ronde haute



REF	Ø cm	L cm	H cm	
P23502	14	23,5	3,8	12

P23503 Mini squared fry pan
Mini sartén cuadrada
Mini poêle carrée



REF	W x D x H cm	L cm	
P23503	13,6 x 13,6 x 3,6	23,3	12

P23504 Mini oblong fry pan
Mini sartén rectangular
Mini poêle rectangulaire



REF	W x D x H cm	L cm	
P23504	12,7 x 10,5 x 2,5	18	12

P23505 Mini round casserole with lid
Mini cacerola con tapa
Mini cocotte avec couvercle



REF	Ø cm	L cm	H cm	Lts	
P23505	10	13	7,5	0,20	12

P23506 Mini oval pan with lid
Mini fuente oval con tapa
Mini plateau ovale avec couvercle



REF	W x D x H cm	L cm	
P23506	12 x 8 x 5	15,5	12

P23507 High round casserole with lid
Cacerola alta con tapa
Cocotte haute avec couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P23507	14	9,5	0,70	8

P23508 Oval casserole
Cacerola oval
Mini casserole ovale



REF	W x D x H cm	Lts	
P23508	21,5 x 15,5 x 6,5	0,60	8

P23509 High mini oval pan with lid
Mini fuente oval alta con tapa
Mini plateau ovale haut avec couvercle



REF	W x D x H cm	Lts	
P23509	12,5 x 9,3 x 7,5	0,25	12

15.2 Wood serving boards

Tablas de madera
Planches en bois



Wo Wood

dishwasher

P41008 Wood serving boards

Tablas de madera
Planches en bois



REF	cm	
P41008	28 x 30,5	6

P41009 Wood serving boards

Tablas de madera
Planches en bois



REF	cm	
P41009	40,5 x 30,5	6

P41010 Wood serving boards

Tablas de madera
Planches en bois



REF	cm	
P41010	51,8 x 20,3	6

P41011 Wood serving boards

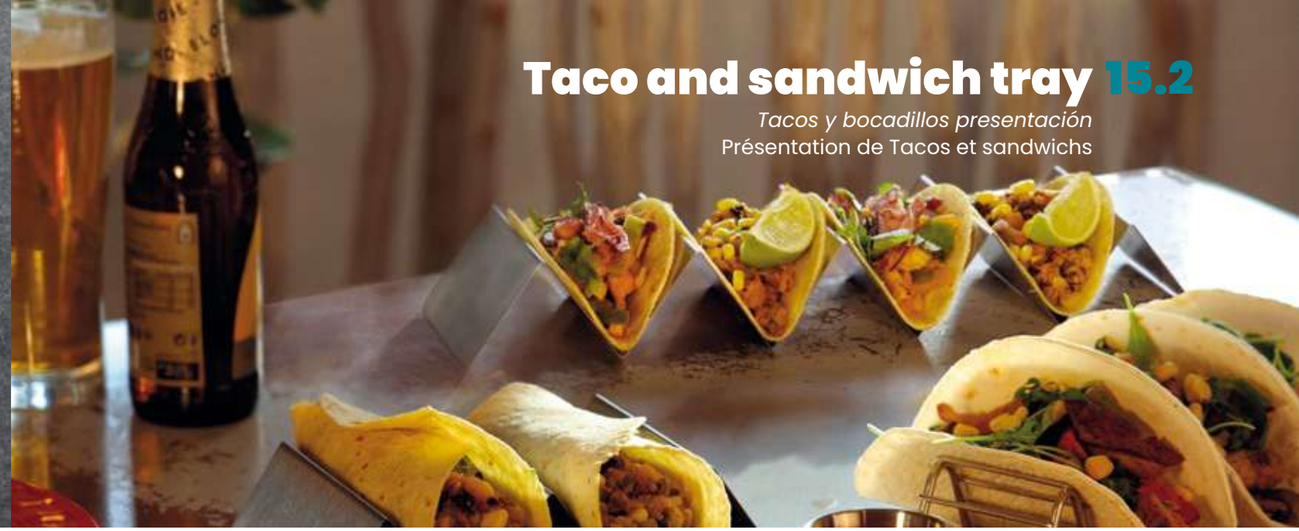
Tablas de madera
Planches en bois



REF	cm	
P41011	36 x 17,5	12

Taco and sandwich tray 15.2

Tacos y bocadillos presentación
Présentation de Tacos et sandwichs



P41001 Taco tray. 2-3 compartments

Soporte tacos. 2-3 compartimentos
Plateau à Tacos 2-3 compartiments

SS Stainless steel



REF	W x D x H cm	
P41001	21 x 10,2 x 5	36

P41002 Taco tray. 4-5 compartments

Soporte tacos. 4-5 compartimentos
Plateau à Tacos 4-5 compartiments

SS Stainless steel

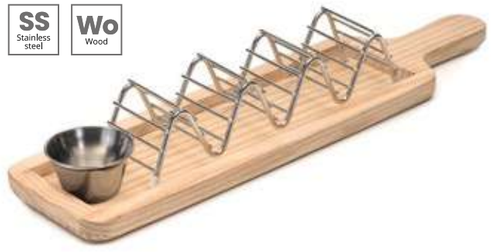


REF	W x D x H cm	
P41002	36 x 10,2 x 5	12

P41004 Taco tray with wooden base

Soporte tacos con base de madera
Plateau à tacos avec base en bois

SS Stainless steel Wo Wood



REF	W x D x H cm	
P41004	44 x 10,8 x 6,5	24

P. 533

Ramekin / Sauce container
Recipiente para salsas
Récipient pour sauces



P41003 Sandwich tray. 7 compartments

Soporte bocadillos. 7 compartimentos
Plateau à sandwichs. 7 compartiments

SS Stainless steel



REF	W x D x H cm	
P41003	44 x 10,8 x 6,5	24



15.2 Tin plates display

Llaunas presentación

Plateaux inox présentation

P296415 Stainless steel tray with handles

Llauna inox con asas

Plaque inox avec anses

SS Stainless steel



P296415



P296515



P296615



P296715

REF	Base cm	Total W x D x H cm	Lts	
P296415	22 x 14	25,5 x 14 x 1,5	0,45	1
P296430	22 x 14	25,5 x 14 x 3	0,90	1
P296515	26,5 x 23	30 x 23 x 1,5	0,90	1
P296530	26,5 x 23	30 x 23 x 3	1,80	1
P296615	32 x 24	35,5 x 24 x 1,5	1,10	1
P296630	32 x 24	35,5 x 24 x 3	2,25	1
P296715	32 x 18	35,5 x 18 x 1,5	0,85	1
P296730	32 x 18	35,5 x 18 x 3	1,70	1

P926300 Cork base

Base de corcho

Base en liège

Ck Cork

dishwasher



REF	W x D x H cm	Suitable for *Compatible con* Adaptable pour	
P926300	30 x 19 x 3	P296415 - P296430	1
P926400	34,5 x 28 x 3	P296515 - P296530	1
P926500	40 x 29 x 3	P296615 - P296630	1
P926600	40 x 23 x 3	P296715 - P296730	1

P926301 Cork base

Base de corcho

Base en liège

NEW!

Ck Cork

dishwasher



Ultra compact and resistant

Ultra compacto y resistente

Ultra compact et résistant

REF	W x D x H cm	Suitable for *Compatible con* Adaptable pour	
P926301	30 x 19 x 3	P296415 - P296430	1
P926401	34,5 x 28 x 3	P296515 - P296530	1
P926501	40 x 29 x 3	P296615 - P296630	1
P926601	40 x 23 x 3	P296715 - P296730	1

TABLE SERVICE
SERVICIO DE MESA
ARTS DE TABLE

P29610 Tray with wooden base and handle

Llauna con base de madera con mango

Plateau avec base en bois et poignée

SS Stainless steel · Wo Wood



REF	Llauna W x D x H cm	Total W x D x H cm	Lts	
P29610	22 x 14 x 2	34 x 18 x 3	0,55	6

P29600 Tray with wooden base

Llauna con base de madera

Plateau avec base en bois

SS Stainless steel · Wo Wood



REF	Llauna W x D x H cm	Total cm	Lts	
P29600	29,5 x 19,5 x 2	33 x 23 x 3	0,95	6

P296 Round tray with wooden base

Llauna redonda con base de madera

Plateau rond avec base en bois

SS Stainless steel · Wo Wood



IDEA!

Ideal for table top service

Ideal para servir en mesa

Idéal pour service de table

REF	Llauna Ø cm	H cm	Total L cm	H cm	Lts	
P29620	20	4,5	31	5,5	0,8	6
P29630	26	4,5	37	5,5	1,8	6

P2961001 Stainless steel tray

Llauna inox

Plaque inox

SS Stainless steel

NEW!



REF	W x D x H cm	Lts	
P2961001	22 x 14 x 2	0,55	6

P2960001 Stainless steel tray

Llauna inox

Plaque inox

SS Stainless steel

NEW!



REF	W x D x H cm	Lts	
P2960001	29,5 x 19,5 x 2	0,95	6

P29620 Stainless Steel round tin

Llauna redonda acero inoxidable

Plaque ronde en acier inoxydable

SS Stainless steel

NEW!



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P2962001	20	4,5	0,8	6
P2963001	26	4,5	1,8	6

TABLE SERVICE
SERVICIO DE MESA
ARTS DE TABLE

15.2 Tin plates display

Llaunas presentación
Plateaux inox présentation

P1950 1/1 GN sheet pan

SS Stainless steel

Llauna bandeja gastronorm 1/1 presentación
Plateau GN 1/1 de présentation



REF	Llauna W x D x H cm	Total L cm	Lts	
P195000	48 x 32 x 2	52,5	2,85	6

P29680 Stainless steel presentation spatula

Pala presentación en inox
Pelle de présentation en inox



REF	Base cm	Total W x D x H cm	
P29680	23 x 16	38,6 x 16 x 11,5	1

Slates

Pizarras
Ardoises

SI Slate · Wo Wood · dishwasher

Natural, elegant and exclusive presentation of cold or hot plates.

Presentación natural, elegante y exclusiva de platos fríos o calientes.

Présentation naturelle, élégante et exclusive de plats froids ou chauds.

P28600 Slate and acacia board

Tabla pizarra y acacia
Plateau ardoise et bois



REF	W x D x H cm	
P28600	33 x 23 x 1,5	1

P28610 Slate and acacia board

Tabla pizarra y acacia
Plateau ardoise et bois



REF	W x D x H cm	L cm	
P28610	26 x 18 x 1,5	34	1

P28620 Slate and acacia board

Tabla pizarra y acacia
Plateau ardoise et bois



REF	Ø cm	L cm	H cm	
P28620	21,0	31	1,5	1
P28621	26,5	37	1,5	1

SI Slate

Slates 15.2

Pizarras
Ardoises

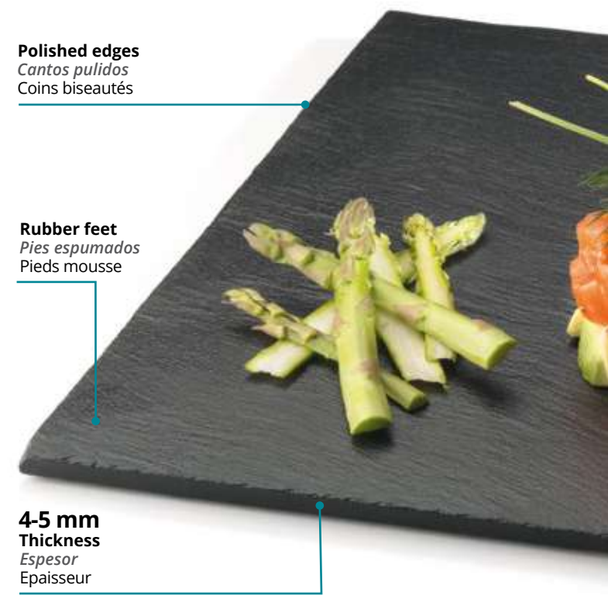
P28202 Slate serving tray

BEST SELLER

Pizarra presentación
Ardoise presentation



REF	cm	
P28202	20 x 20	24
P28252	25 x 25	16
P28303	30 x 30	12
P28302	30 x 20	16
P28403	40 x 30	10



P28501 Slate serving tray

Pizarra presentación
Ardoise presentation



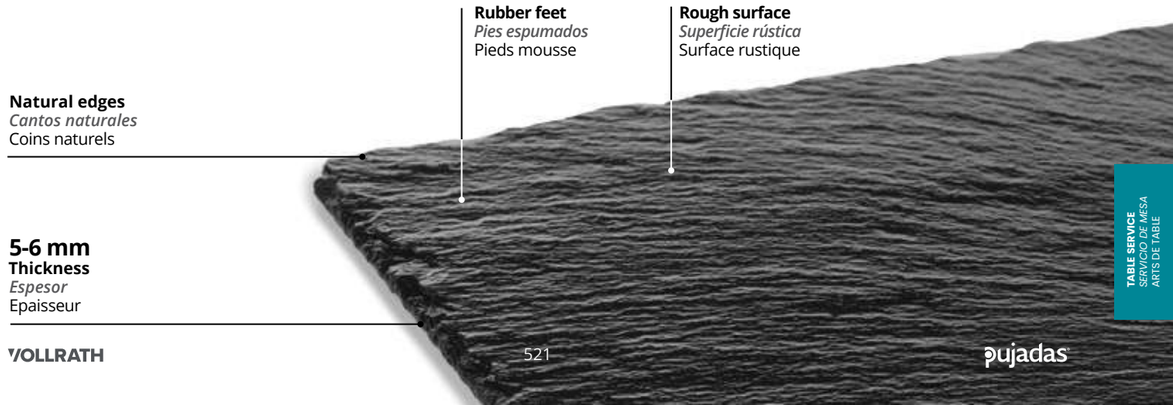
REF	cm	
P28501	25 x 25	1
P28502	30 x 30	1
P28503	30 x 20	1
P28504	40 x 30	1

P28505 Slate serving tray

Pizarra presentación
Ardoise presentation



REF	Ø cm	
P28505	20	1
P28506	30	1



15.2 Natural bamboo

Bambú natural
Bambou naturel

dishwasher

NATURAL FIBERS

Natural bamboo presentation range for the most demandinng hotels and restaurants.

Gama presentación bambú natural para los más exigentes.

Gamme de présentation bambou naturel plus exigeants.



P10051 Bamboo sushi board
Tabla bambú presentación sushi
Planche bamboú présentation sushi



REF	W x D x H cm	
P100511	24 x 15 x 3	24
P100512	27 x 18 x 3	24

P10052 Curved bamboo sushi board
Tabla curvada bambú sushi
Planche incurvée bambou présentation sushi



REF	W x D x H cm	
P100520	21 x 12 x 2,5	36
P100521	24 x 15 x 3	24
P100522	27 x 18 x 3	24

P10060 Sushi boat presentation
Barco presentación sushi
Bateau présentation sushi



REF	W x D x H cm	
P100600	50 x 20 x 31	6
P100601	70 x 25,5 x 45	8

Ba Bamboo

dishwasher

P10054 Round bamboo steamer
Vaporera bambú redonda
Cuit vapeur bambou rond



Without lid
Sin tapa
Sans couvercle

REF	Ø cm	H cm	
P100540	10	4,0	50
P100541	13	5,0	224
P100542	15	5,0	144
P100543	21	5,0	72
P100544	27	5,5	44

P10055 Round steamer lid
Tapa vaporera redonda
Couvercle cuit vapeur rond



REF	Ø cm	H cm	
P100550	10	3,0	500
P100551	13	3,5	272
P100552	15	3,5	204
P100553	21	4,0	102
P100554	27	4,0	60

P10053 Sushi rectangular tray
Bandeja rectangular presentación sushi
Plateau rectangulaire présentation sushi



REF	W x D x H cm	
P100530	33 x 22,5 x 8	6
P100531	42 x 32 x 8,5	6

P10057 Bamboo tong
Pinza bambú
Pince bambou



REF	L cm	
P100570	20,0	780
P100571	25,5	504
P100572	30,0	444



15.2 Baskets and breadbaskets

Paneras y cestas
Paniers et corbeilles

Mt Metal

P876001 Metal cone basket

Cesta cono metal
Panier métal cône

Mt Metal



REF	cm	H cm	
P876001	13 x 13	18	1

P876002 Metal cone basket 1 ramekin

Cesta cono metal 1 ramekin
Panier métal cône 1 ramequin

Mt Metal

Ramekin not included
Ramekin no incluido
Ramequin non inclus

Ramekin compatible
Compatible con ramekin
Compatible ramequin
P41007, P41013, P41014, P41016, P41017, P41019 y P41020



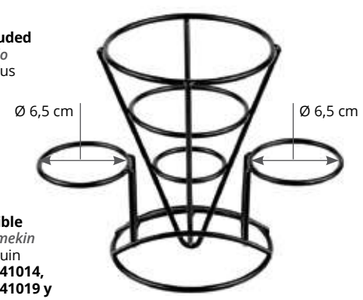
REF	cm	H cm	
P876002	19 x 13	18	1

P876003 Metal cone basket 2 ramekins

Cesta cono metal 2 ramekines
Panier métal cône 2 ramequins

Mt Metal

Ramekin not included
Ramekin no incluido
Ramequin non inclus



Ramekin compatible
Compatible con ramekin
Compatible ramequin
P41007, P41013, P41014, P41016, P41017, P41019 y P41020

REF	cm	H cm	
P876003	25 x 13	18	1

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 533**

Ramekins
Ramekins
Ramequins



Baskets and breadbaskets 15.2

Paneras y cestas
Paniers et corbeilles

Mt Metal

P591001 Round metal basket

Cesta metal redonda
Panier métal rond

Mt Metal



REF	Ø cm	H cm	
P591001	26,5	5	1

P591002 Oval metal basket

Cesta metal ovalada
Panier métal ovale

Mt Metal



REF	W x D x H cm	
P591002	22,5 x 15 x 4,5	1

P591003 Rectangular metal basket

Cesta metal rectangular
Panier métal rectangulaire

Mt Metal



REF	W x D x H cm	
P591003	23 x 10 x 4,5	1

P591004 Rectangular metal basket

Cesta metal rectangular
Panier métal rectangulaire

Mt Metal



REF	W x D x H cm	
P591004	23 x 17,5 x 4,5	1

P591005 Round metal basket

Cesta metal redonda
Panier métal rond

Mt Metal



REF	Ø cm	H cm	
P591005	20,5	13	1





Baskets and breadbaskets 15.2

Paneras y cestas

Paniers et corbeilles

P100816 **Brown bread basket**
Cesta pan marrón
Corbeille à pain marron

P100808 **Grey bread basket**
Cesta pan gris
Corbeille à pain gris

BEST SELLER



P100807

REF	W x D x H cm	
P100816	13,0 x 13,0 x 15	12
P100807	17,5 x 17,5 x 15	12
P100836	26,5 x 26,5 x 12	12

P100808



P100838

REF	W x D x H cm	
P100808	13,0 x 13,0 x 15	12
P100827	17,5 x 17,5 x 15	12
P100838	26,5 x 26,5 x 12	12

P100817 **Black bread basket**
Cesta pan negra
Corbeille à pain noir



P100826

REF	W x D x H cm	
P100817	13,0 x 13,0 x 15	12
P100826	17,5 x 17,5 x 15	12
P100837	26,5 x 26,5 x 12	12

15.2 Baskets and breadbaskets

Paneras y cestas
Paniers et corbeilles

PP Polypropylene

P100740 Bread basket
Cesta pan
Corbeille à pain



P100740

REF	W x D x H cm	
P100740	29 x 29 x 47,5	12

P100741 Bread basket
Cesta pan
Corbeille à pain



P100741



P100742

REF	W x D x H cm	
P100741	36 x 30 x 21 / 39	6
P100742	Ø 29 x 21 / 39	6

P100780 Bread basket
Cesta pan
Corbeille à pain



P100780

REF	Ø cm	H cm	
P100780	35	35	12

P10075 Slated bread basket
Cesta redonda inclinada
Corbeille ronde inclinée



REF	Ø cm	H cm	
P100754	36	10 / 20	6
P100755	40	13 / 23	6

P10076 Slated rectangular basket
Cesta rectangular inclinada
Corbeille rectangulaire inclinée



REF	W x D x H cm	
P100760	40 x 28 x 6 / 10	12
P100761	58 x 38 x 8 / 12	6

P10077 Two compartment rectangular basket
Cesta rectangular dos compartimentos
Corbeille rectangulaire deux compartiments



REF	W x D x H cm	
P100770	49 x 31 x 10 / 14,3	6

PP Polypropylene

P10079 Round basket
Cesta redonda
Corbeille ronde



REF	Ø cm	H cm	
P100792	24	5,5	60

P10080 Round basket
Cesta redonda
Corbeille ronde



P100804
P100803
P100805

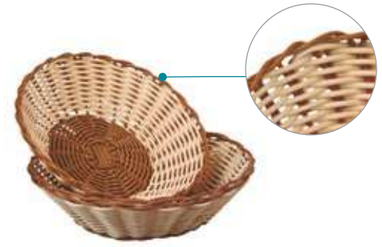
REF	Ø cm	H cm	
P100803	18	6,0	48
P100804	23	6,0	48
P100805	25	6,0	48

P10081 Round basket
Cesta redonda
Corbeille ronde



REF	Ø cm	H cm	
P100813	18,5	6,0	84
P100814	23,0	6,0	84

P10082 Round basket
Cesta redonda
Corbeille ronde



REF	Ø cm	H cm	
P100820	18,5	6,0	84
P100821	23,0	6,0	84

P10090 Oval basket
Cesta oval
Corbeille ovale



REF	W x D x H cm	
P100900	30 x 23,5 x 7,5	36

15.2 Baskets and breadbaskets

Paneras y cestas
Paniers et corbeilles

PP Polypropylene

P10084 Rectangular basket
Cesta rectangular
Corbeille rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P100840	21,5 x 18 x 8	84
P100841	26 x 20 x 7,5	48

P10085 Rectangular basket
Cesta rectangular
Corbeille rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P100851	40 x 28,5 x 7	24

P10086 Rectangular basket
Cesta rectangular
Corbeille rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P100860	37 x 27 x 7	24
P100861	46 x 34 x 7	24
P100862	46 x 34 x 12	12

P10087 Rectangular basket
Cesta rectangular
Corbeille rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P100871	42 x 30 x 7	24

P10088 Oval basket
Cesta oval
Corbeille ovale



REF	W x D x H cm	
P100880	18 x 12 x 6,5	60
P100881	23,5 x 15 x 7	60
P100882	28 x 14,5 x 7,5	36

P10089 Oval basket
Cesta oval
Corbeille ovale



REF	W x D x H cm	
P100890	19 x 13 x 7	48
P100891	25 x 15 x 8	60
P100892	29 x 19 x 10	60

PP Polypropylene

P10093 Cutlery dispenser
Cesta para cubiertos
Corbeille à couverts



P100931

P100932

REF	W x D x H cm	
P100931	30 x 11 x 7	96
P100932	30 x 11 x 7	96

P10094 Cutlery dispenser
Cesta para cubiertos
Corbeille à couverts



REF	Ø cm	H cm	
P100940	13	14	36

P10095 Rectangular buffet basket
Cesta buffet rectangular
Corbeille rectangulaire buffet

PE Polyethylene PC Polycarbonate

GN 1/1



*** Lid**
Tapa
Couvercle

REF		cm	Total H cm	Base H cm	
P100950		53 x 31,5	26,0	8,5	12
P100951		53 x 31,5	26,0	8,5	12
P100955*					6

P10096 Round buffet basket
Cesta buffet redonda
Corbeille ronde buffet

PE Polyethylene PC Polycarbonate



*** Lid**
Tapa
Couvercle

REF	Ø cm	H cm	
P100960	40	30	24
P100965*			6

15.2 Place mats

Manteles individuales
Sets de table

PVC

Place mats made of PVC + polyester. To clean please use a damp sponge or cloth.

Manteles individuales fabricados en PVC + poliester. Para su limpieza se aconseja usar una esponja o trapo húmedo.

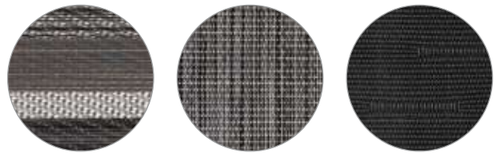
Sets de table fabriqués en PVC + polyester. Nettoyer à l'aide d'une éponge ou un chiffon humide.

P92605 DECO place mats

Manteles individuales DECO
Sets de table DECO

PVC

REF	cm	
P926051	45 x 30	20
P926052	45 x 30	20
P926053	45 x 30	20



Brown&Black Lines
Líneas marrones-negras
Lignes marrons et noirs
P926051

Brown&Black
Marrón-negro
Marron et noir
P926052

Black
Negro
Noir
P926053

Price / *Precio /* Prix : **Pack 6 u.**

P9260 Place mat fine band

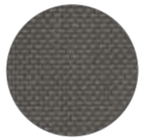
Mantel individual trama fina
Set de table maille fine

REF	cm	
P926006	45 x 30	20
P926007	45 x 30	20
P926008	45 x 30	20
P926009	45 x 30	20

Price / *Precio /* Prix : **Pack 6 u.**



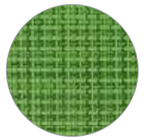
Brown
Marrón
Marron
P926006



Coffee
Café
Café
P926007



Black&White
Negro-Blanco
Noir et blanc
P926008



Green
Verde
Vert
P926009

P926 Place mat wide band

Mantel individual trama gruesa
Set de table maille épaisse

REF	cm	
P926002	45 x 30	20
P926003	45 x 30	20
P926004	45 x 30	20
P926005	45 x 30	20
P926010	45 x 30	20
P926011	45 x 30	20
P926012	45 x 30	20

Price / *Precio /* Prix : **Pack 6 u.**



Orange
Naranja
P926002



Brown&Silver
Marrón-Plata
Marron et Argent
P926010



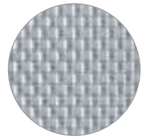
Burgundy
Burdeos
Bordeuaux
P926003



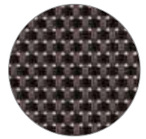
Brown&Gold
Marrón-Dorado
Marron et Doré
P926011



Black
Negro
Noir
P926004



Silver
Plateado
Argent
P926012



Brown&Black
Marrón-Negro
Marron et noir
P926005



TABLE SERVICE
SERVICIO DE MESA
ARTS DE TABLE

Flared sauce cups 15.3

Salseras
Saucières

P4100 Ramekin / Sauce container

Recipiente para salsas
Récipient pour sauces

SS Stainless steel



Price / *Precio /* Prix : **Pack 12 u.**

REF	Ø cm	H cm	ml	
P41005	6,2	2,75	45	12
P41006	5,8	4,50	75	12
P41007	7,4	5,20	135	12

P4101 Ramekin / Sauce container

Recipiente para salsas
Récipient pour sauces

PET



Price / *Precio /* Prix : **Pack 12 u.**

REF		Ø cm	H cm	ml	
P41012	white	6,0	3,5	45	12
P41013	*blanco*	7,0	3,5	60	12
P41014	blanc	7,5	4,0	90	12
P41015	black	6,0	3,5	45	12
P41016	*negro*	7,0	3,5	60	12
P41017	noir	7,5	4,0	90	12
P41018	transparent	6,0	3,5	45	12
P41019	*transparente*	7,0	3,5	60	12
P41020	transparent	7,5	4,0	90	12

P623 Snack bowl set or sauce bowl set

Portasalados o portasalsas
Ensemble bols pour snacks ou sauces

SS Stainless steel



REF	UNI.	Ø cm/u	ml/u	
P623003	3	9	200	25

P333 Gravy boat

Salsera
Saucière

SS Stainless steel



REF	L	
P333010	0,10	12
P333020	0,20	12
P333035	0,35	12

TABLE SERVICE
SERVICIO DE MESA
ARTS DE TABLE

P639001 Table caddy with handle
Caddy de mesa con asa
Caddy de table avec manche

Wood · dishwasher

NEW!



REF	W x D x H cm	
P639001	20 x 15,5 x 18	1

P639002 Table caddy
Caddy de mesa
Caddy de table

Wood · dishwasher

NEW!



REF	W x D x H cm	
P639002	15,5 x 17 x 14	1

P638003 Table caddy. 3 Compartments
Caddy de mesa. 3 Compartimentos
Caddy de table. 3 compartiments

dishwasher

Galvanised steel
Acero galvanizado
Acier galvanisé

Wooden handle
Asa de madera
Manche en bois



REF	W x D x H cm	
P638003	26 x 10 x 12	6

P638004 Table caddy. 4 Compartments
Caddy de mesa. 4 Compartimentos
Caddy de table. 4 compartiments

dishwasher

Galvanised steel
Acero galvanizado
Acier galvanisé

Wooden handle
Asa de madera
Manche en bois



REF	W x D x H cm	
P638004	26 x 18 x 12	6

TABLE SERVICE
SERVICIO DE MESA
ARTS DE TABLE

P96700 Pepper mill-salt mill. Wooden
Molinillos pimienta y sal. Madera
Moulins à poivre et sel. Bois

Wood



REF	H cm	
P967007	12,5	1
P967008	15,0	1
P967009	19,5	1

P967 Pepper mill-salt mill. Acrylic
Molinillos pimienta y sal. Acrílico
Moulins à poivre et sel. Acrylique

Acrylic



A — **Pepper** *Pimienta* Poivre

B — **Salt** *Sal* Sel

	REF	Type / *Tipo*	H cm	
A	**P967001**	A	15,5	48
A	**P967002**	A	20,0	48
A	**P967003**	A	23,0	48
B	**P967004**	B	15,5	48
B	**P967005**	B	20,0	48
B	**P967006**	B	23,0	48

P630 Number card holder
Soporte para número "banquete"
Support numéro "banquet"

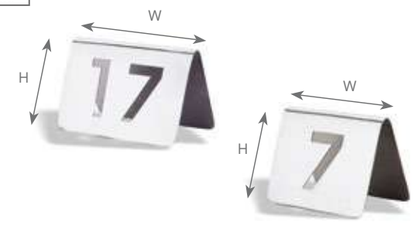
SS Stainless steel



REF	H cm	
P630010	10	50
P630020	20	50
P630030	30	50
P630040	40	50

P632 Table number
Número de mesa
Numéro de table

SS Stainless steel



N. 1 - N. 30

**** number with 2 digits.**
*** número de 2 dígitos.*
** numero de 2 chiffres.

*** number with 1 digit.**
** número de 1 dígito.*
* numero d'un seul chiffre.

REF	W x H cm	
P63200 + NUM*	6,4 x 5,6	200
P6320 + NUM**	7,6 x 5,6	100

P633 "Reserved" table sign
Placa "Reservado"
Plaque "reserve"

SS Stainless steel



	REF	Text	W x H cm	
ES	**P633000**	RESERVADO	10 x 5	300
GB	**P633002**	RESERVED	10 x 5	200
FR	**P633003**	RESERVE	10 x 5	310

P634 "Non-smoking" sign
Placa "Prohibido fumar"
Plaque "Défense de fumer"

SS Stainless steel



REF	W x H cm	
P634000	7,6 x 5,6	100

TABLE SERVICE
SERVICIO DE MESA
ARTS DE TABLE

15.3 Table accessories

Complementos de mesa
Accessoires de table

P969 Stand for tray
Soporte elevador
Support pour plateau

SS Stainless steel



REF	Ø cm	H cm	
P969000	25 / 20	19,0	12

P9681 Skewer
Pincho
Brochette

SS Stainless steel



Price 12 units box.
Precio caja 12 unidades.
Prix colis 12 unités.

REF	L cm	
P968125	25	60
P968130	30	60
P968135	35	60

P968 Carry-skewers
Porta pinchos
Porte-brochettes

SS Stainless steel



REF	Ø cm	H cm	
P968000	22	46	1

P874 Bill spike
Pinchanotas
Epingle porte-tickets

SS Stainless steel



REF	Ø cm	H cm	
P874000	9	22	10

P8621 Non slip oval serving tray
Bandeja oval antideslizante
Plateau antidérapant forme ovale



Black color
Color negro
Couleur noir

REF	cm	
P862100	68 x 56	6

P863 Large tray holder
Soporte para bandejas de gran tamaño
Support pour grands plateaux

SS Stainless steel



Serving tray not included.
No incluye bandeja.
Plateau non inclus.

REF	W x D x H cm	
P863000	47 x 47 x 76,5	6

SS Stainless steel

P650 St/Steel table-tidy
Papelera sobremesa acero inox
Receptacle à déchets de table



REF	Ø cm	H cm	
P650000	12	21	36

P357 Napkin holder
Servilletero
Porte-serviettes



REF	H x W x D cm	
P357000	13 x 9,8 x 10	72

P638 Water ashtray
Cenicero de agua
Cendrier à eau



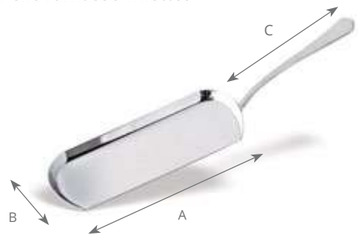
REF	Ø cm	H cm	
P638000	11	5,5	100

P639 Deep ashtray
Cenicero hondo
Cendrier profond



REF	H x W x D cm	
P639000	2,5 x 12,5 x 12,5	10

P625 Table crumber
Pala recogemigas
Pelle ramasse-miettes



REF	A x B x C cm	
P625000	18 x 7 x 12,5	12

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 433**

Melamine
Melamina
Mélamine



15.3 Menu holders

Portamenús
Porte-menus

- **Made of PVC.**
- **Pockets on each back cover.**
- **For DIN A4 and DIN A5 sheets.**

- *Fabricado en PVC.*
- *Bolsillos en contratapa interior.*
- *Para hojas DIN A4 y DIN A5.*

- Fabriqué en PVC.
- Poches avec couverture intérieure.
- Pour feuilles DIN A4 et DIN A5.

P2004 Elegance menu holder
Portamenús Elegance
Porte-Menus Elegance

PVC



Up to 10 pages: cover back + 4 double inner pages + back cover front.

Para 10 pàginas: 4 fundas dobles + 2 laterales.

Pour 10 pages: 4 feuilles plastiques doubles + 2 latérales.

REF	cm	Colour / *Color*	
P20041	33 x 24	**Burdeos /** *Burgundy /* Bordeaux	1
P20042	33 x 24	**Negro /** *Black /* Noir	1

P20050 Elegance Bill holder
Porta blocs Elegance
Porte-addition Elegance

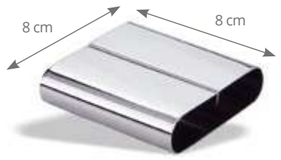
PVC



REF	cm	Colour / *Color*	
P20050	23 x 13	**Negro /** *Black /* Noir	72

P636 Menu holder
Portamenús
Porte-menu de table

SS Stainless steel



REF	H cm	
P636000	2	10

P637 Bill holder
P6371 *Platillo cambio*
Porte-addition

SS Stainless steel



REF	cm	
P637000	15,5 x 11	10
P637100	21,5 x 12,5	10

P20066 Bill Holder
Porta facturas
Porte-addition



REF	W x H cm	Colour / *Color*	
P20066	24,5 x 17	**Negro /** *Black /* Noir	1
P20069	20 x 13,5	**Negro /** *Black /* Noir	1

P635 Card holder
Portatarjetas
Porte-cartes

SS Stainless steel



REF	W x H cm	
P635000	6,2 x 5,2	25

Plate covers 15.3

Tapas para platos
Couvercles à assiette

Plate Covers
Tapas para platos
Couvercles à assiette

Plate covers keep food at its ideal serving temperature for improved customer satisfaction. Hemmed finger hole.

Las tapas para platos mantienen la comida a la temperatura ideal para servir. Se ofrecen con orificio central.

Les couvre-assiettes maintiennent les aliments à la température idéale de service pour améliorer la satisfaction du client. Trou ourlé pour passer le doigt.



62300 Stainless Steel Plate Covers
Tapas Acero inoxidable para platos
Inox couvercles à assiette

SS Stainless steel

Stackable
Apilable
Empilable



Satin-finish keeps covers looking better longer
El acabado satinado mantiene más tiempo el buen aspecto de las tapas
Fini satin pour un attrait durable

REF	For / *Para /* Pour Ø cm	H cm	
62300	22,9 - 23,2	5,9	12
62301	23,3 - 23,5	5,9	12
62303	24,0 - 24,1	5,9	12
62305	24,6 - 24,8	5,9	12
62309	25,9 - 26,0	5,9	12
62311	26,5 - 26,7	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
62318	28,1 - 28,3	5,9	12
62321	29,1 - 29,2	5,9	12
62322	29,4 - 29,5	7,1	12
62323	29,7 - 29,8	7,1	12
62325	30,3 - 30,5	7,1	12
62326	30,6 - 30,8	5,9	12
62327	31,0 - 31,11	7,1	12
62328	31,3 - 31,4	7,1	12

918 Plastic Plate Covers
Tapa plástico para platos
Plastique couvercles à assiette

PC Polycarbonate

+ 93ºC

Stackable
Apilable
Empilable

Clear
Transparente
Transparent

Dishwasher
Lavavajillas
Lave-vaisselle



REF	For / *Para /* Pour Ø cm	H cm	
918-13	21,6 - 23,2	6,7	12
1078-13	26,7 - 27,0	7,0	12
1100-13	28	7,2	12
1200-13	30,50	7,2	12

Ask about other available sizes
Consultar otras medidas disponibles
Consulter autres dimensions disponibles

16 Bar & coffee

Bar y cafetería

Bar et cafétéria



16.1 BEVERAGE TROLLEY 542

CARRO BEBIDAS / CHARIOT BOISSONS

Cocktail trolley / *Carro cocktail* / Chariot cocktail 542
Liquor trolley / *Carro licor* / Chariot à liqueurs 544

16.2 BAR 545

Wine Buckets / *Cubiteras* / *Seaux à champagne* 545
Cocktail Service / *Cocteleria* / Cocktail 550
Bar Mats / *Alfombras para bar* / Tapis de bar 554
Condiment Dispensers / *Dispensador de condimentos* Distributeur de condiments 555
Wine Complements / *Complementos de vino* / Accessoires de vin 556
Trays / *Bandejas* / Plateaux 557

16.3 TEA & COFFEE SERVICE 558

TÉ Y CAFETERÍA / THÉ ET CAFÉTÉRIA

Planet 558
Cosmos 560
Atlantis 560
Tea Pots / *Teteras* / Théières 561

16.4 BEVERAGE SERVICE 562

SERVICIO DE BEBIDAS / SERVICE À BOISSONS

Servers / *Servidores* / Verseuses 562
Pitchers / *Jarras* / Pichets 564

16.5 LIDSAVERS AND CUPDISPENSERS 566

DISPENSADORES DE TAPAS Y VASOS
DISTRIBUTEUR DE COUVERCLES ET GOBELETS

16.1 Cocktail trolley

Carro cocktail / Chariot cocktail

Trolley with an innovative and versatile design, with multiple storage spaces and a large work area.

Carro de diseño innovador y versátil, con múltiples espacios de almacenaje y una ámplia zona de trabajo.

Chariot au design innovant et polyvalent, avec de multiples espaces de rangement et un grand espace de travail.

Carbon steel structure with anti-rust coating and satin black paint.

Estructura de acero al carbono con recubrimiento antioxidante y pintura negra satinada.

Structure en acier au carbone avec revêtement antioxydant et peinture noire satinée.



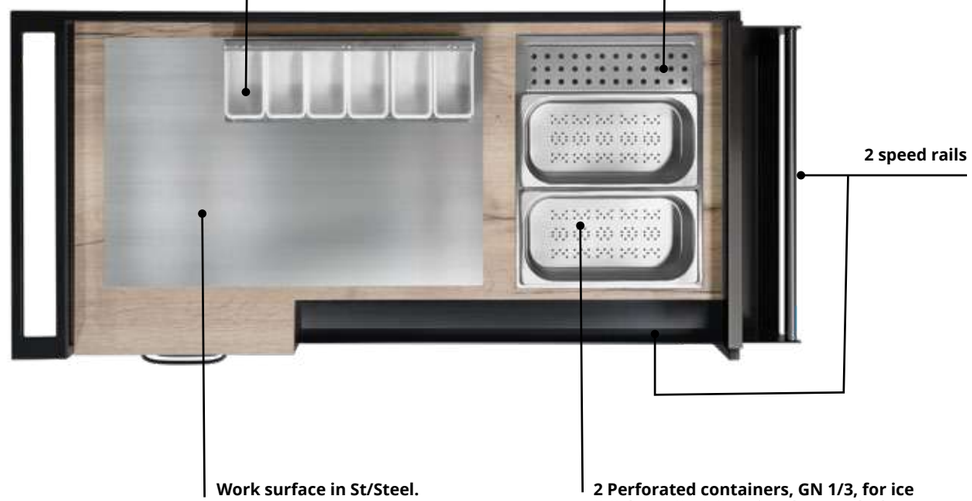
It can be customized with a logo.
Se puede personalizar con logo.
Personnalisable avec logo.



Cocktail trolley 16.1

Carro cocktail
Chariot cocktail

Elements included:
Elementos incluidos:
Éléments inclus :



P90910 Cocktail trolley with stainless steel work module

Carro cocltail con área de trabajo
Chariot à cocktails avec zone de travail



REF	W x D x H cm	
P90910	132,5 x 63 x 98,5	1

P90911 Hanging bottle rack

Botellero colgante
Porte-bouteilles suspendu



Maximum 3 per trolley
Máximo 3 por carro.
Maximum 3 par chariot.

REF	W x D x H cm	
P90911	59,5 x 12 x 23,5	1



16.1 Liquor trolley

Carro licor
Chariot à liqueurs

Carbon steel structure with anti-rust coating and satin black paint.

Estructura de acero al carbono con recubrimiento antioxidante y pintura negra satinada.

Structure en acier au carbone avec revêtement antioxydant et peinture noire satinée.

REF	W x D x H cm	
P90930	91,5 x 63 x 98	1



SS Stainless steel

P972 Champagne bucket

Cubo champán
Seau à champagne

dishwasher



REF		Ø cm	H cm	
P972201		21	20	1
P972202		21	20	1
P972203		21	20	1

P976 Hammered champagne bucket with handles

Cubo champán hammered con asas
Seau à champagne martelé avec poignées



REF	Ø cm	H cm	
P976210	21	20	1

Wine Buckets 16.2

Cubiteras
Seaux à champagne



Sophistication and durability
Sofisticación y durabilidad
Sophistication et durabilité

Elevate the presentation of your drinks. Add a touch of sophistication with these ice buckets made from stainless steel, painted in stylish colours on the outside.

Eleva la presentación de tus bebidas. Añade un toque de sofisticación con estas cubiteras realizadas en acero inoxidable y pintadas en elegantes colores por la parte exterior.

Sublimez la présentation de vos boissons. Apportez une note de sophistication aux seaux à glace en acier inoxydable avec revêtements extérieurs élégants.

47620 Champagne bucket with fixed handles

Cubo champán con asas fijas
Seau à champagne à poignées fixes



REF	Ø cm	H cm	
47620	21	19,7	1

16.2 Wine Buckets

Cubiteras
Seaux à champagne

SS Stainless steel

P311F71 Conical champagne bucket with rings
Cubo champán cónico con anillas
Seau à champagne conique à anneaux



REF	Ø cm	H cm	
P311071	20	19,5	1

P311F6 Champagne bucket with rings
Cubo champán con anillas
Seau à champagne à anneaux



REF	Ø cm	H cm	
P311006	18	19	1

P9762 Conical champagne bucket with handles
Cubo champán cónico con asas
Seau à champagne conique avec poignées



REF	Ø cm	H cm	
P976200	21	20	24

P311F2 Champagne bucket with fixed handles
Cubo champán con asas fijas
Seau à champagne à poignées fixes



REF	Ø cm	H cm	
P311002	18	19	1

P326 Champagne bucket two bottles
Cubo champán dos botellas
Seau à champagne deux bouteilles



REF	Ø cm	H cm	
P326000	25	22	1

P9763 Conical champagne bucket with rings
Cubo champán cónico con anillas
Seau à champagne conique à anneaux



REF	Ø cm	H cm	
P976300	19	19	24

SS Stainless steel

P312 Ice bucket with separative disk
Cubo para hielo con disco separador
Seau à glaçons avec disque de séparation



REF	Ø cm	H cm	
P312000	11	13	50

P310 Ice cube bowl
Cubitera tipo ensaladera
Vasque



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P310000	40	24,5	13	1

P3110 St/Steel bucket-holder stand
Pie portacubos acero inox
Pied porte-seau



*** Suitable for references**
Compatible con los modelos
Compatible avec les réferences
P311.F2, P311.F6, P311.F71

**** For 2 bottles bucket**
Para cubitera 2 botellas
Pour seau à champagne
2 bouteilles

REF	Ø cm	H cm	
P311004*	18	67,5	1
P311020**	22	69,0	1

P974 Double wall insulated cooler
Enfriador isotérmico doble pared
Rafraîchisseur isotherme double paroi



REF	Ø cm	H cm	
P974000	10,5	20	24

P327 Ice cube bowl
Cubitera tipo ensaladera
Vasque



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P327000	35	25	10	1

47611 St/Steel bucket-holder stand
Pie portacubos acero inox
Pied porte-seau



REF	Ø cm	H cm	
47611	19,5	60	1

16.2 Wine Buckets

Cubiteras
Seaux à champagne



dishwasher

P988400 Plastic champagne bucket

Cubitera de plástico
Seau à champagne

Pl Plastic



REF	Ø cm	H cm	
P988400	21	21,5	6

P988500 Bi-color plastic champagne bucket

Cubitera bicolor plástico
Seau à champagne bicolore

Pl Plastic



REF	Ø cm	H cm	
P988500	19	21	1

P988600 Oval plastic champagne bucket

Cubitera ovalada plástico
Seau à champagne ovale

Pl Plastic



REF	W x D x H cm	
P988600	32,5 x 23,5 x 22	1

P988700 Plastic champagne bucket

Cubitera de plástico
Seau à champagne

Pl Plastic



REF	Ø cm	H cm	
P988700	19,5	21	1

P988900 Oval plastic champagne bucket

Cubitera ovalada plástico
Seau à champagne ovale

Pl Plastic



REF	W x D x H cm	
P988900	44,5 x 41,5 x 25	1

P9881 Conical acrylic champagne bucket

Cubitera cónica acrílica
Seau à champagne conique

Ac Acrylic



REF	Ø cm	H cm	
P988100	20	18,5	12

P9882 Oval acrylic champagne bucket

Cubitera ovalada acrílica
Seau à champagne ovale

Ac Acrylic

***3 BOTTLES**
**3 BOTELLAS*
*3 BOUTEILLES

REF	W x D x H cm	
P988200	27 x 20 x 20	12
P988300*	35 x 26 x 27	6

P990 Wine cooler

Manta enfriadora
Rafraichisseur



Reversible:
burgundy and silver
Reversible:
burdeos y plata
Réversible:
bordeaux et argenté

REF	cm	
P990000	35 x 18	55

P646 Champagne bucket holder

Soporte de mesa para cubo champán
Support de table pour seau à champagne

SS Stainless steel



Suitable with all champagne bucket but:
Compatible con todos los modelos de cubos champán excepto con:
Compatible avec tous les modèles sauf :
ref. P326

REF	Ø cm	cm	
P646000	18	52 x 17	4

16.2 Cocktail Service

Cocteleria
Cocktail



P24418 Moscow mule mug

Moscow mule taza
Moscow mule gobelet

SS Stainless steel



P24419
P24420

dishwasher

REF		Ø cm	H cm	Lts	
P24418		9	10	0,5	48
P24420		9	10	0,5	48
P24419		9	10	0,5	48
	antique copper				

P24421 Diamont moscow mule mug

Diamont moscow mule taza
Diamont Moscow mule gobelet

SS Stainless steel



dishwasher

REF		Ø cm	H cm	Lts	
P24421		9	10	0,5	48
P24422		9	10	0,5	48
	antique copper				

See products on
Ver productos en / Voir produits en page P. 511



SS Stainless steel

P24425 Boston shacker set

Set cocktelera boston
Set cocktelera boston

NEW!

SS Stainless steel

800 ml stainless steel cup + 450 ml glass cup
Vaso inoxidable 800 ml + vaso vidrio 450 ml
Verre en inox 800 ml + verre en verre 450 ml

P24426

dishwasher



Reinforced base
Base reforzada
Base renforcée

REF		Ø cm	H cm	Lts	
P24425		9	30	0,8/0,45	20
P24426		9	30	0,8/0,45	20
	antique copper				

P24427 Glass

Vaso de vidrio
Verre

Cr Crystal

NEW!



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P24427	8,5	14,5	0,45	20

46793 Cocktail cup

Vaso cocktail
Verre cocktail

SS Stainless steel



Mirror-finished stainless steel. Reinforced bases
Acero inoxidable brillante. Bases reforzadas
Acier inoxydable ultra-brillant. Bases renforcées

REF	Ø cm	H cm	Lts	
46793	9,2	17,8	0,90	12
46791	8,64	11,4	0,45	12

P330 Shaker

Coctelera
Shaker

SS Stainless steel



REF	H cm	Lts	
P330035	18,0	0,35	72
P330050	20,5	0,50	72
P330070	23,5	0,70	48

P388 Ice tong

Pinza hielo
Pince à glace



REF	L cm	
P388018	18,5	100

47104 Ice tong

Pinza hielo
Pince à glace



REF	L cm	
47104	15,9	12

46790 Bar scoop
Cuchara de bar
Pelle à bar



Sturdy handle provides a comfortable, reliable grip.
El mango resistente proporciona un agarre cómodo y fiable.
La poignée robuste offre une prise en main confortable et fiable.

REF	W x D x H cm	
46790	24 x 6,5 x 3	24

P3181 Cocktail strainer
Colador gusanillo
Passoire à cocktail



REF	Ø cm	W x D cm	
P318100	7,6	11,7 x 15	144

P24423 Cocktail strainer
Colador gusanillo
Passoire à cocktail

NEW!



REF	Ø cm	H	
P24423	8,5	**5**	12

P24432 Cocktail strainer
Colador de coctel
Tamis cocktail

NEW!

P24433
dishwasher



Handle 9 cm
Mango 9 cm
Manche 9 cm

REF		Ø cm	L cm	
P24432		9	18,5	25
P24433		9	18,5	25
	antique copper			

46787 Cocktail strainer
Colador para cócteles
Passoire à cocktail



REF	W x D cm	
46787	11,5 x 15,7	12

P616 Lemon squeezer
Exprime limones
Presse citron



REF	Ø cm	
P616000	17	12

P24428 Cocktail spoon trident
Cuchara de cocktail trident
Cuillère à cocktail trident

NEW!

P24429
dishwasher



REF		L cm	
P24428		30	25
P24429		30	25
	antique copper		

P319 Cocktail spoon
Cuchara batidora
Cuillère à cocktail



REF	L cm	
P319000	26,5	300
P319100	28,0	12

P24436 Jigger
Dosificador licor
Mesure à cocktail

NEW!

P24437
dishwasher



REF		Ø cm	H cm	ml	
P24436		4,5	11,5	25/50	25
P24437		4,5	11,5	25/50	25
	antique copper				

P24430 Cocktail spoon
Cuchara de cocktail
Cuillère à cocktail

NEW!

P24431
dishwasher



REF		L cm	
P24430		40	25
P24431		40	25
	antique copper		

P24434 Jigger
Dosificador licor
Mesure à cocktail

NEW!

P24435
dishwasher



REF		Ø cm	H cm	ml	
P24434		4,5	9	20/40	25
P24435		4,5	9	20/40	25
	antique copper				

P399 Jigger
Dosificador licor
Mesure à cocktail



REF	Ø cm	H cm	ml	
P399000	4	8,5	25/50	200

16.2 Bar mats

Alfombras para bar
Tapis de bar

P26100 Bar mat

Alfombra de bar para escurrido de copas
Tapis égouttoir pour verres



They can be connected with each other forming bigger surfaces
Se pueden conectar unas con otras formando mayores superficies
Avec système de liaison pour composer une surface plus grande

REF	W x D x H cm	
P26100	30 x 30 x 1,20	1

2331 Service mat

Alfombra bar rectangular
Tapis de service



Flexible thermoplastic rubber
Caucho termoplástico flexible
Caoutchouc thermoplastique flexible

REF	W x D x H cm	
2331-99	45,7 x 30,5 x 1,3	6

3616 Bar keep

Botella bar
Bouteille de bar

PI Plastic



3628 3664 3648 3632 3616



Includes:
1 neck + 1 jar + 1 lid + 6 assorted colored spouts.

El juego incluye:
1 cuello + 1 jarra + 1 tapa + 6 picos estándar de diversos colores.

Le kit comprend:
1 goulot + 1 récipient + 1 couvercle
+ assortiment de 6 becs verseurs standard en couleurs.

REF	Lts	cm	
3616	0,47	25,7 x 9,20	12
3632	0,95	34,0 x 9,50	12
3648	1,40	38,1 x 16,5	6
3664	1,90	34,90 x 12,7	6
3628	3,80	43,2 x 14,0	6

Condiment dispensers 16.2

Dispensador de condimentos
Distributeur de condiments

4741-06 Condiment Bar Dispenser. Black

Caja condimentos negra
Boîte à condiments

PI Plastic NSF



4741-06



4743-06

REF	W x D x H cm	Lts	Compart.	
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

- **Not dishwasher safe.**
- **Transparent polycarbonate lid with automatic closure.**
- **The lid design increases the capacity and allows the item to be filled.**
- **Lids with holes allow utensils to be stored inside with the lid closed.**
- **Chiller plates are located on the bottom, keeping the condiments cool.**

- *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.*

- Pas adapté pour lave-vaisselle.
- Couvercle en polycarbonate transparent avec fermeture automatique.
- La conception du couvercle augmente la capacité et permet de remplir l'article.
- Les couvercles avec orifices permettent de garder l'ustensile à l'intérieur avec le couvercle fermé.
- Les plaques de refroidissement sont placées sur la partie inférieure, en conservant les condiments froids.

4747 Cooling plate for condiment holder

Placa enfriadora para caja condimentos
Plaque réfrigérante pour Boîte à condiments

PE Polyethylene



REF	W x D x H cm	
4747	13,2 x 11,4 x 2,9	6

P3994 Condiment holder

Caja condimentos
Condiments

SS Stainless steel PS Polystyrene



REF	W x D x H cm	L / Compart.	
P399400	30 x 14 x 8,5	0,45 x 4	12
P399500	38 x 14 x 8,5	0,45 x 5	12
P399600	45 x 14 x 8,5	0,45 x 6	12

P985 Bottle stopper
Tapón botella
Bouchon bouteille

SS Stainless steel



REF	Ø cm	H cm	
P985000	3	5,5	200

P983 Ring stop drop
Anillo anti-goteo
Stop gouttes

SS Stainless steel



REF	Ø cm	H cm	
P983000	4	2	1

46622 Bottle coaster
Base para botellas
Sous-bouteille

SS Stainless steel



REF	Ø cm	
46622	15,6	24

P9845 Wall-mounted corkscrew
Sacacorchos de pared
Tire-bouchon mural

ZA Zinc Alloy · Wo Wood



REF	W x D x H cm	
P984500	8 x 26 x 32	6

46789 Waiter's corkscrew
Sacacorchos camarero
Tire-bouchon limonadier

SS Stainless steel



REF	L cm	
46789	11,7	12

47602 Pulltap's™ Kellnermesser corkscrew
Sacacorchos camarero Pulltap's™
Tire-bouchon de serveur Pulltap's™

SS Stainless steel



PATENTED

Double lever
Palanca doble
Double levier

Five turn Teflon® coated forged steel. Internal cutting blade.
Acero forjado revestido de Teflon®. Hoja de corte interior.
Acier forgé revêtu de Teflon® cinq tours. Lame coupante intérieure.

REF	Spirale / *Espiral* cm	L cm	
47602	5,1	11,7	10

P619 St/Steel round serving tray
Bandeja camarero en acero inox
Plateau limonadier en acier inox

SS Stainless steel

Mirror finished
Pulido brillante
Polissage brillant



REF	Ø cm	
P619002	35	1
P619000	40	1

1474 Non-Skid Trays
Bandeja camarero antideslizante
Plateau de service antidérapant

Non-slip
Antideslizante
Antidérapant

Black
Negro
Noir



REF	Ø cm	
1474-0606	35,6	12
1476-0606	40,6	12

P956 Non slip serving tray
Bandeja camarero antideslizante
Plateau de service antidérapant

PP Polypropylene

Black and brown colour
Color Negro i marrón
Couleur noir et marron



REF		Ø cm	
P956035		35	12
P956040		40	12
P956135		35	12
P956140		40	12

1612 Anti-Skid Mat Tray Accessories
Mantel antideslizante
Tapis antidérapant

1612-06



1420-01

Black
Negro
Noir

REF	cm	
1612-06	41 x 31,8	12
1420-01	Ø 31,8	12

16.3 Planet



P8920B White creamer
Lechera blanca
Crémière blanche



REF	Lts	
P892015B	0,15	72
P892035B	0,35	36
P892060B	0,60	36

P8920N Black creamer
Lechera negra
Crémière noire



REF	Lts	
P892015N	0,15	72
P892035N	0,35	36
P892060N	0,60	36

P8920R Red creamer
Lechera roja
Crémière rouge



REF	Lts	
P892015R	0,15	72
P892035R	0,35	36
P892060R	0,60	36

P890 Tea pot with filter
Tetera con filtro
Théière avec filtre



REF	Lts	
P890025	0,25	72
P890035	0,35	36
P890060	0,60	36

P891 Coffee pot with filter
Cafetera con filtro
Cafetière avec filtre

BEST SELLER



REF	Lts	
P891035	0,35	36
P891060	0,60	36
P891100	1,00	36

P892 Creamer
Lechera
Crémière



REF	Lts	
P892015	0,15	72
P892025	0,25	72
P892035	0,35	36
P892060	0,60	36
P892100	1,00	36
P892150	1,50	24
P892200	2,00	24

P893 Sugar bowl with lid
Azucarero con tapa
Sucrier avec couvercle



REF	Lts	
P893025	0,25	72
P893035	0,35	72

16.3 Cosmos Atlantis

SS Stainless steel

P885 Tea pot with filter
Tetera con filtro
Théière avec filtre



REF	Lts	
P885025	0,25	36
P885040	0,40	36
P885060	0,60	36

P886 Coffee pot with filter
Cafetera con filtro
Cafetière avec filtre



REF	Lts	
P886035	0,35	36

P887 Creamer
Lechera
Crémière



REF	Lts	
P887015*	0,15	72
P887025*	0,25	72
P887060	0,60	36
P887100	1,00	24

*** Special handle design for refs. P887015 and P887025 for a better handling.**
Diseño especial asas refs. P887015 y P887025 para facilitar el manejo.
Spécial design pour anses ref. P887015 et P887025 des améliorer la prise en main.

P880 Tea pot with filter
Tetera con filtro
Théière avec filtre



REF	Lts	
P880035	0,35	50
P880050	0,50	50

P881 Coffee pot with filter
Cafetera con filtro
Cafetière avec filtre



REF	Lts	
P881100	1,00	1

P882 Creamer
Lechera
Crémière



REF	Lts	
P882015	0,15	50
P882035	0,35	50
P882100	1,00	50



Tea pots 16.3
Teteras
Théières

P23003 "Japan" tea pot
Tetera "Japón"
Théière "Japon"

CI Cast Iron



Cast iron.
Hierro fundido.
Fonte en fer.

Enameled inside.
Esmaltado interior.
Intérieur émaillé.

With St/Steel filter.
Con filtro de acero inoxidable.
Avec filtre en acier inoxydable.

REF	Filter / *Filtro* / Filtre Ø cm	Lts	
P23003	7,0	0,35	12
P23004	8,0	0,80	8

P23008 "Nipon" tea pot
Tetera "Nipon"
Théière "Nipon"

CI Cast Iron



Cast iron.
Hierro fundido.
Fonte en fer.

Enameled inside.
Esmaltado interior.
Intérieur émaillé.

With St/Steel filter.
Con filtro de acero inoxidable.
Avec filtre en acier inoxydable.

REF	Filter / *Filtro* / Filtre Ø cm	Lts	
P23008	7,0	0,30	12
P23009	8,0	0,60	8

P23015 "Kenya" tea pot
Tetera "Kenya"
Théière "Kenya"

CI Cast Iron



Cast iron.
Hierro fundido.
Fonte en fer.

Enameled inside.
Esmaltado interior.
Intérieur émaillé.



With St/Steel filter.
Con filtro de acero inoxidable.
Avec filtre en acier inoxydable.

REF	Filter / *Filtro* / Filtre Ø cm	Lts	
P23015	7,0	0,30	12

P896 Coffee maker - herbal tea jug
Jarra para infusiones
Pot à infusions

SS Stainless steel
Cr Crystal

+100ºC



To remove the glass it is necessary to unscrew.
Para sacar el cristal es necesario desatornillar.
Pour enlever le verre il est nécessaire de dévisser.

REF	Lts	
P896003	0,35	30
P896008	0,80	24



16.4 Servers
Servidores
Verseuses

P894 Airpot thermo inox with feeder
Termo con dosificador
Verseuse à pompe

SS Stainless steel



Rotative base.
Base rotativa.
Fond rotatif.

Inner side in St/Steel
Interior en acero inoxidable
Intérieur en acier inoxydable

REF	Lts	
P894003	3,00	6
P894004	4,00	6
P894005	5,00	6

P896 Airpot thermo inox with feeder
Termo inox con dosificador
Verseuse à pompe thermo inox

SS Stainless steel



Rotative base.
Base rotativa.
Fond rotatif.

Inner side in St/Steel
Interior en acero inoxidable
Intérieur en acier inoxydable

REF	Lts	
P896001	1,9	1
P896002	3,0	1

P337 Luxe insulated coffee pot
Jarra termo luxe
Pichet isolant luxe

SS Stainless steel



Inner side in St/Steel
Interior en acero inoxidable
Intérieur en acier inoxydable

IDEA! **Ideal for dishwasher.**
Ideal para lavavajillas.
Ideal pour lave-vaiselle.

REF	Lts	
P337030	0,30	12
P337060	0,60	12
P337090	0,90	12
P337150	1,50	12
P337200	2,00	12

P895 Vacuum jug
Servidor termo
Verseuse thermo

BEST SELLER

SS Stainless steel



Inner side in St/Steel
Interior en acero inoxidable
Intérieur en acier inoxydable

REF	Lts	
P895006	0,60	6
P895010	1,00	6
P895015	1,50	6
P895020	2,00	6

P898 Thermo jug
Jarra termo
Pichet isotherme

Pl Plastic | Cr Crystal | dishwasher



Inner side in glass
Interior en vidrio
Intérieur en veurre

REF	Colour / *Color*	Lts	
P898001		1	1
P898002		1	1

52172 Hot-N-Cold SWIRLSERVE®
Servidor termo Hot-N-Cold
Pichet isotherme Hot-N-Cold

ABS | PP Polypropylene | dishwasher | microwave



Looks like porcelain
Aspecto cerámico
Ressemble à la porcelaine

With orange, brown, and white tabs allow easy differentiation.
Con pestañas de color naranja, marrón o blanca que permiten diferenciar fácilmente.
Avec poussoirs orange, marron ou blanc pour une meilleure différenciation.

REF	Colour / *Color*	Lts	
52172		0,60	12
52162		0,60	12
52170		1,25	12
52160		1,25	12
52174		1,90	6
52164		1,90	6



16.4 Pitchers
Jarras
Pichets

Pitchers
Jarras
Pichets

46599 Server without lid
Jarra bombada con retén
Pichet bombé avec retenu

SS Stainless steel



REF	Lts	
46599	1,8	1

P335 Server without lid
Jarra bombada con retén
Pichet bombé avec retenu

SS Stainless steel



REF	Lts	
P335002	1,8	20

P6464 Server
Jarra
Pichet

PC Polycarbonate



Tube for ice
Tubo para hielo
Tube pour les glaçons

IDEA!

Ideal for juices.
Ideal para zumos.
Idéal pour des jus.

REF	Lts	
P646400	1,9	6

P649 Carafe tritan
Jarra agua tritan
Carafe en tritan

EXCLUSIVE

Tr Tritan

100% BPA FREE



REF	Lts	
P649050	0,50	1
P649100	1,00	1

P6442 Server
Jarra
Pichet

EXCLUSIVE

100% BPA FREE

Made of SAN.
Fabricada en SAN.
Fabriquée en SAN.

+80°C



REF	Lts	
P644200	1,00	12
P644240	1,40	12
P644275	1,75	12

P646 Stackable polycarbonate server without lid
Jarra policarbonato apilable sin tapa

PC Polycarbonate

Pichet polycarbonate empilable sans couvercle



REF	Color / Colour	Lts	
P646100		1	24
P646103		1	24
P646105		1	24
P646200		2	24

P6463 Polypropylene lid for stackable Server
Tapa polipropileno para jarra apilable

PC Polycarbonate

Couvercle polypropylène pour pichet empilable

REF	Color / Colour	Lts	
P646300		1	24
P646310		1	24
P646301		2	12



Fits only on the stackable polycarbonate servers P646.
Sólo para jarra policarbonato apilable sin tapa P646.
Adaptables uniquement sur les pichets polycarbonate empilables P646.

Lidsavers and cupdispensers

Dispensadores de tapas y vasos

Distributeur de couvercles et gobelets



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.**

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.*

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.

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.**

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.*

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.

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.**

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.*

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.



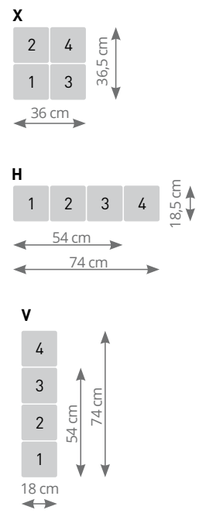
UP TO 30% COST SAVINGS

AHORRAR HASTA UN 30% DE LOS COSTES

ÉCONOMISEUR DE 30% DES COÛTS

Lidsaver™ 3

Assembly
Montaje
Montage



T1 (L)

Lids / *Tapas* / Couvercles
LS03 K / LS03 M

Model / *Modelo*	Code *Código*
Berry™ DLTI310 Domed	AB
Berry™ DLTI310SS	AC
Berry™ DLTI402 Domed	AD
Berry™ DLTI402SS	AE
Berry™ DLTI408 Domed	AF
Berry™ DLTI408SS	AG
Dart® 16EL	AJ
Dart® 16LCDH	AK
Dart® 16RCL	AL
Dart® 16SL	AM
Dart® 20SL	AN
Dart® 20SLR	AO
Dart® 32SL	AP
Dart® 32SLR	AQ
Dixie® 9542	AR
Dixie® 955	JY
Dixie® TP9542	AS
Dixie® TP9550	JZ
International Paper LCRS 32	AT
International Paper LCTS 44	AU
Sweetheart® LGX12R	AY
Solo® 626	AZ
Solo® DL626	BB
Solo® DLR642	BC
Solo® LD16A	BD

T2 (C)

Cup dispenser
Dispensador vaso
Distributeur de gobelets

REF	Code *Código*	Type / *Tipo*
INC-80	A	**Plastic** *Plástico* Plastique
CADJ-3	D	**St/Steel** *Inox*

T3 (S)

Straw dispenser
Dispensador de pajitas
Distributeur de pailles

REF	Code / *Código*
S1	S

T4 (P)

Condiment pocket
Apartado para condimentos
Casier à condiments

REF	Code / *Código*
P1	P

For other lid models, consult your dealer.
Para otros modelos de tapa, consultar a su comercial.
Pour d'autres modèles de couvercles, consulter votre agent.



LS03 K Lids and cups dispenser display

Mueble dispensador tapas y vasos

Meuble distributeur couvercles et gobelets

REF + TYPE + CODE K4V-LLCC-AB-AD-A-A



REF	*Tipo* / Type	Code / *Código*
K1	L	T1
K2H	LL	T1 + T1
	LC	T1 + T2
K2V	LP	T1 + T4
K3H	LLL	T1 + T1 + T1
	LCC	T1 + T2 + T2
K3V	LCS	T1 + T2 + T3
	LCP	T1 + T2 + T4
K4H	LCCC	T1 + T2 + T2 + T2
	LCCS	T1 + T2 + T2 + T3
K4V	LCCP	T1 + T2 + T2 + T4
	LLCC	T1 + T1 + T2 + T2
K4X	LCCC	T1 + T2 + T2 + T2
	LCCS	T1 + T2 + T2 + T3
	LCCP	T1 + T2 + T2 + T4
	LLCC	T1 + T1 + T2 + T2

LS03 M Vertical lids dispenser display

Mueble dispensador tapas vertical

Meuble distributeur couvercles vertical

REF + CODE M2V-LL-AB-AE



REF	Code / *Código*	H cm
M1-L	+T1	18,5
M2V-LL	+T1 + T1	36,5
M3V-LLL	+T1 + T1 +T1	54,0
M4V-4L	+T1 + T1 +T1 +T1	74,0

KDS Lids and cups dispenser organizer display
Mueble dispensador tapas y vasos con organizador
Meuble distributeur couvercles et gobelets avec organisateur



REF	Code / *Código*	H cm	
K1LLDS	T1	42,5	1
K2VLCLDS	T1 + T2	60,5	1
K2VLLLDS	T1 + T1	60,5	1
K3VLCCLDS	T1 + T2 + T2	78,5	1

Lidsaver™ 3 MINI

T5 (L)

Lids / *Tapas /* Couvercles
LS03 J / LS03 M

Type / *Tipo*	Code / *Código*
Dart® Solo® P150	M9
Dart®/Solo® PL2	N1
Natureworks Inego PLA 3.085/.310	YQ
International Paper LCM-12S	D9
International Paper LCWS12	XE
International Paper LCRS 12	EQ
International Paper LHSL-8	XK
Pactiv YLP10C	ZD
Solo® L10BL	ST
Solo® PL4	ZN
Solo® TL3-8	IT
Solo®TLRN38	ZM
Sweetheart® DLX8R	GV
SUP-10D	YT
Quick 6 Oz. BIS-H	YH
WinCup® 6L STYROLID	VG

For other lid models, consult your dealer.
Para otros modelos de tapa, consultar a su comercial.
Pour d'autres modèles de couvercles, consulter votre agent.

LS03 J Mini lid dispenser display
Mueble dispensador mini tapas
Meuble distributeur mini couvercles



REF + TYPE + CODE
J2V-LL-M9-N1

REF	Type / *Tipo*	Code / *Código*	B x H cm
J1	L	T5	13,5 x 19,1
J2V	LL	T5 + T5	13,5 x 36,0
J2H	LL	T5 + T5	28,5 x 19,1
J3V	LLL	T5 + T5 + T5	13,5 x 52,5

LS03 M Mini lid In-counter dispenser
Dispensador encastrable mini tapas
Distributeur encastrable mini couvercles



REF + CODE
LS03MS18B-M9

REF	Code / *Código*	Positions *Posiciones* Positions	L cm	
LS03MS18B	T5	H	45,5	1
LS03MVS18B	T5	V	45,5	1

For / *Para /* Pour : **4,4 - 8,3 cm**

LS03 Lids In-counter dispenser
Dispensador encastrable tapas
Distributeur encastrable couvercles



REF	Code *Código*	Positions *Posiciones* Positions	L cm	For / *Para /* Pour cm	
LS03IB	T1	H	58,5	8,3 - 9,5	1
LS03IVB	T1	V	58,5	8,3 - 9,5	1
LS03PB	T1	H	58,5	9,7 - 12,1	1
LS03PVB	T1	V	58,5	9,7 - 12,1	1
LS03IS18B	T1	H	45,5	8,3 - 9,5	1
LS03PS18B	T1	H	45,5	9,7 - 12,1	1

INC / CADJ Cup dispenser
Dispensador vaso
Distributeur de gobelets



REF	L cm	Ø cm	For / *Para /* Pour cm	
INC-80	58,5	13,5	5,7 - 12,1	1
INC-80S18	46,0	13,5	5,7 - 12,1	1
CADJ-1	56,0	13,5	6,4 - 8,9	1
CADJ-2	56,0	14,5	7,6 - 9,8	1
CADJ-3	56,0	17,5	7,6 - 11,7	1

3825 Straw dispenser
Dispensador de pajitas
Distributeur de pailles



REF	W x D x H cm	
3805-06	31 x 36,7 x 17,8	1
3820-28	32 x 14 x 18	1

Dispensadores de tapas y vasos
Distributeur de couvercles et gobelets

G58807 Countertop dispenser
Dispensador de mostrador
Distributeur de comptoir



4 adjustable cup dispenser
4 T-lid holder
1 straw holder

Dispensador ajustable de 4 tazas
Soporte para 4 tapas en T
1 portapajillas

4 distributeurs de gobelets réglables
4 porte-couvercle en T
1 porte-pailles

REF	W x D x H cm	
G58807	36,2 x 62,5 x 80,5	1

CTCL-4B Four-compartment countertop cup and lid organizer
Organizador de sobremesa de vasos y tapas con cuatro compartimentos
Présentoir de comptoir à quatre compartiments pour gobelets et couvercles



REF	W x D x H cm	
CTCL-4B	15,4 x 57,2 x 53,3	1

4830-06 Three-tier self-serve dispenser
Dispensador autoservicio de tres niveles
Distributeur libre-service à trois niveaux



REF	W x D x H cm	
4830-06	14,3 x 30 x 35	1

CTFWH-8B Eight compartment flatware organizer
Organizador de cubiertos de 8 compartimentos
Range-couverts à 8 compartiments



REF	W x D x H cm	
CTFWH-8B	25,6 x 46 x 43,7	1

4842 Self-Serve dispenser system
Dispensador auto-servicio
Système distributeur libre-service



4842-01



4806-06

Ideal for flatware, tea, condiment packets, salt, pepper, and products with high-volume usage.

Ideal para cubiertos, te, condimentos, sal, pimienta y para todo tipo de productos de mucha rotación.

Idéal pour couverts, thé, condiments, sel, poivre et toute sorte de produits à usage intensif.

REF	Color / Colour	W x D x H cm	
4806-01		13 x 28,5 x 11	1
4806-06		13 x 28,5 x 11	1
4842-01		14,3 x 40,6 x 35,2	1

Dispensadores de tapas y vasos
Distributeur de couvercles et gobelets

CTNO Condiment dispensers
Dispensadores de condimentos
Distributeurs de condiments



CTNO-06

***Adjustable compartments**
Divisores ajustables
Compartiments réglables

REF	W x D x H cm	Capacity / *Capacidad* / Capacité	Napkin / *Servilletas* / Serviettes cm	
CTNO-06*	24,5 x 49,0 x 38,5	100	12,5 x 16,5 11,5-12,5 x 16,5	1

7512-06 Napkin holder
Servilletero
Porte-serviettes



7512-06



6512-06



6535-13

REF	W x D x H cm	Capacity / *Capacidad* / Capacité	Napkin / *Servilletas* / Serviettes cm	
7512-06	30,0 x 20,5 x 15,5	175	12,5 x 16,5	1
6512-06	29,7 x 20,3 x 15,2	176	13,5 x 16,5	1

LDS Condiment dispensers
Dispensador de condimentos
Distributeur de condiments



CFIFO-4



CTC-3X2V



LDS-3



LDS-4CUP

REF	W x D x H cm	
CFIFO-4	42,2 x 25,6 x 42	1
LDS-4CUP*	29,5 x 53,5 x 51,5	1
CTC-3X2V**	29 x 27 x 41,5	1
LDS-3	18,4 x 61 x 24,4	1

*** For lids and cups**
Para tapas y vasos
Pour couvercles et gobelets
Ø 12 cm

****Adjustable dividers**
Divisores ajustables
Séparateurs réglables

Index

Índice

Index

english

ITEM	PAGE
ADAPTOR BAR	192, 195
ADJUSTABLE DISH CADDY	261
AIR POT	506
ANGLED ADAPTOR PLATE	329
ANTIMICROBIAL	102, 103
ANTI-SKID MAT TRAY ACCESSORIES	501
APPLE CORER	138
ASHTRAY	383, 483
BAIN MARIE	50, 313, 318, 433
BAKERY DISPLAY CASES	396, 397
BAR KEEP	498, 500
BAR KEEP®	498
BAR MATS	498
BAR SCOOP	497
BARRIER	450
BASE FOR BURNER	85
BASKET, BREAD	473-477
BASKET, WIRE	390
BEVERAGE TROLLEY	489, 490
BILL SPIKE	482
BIRD NEST MOULD	100
BLACK PRO	78-79
BLACK SERIES	60
BLACK STEEL SPANISH PAELLA PAN	84
BLACKBOARDS	451
BOILER	154
BOWL	221, 334, 337-339, 344-346, 348, 353-354, 356, 359-360, 362-363, 365-370, 380, 395, 437
BOWLS, ANGLED BEEHIVE	437
BOWLS, DOUBLE WALL INSULATED SERVING	221, 437
BPA FREE GASTRONORM PAN	204, 205
BREATH GUARDS, MOBILE	394
BREATH GUARDS, MOBILE ACRYLIC	394
BRONZE COOKWARE	400
BRUSH	159
BUCKET WITH BASE	146
BUCKET-HOLDER STAND	495
BUCKET-HOLDER STAND	493
BUFFET CUBIC. BUFFET TROLLEY	425-427
BUFFET CUBIC. CUBES & SHELVES	421
BUFFET CUBIC. DISPLAY CASE	419, 422, 423
BUFFET DISPLAY	339, 340, 395
BUFFET FUEL	432
BUFFET STATION	317
BUFFET WINE COOLER. CUBIC	418
BUTTER SPREADER	114
CAKE DIVIDER	160
CAKE MOULD	163-165, 169, 182
CAKE SERVER	114, 442, 444
CAKE STAND	161
CAN OPENER	138
CARAMEL CREAM MOULD	169
CARAMELIZER	160
CARD HOLDER	484
CARRY-SKEWERS	35, 482
CASSEROLE	60
CASSEROLE BLACK SERIES	60
CAST IRON MINIATURE	460-461
CATERING BAGS	216, 217
CAYENNE®	312-313
CAYENNE® WARMERS & RETHERMALIZERS	310-314
CENTURY	58, 59
CEREAL DISPENSER	435
CHAFERS	428-431
CHAFERS ACCESSORIES	429, 432, 434
CHAFERS, ECONOMY	431
CHAFERS, INTRIGUE®	429
CHALKMARKERS	451
CHAMPAGNE BUCKET	491, 492, 494, 495
CHAMPAGNE STOPPER	500
CHARCOAL OVEN	29-31
CHECK MINDER	124
CHIMNEY	28
CHINESE COLANDER	116
CHIP BAGGER	111
CHOCOLATE FOUNTAIN	318
CLEAR GN LIDS	341, 397
CLEARING TROLLEY	245, 246
CLIP TAGS	228, 234, 235, 239, 240
COCKTAIL SERVICE	496, 497
COCKTAIL SPOON	497
COCKTAIL STRAINER	497
COFFE MAKER	505
COFFE POT	502-505
COLANDER	115-116
COLANDER	117
COLORED COOKWARE	55
COMPLETE KITS OF SHELVING	268-277
CONDIMENT HOLDER	499
CONFECTIONERY FUNNEL	162
CONICAL SAUCEPAN	46, 50, 59
CONTACT GRILL	301
COOL • LINE	55, 71
COOLING PLATE	433
CORKSCREW	500, 502
COUNTER-TOP DISPENSER	258, 427
COUNTERTOP MIXERS	302
COUSCUS SET	51
COVERS, PLASTIC PLATE	485
COVERS, PLATE	485
CREAMER	502-504
CRÊPE MAKER	294
CUBE CUTTER	135
CUBED-GLASS DISPLAY CASES	321
CUP	221, 369
CUTLERY BIN	223
CUTLERY DISPENSER FOR SERVING TROLLEY	246
CUTTING BOARD	140-142
CUTTING BOARD TABLE	140-142
CUTTING BOARD VIOLET	142
DELIVERY BACKPACKS	218-219
DICER & SLICER	129, 130
DISHES	221, 334-336, 338, 344-350, 353-357, 360-361, 368, 370
DISHES, COLORED	336, 357
DISPENSER AND DISPOSABLE COVERS	250
DISPENSERS	162, 434, 435
DISPENSING SOLUTIONS	510-515
DISPLAY CABINET	402
DISPLAY COOKWARE	408-411
DISPLAY SLATES	466-467
DISPLAY STANDS	386, 391-393
DISPLAY TRAY	335, 340, 341, 345, 351, 371, 380, 395, 420, 467
DISPLAYER MELAMINE BOWLS. CUBIC	421
DOUBLE CUTTER	158, 166-168
DOUBLE FAST-FOOD TRAY TROLLEY	256
DOUBLE WALL INSULATED COOLER	493
DREGDERS	123
DROP-IN	289, 293
EGG RING	119
EGG SLICER	138
ELECTRIC HEATING UNIT FOR CHAFING DISH	432
ELECTRIC SLICING MACHINE	303
ELEGANCE	355
ENAMELLED GAS BURNIER	85
ENAMELLED STEEL MINATURES	458
ENAMELLED STEEL PAELLA PAN	84
EPP BOX	213
FAST-FOOD TURNER	113
FISH SCALER	124
FISH TURNER	99, 113
FLAP IDENTIFICATION	227
FLAP-RACK®	227, 228
FLARED SAUCE CUPS	479
FLATWARE BASKET	237
FOOD PAN	155, 201, 318, 345, 349-350, 355, 365, 370, 409, 429, 438, 461
FOOD-PROCESSORS	302-303
FORK	101, 103, 441-443, 446
FRENCH FRY CUTTER	131
FRENCH STYLE SAUCEPAN	49
FRUIT & VEGETABLE SLICER	133
FRY PAN “LYONNAISE”	83
FRY PAN ALUMINIUM	73-76
FRY PAN BLACK SERIES	78
FRY PAN BLINIS	76
FRY PAN CAST ALUMINIUM	78-80
FRY PAN COOL • LINE	71
FRY PAN CRÊPE	79, 80
FRY PAN DEEP ENAMELLED WITH HANDLES	84
FRY PAN IDEA	72
FRY PAN MULTIMETAL	69
FRY PAN PUJADAS 1921	81
FRY PAN ST/STEEL	70-72
FRY PANS	62-83, 408
FRYER	295
FUNNEL	118, 162
GASTRONORM CONTAINERS (MELAMINE)	374-378
GASTRONORM CONTAINERS (POLYCARBONATE)	202-203
GASTRONORM CONTAINERS (POLYPROPYLENE)	206-207
GASTRONORM ENAMELLED STEEL	399
GASTRONORM FOR DEFROST TROLLEY	254
GASTRONORM SANDWICH BOTTOM	189, 199, 401
GASTRONORM ST/STEEL	194-197
GASTRONORM STAND	198, 223, 379, 417
GASTRONORM VIOLET	208
GLASS	221, 356, 457, 496
GLOVES	149
GN BAMBOO BOX	391
GN HERMETIC LID	33, 197
GN HERMETIC LID EASY OPEN	197
GN PASTRY PAN	154
GN TRANSPORT TROLLEY	250-252, 258
GRANITE-SLATE DISPLAYER	373
GRATER	120-121
GRAVY BOAT	479
GRID GN	92
GRID PASTRY	88
GRILL	79, 80
GRILL	27-37
GRILLBOX LID	28
GRIPPER	28, 95, 99, 111, 113-114, 144, 342, 442, 444, 465, 497
HEART RING MOULD	168
HEATING LAMPS	315-317
HEATING PLATE	318
HEMISPHERICALD MOULD	155
HEXAGON MOULD	168
HOOK	118
HOT CUPBOARD	321
HOT TRAY WARMER	257, 321
HOT-PLATE WITH HANDLES	79
ICE BUCKET	493
ICE CREAM CONTAINERS	153
ICE CREAM CUP	153
ICE CREAM SCOOP	152
ICE-CREAM CHURN	326
ICE-CREAM PARLOUR	150-151, 322-327
INDUCTION HOBS	284-293
INFORMATION SIGN	450
INOX-PRO	46-53
INSTITUTIONS	220-223
INSULATED COFFE POT	507
ISOTHERMAL TRAY	256
JIGGER	497
JUICE DISPENSER	435
KITCHEN BOWL	155
KITCHEN TIMER ALARM	147
KITS. CUBIC	415-417
KNIFE	441, 443, 446
KNIVE / WHEEL (SPARE PART)	138
LADLE	98, 369, 441-445
LARGE TRAY HOLDER	482
LEMON SQUEEZER	497
LID FOR BREAKFAST CUP	221
LID FOR COOKWARE	33, 49, 399
LID GN	33, 197, 203, 205, 207-208
LID INOX-PRO	49
LID RACKS	236
LIDSAVER®	510-515
LOBSTER CRACKER	449
MANDOLINES	139
MANUAL FOOD PROCESSORS	129-139
MARBLE OBLONG DISPLAY PLATE	373

Index

Índice

Index

english

Index

Índice

Index

english

ITEM	PAGE
MATS	149
MEASURING CUP	145, 146
MEASURING CUPS	145
MEASURING JUG	146
MEASURING JUG	146
MEASURING SCOOP	144
MEASURING SPOON	144, 145
MEAT BEATER	119
MEDITERRANEAN	356
MELAMINE FOR PRESENTATION	334-383
MELAMINE MINIATURES	380-382
MELAMINE SLIM	376-377
MENU HOLDER	484
METAL WIRE BASKET	471
METALLIC BRUSH	124
MICRO-WAVES	294
MILK DISPENSER	434, 435
MINIATURE CAST ALUMINIUM	459
MIRAGE®	292-293, 306-309
MIRAGE® 3D INDUCTION	306-307
MIRAGE® INDUCTION WARMER	293
MIRAMAR®	408-411
MIRAMAR® DISPLAY COOKWARE	406-409
MIXERS	302, 303
MIXING PADDLE	124
MOULDS "FLEXIPAN"	175-181
MULTIMETAL	50, 77
NAPKIN HOLDER	419, 483, 515
NAPKIN HOLDER. CUBIC	419
NATURAL BAMBOO & WOOD	468, 469
NON SLIP SERVING TRAY	482, 501
NON-SMOKING SING	481
NON-STICK SILICONE MAT	95
NUMBER CARD HOLDER	481
NUT CRACKER	449
OIL POURER	124
ONION CUTTER	133
OVAL MOULD	165, 168
OVAL SERVING DISH	345, 349-350, 355, 365, 370, 438, 461
OVAL SERVING TRAY	482
OVEN MITT	149
OVENS	29-31, 294
PAELLA PAN ALUMINIUM	73
PAELLA PAN INOX-PRO ST/STEEL	48
PAN BAND	198
PASTA COLANDER	52
PASTRY BAGS	170
PASTRY MOULDS	163-165, 167-169, 177-189
PASTRY TORCH	160
PEPPER MILL	481
PERFORATED BOTTOMS GASTRONORM	195, 196, 203, 205, 254
PIZZA BAGS	214, 215
PIZZA BAKING SHEETS	93
PIZZA MOULD	93
PIZZA PAN	93, 94
PIZZA PEEL	95
PIZZA WHEEL	113
PLACE MATS	478
PLASTIC CHAMPAGNE BUCKET	494-495
PLATE COVERS	485
PLATING TONGS	107
POLINORM® LID	197, 203, 205, 207
POLYCARBONATE TUBE	174
POLYPROPYLENE BASKETS	474-477
PORTION CONTROL DISPENSER	162
POT-GRABBER	149
PUJADAS 1921. ULTRALIGHT WEIGHT CAST IRON INDUCTION	81
PVC RIBBON	168
RACK (BIG TRAYS)	240
RACK (CLOSED SYSTEM)	234, 235
RACK (DISHES)	238-240
RACK (FLATWARE)	236, 237, 477
RACK (ISOTHERMAL TRAYS)	240
RACK (OPENED SYSTEM)	230-233
RACK (UNIVERSAL)	236
RAMEKIN	145, 337, 380, 463, 477, 479, 480
RECTANGLE FOR BAKING SHEETS	90
RETHERMALIZER RETRO	308-309
RETHERMALIZERS	306-313
RICE COOKER	294
RING	167
RING STOP DROP	500
ROAST PAN	88
ROLLING PIN	158-159
SALAD BOWL	439
SALAD CUTTER	132
SALT MILL	481
SANITARY GEL LUBRICANT	139, 303
SAUCE PAN ALUMINIUM	59
SAUCE PAN COOL • LINE	55
SAUCE PAN INOX-PRO ST/STEEL	49-50
SAUCE POT ALUMINIUM	58
SAUCE POT COOL • LINE	55
SAUCE POT ST/STEEL INOX-PRO	48
SAUTÉ PAN ALUMINIUM	59
SAUTÉ PAN INOX-PRO	50
SCALE	147
SCOOP	152, 155, 497
SCRAPER	113-114
SERVER	507
SERVER, POLICARBONATE	509
SERVING PADDLE	342, 465
SERVING BOARD	342
SERVING TOOLS	440-449
SERVING TRAY	388, 389, 501
SERVING TRAY. CUBIC	416-418, 420
SHAKER	496
SHELVING	268-277
SIEVES	161
SILICONE MOULDS	182-185
SILICONE MOULDS 600 X 400	184-185
SKEVER	28, 482
SKEWER SERVING SUPPORT. CUBIC	418
SKEWER SUPPORT. CUBIC	419
SKIMMER	99, 100, 441-444
SNACK BOWL SET	344, 352, 360, 380, 382, 479
SOUP KETTLE	314
SOUP TOUREEN	439
SPATULA	99, 112, 113, 157, 441-446
SPECIAL TROELLYS	257-261
SPOODLE®	102-103, 105
SPOON	100, 101, 103-105, 157, 369, 380, 441-446
SPOONS	441-443, 444-446
SQUEEZE DISHER	104
SQUEZZE DISPENSER	122, 123
ST/STEEL SELF-SERVICE TRAY	222
STAINLESS STEEL MINIATURES	454-456
STAINLESS STEEL PLATE COVERS	485
STAND FOR CHINESE COLANDER OR FUNN	116
STAND FOR CUTTING BOARDS	202
STAND FOR GN CONTAINERS	198, 379
STAND FOR GN LIDS	202
STEAM POT INOX-PRO	52
STOCK POT ALUMINIUM	56-59
STOCK POT COOL • LINE	52
STOCK POT INOX-PRO	48, 44
STOCK POT WITH TAP	52
STONE	354
SUGAR BOWL	503
SUPER PAN® 3	201
SUPER PAN® SUPER SHAPES	200-201
SUPPORT FOR CUTLERY DISPENSER	223, 237, 257, 420, 427
SUPPORT FOR PASTRY BAGS	170
TABLE CADDY	480
TABLE CRUMBER	483
TABLE NUMBER	481
TABLE SING "RESERVED"	481
TABLE-TIDY	483
TEA POT	503, 504-505
TEA POT WITH FILTER	504
TEA&SUGAR BAGS DISPENSER. CUBIC	419
TEAR MOULD	168
TEMPLATES	41, 410-411
TERRACOTA	352-353
THERMOMETER	147-148
THREE LEVELS STAND. CUBIC	417
TIN PLATES DISPLAY	464-465
TOASTER	296-300
TOMATOES SLICER	137
TONG	35, 95, 107-110, 168, 446, 447-449, 469, 497
TONG. BUTCHER'S	449
TONG. CAKE	448
TONG. UTILITY	108-109, 447
TONGS, SERVING	447
TRAY	89-92, 220, 222-223, 335, 340-341, 343-344, 350-355, 360, 362, 364-367, 371-372, 380, 382
TRAY (FAST-FOOD)	222
TRAY (GASTRONORM)	89, 367, 465
TRAY (NON-STICK ALUMINIUM)	89, 91
TRAY (PASTRY)	90-92, 351
TRAYS, FIBERGLASS	222
TRIANGLE CAKE MOULD	169
TRIBUTE	45, 69
TROLLEY (ALUMINIUM SERVING)	245
TROLLEY (DEFROST WITH RAIL)	254
TROLLEY (DISASSEMBLED SERVING TROLLEY)	248
TROLLEY (DISASSEMBLED WITH RAIL)	251-253
TROLLEY (GUERIDON)	426
TROLLEY (INOX SERVING)	246-249, 255
TROLLEY (PLASTIC)	244, 245, 260, 261
TROLLEY (RAIL)	250-257
TROLLEY (STACKABLE)	251, 252
TROLLEY (WOODEN)	425-427
TROLLEY FOR DISHWASER RACKS	259-260
TROLLEY FOR HEAVY LOADS	259
TROLLEY WITH WORKING TOP	258
TUBE	171-174
T-VERSION	228-233
UNIVERSAL STOPPER	500
VEGETABLE SCRAPER	140
VEGETABLE SIEVE	118
VERSATIL MACHINE	135
VERSATILE MANUAL PROCESSOR	137
VINYL RACK COVER	261
VIOLET COLLECTION	208
WALL-MOUNTED COWKSCREW	502
WARMERS	313, 314
WATER PITCHER	508-509
WEDGER	134
WHISK	156
WHITE WOOD SERVING TRAY	371
WINE BUCKETS	491, 492, 494, 495
WINE COMPLEMENTS	500
WINE COOLER	495
WIRE SKIMMER	100
WOK (ST/STEEL)	72
WOK BLAC SERIES	79
WOK MULTIMETAL	77
WOK STEEL	83
WOK STEEL PRO	81
WOOD SERVING BOARDS	462
WOODEN BOX	387

Index

Índice

Index

english

Index

Índice

Index

español

ARTÍCULO	PÁGINA
ABRELATAS INDUSTRIAL	138
ALCUZA	124
ALFOMBRA DE BAR PAR ESCURRIR COPAS	498
ALFOMBRAS	149
ANILLO ANTI-GOTEO	500
ANTIMICROBIAL	102, 103
APLASTACARNES	119
ARAÑA	100
ARMARIO CALIENTE	321
ARO	167
ASADOR GRILL	79, 80
AZUCARERO	503
BALANZA	147
BAMBÚ NATURAL & MADERA	468, 469
BANDA SELLADORA SILICONA	198
BANDEJA	89-92, 220, 222-223, 335, 340-341, 343-344, 350-355, 360, 362, 364-367, 371-372, 380, 382
BANDEJA ALUMINIO ANTIADHERENTE	89, 91
BANDEJA AUTO-SERVICE ACERO INOX	222
BANDEJA FAST-FOOD	222
BANDEJA GASTRONORM	89, 367, 465
BANDEJA ISOTÉRMICA	256
BANDEJA OVAL	482
BANDEJA PASTELERÍA	90-92, 351
BANDEJA PORTACUBIERTOS	223
BANDEJA PRESENTACIÓN	335, 340, 341, 345, 351, 371, 380, 395, 420, 467
BANDEJA SERVICIO	388, 389, 501
BANDEJAS ANTI-DESLIZANTES	482, 501
BANDEJAS FIBRA DE VIDRIO	222
BANDEJAS PARA PIZZA	93
BANDEJAS. CUBIC	416-418, 420
BAÑO MARÍA	50, 313, 318, 433
BAR KEEP®	498
BARRA DE NOTAS	124
BASE PIZZA	93, 94
BATERÍA BRONCE	400
BATERIA COLOR	55
BATERÍA MIRAMAR®	406-409
BATERIA PRESENTACIÓN	408-411
BATIDOR	156
BATIDORA SOBRE MESA	302
BATIDORAS PLANETARIAS	302, 303
BLACK PRO	78-79
BLACK SERIES	60
BOL	221, 334, 337-339, 344-346, 348, 353-354, 356, 359-360, 362-363, 365-370, 380, 395, 437
BOL DOBLE PARED	221, 437
BOL ESTRIDADO INCLINADO	437
BOLSAS DE CATERING	216, 217
BOLSAS PARA PIZZAS	214, 215
BOQUILLA	171-174
BOQUILLA POLICARBONATO	174
BOTELLA BAR	498, 500
BRASA	27-37
BUFFET CUBIC. CARRO BUFFET	425-427
BUFFET CUBIC. CUBOS Y ESTANTES	421
BUFFET CUBIC. MUEBLE EXPOSITOR	419, 422, 423
CACEROLA ALUMINIO	58
CACEROLA COOL • LINE	55
CACEROLA INOX-PRO	48
CACILLO	98, 369, 441-445
CADDY DE MESA	480
CAFETERA	502-505
CAJA CONDIMENTOS	499
CAJA DE MADERA	387
CAJA GN BAMBU	391
CAJA PPE	213
CALDERO	154
CALENTADOR DE PLATOS	257, 321
CALENTADOR INDUCCIÓN MIRAGE	293
CALENTADORES	313, 314
CARRO BEBIDAS	489, 490
CARRO CON GUIAS	250-257
CARRO CON GUIAS, DESMONTABLE	251-253
CARRO CON GUIAS, ENCASTRABLE	251, 252
CARRO CON SUPERFÍCIE DE TRABAJO	258
CARRO DE MADERA	425-427
CARRO DE PLÁSTICO	244, 245, 260, 261
CARRO DE SERVICIO DESMONTABLE	248
CARRO DE SERVICIO EN ALUMINIO	245
CARRO DE SERVICIO INOXIDABLE	246-249, 255
CARRO DESCONGELACIÓN	254
CARRO DESEMBARACE	245, 246
CARRO DOBLE PARA BANDEJAS FAST-FOOD	256
CARRO GASTRONORM DESCONGELACIÓN	254
CARRO GUERIDON	426
CARRO PARA CARGAS PESADAS	259
CARRO PARA CESTAS	259-260
CARRO PARA PLATOS AJUSTABLE	261
CARRO PORTA CUBETAS GASTRONORM	250-252, 258
CARRO PORTACUBIERTOS	258, 427
CARROS ESPECIALES	257-261
CASCANUECES	449
CAYENNE®	312-313
CAZO ALUMINIO	59
CAZO BOMBEADO	46, 50, 59
CAZO COOL • LINE	55
CAZO INOX-PRO	49-50
CAZO TIPO FRANCÉS	49
CAZOS DE MEDIDAS	145
CAZUELA ALUMINIO FUNDICIÓN	60
CAZUELA BLACK SERIES	60
CEDAZO	161
CENICERO	383, 483
CENTURY	58, 59
CEPILLO METÁLICO	124
CESTA GRANDES BANDEJAS	240
CESTA METAL	471
CESTA PAN	473-477
CESTA PARA BANDEJAS ISOTÉRMICAS	240
CESTA PARA CUBIERTOS	236, 237, 477
CESTA REJADA	390
CESTA UNIVERSAL	236
CESTAS ABIERTAS	230-233
CESTAS CERRADAS	234, 235
CESTAS PARA PLATOS	238-240
CESTAS POLIPROPILENO	474-477
CESTILLO PARA CUBIERTOS	237
CHAFING , ACCESORIOS	429, 432, 434
CHAFING DISH	428-431
CHAFING DISHEES ECONOMICOS	431
CHAFING DISHES INTRIGUE	429
CHAMPAÑERA	491, 492, 494, 495
CHAMPAÑERA, COMPLEMENTOS	500
CHIMENEA	28
CINTA PVC PARA MOUSSE	168
CLIP DE IDENTIFICACIÓN	228, 234, 235, 239, 240
COCTEL	496, 497
COCTELERA	496
COLADOR	115-116
COLADOR CHINO	116
COLADOR GUSANILLO	497
COLAPASTAS	52
COLECTIVIDADES	220-223
CONJUNTOS COMPLETOS DE ESTANTERIAS	268-277
CONJUNTOS. CUBIC	415-417
COOL • LINE	55, 71
COPA HELADO	153
CORTADOR / DESCORAZONADOR MANZANAS	138
CORTADOR DE CEBOLLAS	133
CORTADOR DE LECHUGA	132
CORTADOR DE PATATAS FRITAS	131
CORTADOR EN CUBOS	135
CORTADOR SECCIONADOR	134
CORTADOR TOMATES	137
CORTADORA ELÉCTRICA DE FIAMBRES	303
CORTADOR-REBANADOR	129, 130
CORTAHUEVOS	138
CORTAPASTAS	158, 166-168
CRÊPERA	294
CUBERTERO PARA CARRO SERVICIO	246
CUBETA GASTRONORM SIN BPA	204, 205
CUBETAS HELADERÍA	153
CUBITERA DE PLÁSTICO	494-495
CUBO CHAMPÁN	491, 492, 494, 495
CUBO CON BASE	146
CUBO HIELO	493
CUCHARA	100, 101, 103-105, 157, 369, 380, 441-446
CUCHARA BATIDORA	497
CUCHARA MEDIDORA	144, 145
CUCHARA SERVICIO	441-443, 444-446
CUCHILLA/RODILLO DE RECAMBIO	138
CUCHILLO	441, 443, 446
CUSCUSERA	51
DISPENSADOR A PRESIÓN	122, 123
DISPENSADOR BOLSAS TE Y AZÚCAR. CUBIC	419
DISPENSADOR CON CONTROL DE PORCIONES	162
DISPENSADOR DE CEREALES	435
DISPENSADOR DE ZUMOS	435
DISPENSADOR LECHE	434, 435
DISPENSADOR Y FUNDAS DESECHABLES	250
DISPENSADORES	162, 434, 435
DOSIFICADOR LICOR	497
ELEGANCE	355
ELEMENTO ELÉCTRICO CHAFING DISH	432
EMBUDO	118, 162
EMBUDO DOSIFICADOR	162
ENFRIADOR BOTELLAS BUFFET. CUBIC	418
ENFRIADOR ISOTÉRMICO	493
ENSALADERA ACRÍLICA	439
ESCAMADOR	124
ESCURRIDERA	117
ESPÁTULA	99, 112, 113, 157, 441-446
ESPÁTULA PARA UNTAR	114
ESPECIEROS	123
ESPUMADERA	99, 100, 441-444
ESTACION BUFFET TRINCHANTE	317
ESTANTERÍAS	268-277
EXPOSITOR BOLLERIA	396, 397
EXPOSITOR BUFFET	339, 340, 395
EXPOSITOR DE TARTAS	161
EXPOSITOR GASTRONORM	198, 223, 379, 417
EXPOSITOR TRES NIVELES. CUBIC	417
EXPOSITORES	386, 391-393
EXPRIME LIMONES	497
FLANERO	169
FLAP IDENTIFICACIÓN	227
FLAP-RACK®	227, 228
FONDOS PERFORADOS GASTRONORM	195, 196, 203, 205, 254
FREIDORA	295
FUEL PARA CHAFING DISH	432
FUENTE	155, 201, 318, 345, 349-350, 355, 365, 370, 409, 429, 438, 461
FUENTE FONDUE CHOCOLATE	318
FUENTE HONDA CÓNICA	155
FUENTE OVAL	345, 349-350, 355, 365, 370, 438, 461
FUNDA PROTECTORA DE VINILO	261
GANCHO	118
GASTRONORM ACERO ESMALTADO	399
GASTRONORM FONDO DIFUSOR	189, 199, 401
GASTRONORM INOXIDABLE	194-197
GASTRONORM MELAMINA	374-378
GASTRONORM POLICARBONATO	202-203
GASTRONORM POLIPROPILENO	206-207
GASTRONORM VIOLET	208
GEL LUBRICANTE SANITARIO	139, 303
GN PASTRY PAN	154
GRILL DE CONTACTO	301
GUANTES PROTECCIÓN	149
HELADERÍA	150-151, 322-327
HERVIDOR DE ARROZ	294
HORNOS	29-31, 294
HORNOS DE BRASA	29-31
INDUCCIÓN 3-D MIRAGE	306-307
INOX-PRO	46-53
INSERTOS	289, 293
JARRA	507
JARRA AGUA	508-509
JARRA DE MEDIDAS	146
JARRA MEDIDORA	146
JARRA PARA INFUSIONES	505
JARRA POLICARBONATO	509

Index

Índice

Index

español

Index

Índice

Index

español

ARTÍCULO	PÁGINA
JARRA TERMO	507
LÁMPARAS MANTENEDORAS	315-317
LECHERA	502-504
LIBRADOR	152, 155, 497
LIDSAVER®	510-515
LLAUNAS PRESENTACIÓN	464-465
MANDOLINAS	139
MANGAS PASTELERAS	170
MANOPLA	149
MANTA ENFRIADORA	495
MANTECADORA	326
MANTEL ANTIDESLIZANTE PARA BANDEJA	501
MANTELES INDIVIDUALES	478
MARCADOR DE TARTAS	160
MARCADORES TIZA	451
MARCOS PARA BANDEJAS	90
MEDITERRANEAN	356
MELAMINA PRESENTACIÓN	334-383
MELAMINA SLIM	376-377
MESA DE CORTE	140-142
MICRO-ONDAS	294
MINIATURAS ACERO ESMALTADO	458
MINIATURAS ALUMINIO FUNDICIÓN	459
MINIATURAS HIERRO FUNDIDO	460-461
MINIATURAS INOXIDABLE	454-456
MINIATURAS MELAMINA	380-382
MIRAGE®	292-293, 306-309
MIRAMAR®	408-411
MOCHILA DE REPARTO	218-219
MOLDE CAKE	163-165, 169, 182
MOLDE FORMA CORAZÓN	168
MOLDE FORMA LÁGRIMA	168
MOLDE HEXAGONAL	168
MOLDE HUEVO	119
MOLDE MEDIA CAÑA	169
MOLDE NIDO	100
MOLDE OVAL	165, 168
MOLDE PARA PIZZA	93
MOLDE SEMIESFÉRICO	155
MOLDES "FLEXIPAN"	175-181
MOLDES DE SILICONA	182-185
MOLDES PASTELERÍA	163-165, 167-169, 177-189
MOLDES SILICONA 600 X 400	184-185
MOLINILLO PIMIENTA	481
MOLINILLO SAL	481
MULTIMETAL	50, 77
NÚMERO MESA	481
OLLA ALUMINIO	56-59
OLLA CON GRIFO	52
OLLA COOL • LINE	52
OLLA ELÉCTRICA	314
OLLA INOX-PRO	48, 44
PAELLERA ACERO ESMALTADO	84
PAELLERA ALUMINIO	73
PAELLERA INOX-PRO	48
PAELLERA VALENCIANA	84
PAELLERO ESMALTADO GAS	85
PALA	28, 95, 99, 111, 113-114, 144, 342, 442, 444, 465, 497
PALA CHIPS	111
PALA FAST-FOOD	113
PALA HIELO	497
PALA MEDIDORA	144
PALA PASTELES	114, 442, 444
PALA PESCADO	99, 113
PALA PIZZA	95
PALA PRESENTACIÓN	342, 465
PANEL INFORMACIÓN	450
PAÑO SILICONA	149
PAPELERA SOBREMESA	483
PARRILLA PLANA CON ASAS ALUMINIO	79
PASAPURÉS	118
PERFILES DIVISORIOS	192, 195
PIE CON PORTACUBOS	493
PINCEL	159
PINCHANOTAS	482
PINCHO / BROCHETA	28, 482
PINCHOS. SOPORTE PRESENTACIÓN. CUBIC	418
PINZA	35, 95, 107-110, 168, 446, 447-449, 469, 497
PINZA BUFFET	108-109, 447
PINZA CHARCUTERÍA	449
PINZA PARA MARISCO	449
PINZA REPOSTERÍA	448
PINZA SERVICIO	447
PINZAS PARA EMPLATAR	107
PIZARRAS	451
PIZARRAS PRESENTACIÓN	466-467
PLACA "RESERVADO"	481
PLACA ADAPTADORA ANGULAR	329
PLACA CALIENTE	318
PLACA ENFRIADORA	433
PLACA PROHIBIDO FUMAR	481
PLACAS INDUCCIÓN	284-293
PLANTILLAS	41, 410-411
PLATOS	221, 334-336, 338, 344-350, 353-357, 360-361, 368, 370
PLATOS COLORES	336, 357
PORCIONADOR APRETABLE	104
PORTA CUBIERTOS	223, 237, 257, 420, 427
PORTA PINCHOS	35, 482
PORTAMENÚS	484
PORTASALADOS / PORTASALSAS	344, 352, 360, 380, 382, 479
PORTATARJETAS	484
POSTE SEPARACIÓN	450
PRESENTADOR BOLS MELAMINA. CUBIC	421
PRESENTADOR CUBETAS GN	198, 379
PROCESADOR DE ALIMENTOS	302-303
PROCESADOR VERSÁTIL MANUAL	137
PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS	129-139
PROTECTOR ACRÍLICO ANTI-ALIENTO	394
PROTECTOR ANTI-ALIENTO	394
PUJADAS 1921. HIERRO DE FUNDICIÓN ULTRALIGERO INDUCCIÓN	81
QUEMADOR ELÉCTRICO	160
RACIONADOR DE HELADO	152
RALLADOR	120-121
RASQUETA	113-114
REBANADORA DE FRUTAS Y VERDURAS	133
RECIPIENTE PARA SALSAS	145, 337, 380, 463, 477, 479, 480
RECOGEMIGAS	483
RECOGEVERDURAS	140
REJILLAS GN	92
REJILLAS PASTELERÍA	88
RELOJ DE COCINA DIGITAL	147
REMO	124
RETERMALIZADOR	306-313
RETERMALIZADOR RETRO	308-309
RETERMALIZADORES / CALENTADORES ALIMENTOS	310-314
RODILLO	158-159
RULETA CORTAPIZZAS	113
RUSTIDERA	88
SACACORCHOS	500, 502
SACACORCHOS DE PARED	502
SALSERA	479
SALSERA BORDE ONDULADO	479
SARTÉN "LIONESA"	83
SARTÉN ACERO INOXIDABLE	70-72
SARTÉN ALUMINIO	73-76
SARTÉN ALUMINIO FUNDICIÓN	78-80
SARTÉN BLACK PRO	78
SARTÉN CRÊPES	79, 80
SARTÉN HONDA ESMALTADA CON ASAS	84
SARTÉN IDEA	72
SARTÉN MULTIMETAL	69
SARTÉN PARA BLINIS	76
SARTÉN STEEL PRO	81
SARTENES	62-83, 408
SARTENES COOL • LINE	71
SAUTEX ALUMINIO	59
SAUTEX INOX-PRO	50
SERVILLETERO	419, 483, 515
SERVILLETERO. CUBIC	419
SOLUCIONES DE DISPENSADO	510-515
SOPERA	439
SOPLETE COCINA	160
SOPORTE MÁRMOL EXHIBICIÓN	373
SOPORTE PARA BANDEJAS DE GRAN TAMAÑO	482
SOPORTE PARA CHINO O EMBUDO	116
SOPORTE PARA CUBO CHAMPÁN	495
SOPORTE PARA MANGAS PASTELERAS	170
SOPORTE PARA NÚMEROS	481
SOPORTE PARA PINCHOS. CUBIC	419
SOPORTE PARA TABLAS DE CORTE	202
SOPORTE PRESENTACIÓN MADERA BLANCA	371
SOPORTE PRESENTACIÓN PIZARRA-MÁRMOL	373
SOPORTE TAPAS GN	202
SPOODLE®	102-103, 105
STONE	354
SUPER PAN® 3	201
SUPER PAN® SUPER SHAPES	200-201
TABLA DE CORTE	140-142
TABLA DE CORTE VIOLET	142
TABLA PRESENTACIÓN	342
TABLAS DE MADERA	462
TAPA BATERIA	33, 49, 399
TAPA GN	33, 197, 203, 205, 207-208
TAPA GRILLBOX	28
TAPA HERMÉTICA GN	33, 197
TAPA HERMÉTICA GN EASY OPEN	197
TAPA INOX PARA PLATOS	485
TAPA INOX-PRO	49
TAPA PARA CESTA	236
TAPA PLATOS	485
TAPA PLATOS PLÁSTICO	485
TAPA POLINORM®	197, 203, 205, 207
TAPA TAZA DESAYUNO	221
TAPAS GN TRANSPARENTES	341, 397
TAPAS PARA PLATOS	485
TAPETE DE SILICONA	95
TAPÓN CHAMPÁN	500
TAPÓN UNIVERSAL	500
TAZA	221, 369
TAZA MEDIDORA	145, 146
TENEDOR	101, 103, 441-443, 446
TERMO CON DOSIFICADOR	506
TERMÓMETRO	147-148
TERRACOTA	352-353
TETERA	503, 504-505
TETERA CON FILTRO	504
TOSTADORA	296-300
TRIBUTE	45, 69
TRÍPODE PAELLERO	85
T-VERSION	228-233
UTENSILIOS DE SERVICIO	440-449
VAPORERA INOX-PRO	52
VASO	221, 356, 457, 496
VERSATIL MACHINE	135
VIOLET COLLECTION	208
VITRINAS DE VIDREO	321
VITRINAS PRESENTACIÓN	402
WOK ACERO	83
WOK BLACK SERIES	79
WOK INOX	72
WOK MULTIMETAL	77
WOK STEEL PRO	81

Index

Índice

Index

español

Index

Índice

Index

français

ARTICLE	PAGE
ANTIMICROBIEN	102, 103
APLATISSEUR	119
APPAREILS ET DE MAINTIEN EN TEMP.	313, 314
APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS	129-139
ARAIGNÉE	100
ARDOISES PRÉSENTATION	466-467
ARMOIRE CHAUD	321
ASSIETTES	221, 334-336, 338, 344-350, 353-357, 360-361, 368, 370
ASSIETTES, COULEUR	336, 357
BAC À ALIMENTS	155, 201, 318, 345, 349-350, 355, 365, 370, 409, 429, 438, 461
BAC GASTRONORME SANS BPA	204, 205
BAC GN ACIER ÉMAILLÉ	400
BAIN-MARIE	50, 313, 318, 433
BALANCE	147
BAMBOU NATUREL & BOIS	468, 469
BANDE À SILICONE	198
BAR KEEP®	498
BARRE INTERMÉDIAIRE	192, 195
BARRE PORTE-BONS	124
BASSINE	154
BASSINE PÂTISSIÈRE	155
BATTERIE À COULEURS	55
BATTERIE BRONZE	399
BATTERIE DE CUISINE / PRÉSENTATION	408-411
BLACK PRO	78-79
BLACK SERIES	60
BOIS BLANVC, PLATEAU	371
BOÎTE À CONDIMENT	499
BOÎTE EN BOIS	387
BOÎTE PPE	213
BOL	221, 334, 337-339, 344-346, 348, 353-354, 356, 359-360, 362-363, 365-370, 380, 395, 437
BOL POUR SNACKS	344, 352, 360, 380, 382, 479
BOLS DE SERVICE ISOTHERMES À DOUBLE PAROI	221, 437
BOLS NID D'ABEILLES À PAROI INCLINÉE	437
BOUCHON À CHAMPAGNE	500
BOUCHON UNIVERSEL	500
BOUTEILLE DE BAR	498, 500
BRAISE	27-37
BROCHETTE	28, 482
BROSSE METALLIQUE	124
BRÛLER ÉMAILLÉ	85
BUFFET CUBIC. CHARIOT BUFFET	425-427
BUFFET CUBIC. CUBES ET TABLETTES	421
BUFFET CUBIC. MEUBLE PRÉSENTOIR	419, 422, 423
CADDY DE TABLE	480
CAFETIÈRE	502-505
CANNETTE ISOLANTE	507
CARAMÉLISER	160
CASSE-NOIX	449
CASSE-PATTES	449
CASSEROLE ALUMINIUM	59
CASSEROLE BOMBÉE	46, 50, 59
CASSEROLE COOL • LINE	55
CASSEROLE FORME FRANÇAISE	49
CASSEROLE INOX-PRO	49-50
CASSEROLES DOSEUR	145
CAYENNE®	312-313
CAYENNE® RÉCHAUDS ET APPAREILS DE REMISE EN TEMPÉRATURE	310-314
CENDRIER	383, 483
CENTURY	58, 59
CERCLE	167
CHAFERS	428-431
CHAFERS INTRIGUE	429
CHAFERS, ACCESSOIRES POUR	429, 432, 434
CHAFING DISH ECONOMIQUE	431
CHARIOT À CHARGES LOURDES	259
CHARIOT À DÉGIVRAGE	254
CHARIOT À GLISSIÈRES	250-257
CHARIOT À GLISSIÈRES, DÉMONTABLE	251-253
CHARIOT À GLISSIÈRES, EMBOÎTABLE	251, 252
CHARIOT À PLASTIQUE	244, 245, 260, 261
CHARIOT AJUSTABLE	261
CHARIOT AVEC PLAN DE TREVALL	258
CHARIOT DE DÉBARASSAGE	245, 246
CHARIOT DE SERVICE DÉMONTABLE	248
CHARIOT DE SERVICE EN ALUMINIUM	245
CHARIOT DOUBLE POUR PLATEAUX FAST-FOOD	256
CHARIOT EN BOIS	425-427
CHARIOT GUERIDON	426
CHARIOT POUR PANIERS À VAISSELLE	259-260
CHARIOT TRANSPORT BAC GN	250-252, 258
CHARIOTS DE SERVICE INOXYDABLE	246-249, 255
CHARIOTS SPÉCIAUX	257-261
CHEMINÉE	28
CHINOIS À GAZE	116
CLIP D'IDENTIFICATION	228, 234, 235, 239, 240
COCKTAIL	496, 497
COCOTTE	60
COCOTTE BLACK SERIES	60
COCOTTES FONTE ALUMINIUM	459
COLLECTIVITÉS	220-223
CONTENEUR POUR SERVIETTES	419, 483, 515
COOL • LINE	55, 71
CORBEILLE PAIN	473-477
CORBEILLES POLYPROPYLÈNE	474-477
CORPS DE CHAUFFE POUR CHAFING DISH	432
COUPE À GLACE	153
COUPE EN CUBES	135
COUPE FRITES	131
COUPE TOMATES	137
COUPE-OEUF	138
COUPE-ONIONS	133
COUPE-SALADE	132
COUP-FRUIT ET LÉGUMES	133
COUSCOUSSIER	51
COUTEAU	441, 443, 446
COUTEAU / ROULEAU (PIÈCE DE RECHNGE)	138
COUTEAU À BEURRE	114
COUVER-ASSIETTES EN PLASTIQUE	485
COUVERCLE BATTERIE	33, 49, 399
COUVERCLE GN	33, 197, 203, 205, 207-208
COUVERCLE GRILLBOX	28
COUVERCLE HERMET	33, 197
COUVERCLE HERMET EASY OPEN	197
COUVERCLE INOX-PRO	49
COUVERCLE POLINORM®	197, 203, 205, 207
COUVERCLE POUR COUPELLE DESSERT	221
COUVERCLE POUR PANIER	236
COUVERCLES À ASSIETTE	485
COUVERCLES À ASSIETTE	485
COUVERCLES GN TRANSPARENTS	341, 397
COUVRE-ASSIETTES INOX	485
CREMIÈRE	502-504
CRÊPIÈRE	294
CROCHET	118
CUILLÈRE	100, 101, 103-105, 157, 369, 380, 441-446
CUILLÈRE À COCKTAIL	497
CUILLÈRE À GLACE	152
CUILLÈRES À MESURER	144, 145
CUILLÈRES À SERVIR	441-443, 444-446
CUISEUR À RIZ	294
CUIT-PÂTES	52
CUIT-VAPEUR INOX-PRO	52
DEMI-SPÉRIQUE	155
DISTRIBUTER À JUS	435
DISTRIBUTEUR À LAIT	434, 435
DISTRIBUTEUR À PRESSION	122, 123
DISTRIBUTEUR CONTRÔLE DE LA PARTIE	162
DISTRIBUTEUR DE CÉRÉALES	435
DISTRIBUTEUR DES SAQUETTES THÉ & SUCRE. CUBIC	419
DISTRIBUTEUR ET HOUSSES JETABLES	250
DISTRIBUTEUR SERVIETTES. CUBIC	419
DISTRIBUTEURS	162, 434, 435
DIVISEUR	134
DOSEUR À PRESSER	104
DOUILLE	171-174
ECAILEUR	124
ECUMOIRE	99, 100, 441-444
EGOUTTOIRS POUR BACS GASTRONORME	195, 196, 203, 205, 254
ELEGANCE	355
ENCASTRÉE	289, 293
ENTONNOIR	118, 162
ENTONNOIR DOSEUR	162
EPINGLE PORTE-TICKETS	482
ETAGÈRES	268-277
FAITOUT ALUMINIUM	58
FAITOUT COOL • LINE	55
FAITOUT INOX-PRO	48
FLAP IDENTIFICATION	227
FLAP-RACK®	227, 228
FONTAIN À CHOCOLAT	318
FOUET	156
FOUR À BRAISE	29-31
FOUR À MICRO-ONDES	294
FOURCHETTE	101, 103, 441-443, 446
FOURS	29-31, 294
FRITEUSE	295
FUEL POR CHAFING DISH	432
GABARITS	41, 410-411
GANT À FOUR	149
GANTS	149
GARTRONORME POUR CHARIOT DÉGIVRAGE	254
GASTRONORM INOXYDABLE	194-197
GASTRONORME (MELAMINE)	374-378
GASTRONORME (POLYCARBONATE)	202-203
GASTRONORME (POLYPROPYLÈNE)	206-207
GASTRONORME AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR	189, 199, 401
GASTRONORME VIOLET	208
GEL LUBRIFIANT SANITAIRE	139, 303
GLACES	150-151, 322-327
GN PASTRY PAN	154
GOUTTIÈRE	169
GRILL	79, 80
GRILL DE CONTACT	301
GRILL PLAT AVEC POIGNÉES	79
GRILLE GN	92
GRILLE PÂTISSERIE	88
HUILIÈRE	124
INOX-PRO	46-53
KITS PREPARÉS DE ÉTEGÉRE	268-277
KITS. CUBIC	415-417
LAMPE CHAUFFANTE	315-317
LIDSAVER®	510-515
LOUCHE	98, 369, 441-445
MANDOLINES	139
MARMITE ALUMINIUM	56-59
MARMITE BUFFET	314
MARMITE COOL • LINE	52
MARMITE INOX-PRO	48, 44
MARMITE TRAITEUR AVEC ROBINET	52
MARMITES DE REMISE EN TEMPÉRATURE	306-313
MARMITES DE REMISE EN TEMPÉRATURE RÉTRO	308-309
MARQUEURS	451
MEDITERRANEAN	356
MELAMINE POUR PRÉSENTATION	334-383
MÉLAMINE SLIM	376-377
MÉLANGEURS	302, 303
MÉLANGEURS DE COMPTOIR	302
MESURE À COCKTAIL	497
MINIATURE FONTE ÉMAILLÉE	460-461
MINIATURES ACIER ÉMAILLÉ	458
MINIATURES ACIER INOXYDABLE	454-456
MINIATURES MÉLAMINE	380-382
MINUTEUR DE CUISINE	147
MIRAGE®	292-293, 306-309
MIRAGE® 3D INDUCTION	306-307
MIRAGE® INDUCTION WARMER	293
MIRAMAR®	408-411
MIRAMAR® BATTERIE DE CUISINE / PRÉSENTATION	406-409
MOULE À CAKE	163-165, 169, 182
MOULE À FLAN	169
MOULE À FLAN ÉVASSÉ	479
MOULE À NID	100
MOULE À OEUF	119
MOULE À PIZZA	93
MOULE COEUR	168
MOULE HEXAGONE	168
MOULE LARME	168
MOULE OVALE	165, 168

Index

Índice

Index

français

Index

Índice

Index

français

ARTICLE	PAGE
MOULES “FLEXIPAN”	175-181
MOULES À SILICONE 600 X 400	184-185
MOULES DE SILICONE	182-185
MOULES PÂTISSERIE	163-165, 167-169, 177-189
MOULIN À LÉGUMES	118
MOULINS À POIVRE	481
MOULINS À SEL	481
MULTIMETAL	50, 77
NUMÉRO DE TABLE	481
OICHET À EAU	508-509
OUVRE-BOÎTES	138
PALETTE	99, 112, 113, 157, 441-446
PALETTE À FISH	99, 113
PALETTE FAST-FOOD	113
PANIER EN MÉTAL	471
PANIER FERMÉES	230-233
PANIER OUVERTS	234, 235
PANIER POUR ASSITTES	238-240
PANIER POUR COUVERTS	236, 237, 477
PANIER POUR PLATEAUX	240
PANIER POUR PLATEAUX ISOTHERMES	240
PANIER UNIVERSEL	236
PANIER, METALIQUE	390
PANNEAU INFORMATION	450
PARE-HALEINE MOBILES	394
PARE-HALEINE MOBILES EN ACRYLIQUE	394
PASSOIRE À COCKTAIL	497
PASSOIRE À POIGNÉES	117
PASSOIRE À QUEUE	115-116
PELLE	28, 95, 99, 111, 113-114, 144, 342, 442, 444, 465, 497
PELLE À ENFOURNER	95
PELLE À FARINE	152, 155, 497
PELLE À FRITES	111
PELLE À GÂTEAU	114, 442, 444
PELLE À LEGUMES	140
PELLE GLAÇON	497
PELLE MESURE	144
PELLE PRÉSENTATION	342, 465
PETIT PANIER POUR LES COUVERTS	237
PICHET	507
PICHET GRADUÉ	146
PICHET POLYCARBONATE	509
PIED PORTE-SEAU	493
PIED POUR BRÛLEUR	85
PINCE	35, 95, 107-110, 168, 446, 447-449, 469, 497
PINCE À GÂTEAU	448
PINCE À VIANDE	449
PINCE BUFFET	108-109, 447
PINCE DE SERVICE	447
PINCEAU	159
PINCES POUR PRÉSENTATION	107
PIQUES SUPPORT PRÉSENTATION. CUBIC	418
PLANCHE À DÉCOUPER	140-142
PLANCHE À DÉCOUPER VIOLET	142
PLAQUE “DÉFENSE DE FUMER”	481
PLAQUE “RESERVÉ”	481
PLAQUE À PÂTISSERIE	90-92, 351
PLAQUE À PIZZA	93, 94
PLAQUE À RÔTIR	88
PLAQUE ALUMINIUM ANTI-ADHESIF	89, 91
PLAQUE CHAUFFANTE	318
PLAQUE GASTRONORME	89, 367, 465
PLAQUE INTERMÉDIAIRE INCLINÉE	329
PLAQUE RÉFRIGÉRANTE	433
PLAQUES À PIZZA	93
PLAQUES INDUCTION	284-293
PLAT À PAELLA ACIER ÉMAILLÉ	84
PLAT À PAELLA ALUMINIUM	73
PLAT À PAELLA EN TÔLE ACIER	84
PLAT À PAELLA INOX-PRO	48
PLAT OVALE	345, 349-350, 355, 365, 370, 438, 461
PLATEAU	89-92, 220, 222-223, 335, 340-341, 343-344, 350-355, 360, 362, 364-367, 371-372, 380, 382
PLATEAU DE PRESENTATION	342
PLATEAU DE SERVICE	388, 389, 501
PLATEAU DE SERVICE ANTI-DÉRRAPANT	482, 501
PLATEAU FAST-FOOD	222
PLATEAU FORME OVALE	482
PLATEAU ISHOTHERMIC	256
PLATEAU MARBRES NOIR	373
PLATEAU PRÉSENTATION	335, 340, 341, 345, 351, 371, 380, 395, 420, 467
PLATEAU PRÉSENTATION. CUBIC	416-418, 420
PLATEAU SELF-SERVICE ACIER INOX	222
PLATEAUX EN FIBRE DE VERRE	222
PLATEAUX INOX PRÉSENTATION	464-465
POCHES PÂTISSIÈRES	170
POÊLE “LYONNAISE”	83
POÊLE À BLINIS	76
POÊLE À CRÊPES	79, 80
POÊLE ACIER INOXYDABLE	70-72
POÊLE ALUMINIUM	73-76
POÊLE ALUMINIUM FONTÉ	78-80
POÊLE BLACK SERIES	78
POÊLE COOL • LINE	71
POÊLE HAUTE AVEC ANSES	84
POÊLE IDEA	72
POÊLE MULTIMETAL	69
POÊLE PUJADAS 1921	81
POÊLES	62-83, 408
POLUCARBONATE DOUILLE	174
PORTE-BROCHETTES	35, 482
PORTE-CARTES	484
PORTE-MENU	484
POT À INFUSIONS	505
POT MESUREUR	146
POTEAU	450
PRÉSENTOIR	386, 391-393
PRÉSENTOIR 3 NIVEAUX. CUBIC	417
PRÉSENTOIR BACS GASTRONORME	198, 223, 379, 417
PRÉSENTOIR BOLS MÉLAMINE. CUBIC	421
PRÉSENTOIR BUFFET	339, 340, 395
PRÉSENTOIR DE TARTES	161
PRÉSENTOIR GN BAMBOU	391
PRÉSENTOIR GRANITE-ARDOISE	373
PRESSE CITRON	497
PROCESSEUR VERSATILE ET MANUEL	137
PROTECTRICE EN VINYLE	261
PUJADAS 1921. FONTE ULTRALÉGER INDUCTION	81
RACLETTE	113-114
RAMASSE-COUVERTS	223
RAMASSE-COUVERTS POUR CHARIOT SERVICE	246
RAMASSE-MIETTES	483
RAMEQUIN	145, 337, 380, 463, 477, 479, 480
RÂPE	120-121
RECEPTALBE À DÉCHETS	483
RÉCHAUD	257, 321
RÉCIPIENT À GLACE	153
RECTANGLE POUR PLAQUES INOX	90
REFRAÎCHISSEUR	495
REFRAÎCHISSEUR BOUTEILLES. CUBIC	418
REFRAÎCHISSEUR ISOTHERME	493
ROBOT MULTIFUNCTION	302-303
ROULEAU	158-159
ROULETTE À PÂTES	158, 166-168
ROULETTE À PIZZA	113
RUBAN PÂTISSIER	168
SACS À DOS DE LIVRAISON	218-219
SACS À PIZZAS	214, 215
SACS DE TRAITEUR	216, 217
SALADIER	439
SAUCIÈRE	479
SAUPOUDREUSES	123
SAUTEUSE ALUMINIUM	59
SAUTEUSE INOX-PRO	50
SEAU À CHAMPAGNE	491, 492, 494, 495
SEAU Á CHAMPAGNE EN PLASTIQUE	494-495
SEAU À CHAMPAGNE, COMPLEMENTS	500
SEAU À GLAÇONS	493
SEAU AVEC BASE	146
SEAUX À VIN	491, 492, 494, 495
SÉPARATEUR DE PORTIONS	160
SETS DE TABLE	478
SHAKER	496
SOLUTIONS DE DISTRIBUTION	510-515
SOUPIÈRE	439
SPATULE GÉANTE	124
SPOODLE®	102-103, 105
STATIONS POUR BUFFET	317
STONE	354
STOP GOUTTES	500
SUCRIER	503
SUPER PAN® 3	201
SUPER PAN® SUPER SHAPES	200-201
SUPPORT À PIQUES. CUBIC	419
SUPPORT DE TABLE POU SEAUX	495
SUPPORT NUMÉRO	481
SUPPORT POUR BACS GN	258, 427
SUPPORT POUR BACS GN	198, 379
SUPPORT POUR COUVERCLES GN	202
SUPPORT POUR ENTONNOIR OU CHINOIS	116
SUPPORT POUR GRANDS PLATEAUX	482
SUPPORT POUR PLANCHES À DÉCOUPER	202
SUPPORT POUR POCHES PÂTISSIER	170
SUPPORT RAMASSE-COUVERTS	223, 237, 257, 420, 427
TABLE À DÉCOUPER	140-142
TABLE EN BOIS	462
TABLEAUX	451
TAMIS	161
TAPIS	149
TAPIS ANTIDÉRAPANT	501
TAPIS DE BAR	498
TASSE	221, 369
TASSE GRADUÉE	145, 146
TCHARIOT BOISSON	489, 490
TERRACOTA	352-353
THÉIÈRE	503, 504-505
THÉIÈRE AVEC FILTRE	504
THERMOMÈTRE	147-148
TIRE-BOUCHONS	500, 502
TIRE-BOUCHONS MUR	502
TOASTEUR	296-300
TOILE DE CUISSON	95
TORCHE À CARAMÉLISER	160
TORCHON EN SILICONE	149
TRANCHES ET CUBES	129, 130
TRANCHEUR ELÈCTRIQUE	303
TRIBUTE	45, 69
TURBINE À GLACE	326
T-VERSION	228-233
USTENSILS DE SERVICE	440-449
VERRE	221, 356, 457, 496
VERSATIL MACHINE	135
VERSEUSE À POMPE	506
VIDE / COUPE POMMES	138
VIOLET COLLECTION	208
VITRINES À PÂSTISSERIES	396, 397
VITRINES EN VERRE	321
VITRINES PRÉSENTATION	402
WOK ACIER	83
WOK BLACK SERIES	79
WOK INOX	72
WOK MULTIMETAL	77
WOK STEEL PRO	81

Index

Índice

Index

français

Numerical index

Índice numérico

Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P850501R	32	P8583010B	46	P852000	58	P209030	77	P248045	79
P850501B	32	P8583011B	46	P850101	58	P209032	77	P290120	81
P850501SS	32	P8583010SS	46	P850102	58	P209035	77	P290124	81
P850901R	32	P8583011SS	46	P850104	58	P209040	77	P290128	81
P850901B	32	P8583110R	46	P851004	60	P209045	77	P290130	81
P850901SS	32	P8583111R	46	4791210	60	P209050	77	P290132	81
P851401R	32	P8583110B	46	4791610	60	P209060	77	P290135	81
P851401B	32	P8583111B	46	4781210	60	P201016	77	P290140	81
P851401SS	32	P8583110SS	46	4781610	60	P201018	77	P290145	81
P850502R	33	P8583111SS	46	P607100	60	P201020	77	P290150	81
P850502B	33	P8583210R	46	P607000	60	P201024	77	P292120	81
P850502SS	33	P8583211R	46	P851005S	61	P201028	77	P292124	81
P850902R	33	P8583210B	46	P851005L	61	P201032	77	P292128	81
P850902B	33	P8583211B	46	P851006S	61	P202016	77	P292130	81
P850902SS	33	P8583210SS	46	P851006L	61	P202018	77	P292132	81
P851402R	33	P8583211SS	46	P851007	61	P202020	77	P292135	81
P851402B	33	P8583000R	47	RE851008	61	P202024	77	P292140	81
P851402SS	33	P8583001R	47	P851165	62	P202028	77	P292145	81
P850503R	34	P8583000B	47	P851265	62	P202032	77	P292150	81
P850503B	34	P8583001B	47	P851325	62	P200012	77	P292160	81
P850503SS	34	P8583000SS	47	P218016	76	P200014	77	P291120	81
P850903R	34	P8583001SS	47	P218018	76	P200016	77	P291124	81
P850903B	34	P8583100R	47	P218020	76	P200018	77	P291128	81
P850903SS	34	P8583101R	47	P218024	76	P200020	77	P291130	81
P851403R	34	P8583100B	47	P218028	76	P200022	77	P291132	81
P851403B	34	P8583101B	47	P218030	76	P200024	77	P291135	81
P851403SS	34	P8583100SS	47	P218032	76	P200028	77	P291140	81
P850504R	35	P8583101SS	47	P218035	76	P200116	77	P291145	81
P850504B	35	P8583200R	47	P218040	76	P200120	77	P291150	81
P850504SS	35	P8583201R	47	P218045	76	P214016	77	P291160	81
P850904R	35	P8583200B	47	P218050	76	P214018	77	P299020	81
P850904B	35	P8583201B	47	P218060	76	P214020	77	P299024	81
P850904SS	35	P8583200SS	47	P217016	76	P214022	77	P299028	81
P851404R	35	P8583201SS	47	P217018	76	P214024	77	P299030	81
P851404B	35	P8583030SS	47	P217020	76	P200320	78	P299032	81
P851404SS	35	P8583031SS	47	P217024	76	P200324	78	P299035	81
P850500R	35	P8583130SS	47	P217028	76	P203016	78	P299040	81
P850500B	35	P8583131SS	47	P217030	76	P203018	78	P299045	81
P850500SS	35	P8583230SS	47	P217032	76	P203020	78	P299050	81
P850900R	35	P8583231SS	47	P217035	76	P203024	78	P299060	81
P850900B	35	P858100	48	P217040	76	P204020	78	P293132	81
P850900SS	35	P858101	48	P217045	76	P204024	78	P293135	81
P851400R	35	P858300	48	P217050	76	P204028	78	P293140	81
P851400B	35	P858301	48	P217060	76	P204030	78	P490620A	83
P851400SS	35	P858310	48	P216016	76	P204032	78	P490624A	83
P85050CP	36	P858311	48	P216018	76	P204035	78	P490628A	83
P85090CP	36	P8582010R	52	P216020	76	P204040	78	P490632A	83
P85140CP	36	P8582010B	52	P216024	76	P240040	78	P490620N	83
P8505004	36	P8582010SS	52	P216028	76	P240050	78	P490624N	83
P8509007	36	P8582000R	52	P216030	76	P242024	78	P490628N	83
P8514007	36	P8582000B	52	P216032	76	P242028	78	P490632N	83
P8581010R	42	P8582000SS	52	P216035	76	P242032	78	P490620R	83
P8581011R	42	P85200	54	P216040	76	P242035	78	P490624R	83
P8581010B	42	P85220	54	P216045	76	P241040	79	P490628R	83
P8581011B	42	P2960001	54	P216050	76	P241050	79	P490632R	83
P8581010SS	42	P85201	54	P216060	76	P243024	79	P490620G	83
P8581011SS	42	P85222	54	P205020	76	P243028	79	P490624G	83
P8581000R	43	P85223	54	P205024	76	P243032	79	P490628G	83
P8581001R	43	P85202	55	P205028	76	P243035	79	P490632G	83
P8581000B	43	P85203	55	P205030	76	P244024	79	P490724A	83
P8581001B	43	P85204	55	P205032	76	P244028	79	P490728A	83
P8581000SS	43	P85230	57	P205035	76	P244032	79	P490732A	83
P8581001SS	43	P110000A	57	P205040	76	P244035	79	P490724N	83
P8581030R	43	P120000A	57	P205045	76	P223035	79	P490728N	83
P8581031R	43	P209020A	57	P205050	76	P223040	79	P490732N	83
P8581030B	43	P209024A	57	P205060	76	P224023	79	P490724R	83
P8581031B	43	P209028A	57	P209016	77	P224026	79	P490728R	83
P8581030SS	43	P209032A	57	P209018	77	P248028	79	P490732R	83
P8581031SS	43	P85231	57	P209020	77	P248032	79	P490724G	83
P8583010R	46	P85232	57	P209024	77	P248035	79	P490728G	83
P8583011R	46	P850000	58	P209028	77	P248040	79	P490732G	83

Numerical index

Índice numérico

Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P490928A	83	P116324	90	P213020	108	P128432	113	P994038	122
P490932A	83	P116328	90	P213022	108	P120820	114	P994040	122
P490928N	83	P116332	90	P213024	108	P120824	114	P994042	122
P490932N	83	P116335	90	P213026	108	P120828	114	P994046	122
P490928R	83	P116340	90	P213028	108	P120832	114	P994050	122
P490932R	83	P116345	90	P213032	108	P127024	114	P994055	122
P490928G	83	P116350	90	P213036	108	P127028	114	P994065	122
P490932G	83	P116360	90	P213040	108	P127032	114	P994080	122
P490016A	83	P115320	90	P239336	108	P127040	114	P994090	122
P490016N	83	P115324	90	P239236	108	P124024	115	P994150	122
P490016R	83	P115340	90	P459018	109	P124028	115	P994155	122
P490016G	83	P112324	91	P459020	109	P124032	115	P994165	122
P458024	85	P112328	91	P459024	109	P124036	115	P994180	122
P458028	85	P112332	91	P459028	109	P124040	115	P994190	122
P456016	85	P112335	91	P459032	109	P148020	115	P995010	122
P456020	85	P112340	91	P145020	111	P148024	115	P995016	122
P456024	85	P112345	91	P145022	111	P148028	115	P995020	122
P456028	85	P112350	91	P145024	111	P148032	115	P995026	122
P457016	85	P112360	91	P145026	111	P125038	115	P995030	122
P457020	85	P106320	91	P145028	111	P131022	115	P995032	122
P457024	85	P106324	91	P145030	111	P131026	115	P995034	122
P457028	85	P104318	91	P145128	111	P139012	115	P995036	122
P454012	85	P104320	91	P145228	111	P193918	117	P995038	122
P454014	85	P104324	91	P145328	111	P193920	117	P995040	122
P454016	85	P103322	91	P143043	111	P193922	117	P995042	122
P454018	85	77519	95	P143045	111	P193924	117	P995050	122
P144116	87	77520	95	P128918	113	P193926	117	P995060	122
P144120	87	77521	95	P128920	113	P193928	117	P997014	122
P144124	87	77522	95	P128922	113	P193932	117	P997016	122
P144128	87	77523	95	P128924	113	P193936	117	P997028	122
P144132	87	77760	95	P128926	113	P460018	117	P997032	122
P144136	87	77761	95	P128928	113	P460020	117	P997036	122
P144140	87	702111	95	P128932	113	P460024	117	P997040	122
P144216	87	702115	95	P128936	113	P460026	117	P998035	123
P144220	87	702125	95	P120918	113	P460028	117	P998050	123
P144224	87	702135	95	P120920	113	P460030	117	P998070	123
P144228	87	702145	95	P120922	113	P460032	117	P999000	123
P144232	87	69325	95	P120924	113	692407	119	P144532	126
P144236	87	69328	95	P120926	113	692408	119	P144532T	126
P144240	87	69329	95	P120928	113	692410	119	P144535	126
P144324	87	69410	95	P120932	113	692412	119	P114540	126
P144328	87	69412	95	P120936	113	692414	119	P114545	126
P144420	87	69414	95	P128018	113	691407	119	P309040	127
P144424	87	P234020	95	P128020	113	691408	119	P309050	127
P144428	87	P234024	95	P128022	113	691410	119	P309060	127
P144016	87	P220018	105	P128024	113	691412	119	P113035	127
P144020	87	P220020	105	P128026	113	691414	119	P113040	127
P144024	87	P220022	105	P128028	113	P239436	119	P113050	127
P144028	87	P220024	105	P128032	113	P239036	119	P113060	127
P144032	87	P220026	105	P128036	113	P239536	119	P113070	127
P144036	87	P220028	105	P128040	113	P239136	119	P122040	127
P144040	87	P220032	105	P120018	113	P169020	120	P122050	127
P144420T	87	P220036	105	P120020	113	P169024	120	P122060	127
P144424T	87	P220040	105	P120022	113	P169028	120	P114040	127
P144428T	87	P490220A	106	P120024	113	P169030	120	P114050	127
P118324	90	P490224A	106	P120026	113	P166032	120	P114060	127
P118328	90	P490228A	106	P120028	113	P135120	121	P114070	127
P118332	90	P490220N	106	P120032	113	P135124	121	P120101	128
P118335	90	P490224N	106	P120036	113	P135128	121	P230101	128
P118340	90	P490228N	106	P120040	113	P135132	121	P110101	128
P118345	90	P490220R	106	P128124	113	P135140	121	P318005	128
P118350	90	P490224R	106	P128128	113	P135330	121	P318211	128
P118360	90	P490228R	106	P128132	113	P135424	121	P132365	128
P117324	90	P490220G	106	P128224	113	P994020	122	P132560	128
P117328	90	P490224G	106	P128228	113	P994022	122	P318040	129
P117332	90	P490228G	106	P128232	113	P994024	122	P318060	129
P117335	90	P220820	107	P128324	113	P994026	122	P779017	129
P117340	90	P220824	107	P128328	113	P994030	122	P779021	129
P117345	90	P220828	107	P128332	113	P994032	122	P779026	129
P117350	90	P220832	107	P128424	113	P994034	122	P779060	129
P117360	90	P213018	108	P128428	113	P994036	122	P778040	129

Numerical index

Índice numérico

Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P778048	129	PC11PCC	133	4980280	138	6433520	143	47143	144
P778060	129	PC12PCC	133	4980335	138	6433580	143	47144	144
P777540	129	PC13PCC	133	4980445	138	6433620	143	47145	144
P777548	129	PC14PCC	133	4980480	138	6433655	143	47146	144
P777560	129	PC15PCC	133	4980655	138	6433820	143	5283520	145
P123040	129	PC18PCC	133	4980865	138	6433865	143	5283720	145
P123060	129	PC07PHC	133	P302108	139	6412120	143	5283920	145
P123260	129	PC10FPHC	133	P302110	139	6412220	143	5283620	145
P132040	130	PC11PHC	133	P302112	139	6412230	143	5292620	145
P132060	130	PC12FPHC	133	P302114	139	6412320	143	5284220	145
P132260	130	PC12PHC	133	P302116	139	6412335	143	5284320	145
P123140	130	PC13PHC	133	P302118	139	6412420	143	4689760	145
P123160	130	PC14FPHC	133	P302120	139	6412445	143	4689815	145
P132140	130	PC14PHC	133	P302210	139	6412520	143	4689830	145
P132160	130	PC15PHC	133	P302212	139	6412620	143	4689840	145
P317600S	131	PC16FPHC	133	P302214	139	6412655	143	4689850	145
9002	132	PC18FPHC	133	P302216	139	6412820	143	4689860	145
5223	132	PC08PN	133	P314110	139	6412865	143	4689960	145
5303	132	PC10PN	133	P314112	139	6422120	143	P343400	157
5220	132	PC11PN	133	P314210	139	6422220	143	P343600	157
5228	132	PC12PN	133	P314212	139	6422230	143	P343700	157
P909121	132	PC14PN	133	P314300	139	6422320	143	P343800	157
P909111	132	PC15PN	133	P315010	139	6422335	143	P358024	148
P909340	132	PC16PN	133	P315012	139	6422420	143	P358029	148
P909360	132	PC18PN	133	P315015	139	6422445	143	P358040	148
P909460	132	P705024	134	P315017	139	6422520	143	47309	148
P909221	132	P705028	134	P315020	139	6422620	143	47312	148
P909211	132	P705032	134	P941013	140	6422655	143	47316	148
6706CC	133	P736030	134	P941015	140	6422820	143	P358241	148
6708CC	133	P736034	134	P941018	140	6422865	143	P358242	148
6709CC	133	P929025	134	P941020	140	6432120	143	P358243	148
6710CC	133	P929028	134	P941022	140	6432220	143	P358244	148
6712CC	133	P929030	134	P941024	140	6432230	143	P358245	148
6714CC	133	P929036	134	P941028	140	6432320	143	P358246	148
6716CC	133	P929040	134	P955010	140	6432335	143	P358247	148
PC07SCC	133	P949025	134	P955012	140	6432420	143	P358301	148
PC09SCC	133	P949030	134	P955015	140	6432480	143	P358302	148
PC10SCC	133	P949035	134	P955017	140	6432445	143	P358303	148
PC12SCC	133	P949040	134	P955020	140	6432520	143	P358304	148
PC15SCC	133	P963025	134	P394008	140	6432620	143	P358305	148
PC18SCC	133	P963030	134	P394012	140	6432655	143	P358306	148
6706HC	133	P963035	134	P376037	140	6432820	143	P358307	148
6708HC	133	P963040	134	P376137	140	6432865	143	P358404	148
6714HC	133	P833001	135	P377037	140	47370	144	P358407	148
6716HC	133	P833002	135	P377137	141	47390	144	4780920	149
PC07SHC	133	P833003	135	P395038	141	47371	144	4781220	149
PC08SHC	133	P972060	135	P397247	141	47391	144	4781620	149
PC09SHC	133	P972053	135	P397347	141	47372	144	4780930	149
PC10SHC	133	P607100	135	64130	141	47392	144	4781230	149
PC11SHC	133	P607000	135	6414015	141	47373	144	4781630	149
PC13SHC	133	P948066	135	6414030	141	47393	144	4780940	149
PC14SHC	133	P948090	135	6414040	141	47374	144	4781240	149
PC16SHC	133	P948132	135	6414050	141	47394	144	4781640	149
6706N	133	P301165	138	6414070	141	47375	144	4780950	149
6708N	133	P301108	138	6414080	141	47395	144	4781250	149
6709N	133	P301109	138	64132	141	47376	144	4781650	149
6710N	133	P301110	138	6414215	141	47396	144	4780960	149
6712N	133	P301112	138	6414230	141	47377	144	4781260	149
6714N	133	P301114	138	6414240	141	47397	144	4781660	149
6716N	133	P301116	138	6414250	141	47398	144	4780970	149
PC07SN	133	P301118	138	6414270	141	47379	144	4781270	149
PC08SN	133	P301206	138	6414280	141	47399	144	4781670	149
PC10SN	133	P301208	138	64134	141	47400	144	4780980	149
PC11SN	133	P301210	138	6433120	143	47401	144	4781280	149
PC12SN	133	P301212	138	6433220	143	47402	144	4780620	149
PC13SN	133	P301214	138	6433230	143	47403	144	4780630	149
PC15SN	133	P301216	138	6433320	143	47404	144	4780640	149
PC18SN	133	P392065	138	6433335	143	47139	144	4780650	149
PC07PCC	133	P303265	138	6433420	143	47140	144	4780660	149
PC08PCC	133	4980120	138	6433445	143	47141	144	4780670	149
PC10PCC	133	4980230	138	6433480	143	47142	144	4780680	149

Numerical index

Índice numérico

Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
4780610	150	P325020	155	P328023	162	23242-130808	165	15081	172
4780910	150	P373020	155	P328600	162	23242-131313	165	15082	172
4781210	150	P373024	155	P391000	162	23242-134444	165	15083	172
4781610	150	P373028	155	P322101	163	23242-135454	165	15073	172
4781622	150	P303016	156	P322102	163	23242-13191191	165	15076	172
4780922	150	P303018	156	P322103	163	33242-130101	165	15078	172
4781222	150	P303020	156	P322104	163	33242-130202	165	15062	172
4780912	150	P303022	156	P322201	163	33242-130808	165	15063	172
4781212	150	P303024	156	P322202	163	33242-131313	165	15064	172
4781612	150	P303026	156	P322203	163	33242-134444	165	15086	172
47326	150	P347020	156	P322204	163	33242-135454	165	15065	172
47322	150	P347024	156	P868001	164	33242-13191191	165	15067	172
4790910	150	P970000	156	P868002	164	490242-130501	165	15068	172
4791210	150	P303200	156	P868003	164	490242-130502	165	15069	172
4791610	150	P308030	157	P868004	164	490242-130508	165	15070	172
4790960	150	P308035	157	P868005	164	490242-130513	165	15072	172
4791260	150	P308040	157	P868006	164	490242-130544	165	47713	173
4791660	150	P308045	157	P868007	164	490242-130554	165	47714	173
4790970	150	P308050	157	P868008	164	490242-1305191	165	47715	173
4791270	150	P109035	157	P868009	164	2908-13	166	47703	173
4791670	150	P109040	157	2208-13	164	2912-13	166	45749-1	173
47046	151	P109045	157	2208-1301	164	5324-13	166	45750-1	173
47049	151	P109050	157	2208-1302	164	26120-13	166	45751-1	173
P611001	151	P300024	157	2208-1308	164	26240-13	166	45603-1	173
P620001	151	P300030	157	2208-1344	164	26320-13	166	P975000	173
P621000	151	P300325	157	2208-1354	164	2808-13	166	RE975001	173
47325	151	P300335	157	2208-13191	164	2812-13	166	RE975002	173
4808820	152	P300340	157	2212-13	164	4916-13	166	400N	174
4808815	152	P313025	158	2212-1301	164	4924-13	166	402NC	174
4808880	152	P313030	158	2212-1302	164	4932-13	166	401N	174
4808920	152	P313126	158	2212-1308	164	55457	171	435	174
4808915	152	P313132	158	2212-1344	164	55458	171	484C	174
5284120	152	P945037	158	2212-1354	164	55459	171	434	174
P385020	152	P945050	158	2212-13191	164	55460	171	4400N	174
P385026	152	P945051	158	2224-13	164	55483	171	4408	174
P385030	152	P954013	158	2224-1301	164	55484	171	403NH	175
P381008	153	P954015	158	2224-1302	164	55485	171	485	175
P381010	153	P954020	158	2224-1308	164	55486	171	500N	175
P382000	153	P954025	158	2224-1344	164	55490	171	501N	175
P383000	153	P958010	158	2224-1354	164	55491	171	509	175
P384000	153	P958012	158	2224-13191	164	55492	171	511	175
P386000	153	P958014	158	3316-13	164	55493	171	15604	175
P380000	153	P958016	158	3316-1301	164	55494	171	15601	175
P385500	154	P958018	158	3316-1302	164	55470	171	606N	176
P872000	154	P870000	159	3316-1308	164	55471	171	808N	176
P375010	154	P871000	159	3316-1344	164	55472	171	306	176
P375061	154	P905015	159	3316-1354	164	55473	171	308	176
P375070	154	P942000	159	3316-13191	164	55477	171	700-1	176
P375110	154	P943000	159	3324-13	164	55478	171	700-4	176
P374013	155	4961-13191	160	3324-1301	164	55479	171	704	176
P374015	155	4961-1332	160	3324-1302	164	55480	171	706	176
P374018	155	4961-1308	160	3324-1308	164	55481	171	708	176
P374020	155	4961-1301	160	3324-1344	164	55482	171	712	176
P374026	155	P946001	160	3324-1354	164	15000	172	15149	176
P375030	155	P946002	160	3324-13191	164	15001	172	P937000	177
P375035	155	P946003	160	3332-13	164	15002	172	RE937001	177
P324013	155	P946004	160	3332-1301	164	15005	172	RE937002	177
P324016	155	P334050	160	3332-1302	164	15006	172	RE937003	177
P324019	155	P334100	160	3332-1308	164	15007	172	1811	177
P324022	155	P940090	160	3332-1344	164	15016	172	1812	177
P324025	155	P940120	160	3332-1354	164	15017	172	1823	177
P348008	155	P873045	161	3332-13191	164	15059	172	P975900	179
P348010	155	P873060	161	49242-130101	165	15060	172	RE975901	179
P348012	155	P873090	161	49242-130202	165	15061	172	0644N	179
P348015	155	P940000	161	49242-130808	165	15085	172	0654	179
P348018	155	RE940001	161	49242-131313	165	15050	172	15105	179
P325008	155	P818000	161	49242-134444	165	15052	172	15104	179
P325010	155	P944000	161	49242-135454	165	15053	172	15103	179
P325012	155	P901014	161	49242-13191191	165	15054	172	15115	179
P325015	155	P901018	161	23242-130101	165	15055	172	15209	179
P325018	155	P328020	162	23242-130202	165	15058	172	15113	179

Numerical index

Índice numérico

Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
15114	179	47026	186	P331044	194	P316125	198	P350430	203
P964001	180	47027	186	P331050	194	P316130	198	P350435	203
RE964100	180	47028	186	P331056	194	P316135	198	P350440	203
RE964200	180	47029	186	P331059	194	P316140	198	P350530	203
P390000	180	47031	186	P331066	194	P316145	198	P350535	203
P390100	180	44572	186	P331070	194	P316150	198	P350630	203
P938000	180	46588	186	P908000	194	P354025	198	P350635	203
P610000	180	46589	187	P908001	194	P354030	198	P350730	203
P975501	181	47119	187	P908002	194	P354035	198	P350735	203
P975600	181	47118	187	P908003	194	P354040	198	P837003	203
1400	181	P604500	187	P908004	194	P354045	198	P837005	203
P911801	183	46654	187	47274	194	P354050	198	P837007	203
P911802	183	46655	187	47275	194	P959025	198	P830001	204
P911803	183	46661	187	47276	194	P959030	198	P830002	204
P911804	183	46656	187	47277	194	P959035	198	P830003	204
P911805	183	46657	187	47278	194	P959040	198	P830004	204
P911806	183	46658	187	47279	194	P959045	198	P830005	204
P911808	183	46659	187	P914080	195	P959050	198	2803-18	204
P911301	183	95160	188	P914120	195	P393080	198	P909559	204
P911302	183	95320	188	P914150	195	P393100	198	P702230	205
P911303	183	95640	188	P915080	195	P393125	198	P702026	205
P911304	183	68297	188	P916120	195	47002	198	P702028	205
P911305	183	68296	188	P917080	195	47003	198	P704024	205
P911306	183	68351	188	P916000	195	47004	198	P704030	205
P911201	183	68352	188	P332095	195	47005	198	P709035	205
P911202	183	P604001	188	P332010	195	P398024	199	P707039	205
P911701	183	P604002	188	P307125	196	P398035	199	P706039	205
P912001	183	P846025	188	P307130	196	P398042	199	P723024	206
P911401	183	P846050	188	P307140	196	P398290	199	P723028	206
P911402	183	P846100	188	P307150	196	P398125	199	P703020	206
P911403	183	P846200	188	P307020	196	P398135	199	P703024	206
P911404	183	P846300	188	P307025	196	P398140	199	P703028	206
P911405	183	P603012	188	P307030	196	P398225	199	P703032	206
P911406	183	P603015	188	P307035	196	P398235	199	P710020	206
P911408	183	P609011	189	P307040	196	P398240	199	P710024	206
P911901	184	P609200	189	P307045	196	P960225	199	P710028	206
P911902	184	P609705	189	P307050	196	P960230	199	P711010	206
P911903	184	P611000	189	P307060	196	P960235	199	P711012	206
P911904	184	P981500	189	P307070	196	P807000	200	P711020	206
P911905	184	P980400	190	P306035	196	P839000	200	P711024	206
P911906	184	P980200	190	P356016	197	P840000	200	P711028	206
P911908	184	P981600	190	P356020	197	P842000	200	P711032	206
P911501	184	P981650	190	P356024	197	P805000	200	P708008	206
P911502	184	P980000	190	P356028	197	P801040	201	P708022	206
P911503	184	P980050	190	P356032	197	P801048	201	P708024	206
P911504	184	P947302	191	47933	197	P802000	201	P712022	206
P911505	184	P947303	191	47934	197	P803000	201	P713075	207
P911506	184	P947700	191	47935	197	P804000	201	P715006	207
P911508	184	P947400	191	47938	197	P845040	201	P717008	207
P911601	184	P947600	191	47943	197	P845050	201	P717010	207
P911602	184	P26000	191	P764008	197	P845060	201	P718006	207
P911603	184	P26001	191	P764010	197	P845075	201	P718008	207
P911604	184	47169	194	P764012	197	P845138	201	P718010	207
P911605	184	47170	194	P951010	197	P845155	201	P718011	207
P911606	184	47171	194	P951015	197	P845110	201	P720005	207
P911608	184	47172	194	P951019	197	P872500	202	P720006	207
P913501	184	47200	194	P951024	197	P848008	202	P720007	207
P913601	184	T7206	194	P953001	197	P848014	202	P720008	207
P913701	184	47150	194	P953002	197	P836200	202	P720010	207
P913901	184	47151	194	P953003	197	P836215	202	P720012	207
P913000	184	47152	194	P953004	197	P836147	202	P721005	207
P911407	184	47153	194	P953005	197	P836110	202	P721006	207
P911507	184	47154	194	P952001	197	P836120	202	P721007	207
P911607	184	47155	194	P952002	197	P979100	202	P721008	207
47055	186	47156	194	P952003	197	P979200	202	P721010	207
47056	186	47157	194	P316025	198	P979000	202	P722000	207
47057	186	47158	194	P316030	198	P350330	203	P732000	208
47058	186	47159	194	P316035	198	P350335	203	P733000	208
47059	186	47160	194	P316040	198	P350230	203	P796000	208
47054	186	47161	194	P316045	198	P350235	203	P796100	208
47025	186	P331039	194	P316050	198	P350426	203	P780006	209

Numerical index

Índice numérico

Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P780008	209	P851050	212	P859102	219	P850024	225	90243	236
P780010	209	P849000	212	P859101	219	P850025	225	90263	236
P781006	209	P798040	212	P859104	219	P850026	225	93100	236
P781008	209	P798055	212	P859150	219	P850027	225	93110	236
P781010	209	P798065	212	P859152	219	P850028	225	93200	236
P782075	209	P798056	212	P859153	219	P850031	225	93500	236
P782008	209	P810004	213	P859154	219	P850033	225	93300	236
P782010	209	P810006	213	P859155	219	P859900	226	93400	236
P782012	209	P810008	213	P859156	220	P859901	226	93600	236
P782014	209	P810010	213	P859157	220	P859902	226	93900	236
P782016	209	P810012	213	P859158	220	P859903	226	P210201	239
P782018	209	P810014	213	P859159	220	P859904	226	P210401	239
P782020	209	P811004	213	P859124	220	P859905	226	P210651	239
P782022	209	P811006	213	P859219	220	P859907	227	P211001	239
P782024	209	P811008	213	P859122	220	P859908	227	P211501	239
P782026	209	P811010	213	P859123	220	P859909	227	P212001	239
P782028	209	P811012	213	P859167	220	P859910	227	P110101	239
P783006	209	P811014	213	P859130	220	P859911	227	P110201	239
P783008	209	P811016	213	P859114	220	90002	235	P110401	239
P783010	209	P812003	213	P859171	220	90012	235	P110551	239
P783012	209	P812005	213	P859172	220	90052	235	P110651	239
P783014	209	P812007	213	P859126	220	90022	235	P111001	239
P783016	209	P812009	213	P859125	220	90042	235	P111501	239
P783018	209	P812011	213	P859183	220	90062	235	P112001	239
P783020	209	P813016	213	P859184	220	90082	235	P230101	239
P783022	209	P813020	213	P859185	220	90102	235	P230201	239
P783024	209	P816011	213	P859186	221	90112	235	P230401	239
P783026	209	P817005	213	P859189	221	90122	235	P230651	239
P783028	209	P817006	213	P859190	221	90142	235	P231001	239
P783030	209	P817008	213	P859191	221	90162	235	P231501	239
P785006	209	P815006	214	P859192	221	90182	235	P232001	239
P785008	209	P815009	214	P859195	221	90202	235	P120101	239
P785010	209	P815012	214	P859196	221	90212	235	P120201	239
P765020	210	P815015	214	P859197	221	90252	235	P120401	239
P765024	210	P814000	214	P859106	221	90222	235	P120651	239
P768006	210	P820000	214	P859107	221	90242	235	P121001	239
P768008	210	P821000	214	P859198	221	90262	235	P121501	239
P771025	210	P822000	215	P859206	222	90282	235	P122001	239
P769008	210	P823000	215	P859207	222	90502	235	P240401	239
P769010	210	P824000	215	P859117	222	90512	235	P240651	239
P769018	210	P853004	216	P859129	222	90552	235	P241001	239
P769020	210	P853006	216	P859210	222	90522	235	P241501	239
P769022	210	P853008	216	P859211	222	90542	235	P130201	240
P992040	210	P853010	216	P859212	222	90562	235	P130401	240
P992045	210	P853012	216	P859116	222	90302	235	P130651	240
P992050	210	P853014	216	P859200	222	90312	235	P131001	240
P355007	211	P854006	216	P859201	222	90352	235	P131501	240
P355008	211	P854008	216	P859202	223	90322	235	P132001	240
P136006	211	P854010	216	P859203	223	90342	235	P140201	240
P136007	211	P854012	216	P859204	223	90362	235	P140651	240
P136008	211	P854014	216	P859205	223	90382	235	P141001	240
P789025	211	P854016	216	P859119	223	90402	235	P141501	240
P789050	211	P855000	216	P859120	223	90412	235	P142001	240
P788025	211	P856000	216	P850424	224	90452	235	P160651	240
P788050	211	P857000	216	P850426	224	90422	235	P161001	240
P784020	211	P859134	218	P850124	224	90442	235	P161501	240
P784025	211	P859135	218	P850128	224	90462	235	P162001	240
P784030	211	P859139	218	P850222	224	90482	235	P190651	240
P784035	211	P859141	218	P850528	224	90622	236	P191001	240
P784040	211	P859113	218	P850001	225	90642	236	P210202	241
P800030	212	P859142	218	P850002	225	90662	236	P210402	241
P800035	212	P859115	218	P850003	225	90682	236	P210652	241
P800040	212	P859132	218	P850004	225	90922	236	P211002	241
P800045	212	P859143	218	P850005	225	90942	236	P211502	241
P800050	212	P859144	219	P850006	225	90013	236	P212002	241
P800055	212	P859109	219	P850007	225	90053	236	P110202	241
P800060	212	P859111	219	P850012	225	90023	236	P110402	241
P800065	212	P859110	219	P850017	225	90043	236	P110552	241
P800070	212	P859151	219	P850018	225	90063	236	P110652	241
P851040	212	P859105	219	P850022	225	90213	236	P111002	241
P851046	212	P859103	219	P850023	225	90223	236	P111502	241

Numerical index

Índice numérico

Index numérique

REF.	PAG.
P112002	241
P230202	241
P230402	241
P230652	241
P231002	241
P231502	241
P232002	241
P120652	241
P121002	241
P121502	241
P122002	241
P130202	241
P130402	241
P130652	241
P131002	241
P131502	241
P132002	241
P110004EO	242
P120004EO	242
P110004	242
P120004	242
P130004	242
P140004	242
P160004	242
P1100P1	242
P1200P1	242
P1300P1	242
P1400P1	242
P1600P1	242
P1900P1	242
P1100P2	242
P1200P2	242
P1300P2	242
P1400P2	242
P1600P2	242
P1900P2	242
P1100P3	242
P1200P3	242
P1300P3	242
P1400P3	242
P1600P3	242
P1900P3	242
P1100P4	242
P1200P4	242
P1300P4	242
P1400P4	242
P1600P4	242
P1900P4	242
P1100P5	242
P1200P5	242
P1300P5	242
P1400P5	242
P1600P5	242
P1900P5	242
P110000	243
P230000	243
P120000	243
P130000	243
P140000	243
P160000	243
P190000	243
P110005	243
P120005	243
N-0001B	243
N-0002B	243
N-0003B	243
N-0006B	243
P1106F1	244
P1110F1	244
P1115F1	244
P1206F1	244
P1110F2	244
P1115F2	244
P215000	245
P115000	245
P235000	245
P125000	245
P135000	245
P145000	245
P111111	245
P122222	245
P100004P	245
P100005P	245
P100006P	245
P100008P	245
P100003P	245
P1106C1	246
P1110C1	246
P1115C1	246
P1120C1	246
P1206C1	246
P1210C1	246
P1215C1	246
P1220C1	246
P1306C1	246
P1310C1	246
P1315C1	246
P1320C1	246
P1406C1	246
P1410C1	246
P1415C1	246
P1606C1	247
P1610C1	247
P1615C1	247
P1906C1	247
P1910C1	247
P1100C1	247
P1200C1	247
P1300C1	247
P1400C1	247
P1600C1	247
P1900C1	247
P1150C1	247
P1250C1	247
P1350C1	247
P1450C1	247
P1100P1	247
P1200P1	247
P1300P1	247
P1400P1	247
P1600P1	247
P1900P1	247
P1100P2	247
P1200P2	247
P1300P2	247
P1400P2	247
P1600P2	247
P1900P2	247
P1100P3	247
P1200P3	247
P1300P3	247
P1400P3	247
P1600P3	247
P1900P3	247
P1100P4	247
P1200P4	247
P1300P4	247
P1400P4	247
P1600P4	247
P1900P4	247
P1100P5	247
P1200P5	247
P1300P5	247
P1400P5	247
P1600P5	247
P1900P5	247
P1106BF	248
P1110BF	248
P1115BF	248
P1120BF	248
P1206BF	248
P1210BF	248
P1215BF	248
P1220BF	248
P1306BF	248
P1310BF	248
P1315BF	248
P1406BF	248
P1410BF	248
P1415BF	248
P1606BF	249
P1610BF	249
P1615BF	249
P1906BF	249
P1910BF	249
P1100BF	249
P1200BF	249
P1300BF	249
P1400BF	249
P1600BF	249
P1900BF	249
P1150BF	249
P1250BF	249
P1350BF	249
P1450BF	249
P1650BF	249
P1100P1	249
P1200P1	249
P1300P1	249
P1400P1	249
P1600P1	249
P1900P1	249
P1100P2	249
P1200P2	249
P1300P2	249
P1400P2	249
P1600P2	249
P1900P2	249
P1100P3	249
P1200P3	249
P1300P3	249
P1400P3	249
P1600P3	249
P1900P3	249
P1100P4	249
P1200P4	249
P1300P4	249
P1400P4	249
P1600P4	249
P1900P4	249
P1100P5	249
P1200P5	249
P1300P5	249
P1400P5	249
P1600P5	249
P1900P5	249
P1106P1	250
P1110P1	250
P1115P1	250
P1120P1	250
P1206P1	250
P1210P1	250
P1215P1	250
P1220P1	250
P1306P1	251
P1310P1	251
P1315P1	251
P1320P1	251
P1406P1	251
P1410P1	251
P1415P1	251
P1606P1	251
P1610P1	251
P1615P1	251
P1906P1	251
P1910P1	251
P1100P1	251
P1200P1	251
P1300P1	251
P1400P1	251
P1600P1	251
P1900P1	251
P1100P2	251
P1200P2	251
P1300P2	251
P1400P2	251
P1600P2	251
P1900P2	251
P1100P3	251
P1200P3	251
P1300P3	251
P1400P3	251
P1600P3	251
P1900P3	251
P1100P4	251
P1200P4	251
P1300P4	251
P1400P4	251
P1600P4	251
P1900P4	251
P1100P5	251
P1200P5	251
P1300P5	251
P1400P5	251
P1600P5	251
P1900P5	251

Numerical index

Índice numérico

Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P7442	315	P7090	316	P7349	317	P7514	317	P7256	318
P7443	315	P7091	316	P7350	317	P7515	317	P7257	318
P7444	315	P7092	316	P7351	317	P7516	317	P7258	318
P7445	315	P7093	316	P7352	317	P7094	318	P7259	318
P7446	315	P7188	316	P7353	317	P7095	318	P7260	318
P7447	315	P7189	316	P7354	317	P7096	318	P7261	318
P7448	315	P7190	316	P7355	317	P7097	318	P7262	318
P7449	315	P7191	316	P7356	317	P7098	318	P7263	318
P7450	315	P7192	316	P7357	317	P7099	318	P7264	318
P7451	315	P7193	316	P7358	317	P7100	318	P7265	318
P7452	315	P7194	316	P7359	317	P7101	318	P7266	318
P7453	315	P7195	316	P7360	317	P7102	318	P7267	318
P7454	315	P7196	316	P7361	317	P7103	318	P7268	318
P7455	315	P7197	316	P7362	317	P7104	318	P7269	318
P7456	315	P7198	316	P7363	317	P7105	318	P7270	318
P7457	315	P7199	316	P7364	317	P7106	318	P7271	318
P7458	315	P7200	316	P7365	317	P7107	318	P7272	318
P7459	315	P7201	316	P7366	317	P7108	318	P7273	318
P7460	315	P7202	316	P7367	317	P7109	318	P7274	318
P7461	315	P7203	316	P7368	317	P7110	318	P7275	318
P7462	315	P7204	316	P7369	317	P7111	318	P7276	318
P7463	315	P7205	316	P7370	317	P7112	318	P7277	318
P7464	315	P7206	316	P7371	317	P7113	318	P7278	318
P7465	315	P7207	316	P7372	317	P7114	318	P7279	318
P7466	315	P7208	316	P7373	317	P7115	318	P7280	318
P7467	315	P7209	316	P7374	317	P7116	318	P7281	318
P7468	315	P7210	316	P7375	317	P7117	318	P7376	319
P7469	315	P7211	316	P7470	317	P7118	318	P7377	319
P7047	316	P7212	316	P7471	317	P7119	318	P7378	319
P7048	316	P7213	316	P7472	317	P7120	318	P7379	319
P7049	316	P7214	316	P7473	317	P7121	318	P7380	319
P7050	316	P7215	316	P7474	317	P7122	318	P7381	319
P7051	316	P7216	316	P7475	317	P7123	318	P7382	319
P7052	316	P7217	316	P7476	317	P7124	318	P7383	319
P7053	316	P7218	316	P7477	317	P7125	318	P7384	319
P7054	316	P7219	316	P7478	317	P7126	318	P7385	319
P7055	316	P7220	316	P7479	317	P7127	318	P7386	319
P7056	316	P7221	316	P7480	317	P7128	318	P7387	319
P7057	316	P7222	316	P7481	317	P7129	318	P7388	319
P7058	316	P7223	316	P7482	317	P7130	318	P7389	319
P7059	316	P7224	316	P7483	317	P7131	318	P7390	319
P7060	316	P7225	316	P7484	317	P7132	318	P7391	319
P7061	316	P7226	316	P7485	317	P7133	318	P7392	319
P7062	316	P7227	316	P7486	317	P7134	318	P7393	319
P7063	316	P7228	316	P7487	317	P7135	318	P7394	319
P7064	316	P7229	316	P7488	317	P7136	318	P7395	319
P7065	316	P7230	316	P7489	317	P7137	318	P7396	319
P7066	316	P7231	316	P7490	317	P7138	318	P7397	319
P7067	316	P7232	316	P7491	317	P7139	318	P7398	319
P7068	316	P7233	316	P7492	317	P7140	318	P7399	319
P7069	316	P7234	316	P7493	317	P7235	318	P7400	319
P7070	316	P7329	317	P7494	317	P7236	318	P7401	319
P7071	316	P7330	317	P7495	317	P7237	318	P7402	319
P7072	316	P7331	317	P7496	317	P7238	318	P7403	319
P7073	316	P7332	317	P7497	317	P7239	318	P7404	319
P7074	316	P7333	317	P7498	317	P7240	318	P7405	319
P7075	316	P7334	317	P7499	317	P7241	318	P7406	319
P7076	316	P7335	317	P7500	317	P7242	318	P7407	319
P7077	316	P7336	317	P7501	317	P7243	318	P7408	319
P7078	316	P7337	317	P7502	317	P7244	318	P7409	319
P7079	316	P7338	317	P7503	317	P7245	318	P7410	319
P7080	316	P7339	317	P7504	317	P7246	318	P7411	319
P7081	316	P7340	317	P7505	317	P7247	318	P7412	319
P7082	316	P7341	317	P7506	317	P7248	318	P7413	319
P7083	316	P7342	317	P7507	317	P7249	318	P7414	319
P7084	316	P7343	317	P7508	317	P7250	318	P7415	319
P7085	316	P7344	317	P7509	317	P7251	318	P7416	319
P7086	316	P7345	317	P7510	317	P7252	318	P7417	319
P7087	316	P7346	317	P7511	317	P7253	318	P7418	319
P7088	316	P7347	317	P7512	317	P7254	318	P7419	319
P7089	316	P7348	317	P7513	317	P7255	318	P7420	319

Numerical index

Índice numérico

Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P7421	319	P76430	321	59601	336	40772	351	P156553	362
P7422	319	P7632	321	59602	336	40776	351	P156554	362
P7517	319	P7633	321	59641	337	40765	351	P15033	362
P7518	319	P7634	321	59642	337	40769	351	P710205	362
P7519	319	P7635	321	595027502	337	40773	351	P15034	362
P7520	319	P7636	321	595027503	337	P15089	351	P710206	362
P7521	319	P7637	321	595087502	337	P15090	351	P156555	363
P7522	319	P7638	321	595087503	337	P15091	351	P156556	363
P7523	319	P7639	321	P157921	338	7470210	355	P156557	363
P7524	319	P7640	321	P157922	339	7470240	355	P156558	363
P7525	319	P7641	321	P157923	339	7470310	355	P156559	363
P7526	319	P7628	321	P157924	339	7470340	355	P156560	363
P7527	319	P7629	321	P157925	339	74110210	355	46671	364
P7528	319	P7630	321	P15077	340	74110240	355	46672	364
P7529	319	P7631	321	P15075	340	74110310	355	P15073	365
P7530	319	P7642	321	P688085	340	74110340	355	P15074	365
P7531	319	P7643	321	P688087	340	74702D	355	46110	365
P7532	319	P7585	322	P15035	340	74703D	355	46115	365
P7533	319	P7586	322	P158121	341	741102D	355	P950000	365
P7534	319	P7587	322	P158122	341	741103D	355	P15096	365
P7535	319	P7646	322	P158123	341	88184	355	P15097	365
P7536	319	P7588	322	P15070	343	88204	355	P15010	365
P7537	319	P7589	322	P15071	343	47488	355	P81001	367
P7538	319	P7590	322	P15000	343	47490	355	P81011	367
P7539	319	P7591	322	P15001	343	7217810	356	P81012	367
P7540	319	P7592	322	P15002	343	7217910	356	P81021	367
P7541	319	P7593	322	P15003	343	7217850	356	P81022	367
P7542	319	P7647	322	CT4-230DUAL	344	7217950	356	P15027	367
P7543	319	P7594	322	CT4H-230950	344	7217855	356	P15028	367
P7544	319	P7595	322	CT4-2301000	345	7217955	356	P22432	380
P7545	319	P7596	322	CT4-23080002	345	7217860	356	P22433	380
P7546	319	P7597	322	CT4-23080003	345	7217960	356	P22434	380
P7547	319	P7598	322	CT2-23035002	345	7217310	356	P22454	380
P7548	319	P7599	322	CT2-23035003	345	7217410	356	P22429	380
P7549	319	P7575	323	SO2-23010.5	346	7217350	356	P22430	380
P7550	319	P7576	323	SO2-23014.5	346	7217450	356	P22431	380
P7551	319	P7577	323	P15042	347	7217355	356	P22437	380
P7552	319	P7578	323	P15038	347	7217455	356	P22435	381
P7553	319	P7579	323	P15039	347	7217360	356	P22436	381
P7554	319	P7580	323	P15040	348	7217460	356	P22438	381
P7555	319	P7581	323	P15041	348	4980422	356	P22439	381
P7556	319	P7582	323	P15004	349	4980622	356	P22440	381
P7557	319	P7583	323	P15005	349	46527	356	P22441	381
P7558	319	P7584	323	P15006	349	72522	357	P22442	381
P7559	319	P7565	323	P15007	349	78204	357	P22443	381
P7560	319	P7566	323	P15008	349	47488	357	P22451	382
P7561	319	P7567	323	4075502	350	47490	357	P22452	382
P7562	319	P7568	323	4075503	350	72630	358	P22449	382
P7563	319	P7569	323	4075602	350	72550	358	P22450	382
P7145R	320	P7570	323	4075603	350	P15020	358	P22453	382
P7004R	320	P7571	323	XMIX0705	350	72013CE	358	P22419	383
P7146R	320	P7572	323	40762	350	72013CE-UK	358	P22470	383
P7005R	320	P7573	323	XMIX0704	350	P688130	359	P22444	383
P7147R	320	P7574	323	40763	350	P688133	359	P22445	383
P7006R	320	HPI4-380002	334	XMIX0703	350	P688134	359	P22447	383
P7603	320	HPI4-380003	334	40764	350	P910008	359	P22448	383
P7604	320	HPI4-380004	334	XMIX0702	350	P156521	360	P22446	383
P7605	320	HPI4-300002	334	40761	350	P156522	360	P22377	384
P7606	320	HPI4-300003	334	4075702	351	P156523	360	P22378	384
P7607	320	HPI4-300004	334	4075703	351	P156524	361	P22386	384
P7608	320	HPI4-260002	334	4075802	351	P156525	361	P22387	384
P7609	320	HPI4-260003	334	4075803	351	P156526	361	P22379	384
P7610	320	HPI4-260004	334	4075902	351	P156527	361	P22380	384
P7611	320	6954702	335	4075903	351	P156528	361	P22388	384
P7612	320	6954703	335	40766	351	P156529	361	P22389	384
P7613	320	69523	335	40770	351	P156530	361	P22381	384
P7614	320	6958302	335	40774	351	P156531	361	P22390	384
P7615	320	6958303	335	40767	351	P156532	361	P22382	384
P7616	320	6958301-DI	335	40771	351	P156550	362	P22384	384
P7617	320	59650	336	40775	351	P156551	362	P22385	384
P7618	320	59651	336	40768	351	P156552	362	P22391	384

Numerical index

Índice numérico

Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P22393	384	P22895	395	P22772	403	P22421	412	P22099	417
P22394	384	P22301	395	P22999	403	P22349	412	P22004	417
P22409	385	P22302	395	P22824	404	P22350	412	P22005	417
P22410	385	P22422	395	P22823	404	P22351	412	P22111	418
P22411	385	P22423	395	P22825	404	P22352	412	P22112	418
P22412	385	P22333	396	P22815	404	P22353	412	P22113	418
P22413	386	P22334	396	P22816	404	P22359	412	P22114	418
P22414	386	P22335	396	P22817	404	P22360	412	P22115	418
P22415	386	P22329	396	P22850	404	P22973	413	P22116	418
P22416	386	P22330	396	P22851	404	P22974	413	P22182	418
P22417	386	P22331	396	P22852	404	P22975	413	P22183	418
P22418	386	P22318	397	P22800	404	P22170	413	P22184	418
P22368	387	P22319	397	P22801	404	P22169	413	P22250	419
P22369	387	P22320	397	P22802	404	P22171	413	P22251	419
P22370	387	P22321	397	P22803	404	P22172	413	P22117	419
P22371	387	P22332	397	P22782	405	P22173	413	P22178	419
P22372	387	P22316	398	P22780	405	P22037	414	P22180	419
P22404	388	P22317	398	P22781	405	P22038	414	P22179	419
P22405	388	P22314	398	P22783	405	P22164	414	P22181	419
P22406	388	P22315	398	P22784	405	P22165	414	P22118	419
P22407	388	P22313	398	P22720	406	P22166	414	P22033	419
P22408	388	P22312	398	P22725	406	P22103	414	P22034	419
P22399	389	P22310	398	P22726	406	P22501	415	P22023	420
P22400	389	P22311	398	P22727	406	P22502	415	P22022	420
P22401	389	P22344	399	P22728	406	P22100	415	P22019	420
P22402	389	P22345	399	P22729	406	P22101	415	P22020	420
P22403	389	P22346	399	P22758	406	P22102	415	P22174	420
P22366	390	P22347	399	P22759	406	P22220	415	P22175	420
P22367	390	P22886	399	P22830	407	P22221	415	P22176	420
P22361	390	P22348	399	P22833	407	P22222	415	P22090	420
P22362	390	P22884	399	P22834	407	P22167	415	P22364	420
P22363	390	P22885	399	P22835	407	P22168	415	P22365	420
P22373	391	P22887	399	P22838	407	P220031	415	P22600	421
P22374	391	P22339	400	P22839	407	P22003	415	P22601	421
P22375	391	P22341	400	P22844	407	P220033	415	P22602	421
P22376	391	P22340	400	P22845	407	P22177	415	P22603	421
P22424	392	P22336	400	P22884A	408	P220021	416	P22604	421
P22425	392	P22337	400	P22884N	408	P22002	416	P22620	421
P22426	392	P22338	400	P22884G	408	P220023	416	P22621	421
P22427	392	P22342	400	P22884R	408	P22211	416	P22622	421
P22127	392	P22343	400	P22884B	408	P22200	416	P22610B	421
P22128	392	P23990	401	P22884NE	408	P22201	416	P22611B	421
P22129	392	P23991	401	P23800A	408	P22202	416	P22614B	421
P22650	392	P23992	401	P23800N	408	P22203	416	P22610N	421
P22651	392	P23993	401	P23800G	408	P22204	416	P22611N	421
P22652	392	P22775	401	P23800R	408	P22200R	416	P22614N	421
P22324	393	P22778	401	P22223	408	P22202R	416	P22660	421
P22328	393	P22779	401	P22370A	409	P22203R	416	P22661	421
P22323	393	P22740	402	P22370N	409	P22200A	416	P22662	421
P22327	393	P22741	402	P22370G	409	P22202A	416	P22663	421
P22322	393	P22742	402	P22370R	409	P22203A	416	P22664	421
P22326	393	P22743	402	P22371A	409	P22200AM	416	P22690	422
P22325	393	P22744	402	P22371N	409	P22202AM	416	P22691	422
P22888	394	P22745	402	P22371G	409	P22203AM	416	P22692	422
P22889	394	P22746	402	P22371R	409	P22200V	416	P22640N	422
P22891	394	P22750	402	P590007	409	P22202V	416	P22641N	422
P22892	394	P22751	402	P22901	410	P22203V	416	P22642N	422
P22893	394	P22752	402	P22902	410	P22200N	416	P22161	422
P22894	394	P22755	402	P22971	410	P22202N	416	P22162	422
P22898	394	P22756	402	P22972	410	P22203N	416	P22124	423
P22899	394	P22760	402	P22911	410	P22001	417	P22125	423
P22896	394	P22700	403	P22912	410	P22000	417	P22126	423
P22897	394	P22701	403	P22960	410	P22012	417	P22144	423
P22308	394	P22702	403	P22940	410	P22013	417	P22145	423
P22309	394	P22703	403	P22950	410	P22014	417	P22695	423
P22306	395	P22704	403	P22354	411	P22015	417	P22696	423
P22307	395	P22705	403	P22355	411	P22016	417	P22697	423
P22428	395	P22710	403	P22356	411	P22085	417	P22698	423
P22303	395	P22711	403	P22357	411	P22086	417	P22866	424
P22304	395	P22712	403	P22358	411	P22150	417	P22867	424
P22305	395	P22770	403	P22420	412	P22151	417	P22868	424

Numerical index

Índice numérico

Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P22878	424	P22160	429	P595121	443	P154020	453	8230210	461
P22879	424	P22108	430	P595130	443	P154024	453	8231420	461
P22880	424	P22109	430	P595131	443	P154028	453	8231810	461
P22863	424	P22104	430	P595100	443	P154032	453	8230720	461
P22864	424	P22105	430	P595200	443	P152035	453	8242014	462
P22865	424	P22106	430	P595300	443	P131120	454	8242314	462
P22875	424	P22088	430	P317500B	444	P131165	454	8242310	462
P22876	424	P22890	430	P317500S	444	P131220	454	8242414	462
P22877	424	P22119	430	P317500G	444	P131265	454	8242514	462
P22869	424	P22110	430	P317100B	445	P1106F3A	455	8242614	462
P22870	424	P867030	430	P317100S	445	P1106F3N	455	8242610	462
P22871	424	P867060	430	P317100G	445	P1106F3R	455	8242714	462
P22881	424	P867090	430	P317200B	445	P1106F3G	455	8242710	462
P22882	424	P867120	430	P317200S	445	P1106F3	455	8240016	463
P22883	424	P23840	431	P317200G	445	P1206F3A	455	8242814	463
P22860	424	P23841	431	P317300B	445	P1206F3N	455	8242914	463
P22861	424	P23835	431	P317300S	445	P1206F3R	455	8243014	463
P22862	424	P23836	431	P317300G	445	P1206F3G	455	8243114	463
P22872	424	P23830	431	P317400B	445	P1206F3	455	8243214	463
P22873	424	P23824	431	P317400S	445	3101015	456	8243210	463
P22874	424	P23825	431	P317400G	445	3101020	456	8243314	463
P22051	425	P23800	431	P597200	446	3101040	456	P905504	467
P22053	425	P23810	431	P597210	446	3102015	456	P905506	467
P22009	425	P23842	432	P597180	446	3102020	456	P905516	467
P22047	425	P23843	432	P597190	446	3102040	456	P905508	467
P22039	425	P23844	432	P597110	447	3101220	456	P905518	468
P22041	425	P23845	432	P597120	447	3101240	456	P905400	468
P22010	425	P22120	432	P597130	447	3102220	456	P905410	468
P22084	425	P22920	432	P597140	447	3101120	456	P905300	468
P22456	425	P22930	432	P597150	447	3102120	457	P905310	469
P22049	425	P22035	433	P597160	447	3100020	457	P905320	469
P22043	425	P22036	433	46009	448	3100040	457	P905340	469
P22457	425	P22030	433	4600960	448	3100220	457	P904790	469
P22011	425	P22031	433	P597170	448	3100240	457	P904350	470
P22080	425	P22185	433	19196	448	3100320	457	P904155	470
P22045	425	P595005	436	P590008	448	3100340	457	P904850	470
P22082	425	P595006	436	P590009	448	3100321	457	P904810	470
P23030	427	P595007	436	P590010	448	3100341	457	P904820	470
P23031	427	P595010	437	P22361	448	75015	457	P904804	470
P23032	427	P595011	437	P22362	448	75013	457	P904809	470
P23033	427	P595017	437	P22363	448	49410	460	P904720	471
P23034	427	P595019	437	P22366	448	49411	460	P904725	471
P23044	427	P595013	438	P22367	448	49441	460	P904721	471
P23045	427	P595014	438	P590011	448	49425	460	P20072	471
P23046	427	P595015	438	P590012	448	49416	460	P904780	472
P23036	427	P595016	438	P22364	448	49413	460	P904740	472
P23037	427	P22680	438	P22365	448	49417	460	P904760	472
P23038	427	P22681	438	P19120	450	49424	460	P904711	472
P23039	427	P22682	438	P598700	450	49418	460	P904600	473
P23040	427	P22683	438	P598800	450	49428	460	P904660	473
P23042	427	P595009	439	P590005	450	49414	460	P904650	473
P23043	427	P595012	439	P590006	450	49430	460	P904680	473
P22052	428	P595008	439	P590001	450	49434	461	P904610	473
P22054	428	P598001	440	P590002	450	49432	461	P904652	473
P22006	428	P598002	440	P590003	450	49435W	461	P904682	473
P22040	428	P598003	440	P590004	450	49433W	461	P904612	473
P22042	428	P591006	441	P904300	451	49434C	461	P904937	473
P22007	428	P591007	441	P590110	451	49432C	461	P904975	473
P22083	428	P595001	441	P590120	451	49420	461	P904950	473
P22048	428	P595002	441	P590130	451	49420C	461	P904980	473
P22094	428	P595003	441	P590240	451	49412	461	P904990	473
P22008	428	P595004	441	P834000	451	49412C	461	P904165	474
P22079	428	P596110	442	P835000	451	49442	461	P904120	474
P22087	428	P596111	442	P152035B	453	49442C	461	P904113	474
P22050	428	P596120	442	P152935	453	49445	461	P904140	474
P22044	428	P596121	442	P141024B	453	49431	461	P904200	474
P22046	428	P596130	442	P141028B	453	49429	461	P904400	475
P22081	428	P596131	442	P141032B	453	49426	461	P904500	475
P22154	429	P595110	443	P151020B	453	49419	461	P904160	475
P22156	429	P595111	443	P151024B	453	49423	461	P904145	475
P22158	429	P595120	443	P151028B	453	49427	461	P904146	475

Numerical index

Índice numérico

Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P904142	475	4763215	491	46909	498	P24717	508	P2961001	519
P90490	477	4763250	491	46936	498	P24718	508	P29600	519
P90492	477	4763260	491	46952	498	P24719	508	P2960001	519
P90493	477	4763415	491	46960	498	P24706	509	P29620	519
P80220	478	4763450	491	64403	498	P24707	509	P29630	519
P80219	478	4763460	491	64404	498	P24711	509	P2962001	519
P80216	478	4763515	491	64406	498	P24712	509	P2963001	519
P908142	479	4763550	491	64407	498	P24708	509	P195000	520
P90814	479	4763560	491	P33621	499	P24713	509	P29680	520
P908132	479	46584	491	P33622	499	P24704	509	P28600	520
P90813	479	46585	491	P33623	499	P24705	509	P28610	520
P390001	481	46586	491	P33624	499	P24709	509	P28620	520
P390004	481	46582	491	P33625	499	P24710	509	P28621	520
P390007	481	47619	491	P33801	500	P24410	510	P28202	521
P390010	481	47632	491	P33802	500	P24411	510	P28252	521
P390002	482	47634	491	P33803	500	P24407	510	P28303	521
P390005	482	47635	491	P33804	500	P24409	510	P28302	521
P390008	482	47637	491	P33805	500	P24415	511	P28403	521
P390011	482	46587	491	P33806	500	P24412	511	P28501	521
P390003	483	46590	491	P33807	500	P24413	511	P28502	521
P390006	483	46591	491	P33808	500	P24414	511	P28503	521
P390009	483	46592	491	P33809	500	P998010	512	P28504	521
P390012	483	46569	491	P358230	501	P998012	512	P28505	521
46132	484	46665	491	P358231	501	P998014	512	P28506	521
46134	484	46666	491	P358232	501	P999012	512	P100511	522
46125	484	46667	491	P358237	501	P999014	512	P100512	522
46131	484	82093	492	46926	501	P995010	512	P100520	522
46861	484	82094	492	46938	501	P995016	512	P100521	522
46137	484	82095	492	46988	501	P997014	512	P100522	522
P387500	485	46221	492	46989	501	P997016	512	P100600	522
P897500	485	P317025	492	P359000	502	P151100	513	P100601	522
P387065	486	P317030	492	P353000	502	P151200	513	P100540	523
P379065	486	P317035	492	46928	502	P151300	513	P100541	523
P379500	486	P317040	492	P606000	502	P151400	513	P100542	523
78710	486	P317045	492	P605000	502	P144116	513	P100543	523
78720	486	P317050	492	P351000	502	P144120	513	P100544	523
78725	486	P317425	492	P352000	502	P144216	513	P100550	523
78730	486	P317430	492	P617017	502	P23500	514	P100551	523
78740	486	P317435	492	P618000	503	P23501	514	P100552	523
78760	486	P317440	492	46929	503	P23502	514	P100553	523
P903001	486	P317445	492	P615000	503	P23503	514	P100554	523
P903002	486	P317450	492	P902000	503	P23504	515	P100530	523
P950000	487	P907024	493	P389000	503	P23508	515	P100531	523
46110	487	P907026	493	P19117	504	P23505	515	P100570	523
46115	487	P927000	493	P19114N	504	P23507	515	P100571	523
P962002	487	P928000	493	P19114A	504	P23506	515	P100572	523
P962003	487	P928001	493	P19114R	504	P23509	515	P876001	524
P372200	487	P361000	495	P19118	504	P41008	516	P876002	524
P685004	487	P362000	495	P19115N	504	P41009	516	P876003	524
P387100	487	P363000	495	P19115A	504	P41010	516	P591001	525
P387200	487	P364000	495	P19115R	504	P41011	516	P591002	525
46093	488	P365000	495	P19116	504	P41001	516	P591003	525
46094	488	P366000	495	P19100	504	P41002	516	P591004	525
46285	488	P367000	495	P19101	504	P41004	516	P591005	525
4635810	488	P368000	495	P19105	504	P41003	516	P100816	527
4635110	488	P369000	495	P19107	504	P296415	518	P100807	527
P899200	488	P361100	496	P19103	504	P296430	518	P100836	527
P899300	488	P362100	496	P19106	504	P296515	518	P100808	527
P899400	489	P363100	496	P19104	504	P296530	518	P100827	527
P899500	489	P364100	496	P21000	505	P296615	518	P100838	527
P899600	489	P365100	496	P21001	505	P296630	518	P100817	527
T3660	489	P367100	496	P21003	505	P296715	518	P100826	527
4635210	489	P369100	496	P21005	505	P296730	518	P100837	527
4659015	491	P341000	497	P21015	505	P926300	518	P100740	528
4659050	491	P342000	497	P21016	505	P926400	518	P100741	528
4659060	491	P343000	497	P21017	505	P926500	518	P100742	528
4659115	491	P344000	497	P21027	505	P926600	518	P100780	528
4659150	491	P345000	497	P21028	505	P926301	518	P100754	528
4659160	491	48144	497	P21020	505	P926401	518	P100755	528
4659215	491	48148	497	P24714	508	P926501	518	P100760	528
4659250	491	46905	498	P24715	508	P926601	518	P100761	528
4659260	491	46907	498	P24716	508	P29610	519	P100770	528

Numerical index

Índice numérico

Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P100792	529	P967006	535	62321	539	P24436	553	P23008	561
P100803	529	P630010	535	62322	539	P24437	553	P23009	561
P100804	529	P630020	535	62323	539	P399000	553	P23015	561
P100805	529	P630030	535	62325	539	P26100	554	P896003	561
P100813	529	P630040	535	62326	539	2331-99	554	P896008	561
P100814	529	P632001	535	62327	539	3616	554	P894003	562
P100820	529	P632002	535	62328	539	3632	554	P894004	562
P100821	529	P632003	535	918-13	539	3648	554	P894005	562
P100900	529	P632004	535	1078-13	539	3664	554	P896001	562
P100840	530	P632005	535	1100-13	539	3628	554	P896002	562
P100841	530	P632006	535	1200-13	539	4747	555	P337030	563
P100851	530	P632007	535	P90910	543	4741-06	555	P337060	563
P100860	530	P632008	535	P90911	543	4743-06	555	P337090	563
P100861	530	P632009	535	P90930	545	P399400	555	P337150	563
P100862	530	P632010	535	P972201	545	P399500	555	P337200	563
P100871	530	P632011	535	P972202	545	P399600	555	P895006	563
P100880	530	P632012	535	P972203	545	P985000	556	P895010	563
P100881	530	P632013	535	P976210	545	P983000	556	P895015	563
P100882	530	P632014	535	47620	545	46622	556	P895020	563
P100890	530	P632015	535	P311071	546	P984500	556	P898001	563
P100891	530	P632016	535	P311002	546	46789	556	P898002	563
P100892	530	P632017	535	P311006	546	47602	556	52172	563
P100931	531	P632018	535	P326000	546	P619002	557	52162	563
P100932	531	P632019	535	P976200	546	P619000	557	52170	563
P100940	531	P632020	535	P976300	546	1474-0606	557	52160	563
P100950	531	P632021	535	P312000	547	1476-0606	557	52174	563
P100951	531	P632022	535	P974000	547	P956035	557	52164	563
P100955	531	P632023	535	P310000	547	P956040	557	46599	564
P100960	531	P632024	535	P327000	547	P956135	557	P335002	564
P100965	531	P632025	535	P311004	547	P956140	557	P646400	565
P926051	532	P632026	535	P311020	547	1612-06	557	P649050	565
P926052	532	P632027	535	47611	547	1420-01	557	P649100	565
P926053	532	P632028	535	P988400	548	P892015B	558	P644200	565
P926006	532	P632029	535	P988500	548	P892035B	558	P644240	565
P926007	532	P632030	535	P988600	548	P892060B	558	P644275	565
P926008	532	P633000	535	P988700	548	P892015N	558	P646100	565
P926009	532	P633002	535	P988900	548	P892035N	558	P646103	565
P926002	532	P633003	535	P988100	548	P892060N	558	P646105	565
P926003	532	P634000	535	P988200	548	P892015R	558	P646200	565
P926004	532	P969000	536	P988300	548	P892035R	558	P646300	565
P926005	532	P968125	536	P990000	548	P892060R	558	P646310	565
P926010	532	P968130	536	P646000	548	P890025	559	P646301	565
P926011	532	P968135	536	P24418	550	P890035	559	INC-80	567
P926012	532	P968000	536	P24419	550	P890060	559	CADJ-3	567
P41005	533	P874000	536	P24420	550	P891035	559	INC-80	569
P41006	533	P862100	536	P24421	550	P891060	559	INC-80S18	569
P41007	533	P863000	536	P24422	550	P891100	559	CADJ-1	569
P41012	533	P650000	537	P24425	551	P892015	559	CADJ-2	569
P41013	533	P357000	537	P24426	551	P892025	559	CADJ-3	569
P41014	533	P638000	537	P24427	551	P892035	559	3805-06	569
P41015	533	P639000	537	46793	551	P892060	559	3820-28	569
P41016	533	P625000	537	46791	551	P892100	559	G58807	570
P41017	533	P20041	538	P330035	551	P892150	559	CTCL-4B	570
P41018	533	P20042	538	P330050	551	P892200	559	4830-06	570
P41019	533	P20050	538	P330070	551	P893025	559	CTFWH-8B	570
P41020	533	P636000	538	P388018	551	P893035	559	4806-01	570
P623003	533	P637000	538	47104	551	P885025	560	4806-06	570
P333010	533	P637100	538	46790	552	P885040	560	4842-01	570
P333020	533	P20066	538	P24432	552	P885060	560	CTNO-06	571
P333035	533	P20069	538	P24433	552	P886035	560	7512-06	571
P639001	534	P635000	538	P318100	552	P887015	560	6512-06	571
P639002	534	62300	539	46787	552	P887025	560	CFIFO-4	571
P638003	534	62301	539	P24423	552	P887060	560	LDS-4CUP	571
P638004	534	62303	539	P616000	552	P887100	560	CTC-3X2V	571
P967007	535	62305	539	P24428	553	P880035	560	LDS-3	571
P967008	535	62309	539	P24429	553	P880050	560		
P967009	535	62311	539	P24430	553	P881100	560		
P967001	535	62312	539	P24431	553	P882015	560		
P967002	535	62313	539	P319000	553	P882035	560		
P967003	535	62314	539	P319100	553	P882100	560		
P967004	535	62315	539	P24434	553	P23003	561		
P967005	535	62318	539	P24435	553	P23004	561		