CATÁLOGO | 2022

LOUIS TELLIER

RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

FRANCE 1887
GOBEL
rien ne remplace le fait main

www.louistellier.fr



LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

1887

Esta historia comienza dos años antes de la construcción de la Torre Eiffel. París se está convirtiendo en el centro de la creación mundial. La gastronomía francesa se desarrolla y despierta la curiosidad de los gourmets y chefs de todo el mundo.

Los postres, cada vez más sofisticados, se convierten en los símbolos ineludibles del gourmet para grandes ocasiones. Un empresario visionario, ETIENNE GOBEL, apuesta por el hecho de que este entusiasmo por la pastelería no ha hecho más que empezar y se lanza a la fabricación de moldes para pasteles, de cobre y hojalata. El éxito es inmediato e internacional. Pronto su espacio parisino se quedó pequeño e instala su fábrica en Turena, donde sigue en la actualidad y donde continúa la tradición.

1947

Sesenta años después, Francia está en plena reconstrucción. Las verduras vuelven a los platos de los habitantes y en especial la patata. Establecida como una de las joyas de la gastronomía francesa en el siglo XIX, los restauradores esperaban su regreso.

Uno de ellos pidió a un amigo mecánico que imaginara un aparato para facilitar la preparación del puré. LOUIS TELLIER acepta el reto e inventa el primer molinillo de verduras profesional del mundo. ¡Una revolución en la cocina! Ingenioso inventor, este antiguo marinero veterano de la Primera Guerra Mundial, multiplicó el éxito en su fábrica del extrarradio de París. Actualmente, la fábrica sigue a la vanguardia de la innovación.

Un año antes y en las mismas circunstancias, se inventó a orillas del lago Lemán, en Thonon-les-Bains, el cortador de verduras manual de acero : había nacido la Mandolina Bron, que recorrió el mundo de las grandes cocinas profesionales. En más de siete décadas, la fábrica BRON vio el nacimiento de muchos inventos importantes y se especializará en la cocina amistosa con en particular, los tradicionales aparatos de raclette Alpage® y Brézière®.

EN LA ACTUALIDAD

Ahora con el nombre de LOUIS TELLIER, el Grupo continúa la gran historia de la cocina francesa a través de sus innovaciones y sus dos marcas emblemáticas :

LOUIS TELLIER para la preparación culinaria y la cocina amistosa, GOBEL para los utensilios y moldes de pastelería.

Presentes en más de noventa países, estas marcas acompañan, como siempre, el placer de lo hecho a mano.

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

LOUIS TELLIER EN CIFRAS

+ DE 100 EMPLEADOS

+ DE 135 AÑOS
DE EXPERIENCIA

2 FÁBRICAS EN FRANCIA

Certificadas EPV
«Empresa Patrimonio Vivo»

1 SERVICIO POSTVENTA

Provisión de 1500 repuestos

1 CENTRO LOGÍSTICO

Centralizado en JOUÉ-LÈS-TOURS (37)

+ DE 3 500 REFERENCIAS

1 ESPACIO
PROFESIONAL DIGITAL

www.louistellier.fr

1 SHOW ROOM /
CENTRO DE FORMACIÓN

Situado en JOUÉ-LÈS-TOURS

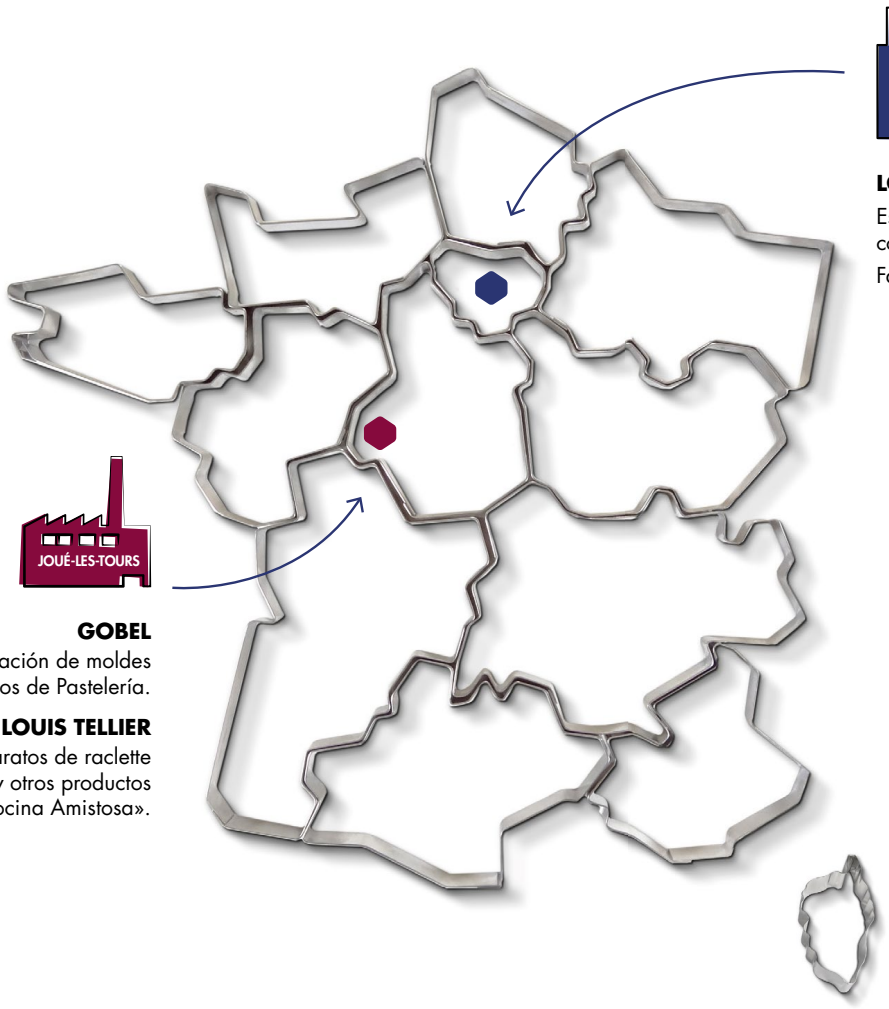
EXPORTACIÓN
A MÁS DE 90 PAÍSES

1 FILIAL en CANADÁ/EE. UU.

Oficina y Logística en
BOUCHERVILLE (QUEBEC)

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

2 TALLERES DE PRODUCCIÓN
3 «SABER HACER»



LOUIS TELLIER
Especializado en el material de corte de verduras y frutas.
Fabricación de pasapurés.

GOBEL
Fabricación de moldes y utensilios de Pastelería.

LOUIS TELLIER
Aparatos de raclette y otros productos «Cocina Amistosa».

Los 2 centros de producción del Grupo Louis Tellier están certificados EPV (Empresa del Patrimonio Vivo). Este sello, auténtica marca de reconocimiento del Estado, se creó para distinguir a las empresas francesas con un saber hacer artesanal y a industriales de excelencia.

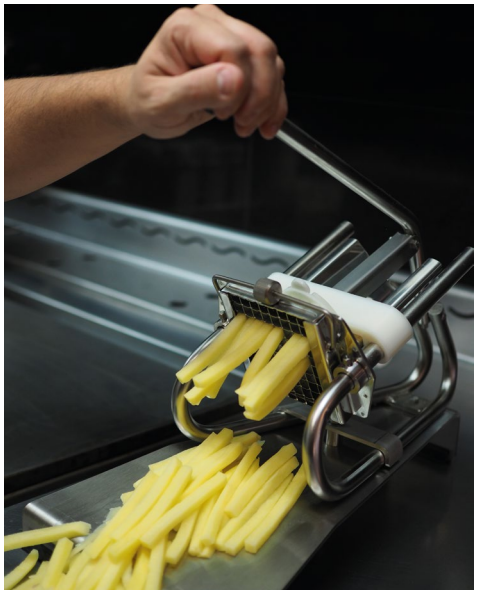
Los principales productos de procesado en fresco fabricados en los talleres LOUIS TELLIER están certificados NF. Expedida por un organismo independiente e imparcial, la certificación NF acredita la conformidad de los productos o servicios con los documentos normativos nacionales, europeos e internacionales correspondientes, como normas, completadas, llegado el caso, por especificaciones técnicas que refuerzan el nivel de calidad de la certificación.

El Grupo LOUIS TELLIER es miembro del SYNEG, organización que agrupa y representa a los fabricantes de equipamientos de cocina. Los miembros del SYNEG se seleccionan rigurosamente en base a criterios estrictos. Adoptan un enfoque responsabilidad social y ambiental.

El Grupo LOUIS TELLIER también es miembro de la UNITAM, organización que actualmente agrupa a los fabricantes franceses de productos de calidad en el ámbito de la cocina.

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

PREPARACIÓN CULINARIA



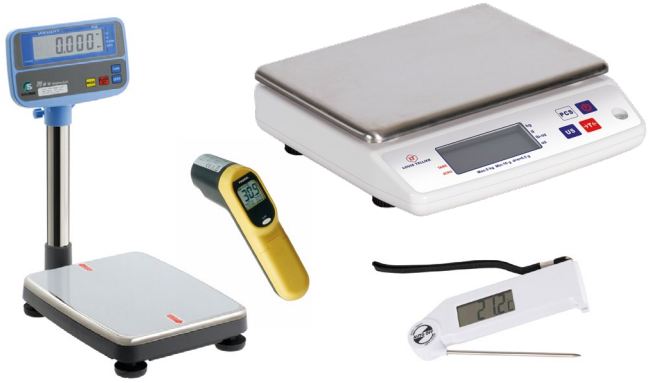
LOUIS TELLIER es sin ninguna duda el especialista de la preparación culinaria a través de una amplia gama de equipos productivos, innovadores y creativos, adaptados a las necesidades de las cocinas profesionales, tanto para las colectividades como para la restauración tradicional y las actividades gastronómicas.

Se trata de más de **300 innovaciones para el corte de frutas y verduras en todas sus formas**, algunas de ellas convertidas en auténticas herramientas icónicas.





Una oferta completa de aparatos de medición fiables y precisos. Estancas, mecánicas o electrónicas, nuestras balanzas cubren todas las necesidades y nuestros termómetros todas las tecnologías (infrarrojos, sonda de temperatura, etc.).



Una amplia gama de abrelatas eléctricos o manuales profesionales de eficacia demostrada para mejorar la productividad diaria. De las cocinas escolares a las residencias de la tercera edad, pasando por las cocinas colectivas y los hospitales, nuestros abrelatas conformes con las normas NF responden perfectamente a las exigencias de los profesionales en materia de higiene.

LOUIS TELLLIER sigue innovando y ampliando su oferta en utensilios de cocina, con el compromiso de aportar las soluciones más adaptadas para responder a las exigencias técnicas de cada uso y facilitar cada tarea con la precisión y respetando el producto.

LOUIS TELLIER SE COMPROMETE A PRODUCIR Y PROPONER UTENSILIOS ELIGIENDO LA MEJOR CALIDAD DE MATERIALES, DURADEROS Y SALUDABLES.

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

LA COCINA AMISTOSA

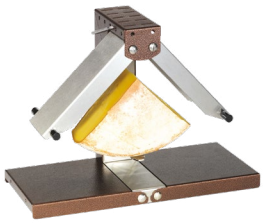


LOUIS TELLIER también es una gama de aparatos de Cocina Sencilla de calidad profesional para una utilización en interior o exterior, en función del material o la especialidad.



BRASERO – BARBACOA DE MESA

Barbacoa de mesa profesional de carbón, de calidad, funcional y sencilla.





Brezières

RACLETTE

En la pura tradición montañesa, LOUIS TELLIER diseña y distribuye una completa gama de aparatos de raclette.

3 tipos de aparatos en función de la porción de queso elegida (¼ de rueda, ½ rueda o lonchas finas):

La **Brezière** (¼ de rueda) o el **Alpage** (½ rueda), disponibles en las siguientes versiones:

- El Original, color bronce texturado para un estilo tradicional
- La Basalte, color negro texturado para un estilo moderno
- El Inox, con empuñaduras de haya maciza, para un estilo clásico elegante



Alpage

El aparato de raclette con 4 sartenes
(queso en lonchas)

- Totalmente de acero inoxidable, de una calidad profesional, es robusto y duradero, tiene una toma que permite conectar varios aparatos.



AHUMADOR EN FRÍO

Para pescados, verduras, crustáceos, carnes, etc.
Con o sin resistencia.





PIEDRA DE COCCIÓN CON O SIN SOPORTE

Piedra ollar natural parta calentar en el horno (300°C).



PLANCHETTAS

Placa cerámica, quemadores de calentamiento (alcohol gelificado).

FRANCE 1887

GOBEL®

rien ne remplace le fait main

UTENSILIOS Y MOLDES DE PASTELERÍA



Desde hace 135 años, GOBEL fabrica utensilios y moldes de pastelería, destinados a los profesionales de las actividades gastronómicas y a prestigiosas tiendas especializadas, en más de 90 países.

GOBEL cubre todas las necesidades de los profesionales de la panadería-pastelería con un compromiso: aportar una solución para cada creación, cada receta o especialidad, respetando el producto y ofreciendo materiales de calidad duraderos y saludables.

MOLDES DE PASTELERÍA

Los moldes de pastelería, las placas para pasteles y panes GOBEL disponibles en hojalata, antiadherente y Obsidian, se fabrican en nuestro centro de Joué-lès-Tours (37).



La hojalata: este material ecológico 100% reciclable y saludable ofrece una conductividad excepcional. Nuestros moldes de hojalata, que garantizan un resultado gustativo inigualable, son conocidos por hacer que las masas queden crujientes y doradas por fuera y esponjosas por dentro.



Antiadherente: de calidad profesional, garantizado sin PFOA, con un revestimiento de dos capas, este material es mucho más eficiente que el de una sola capa y garantiza un desmoldado perfecto. Su capa superior cargada de mica hace que sea muy resistente a la abrasión.



Obsidiana: innovación tecnológica, la Obsidiana es un nuevo revestimiento aún más eficiente. Es la excelencia del antiadherente, reforzado con cerámica para una mayor resistencia. 10 años de garantía contra cualquier alteración.



Acero inoxidable: GOBEL ofrece una amplia gama de productos de acero inoxidable «Fabricado en Francia» gruesos, sólidos, resistentes y fáciles de limpiar: círculos, moldes para flanes, marco para tartas ópera, bandejas de bizcochos genoveses, bollos especiados, cortadores, boquillas, etc.

PLACAS DE PASTELERÍA

Las placas de pastelería de GOBEL, indispensables para la cocción en horno, están disponibles en acero inoxidable alimentario, aluminio y aluminio con revestimiento antiadherente. También sirven como soportes de preparación y almacenamiento en armarios frigoríficos y cámaras de fermentación.





UTENSILIOS

GOBEL también ofrece una amplia gama de utensilios y accesorios de ayuda a la pastelería: boles, cubetas, tapetes de cocción y preparación, sifones, mangas pasteleras, rodillos, espátulas, brochas, etc.



CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

CONSEJOS DE MANTENIMIENTO

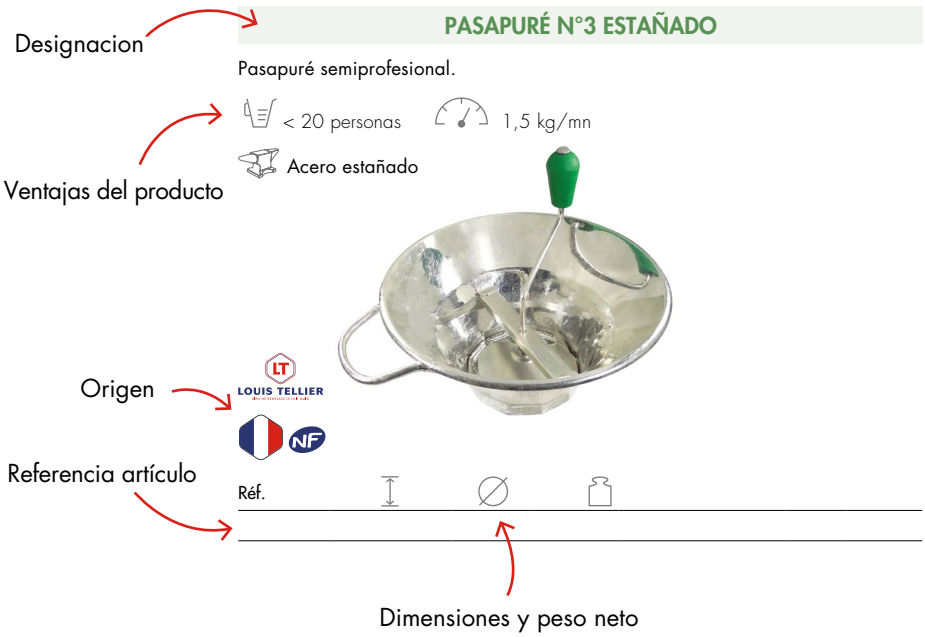
SI ⬢	NO ⬢	INOX	ANTIADHERENTE	HOJALATA	ALUMINIO	ALUMINIO recubierto antiadherente
Lave los moldes con líquido lavaplatos sin usar una esponja abrasiva y séquelos bien		⬢	⬢	⬢	⬢	⬢
Apto por lavavajillas		⬢	⬢	⬢	⬢	⬢
Posibilidad de poner en el congelador		⬢	⬢	⬢	⬢	⬢
Corte directo dentro con un objeto filoso		⬢	⬢	⬢	⬢	⬢

CONSEJOS DE COCINA

SI ⬢	NO ⬢	INOX	ANTIADHERENTE	HOJALATA	ALUMINIO	ALUMINIO recubierto antiadherente
Se puede poner en baño maría		⬢	⬢	⬢	⬢	⬢
Se puede poner en la llama directamente		⬢	⬢	⬢	⬢	⬢
Temperatura máxima de cocción		300°C 570°F	250°C 480°F	250°C 480°F	250°C 480°F	250°C 480°F

LEYENDA CATÁLOGO

Este nuevo formato de catálogo reúne la principal información técnica para responder con precisión a las preguntas y necesidades de sus clientes. Descubra a continuación las claves para la leyenda de los pictogramas.



LEYENDA DE LOS PICTOGRAMAS UTILIZADOS

NEW Nuevo catálogo

BEST SELLER Mejor venta gama

ORIGEN

FRANCE JAPÓN

CERFICACIONES Y NORMAS

NF HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Signo de reconocimiento, la marca NF es el resultado de un enfoque voluntario de profesionales decididos a adquirir auténticos compromisos con sus clientes. Ofrece una garantía de la calidad y seguridad de los productos que llevan esta certificación. La marca "NF Hygiène Alimentaire" expedida por AFAQ AFNOR CERTIFICATION, 93571 la plaine Saint-Denis Cedex, Francia, certifica la conformidad con la normativa NF 031 para la aptitud para la limpieza.

NSF INTERNATIONAL

NSF International (National Sanitation Foundation) es un estándar de salud pública independiente de los Estados Unidos. Organiza y desarrolla estándares, certificación de productos, pruebas, auditorías, educación ambiental y servicios de gestión de riesgos ambientales y de salud pública. El Logo en la ficha técnica o empaque sirve como información de si el producto está etiquetado o no, el producto no recibe una referencia específica, solo la lista NSF sirve como prueba con el Nombre y/o Referencia del fabricante.

IP51 IP53 IP65 IP67 ÍNDICE IP DE ESTANQUEIDAD
Agua y polvo.

APPCC

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control es un método de trabajo para controlar la seguridad sanitaria de los productos alimenticios y garantizar la higiene en la cocina. Los productos se desarrollan teniendo en cuenta el procedimiento APPCC, en particular por su buena aptitud para la limpieza.

CARACTERÍSTICAS

- Longitud en cm
- Diámetro en cm
- Alto en cm
- Peso neto en kg o g
- Espesor en mm
- Display disponible
- Ancho en cm
- Productividad /rendimiento
- Capacidad
- Productos complementarios
- Equipamientos incluidos
- Material
- Información específica

Específico para los aparatos eléctricos y electrónicos

- Potencia
- Adaptador de corriente
- Tipo de pilas y cantidades incluidas

Específico para las balanzas y thermómetros

- Rango de temperatura
- Pesaje
- Precisión

RESUMEN

PREPARACIÓN CULINARIA 14

FRUTAS Y VERDURAS 17
CARNES Y EMBUTIDOS 64
PASTA Y PIZZA 69
TERRINAS Y QUESOS 77
HUEVOS 81
PAN, SANDWICHES Y TORTILLAS 83
ACCESORIOS DE CORTE 85
UTENSILIOS DE COCINA 91
ABRELATAS 97
BALANZAS & TERMÓMETROS 107

COCCIÓN/MANTENIMIENTO TEMPERATURA 116

COCINA 119

CAFETERÍA/BAR/RECEPCIÓN 124

ZUMOS 127
ACCESORIOS DE BAR 129
DESAYUNO/RECEPCIÓN 133

SALA Y BUFFET 136

ACCESORIOS DE MESA 139
ACCESORIOS PARA EL BUFFET 141
ACCESORIOS DE SERVICIO 143
ACCESORIOS PARA PEDIDOS 144

CONSERVACIÓN 146

ENVASADORA AL VACÌO 149
REGLAS Y DISPENSADORES 150
DESHIDRATADORES 151
CAJA DE ESPECIAS 153

HIGIENE 156

DISPENSADORES 159

AMISTOSO 162

MÁQUINAS DE RACLETTE Y FONDUES 165
BRASEROS Y PLANCHETTAS 171
BROCHETAS 174
AHUMADERO 176

ANTIADHERENTE 178

BANDEJAS DE COCCIÓN 181
MOLDES DE PAN Y BANDEJAS DE HORNEAR 184
BANDEJAS DE PIZZA Y MOLDE DE HORNO 186
MOLDES PLEGABLES PARA PATE 187
MOLDES CAKE 188
BRIOCHE 189
MOLDES PARA TARTAS Y PASTELES 191
MOLDES MANQUE Y MILLASSON 198
MOLDES PARA GENOISE 200
MOLDES PARA SAVARIN, CHARLOTTE Y MÓDULOS TEMÁTICOS 201
MONOPORCIONES Y PASTELES 204
RECETAS Y PAQUETES DE KITS 207
PLACAS MULTIPLES PARA HORNEAR 209

ANTIADHERENTE OBSIDIAN 212

BANDEJAS Y MOLDES OBSIDIAN 215

HOJALATA 220

BANDEJAS DE COCCIÓN/PAN/PIZZA 223
MOLDES PLEGABLES PARA PATE 226
MOLDES CAKE 227
BRIOCHE 228
MOLDES PARA TARTAS Y PASTELES 231
MANQUE Y MILLASSON MOLDES 235
MOLDE PARA GENOISE Y MÓDULOS TEMÁTICOS 237
MONOPORCIONES Y PASTELES 239

ORIGINE 242

MOLDES BIODEGRADABLES "ORIGINE" 243

ACERO INOXIDABLE 244

ARO DE TARTA CON BORDES 246
ARO DE TARTA SIN BORDES 249
FORMAS DE ACERO INOXIDABLE 252
MARCO A OPERA Y GENOISE 261
MOLDE TRONCO DE NAVIDAD 263

BANDEJAS DE PASTELERÍA 264

BANDEJAS DE PASTELERÍA 267

UTENSILIOS DE REPOSTERÍA 270

BOL PARA MEZCLAR 272
TELAS PARA HORNEAR Y RODILLOS DE REPOSTERÍA 273
BATIDORES, ESPÁTULAS, CUCHARAS Y BROCHAS 275
MANGAS PASTELERAS Y BOQUILLAS 278
SIFÓNES Y RECARGAS 283
ESPATULA CORTOPASTA 284
CORTAPASTA 286
CEDAZOS, ESPOLVOREADORES, DISPOSITIVOS DE DOSIFICACIÓN Y COLADOR "CHINO" 289
OTRAS HERRAMIENTAS 293

ESPOSITORES Y SOPORTE DE VENTAS 296

ESPOSITORES, CABALLETTE, REGARGA RECETAS Y POSTER 298

CONTACTO

Louis Tellier SAS
+33 (0)1 34 11 38 38
info@louistellier.fr

Sede de la empresa :116 Quai de Bezons
95100 Argenteuil – Francia

Showroom : 5 rue Debrou - ZI de la Gare
37300 Joué-lès-Tours – Francia

WEB

Siga nuestras noticias

www.louistellier.fr

En LouisTellier.fr podrá consultar las vistas despiezadas, las instrucciones y las fichas técnicas buscando por la referencia del artículo.

VÍDEOS

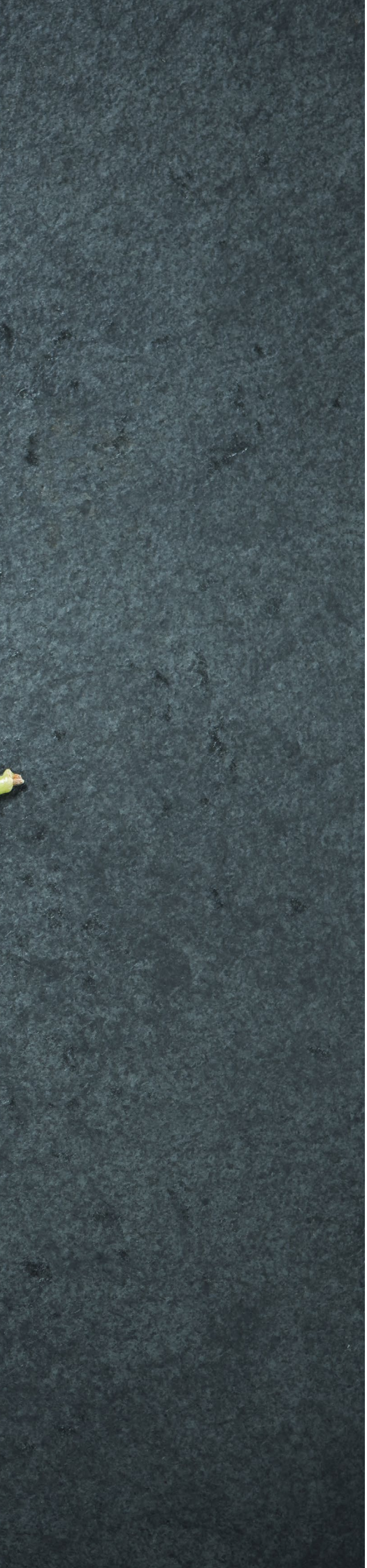
Escanee el CÓDIGO QR* con su smartphone o su tableta : el video se abre directamente.

Acceda también a todos nuestros videos en el canal de YouTube Groupe Louis Tellier.

* Puede descargar la aplicación gratuita dedicada (Flashcode, QR Code Reader, QR Code, etc.)

¡Haga la prueba aquí!





PREPARACIÓN CULINARIA

FRUTAS Y VERDURAS 17

- Pasapurés 17
- Puré y coulis 20
- Mandolinas 23
- Corta-patatas 27
- Cortadoras de tomates y cítricos 33
- Corta lechuga 34
- Cortadoras de verduras y especias frescas 37
- Peladores 45
- Cortadoras de manzanas y cítricos 53
- Cortadoras de frutas exóticas 57
- Escultura de frutas y hortalizas 61

CARNES Y EMBUTIDOS 64

- Picadora y embutidora 64

PASTA Y PIZZA 69

- Máquinas de pasta y accesorios 69
- Accesorios de pizza 75

TERRINAS Y QUESOS 77

HUEVOS 81

PAN, SANDWICHES Y TORTILLAS 83

ACCESORIOS DE CORTE 85

- Tabla de cortar 85
- Guante de protección, afiladores, tijeras 90

UTENSILIOS DE COCINA 91

- Espátulas y cucharas de haya 91
- Espátulas y cucharas compuestas 92
- Inox 93

ABRELATAS 97

- Eléctrico 97
- Manuales 101

BALANZAS & TERMÓMETROS 107

- Balanzas 107
- Termómetros 111

PASAPURÉ PROFESSIONAL N°5

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Made in France



Las rejillas de 1 y 1,5 mm : para salsas y coulis.



Las rejillas de 2 y 3 mm : para las purées, copas y compotas.



Las rejillas de Ø 4 mm : para las sopas de pescado y las verduras fibrosas como puerros y espinacas.



En 1947, Louis Tellier revolucionó el mundo de la cocina creando el primer pasapuré profesional.

El molinillo triturador LT cosechó rápidamente un gran éxito con los restauradores.

Disponible en modelo reducido, el molinillo LT pone los purés, las sopas, las compotas y los coulis al alcance de todas las manos.

Igual de eficaz y robusto, en el año de su 65° aniversario, el molino N°5 contribuyó al récord del puré de patatas más grande del mundo, establecido el 29 de septiembre de 2012, según la famosa receta de Joël Robuchon.

PASAPURÉ

Permite preparar coulis, compotas y purés con facilidad. Equipado con 3 rejillas de diferentes tamaños. Modelo de hogar.

3 rejillas : 1,5 - 2,5 - 4 mm

Acero inoxidable

1 kg/mn

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.					
N3004X	40	24,5	17	0,95	Ø 24 cm - Packaging Louis Tellier

PASAPURÉ N°2 ESTAÑADO

Permite preparar coulis, compotas y purés con facilidad. Equipado con 3 rejillas de diferentes tamaños. Modelo de hogar.

3 rejillas : Ø 1,5 - 2,5 - 4 mm

Acero estañado

1 kg/mn



LOUIS TELLIER

Réf.			
S2	24	22	1,1

PASAPURÉ N°3 ESTAÑADO

Pasapuré semiprofesional.

< 20 personas

3 rejillas : Ø 1,5 - 2,5 - 4 mm

Acero estañado

1,5 kg/mn

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.			
S3	31	25	1,5

REJILLAS ESTAÑADAS PARA PASAPURÉ N°2 Y N°3

Ø 1,5 mm para coulis , Ø 2,5 mm para purés , 4 mm oval para mozzarella. Adaptadas a los pasapurés estañado n°3, intercambiables.

Acero estañado

1,5 kg/mn

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.						
S3015	14	14	2	0,06	Ø 1,5 mm	S3 / S2
S3025	14	14	2	0,06	Ø 2,5 mm	S3 / S2
S3040	14	14	2	0,06	Ø 4 mm	S3 / S2

PASAPURÉ N°3 INOX.

Pasapuré semiprofesional.

< 20 personas

3 rejillas : Ø 1,5 - 2,5 - 4 mm

Acero inoxidable

1,5 kg/mn

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.			
X3-F	31	25	1,7

REJILLAS PARA PASAPURÉ N°3 INOX.

Ø 1,5 mm para coulis , Ø 2,5 mm para purés , 4 mm oval para mozzarella. Adaptadas a los pasapurés inox n°3, intercambiables.

Acero inoxidable

1,5 kg/mn



LOUIS TELLIER

Réf.						
X3015	14	14	2	0,06	Ø 1,5 mm	X3-F
X3025	14	14	2	0,06	Ø 2,5 mm	X3-F
X3040	14	14	2	0,06	Ø 4 mm	X3-F

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

PASAPURÉ N°5 ESTAÑADO

Modelo para restaurante. Doble aplastado para productividad máxima. Rejillas intercambiables.

< 50 personas

Acero estañado

5 kg/mn

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.	∅	↕	kg	
M510	37	32	3,3	Con rejilla Ø 1 mm. Bajo demanda.
M515	37	32	3,3	Con rejilla Ø 1,5 mm. Bajo demanda.
M520	37	34	3,3	Con rejilla Ø 2 mm. Bajo demanda.
M530	37	32	3,3	Con rejilla Ø 3 mm
M540	37	32	3,3	Con rejilla Ø 4 mm. Bajo demanda.
M500	37	34	3,3	Sin rejilla

REJILLAS ESTAÑADAS PARA PASAPURÉ N°5

Adaptadas a los molinos n°5 estañados, intercambiables.

Acero estañado

5 kg/mn



LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↗	↕	kg	
M5010	20	20	8	0,6	Ø 1 mm
M5015	20	20	8	0,6	Ø 1,5 mm
M5020	20	20	8	0,6	Ø 2 mm
M5030	20	20	8	0,6	Ø 3 mm
M5040	20	20	8	0,6	Ø 4 mm

PASAPURÉ N°5 INOX.

Modelo para restaurante. Doble aplastado para productividad máxima. Rejillas intercambiables.

< 50 personas

Acero inoxidable

5 kg/mn

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.	∅	↕	kg	
X510	37	32	3	Con rejilla Ø 1 mm. Bajo demanda.
X515	37	32	3	Con rejilla Ø 1,5 mm. Bajo demanda.
X520	37	32	3	Con rejilla Ø 2 mm. Bajo demanda.
X530	37	32	3	Con rejilla Ø 3 mm
X540	37	32	3	Con rejilla Ø 4 mm. Bajo demanda.
X500	37	32	3	Sin rejilla

REJILLAS PARA PASAPURÉ N°5 INOX.

Adaptadas a los molinos n°5 de inox, intercambiables.

Acero inoxidable

5 kg/mn



LOUIS TELLIER

Réf.	kg	
X5010	0,65	Ø 1 mm
X5015	0,65	Ø 1,5 mm
X5020	0,65	Ø 2 mm
X5030	0,65	Ø 3 mm
X5040	0,65	Ø 4 mm

Las dimensiones ↔ ↗ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso kg en kg.

www.louistellier.fr

PASAPURÉ N°10 ESTAÑADO

Para grandes cocinas. Permite elaborar salsas, purés, compotas o sopas sin esfuerzo y en grandes cantidades.

< 200 personas

Acero estañado

10 kg/mn

BEST SELLER



Réf.	∅	↕	⚖	🔍
P1010	39	80	13	Sobre pie tubo. Con rejilla Ø 1 mm. Bajo demanda.
P1015	39	80	13	Sobre pie tubo. Con rejilla Ø 1,5 mm. Bajo demanda.
P1020	39	80	13	Sobre pie tubo. Con rejilla Ø 2 mm. Bajo demanda.
P1030	39	80	13	Sobre pie tubo. Con rejilla Ø 3 mm
P1040	39	80	13	Sobre pie tubo. Con rejilla Ø 4 mm. Bajo demanda.
P1000	39	80	13	Sobre pie tubo. Sin rejilla

REJILLA PARA PASAPURÉ ESTAÑADO N°10

Adaptadas a los pasapurés estañado n°10, intercambiables.

Acero estañado

10 kg/mn



Réf.	↔	↗	↕	⚖	🔍
P10010	37	22,5	10	0,8	Ø 1 mm
P10015	22	22,5	10	0,8	Ø 1,5 mm
P10020	22,5	22,5	10	0,8	Ø 2 mm
P10030	22,5	22,5	10	0,8	Ø 3 mm
P10040	22,5	22,5	10	0,8	Ø 4 mm

PASAPURÉ ELÉCTRICO INOX.

Molino eléctrico de acero inoxidable, ideal para todo tipo de preparación (sopa, salsa, puré). Te permite hacer 5 kg de preparación en 1 minuto. Con marcha atrás.

< 500 personas

Acero inoxidable

5 kg/mn

50/60 Hz - 600 W



Réf.	∅	↕	⚖	🔍
EX5M130	37	108	23,5	Monofásico. Con rejilla : Ø 3 mm. Bajo demanda.
EX5M100	37	108	23,5	Monofásico. Sin rejilla
EX5T100	37	108	23,5	Trifásico. Sin rejilla
EX5T130	37	108	23,5	Trifásico. Con rejilla: Ø 3 mm

REJILLAS PARA PASAPURÉ ELÉCTRICO INOX.

Adaptadas a los molinos electricos EX5, intercambiables.

Acero inoxidable

5 kg/mn



Réf.	↔	↗	↕	⚖	🔍
EX5010	20	20	8,5	0,49	Ø 1 mm
EX5015	20	20	8,5	0,56	Ø 1,5 mm
EX5020	20	20	8,5	0,57	Ø 2 mm
EX5030	20	20	8,5	0,53	Ø 3 mm
EX5040	20	20	8,5	0,5	Ø 4 mm

PRENSAPURÉ CON PALANCA PROFESIONAL

Parrilla fija 2,5 mm. Con palanca profesional.

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	🏋
N3028	29	13,5	10,5	0,65

PRENSAPURÉ CON PALANCA

Con muescas para adaptarse sobre el recipiente. Con palanca.

3 rejillas : Ø 2 - 5 - 7 mm

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	🏋
N3024	32	8	16,5	0,62

PISÓN TAMIZ PRENSAPURÉ

Prensa perfectamente.
Doble función: aplasta y prensa.

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	🏋
N3025	10,5	9	25	0,3

MOLINO DE TOMATE MANUAL

Exprimidor manual de tomates y frutas (frambuesas, grosellas, grosellas negras, manzanas al horno, etc.)

Cuerpo de acero fundido, acero inoxidable y resina acetálica



Reber

Réf.	⟷	⤢	↕	🏋
CT3X	30	22	32	2,41

MOLINO DE TOMATE ELÉCTRICO

Prensa de tomates y frutas equipada con motor eléctrico.

Cuerpo de acero fundido, acero inoxidable y resina acetálica



Reber

Réf.	⟷	⤢	↕	🏋
CT3X-EL	50	23	32	10

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ Ø se expresan en cm, el peso 🏋 en kg.
www.louistellier.fr

EXTRACTOR DE JUGO MANUAL

Exprimidor/molino de tomate manual grande. Separa el jugo de las pieles, pepitas y residuos.

Rejilla Ø 1 mm. Fijación de abrazadera.

PP, aluminio, acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	∅	↕	kg
N3031	21,3	50	1,84

KIT 3 REJILLAS PARA EXTRACTOR DE JUGO MANUAL

Separa el jugo de las cascaras, pepitas y residuos. Ø6 mm: calabaza, Ø3 mm: uvas y Ø1,1 mm: tomates y frutos rojos.

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↗	↕	kg	
N3032	15	15	13,5	0,8	N3031

Las dimensiones ↔ ↗ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso kg en kg.

LA MANDOLINA PROFESIONAL

BRON COUCKE

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Made in France

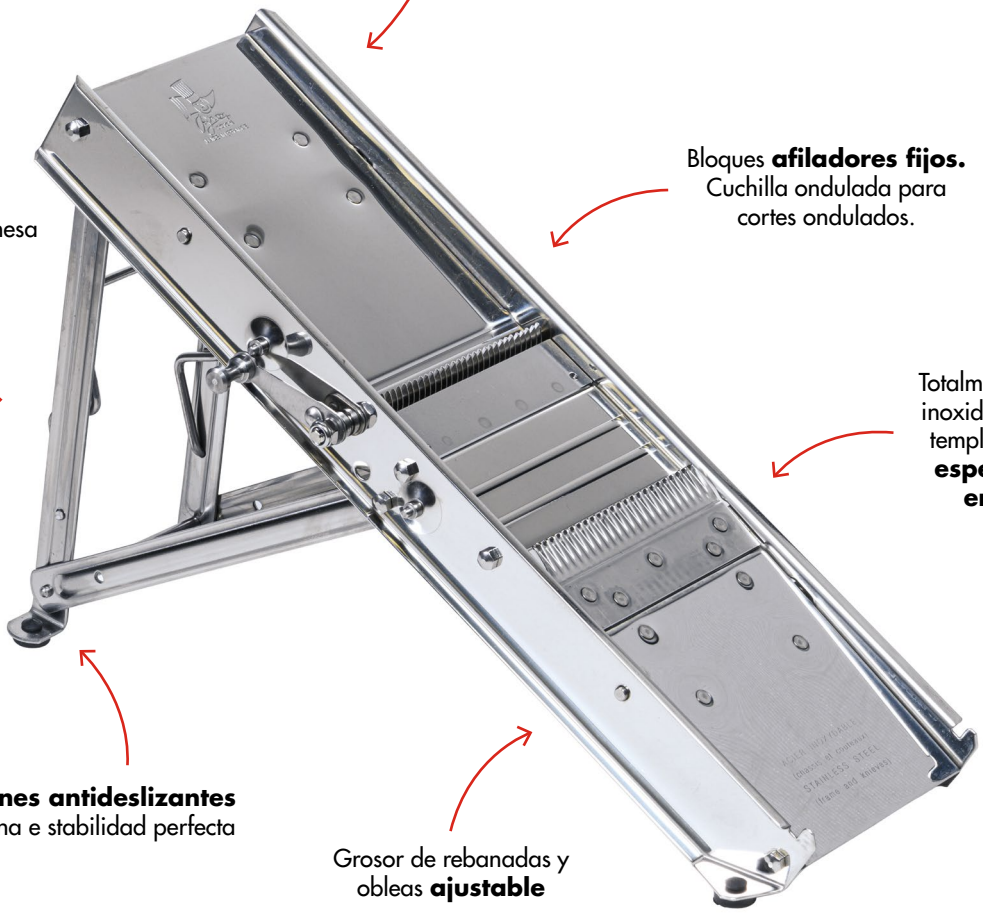


Siempre lista para el empleo

Apoyo borde de mesa (patentado)

Bloques **afiladores fijos.** Cuchilla ondulada para cortes ondulados.

Totalmente de acero inoxidable, cuchilla templada, afilado **especializado en Thiers**



4 **patines antideslizantes** para una e stabilidad perfecta

Grosor de rebanadas y obleas **ajustable**

Nuestras mandolinas son ideales para realizar :
- Rodajas y arandelas de frutas y verduras de diferentes grosores
- Arandelas onduladas
- Gaufrettes y chips
- Julianas
- Cabellos de ángel
- Patatas pajas, p atatas cerilla y fritas

Opcional : el carro protector y el empujador de seguridad.

MANDOLINA VIVALDI

Espessor de rodajas regulable. Juliana 2 mm y patatas fritas 10 mm.

2 bloques cónicos, empujador de seguridad, pie antideslizante, asidero

Acero inoxidable y ABS



Réf.				
10000	40	13,5	5,5	1,41

MANDOLINE DEL CHEF

Para rodajas lisas o gofradas, palitos, juliana y cabello de ángel 1 - 2 - 4 - 7 y 10 mm. Grosor regulable. Reversible.

Patas y asas antideslizantes. 4 bloques cónicos intercambiables, hoja lisa, hoja en relieve. Empujador.

Acero inoxidable y ABS



Réf.				
15000	40	13,5	5,5	1,5

MANDOLINA SUPER PROFESIONAL

Espesor regulable de rodajas y obleas. Rodajas lisas o repujadas, cabello de ángel, patatas fritas y juliana 1 - 2 - 4 - 7 y 10 mm.

Soporte de borde de mesa, 5 bloques cónicos intercambiables, hoja lisa, hoja en relieve. Empujador.

Acero inoxidable y ABS



Réf.				
25000	40	11,5	4	1,5

BLOQUE CUCHILLAS

Para un corte perfecto.

ABS



Réf.						
10202	10	0,8	2,5	0,03	2 mm	10000 / 25000 / 15000
10210	10	1,8	2,5	0,03	10 mm	10000 / 25000 / 15000
10211	13	9	3,5	0,03	2,4,7,10 mm	10000 / 25000 / 15000

MANDOLINA PROFESIONAL CON CARRO - PEINE 3 & 10 MM

Para rodajas lisas o gofradas, palitos o juliana. Grosor regulable. Lisas o gofradas rodajas, patatas y juliana.

Soporte de borde de mesa, 2 bloques cónicos integrados, hoja lisa, hoja en relieve

Acero inoxidable



Réf.					
20638CHB	41	13,5	4,5	1,8	Carro con asa de plástico
20638CHBB	41	13,5	4,5	1,8	Carro con asa de madera

MANDOLINA PROFESIONAL SIN CARRO

Para rodajas lisas o gofradas, palitos o juliana. Grosor regulable. Lisas o gofradas rodajas, patatas y juliana.

Soporte de borde de mesa, 2 bloques cónicos, hoja lisa, hoja en relieve Sin carro ni empujador

Acero inoxidable



Réf.					
20638B	41	13,5	4,5	1,5	3 & 10 mm (pajas y papas)
20644B	41	13,5	4,5	1,5	3 & 7 mm (cerillos y pajas)
20660B	41	13,5	4,5	1,5	2 & 4,5 mm (pajas y juliana)

PULSADOR DE SEGURIDAD UNIVERSAL

Protege contra los cortes. Apropiado para corte gofrado.

ABS



LOUIS TELLIER

Réf.	∅	↕		
10201	9	5	0,11	Para todas las mandolinas Louis Tellier

CARRO PROTECTOR

Protege contra los cortes. Carro protector (empujador) no sirve para el corte gofrado.

Acero inoxidable, mango PP



LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↗	↕			
30300	17	12	6	0,37	Asa de plástico	Mandolinas pro & super pro
30400	17	12	6	0,4	Asa de madera	Mandolines pro & super pro

CORTADOR A RODAJAS EXPRESS BIDIRECCIONAL

Espesor de corte regulable: de 1,2 a 5 mm. Para cortar de manera rápida y segura todas las frutas y verduras.
Empujador completo (carro+empujador+cilindro) : L : 15 cm - A : 18 cm.

Boquilla de carga ∅ 89 mm. Empujador de HDPE.

Acero inoxidable, HPDE



LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↗	↕	
TAT	54	12	13	3,4

RALLADORA PARA REPOLLO

Madera de haya



Réf.	↔	↗	↕	
N7010	60	23	9	2,24

MANDOLINA JAPONESA - GAMA PREMIUM

Ancho de corte ajustable (hoja lisa) de 0,5 a 5 mm. Resistencia térmica : 70°C

Gran pie antideslizante, 1 empujador ergonómico y 3 peines de adelgazamiento (1 - 2 - 4 mm)

ABS, acero inoxidable

BEST SELLER



Réf.	↔	↗	↕		
64JB	32	11	4	0,39	Ancho 65 mm
95JB	36,5	14,5	4,5	0,61	Ancho 95 mm
120JB	32,5	15	5	0,6	Ancho 120 mm

MANDOLINA JAPONESA - GAMA ESTÁNDAR

Resistencia térmica: 70°C. Espesor de corte ajustable de 0,5 a 5 mm.

3 peines de aclareo (1 - 2 - 4 mm) y 1 empujador de seguridad

ABS, acero inoxidable

BEST SELLER

NEW DESIGN



Réf.	↔	↗	↕		
8486JAPP	32	12	5	0,36	Ancho 65 mm
8490JAPP	32	10	7	0,52	Ancho 65 mm con recuperador
8485JAPGN	35	15	4	0,45	Ancho 95 mm

Las dimensiones ↔ ↗ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.
www.louistellier.fr

ACCESORIOS PARA MANDOLINA JAPONESA

Para un corte fino.

Acero inoxidable



Réf.						
8485FI	14,5	2	0,1	0,02	Cuchilla cortadora fina, para mandolina grande	8485JAPGN / 95JB
8485LA	14,5	2	0,1	0,02	Cuchilla cortadora mediana, para mandolina grande	8485JAPGN / 95JB
8485MO	14,5	2	0,1	0,02	Cuchilla cortadora grande, para mandolina grande	8485JAPGN / 95JB
8486FI	10,5	2	0,1	0,02	Cuchilla cortadora fina, para mandolina pequeña	8486JAPP / 64JB
8486LA	10,5	2	0,1	0,02	Cuchilla cortadora grande, para mandolina pequeña	8486JAPP / 64JB
8486MO	10,5	2	0,1	0,02	Cuchilla cortadora mediana, para mandolina pequeña	8486JAPP / 64JB

RASCADOR INOX PARA TRUFAS Y VERDURAS

Espesor de corte regulable con moleta. Trufas, champiñones, parmesano, chocolate…

Hoja dentada

Acero inoxidable

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.					
1020RT	18	8	2	0,1	

MANDOLINA PARA TRUFAS

Anchura de corte: 5,8 cm. Espesor de corte regulable y precisa: 0,1 a 4 mm.

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.				
1010CT	18	7	2	1,1

RASCADOR DE MADERA PARA TRUFAS Y VERDURAS

Espesor de corte regulable con moleta. Trufas, champiñones, parmesano, chocolate…

Hoja dentada

Acero inoxidable, madera



LOUIS TELLIER

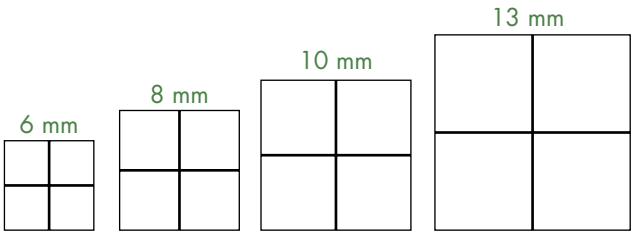
Réf.				
1030RT	20,7	9	2,5	0,11

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

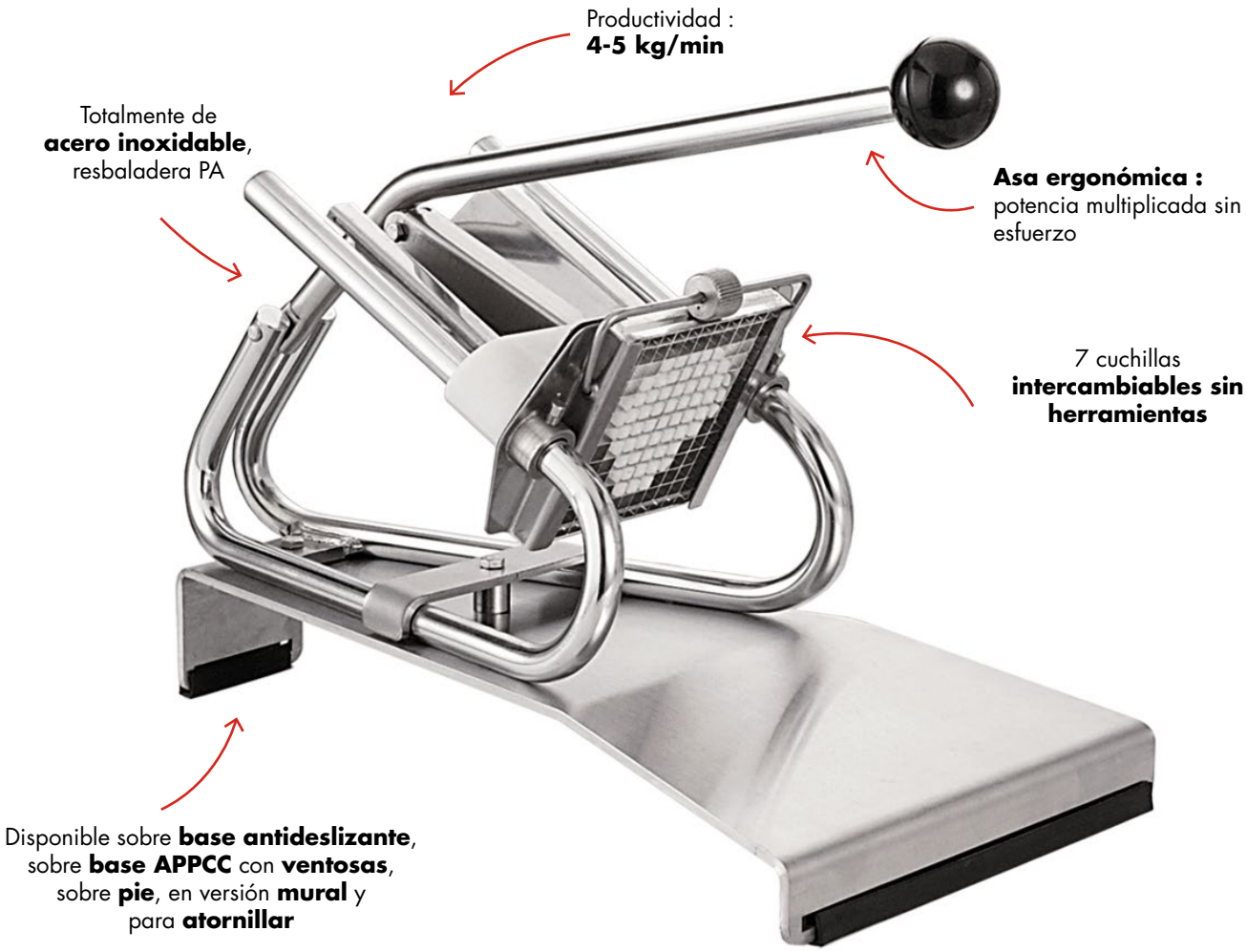
CORTA-PATATAS PROFESIONAL

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Made in France







Las patatas fritas caseras estan famosas por su sabor y su incréible textura, a todos les gustan. Las patatas deben pelarse y prepararse in situ, no se trata de proponer patatas fritas precocinadas congeladas.

En 1960, Jean Tellier (hijo de Louis Tellier) creó un cortador de patatas fritas de nuevo diseño que presentó en la Feria de París. Rápidamente, se fabricaron varios cientos de miles de ejemplares y el cortador de patatas fritas dio la vuelta al mundo. Premiado en el concurso internacional de diseño de Estocolmo, la invención de Tellier contribuyó tanto al éxito mundial de «patatas fritas a la francesa» como a la fama internacional de la empresa.

CORTA-PATATAS DE PARED

Altura funcional de trabajo, para alta productividad.

Acero inoxidable, acero cromado, epoxi, cremallera PA

4-5 kg/min.



Réf.					
CP06	65	54	90	10,05	Con cuchillo y empujador : 6 mm. Bajo demanda.
CP08	65	54	90	10,05	Con cuchillo y empujador : 8 mm
CP10	65	54	90	10,05	Con cuchillo y empujador : 10 mm
CP13	65	54	90	10,05	Con cuchillo y empujador : 13 mm. Bajo demanda.
CP00	65	54	90	10,05	Sin cuchillo y empujador

CORTA-PATATAS ATORNILLAR

Para fijar sobre mesa. Compacto. Agarre cómodo. Gran productividad.

Acero inoxidable, acero cromado, PA

4-5 kg/min.



Réf.					
C06	30	18	26	4	Con cuchillo y empujador : 6 mm
C08	30	18	26	4	Con cuchillo y empujador : 8 mm.
C10	30	18	26	4	Con cuchillo y empujador : 10 mm
C13	30	18	26	4	Con cuchillo y empujador : 13 mm
C00	30	18	26	3,74	Sin cuchillo y empujador

CORTA-PATATAS CON BASE EPOXI

Agarre cómodo. Gran productividad. No requiere fijación.

Acero inoxidable, acero cromado, epoxi, PA

4-5 kg/min.

BEST SELLER



Réf.						
CS06		44	25	35	6,5	Con cuchillo y empujador : 6 mm
CS08		44	25	35	6,5	Con cuchillo y empujador : 8 mm
CS10	⬢	44	25	35	6,5	Con cuchillo y empujador : 10 mm
CS13		44	25	35	6,5	Con cuchillo y empujador : 13 mm. Bajo demanda.
CS00		44	25	35	6,5	Sin cuchillo y empujador

CORTA-PATATAS PROFESIONAL BASE INOX.

Agarre cómodo. Gran productividad. No requiere fijación.

Acero inoxidable, PA

4-5 kg/min.



Réf.					
CX06	44	25	35	6,7	Con cuchillo y empujador : 6 mm. Bajo demanda.
CX08	44	25	35	6,7	Con cuchillo y empujador : 8 mm
CX10	44	25	35	6,7	Con cuchillo y empujador : 10 mm
CX13	44	25	35	6,7	Con cuchillo y empujador : 13 mm
CX00	44	25	35	6,7	Sin cuchillo y empujador

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.
www.louistellier.fr

CORTA-PATATAS HACCP

Sobre tabla HDPE500 con ventosas para una estabilidad óptima. Agarre cómodo. Alta productividad.

Acero inoxidable, tabla de HDPE, PA

4-5 kg/min.



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	🏋	🔍
CX06-P	42	24	30	6	Con cuchillo y empujador : 6 mm. Bajo demanda.
CX08-P	42	24	30	6	Con cuchillo y empujador : 8 mm
CX10-P	42	24	30	6	Con cuchillo y empujador : 10 mm
CX13-P	42	24	30	6	Con cuchillo y empujador : 13 mm. Bajo demanda.
CX00-P	42	24	30	6	Sin cuchillo y empujador.

CORTA-PATATAS DE PARED

Para fijar a la pared. Gran productividad.

Acero inoxidable, acero cromado, epoxi, PA

4-5 kg/min.



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	🏋	🔍
CM06	40	17,5	29	4	Con cuchillo y empujador : 6 mm. Bajo demanda.
CM08	40	17,5	29	4	Con cuchillo y empujador : 8 mm.
CM10	40	17,5	29	4	Con cuchillo y empujador : 10 mm
CM13	40	17,5	29	4	Con cuchillo y empujador : 13 mm.
CM00	40	17,5	29	3,95	Sin cuchillo y empujador

CORTA-PATATAS - COMPACT PRO

Calidad profesional. Funcional por su pequeño tamaño (restaurantes, food-truck ...). Precisión de corte 10x10mm. Calibración de productos: pequeños y medianos. Fácil de usar. Sólido. Ganancia de productividad.

Acero inoxidable y acero niquelado

3-4 kg/min.

NEW



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	🏋	🔍
CSP10	25	13	21	1,9	Con cuchillo 10x10mm y empujador

REJILLA + EMPUJADOR DE CORTA PATATAS - COMPACT PRO

Acero estañado, PP y PA



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	🏋	🔍	🔗
LT20A009	9,5	9,5	1,5	0,1	10x 10 mm	CSP10

CORTA-PATATAS DOMÉSTICO

Modelo domestico. Fijación con ventosa.

Acero estañado, PP



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	🏋
N3023VLT	26	9	12,5	0,9

KIT CUCHILLOS + EMPUJADOR DOMÉSTICO

Acero estañado, PP



Réf.	⟷	⤢	↕	🏋	🔍	🔗
N3023-09	7,5	8	2	0,11	9 x 9 mm	N3023V / N3023VLT
N3023-12	7	8	2,5	0,11	12 x 12 mm	N3023V / N3023VLT

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso 🏋 en kg.

KIT CUCHILLO ESTAÑADO + EMPUJADOR

Compatible con corta-patatas de acero estañado.

Para corta-patatas

Acero estañado, PP



Réf.			
C006	0,24	6 x 6 mm	CP / C / CS / CM
C008	0,24	8 x 8 mm	CP / C / CS / CM
C010	0,24	10 x 10 mm	CP / C / CS / CM
C013	0,24	13 x 13 mm	CP / C / CS / CM
C020	0,24	10 x 20 mm	CP / C / CS / CM
C022	0,24	20 x 20 mm	CP / C / CS / CM
C00K	0,24	Potatoes	CP / C / CS / CM

CUCHILLO ESTAÑADO

Compatible con corta-patatas de acero estañado.

Acero estañado



Réf.			
CF106	0,18	6 x 6 mm	CP / C / CS / CM
CF108	0,175	8 x 8 mm	CP / C / CS / CM
CF110	0,162	10 x 10 mm	CP / C / CS / CM
CF113	0,15	13 x 13 mm	CP / C / CS / CM
CF120	0,14	10 x 20 mm	CP / C / CS / CM
CF122		20 x 20 mm	CP / C / CS / CM
CF1K	0,17	Potatoes	CP / C / CS / CM

EMPUJADOR PARA CORTA-PATATAS

PP



Réf.			
CF206	0,03	6 x 6 mm	CP / C / CX / CS / CM
CF208	0,04	8 x 8 mm	CP / C / CX / CS / CM
CF210	0,04	10 x 10 / 20 x 20 / 10 x 20 mm	CP / C / CX / CS / CM
CF213	0,03	13 x 13 mm	CP / C / CX / CS / CM
CF2K	0,3	Potatoes	CP / C / CX / CS / CM

KIT CUCHILLO INOX. + EMPUJADOR

Compatible con corta-patatas de inox.

Para corta-patatas

Acero inoxidable



Réf.			
C006X	0,19	6 x 6 mm	CX
C008X	0,19	8 x 8 mm	CX
C010X	0,15	10 x 10 mm	CX
C013X	0,3	13 x 13 mm	CX

CUCHILLO INOX.

Compatible con corta-patatas de inox.

Acero inoxidable



Réf.			
CF306	0,17	6 x 6 mm	CX
CF308	0,02	8 x 8 mm	CX
CF310	0,02	10 x 10 mm	CX
CF313	0,12	13 x 13 mm	CX

CORREDERA PARA CORTA-PATATAS

PA



Réf.					
CF0007	16	8	3,5	0,1	COUPE FRITES

PREPARACIÓN CULINARIA

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

www.louistellier.fr

PAPAS FRITAS EN ESPIRAL - SOPORTE BRIDA

Espesor de corte : 2,25 mm. ¡Innovación : patata frita en espiral sobre un pincho!

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.					
CNX225	33	13	45	3,87	Soporte brida

PAPAS FRITAS EN ESPIRAL - CON VENTOSAS

Espesor de corte: 2,25 mm. ¡Innovación: patata frita en espiral sobre un pincho!

Acero inoxidable



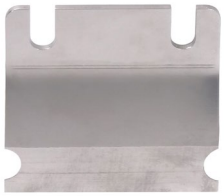
LOUIS TELLIER

Réf.					
CNX225-V	33	15	22	4,04	Con ventosas

CUCHILLO PARA PAPAS FRITAS EN ESPIRAL

Cuchilla para Spirale Frit'n Chips. 2 espesores de corte.

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.			
CNX225-L	0,024	Espesor de corte: 2,25 mm	CNX225 / CNX225-V
CNX450-L	0,024	Espesor de corte : 4,5 mm	CNX225 / CNX225-V

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.
www.louistellier.fr



CORTADOR A RODAJAS PRO TOMATES Y MOZZARRELLA



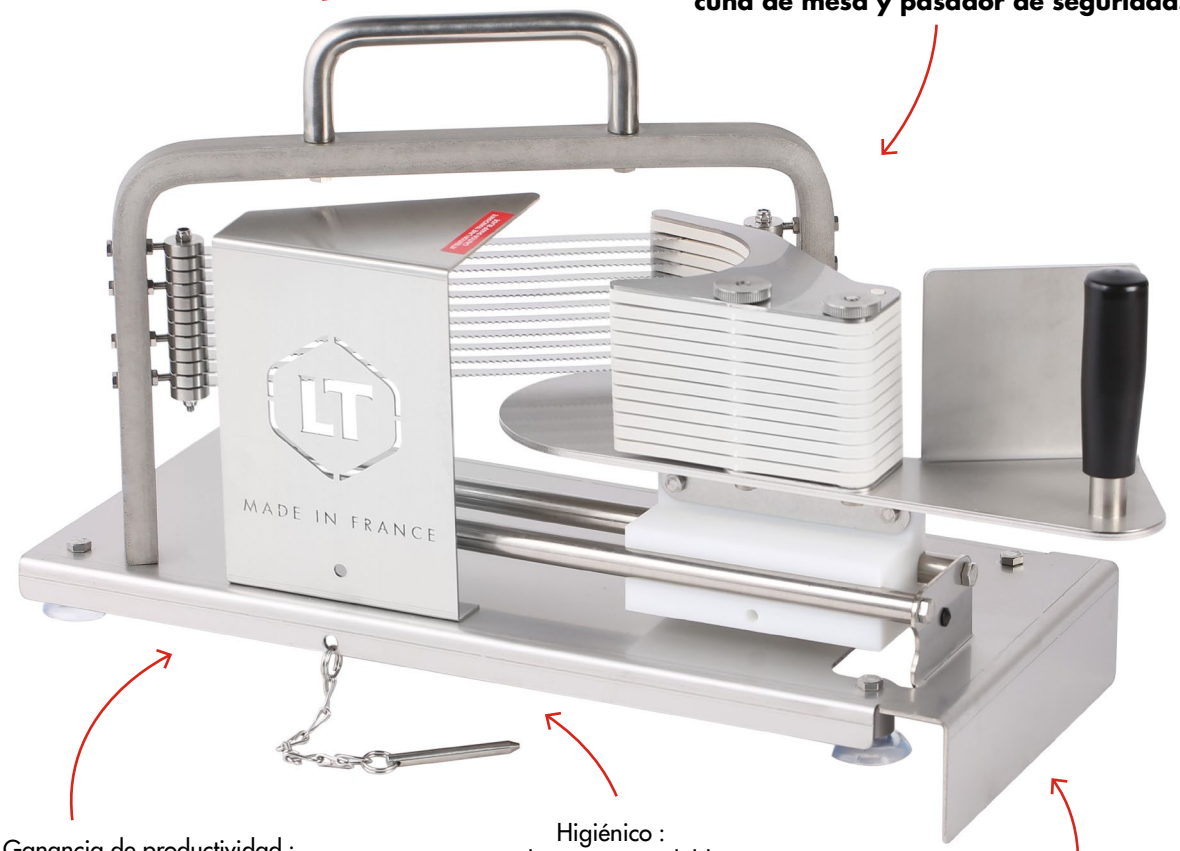
LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Made in France

NF

Nada de perdida de material :
11 cuchillas retorcidas
para **ninguna adherencia**

Cómodo :
Carro elevado para expulsar lonchas
en un contenedor GN H65. Dispositivo con
cuña de mesa y pasador de seguridad.



Ganancia de productividad :
3,5 kg/min - 1 ud./ 2,5 seg.
Corta todo el producto fácilmente
en **un solo gesto** en rebanadas
regulares de 5,5 mm

Higiénico :
Todo acero inoxidable
y empujador de HDPE,
fácil de limpiar

Respeto del producto :
Empujador ajustado + cuchillos con
dientes finos y apretados para **perforar**
perfectamente piel y carne delicada.

Este cortador de tomate mozzarella se adapta a las necesidades de grandes producciones como comunidades y restaurantes de comida rápida.

Ideal para pizzas, ensaladas, hamburguesas o sándwiches.

CORTADOR A RODAJAS TOMATES Y MOZZARRELLA

La 1ra Mozzarella Rodajas. 11 cuchillas especialmente afiladas para cortar y respetar la carne tierna. Rebanadas regulares, Carro corredero sobre PEAD, elevado para expulsar el producto rebanado en un cubea GN H65. Para comunidades, pizzerías, comida rápida ...

Acero inoxidable, HPDE y PP

3,5 kg/min. 1 pz. / 2,5 seg.

NEW



Réf.					
CT-MZ	48	20	32	7,6	Rodajas : 5,5 mm

CORTADOR DE TOMATES - COMPACT PRO

Rodajas uniformes de tomates: 5,5 mm. Pequeña restauración, pizzas, sándwiches.

Acero inoxidable, HPDE

BEST SELLER



Réf.					
CTXM55	30	15	17	2	

CORTADOR DE TOMATES Y CÍTRICOS EN SECCIONES VERSIÓN BAJA

Corte rápido y regular de frutas y verduras sin piedras. Adaptado a los requerimientos de alta productividad de comunidades y comida rápida.

Acero inoxidable, ABS



Réf.					
CAX204	38,5	19	39	2,1	4 secciones
CAX206	38,5	19	39	2,1	6 secciones
CAX208	38,5	19	39	2,1	8 secciones
CAX212	38,5	19	39	2,1	12 secciones

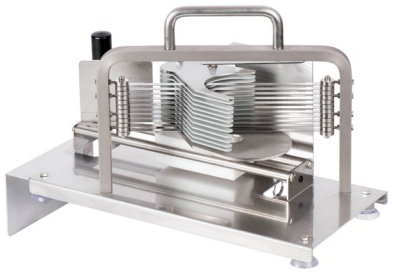
CORTADOR DE TOMATES

Carro corredero sobre PEAD, elevado para eyección en un cubeta GN h65. Rodajas uniformes de tomates, cítricos (ex. CTX40) , kiwis... Gran producción: colectividades, comida rápida.

Acero inoxidable, HPDE y PP

3,5 kg/min. 1 pz. / 2,5 seg.

BEST SELLER



Réf.					
CTX	45,5	20	30	7,6	Rodajas : 5,5 mm
CTX40	48	20	27,5	8	Rodajas : 4 mm

CORTADOR DE TOMATES Y CÍTRICOS EN SECCIONES VERSIÓN ALTA

Corte rápido y regular de frutas y verduras sin piedras. Adaptado a los requerimientos de alta productividad de comunidades y comida rápida.

Acero inoxidable, ABS

BEST SELLER



Réf.					
CAX104	38,5	32,5	58	3	4 secciones
CAX106	38,5	32,5	58	3	6 secciones
CAX108	38,5	32,5	58	3	8 secciones
CAX112	38,5	32,5	58	3	12 secciones

RETIRADOR DE ENGANCHE PARA TOMATES

Ideal para retirar el enganche de los tomates antes de cortarlos con el corta tomates a rodajas.

Acero inoxidable

BEST SELLER



Réf.					
N3078	10,5	2	1	0,01	

CORTA LECHUGA INOX

Ahorro de tiempo: corta una lechuga en 1 solo golpe. Fácil de limpiar. Perfecto para tiendas de bocadillos, kebabs, bares de ensaladas.

Seguridad: sistema de retención del empujador

Acero inoxidable, HDPE

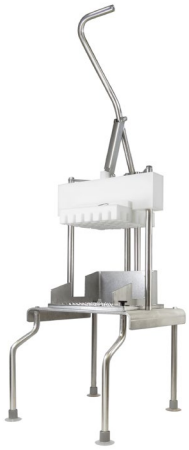


Réf.					
CSA	39	30	120	19,5	Corte: 23 x 23 mm
CSAL	39	30	120	19,5	Tiras : 12 x 100 mm

CORTA LECHUGA COMPACTO

Corte : 25 x 25 mm.

Acero inoxidable, HDPE



Réf.				
CSAM	30	31	97	10,3

CUCHILLAS PARA CORTA LECHUGA

Bloque de cuchillas intercambiables con el mismo empujador CSAL02.

Acero inoxidable



Réf.			
CSA01	1,95	Cuchillo 23 x 23 mm	CSA / CSAL
CSAL01	2	Cuchillo 12 x 100 mm	CSAL

EMPUJADOR PARA CORTA LECHUGA

Robusto y duradero. Se desmonta fácilmente.

HDPE



Réf.						
CSA02	19	19	5	0,8	23 x 23 cm	CSA
CSAL02	19	19	5	0,9	12 x 100 mm	CSA / CSAL

BLOQUE DE CUCHILLAS PARA CSAM

Para un corte perfecto.

Acero inoxidable, HDPE



Réf.	
CSAM01	CSAM

EMPUJADOR PARA CSAM

Robusto y duradero. Se desmonta fácilmente.

Acero inoxidable, HDPE



Réf.	
CSAM02	CSAM

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

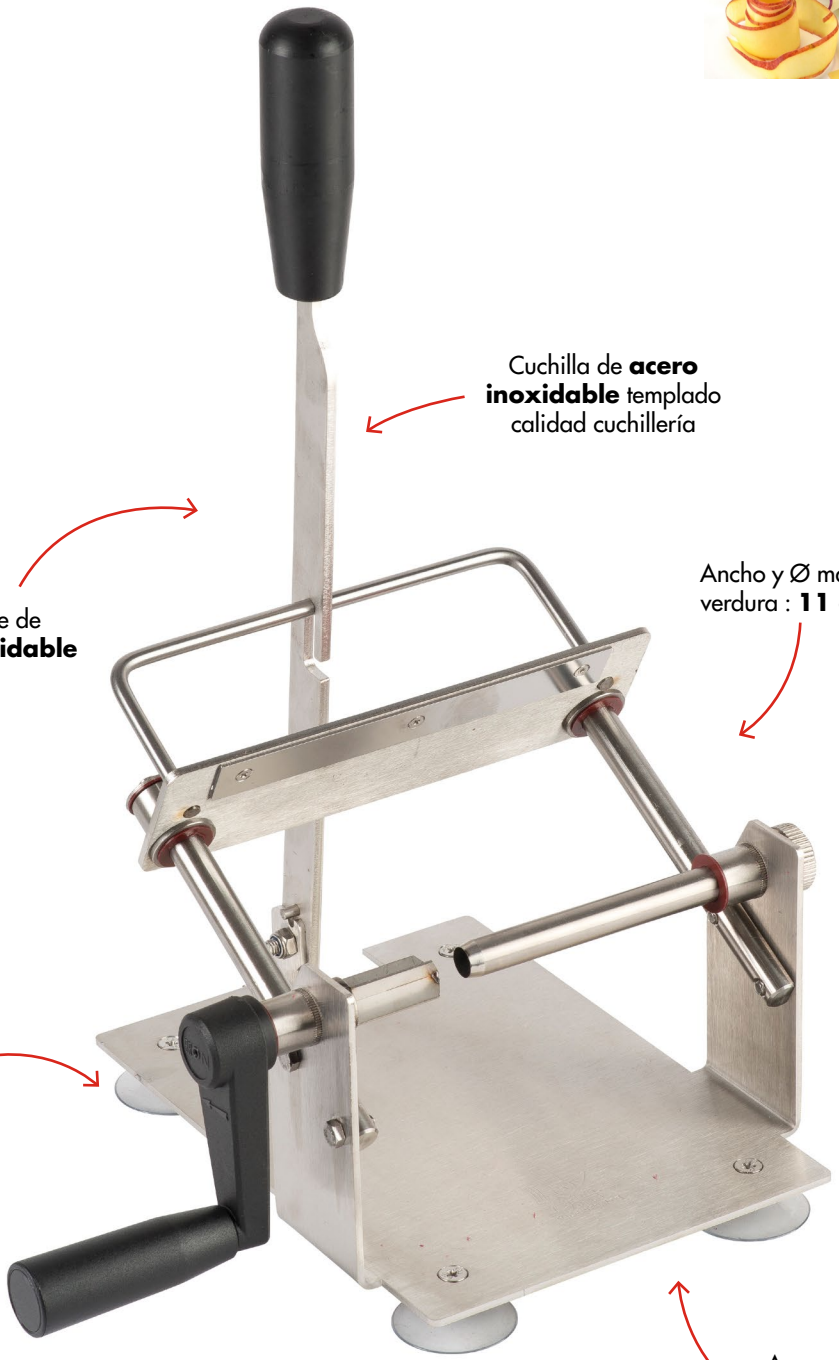


CORTADOR EN TIRAS

LOUIS TELLIER

Made in France





Cuchilla de **acero inoxidable** templado calidad cuchillería

Totalmente de **acero inoxidable**

Ancho y Ø máx., de la fruta o verdura : **11 cm - Ø 17 cm**

4 **ventosas** potentes

Accesorios disponibles : laminas de corte grosor 1 mm y 2,3 mm

Para cortar verduras y frutas firmes y homogéneas en tiras anchas y finas.

Para reinterpretar las lasañas, los milhojas, los rollitos de primavera, las terrinas de verduras, etc.

CORTADOR EN BASTONCILLOS PALANCA

Para bastoncillos y patatas fritas. Efecto de palanca para mayor eficiencia.

Acero inoxidable, HDPE, PP, ABS



Réf.					
CC08	35,5	26	66	4	8 x 8 mm
CC10	35,5	26	66	4	10 x 10 mm

EMPUJADOR

Robusto y duradero. Se desmonta fácilmente.

PP



Réf.		
CC208.	8 x 8 mm	FPN08 / FPN10 / CC08 / CC10
CC210.	10 x 10 mm	FPN08 / FPN10 / CC08 / CC10

CORTADOR EN TIRAS DE INOX. CON PALANCA

Cortador: 15 cm. Anchura y Ø max de las verduras-frutas: Max: 11 cm - Ø 17cm. Corte creativo, lamina las frutas y verduras en finas y amplias tiras: reinvente lasañas, rollos de primavera, terrinas, milhojas…

Acero inoxidable



Réf.					
CLANX	25	23	42	2	Con palanca

CORTADOR EN TIRAS DE INOX. SIN PALANCA

Cortador: 15 cm. Anchura y Ø max de las verduras-frutas: Max: 11 cm - Ø 17cm. Corte creativo, lamina las frutas y verduras en finas y amplias tiras: reinvente lasañas, rollos de primavera, terrinas, milhojas…

Acero inoxidable



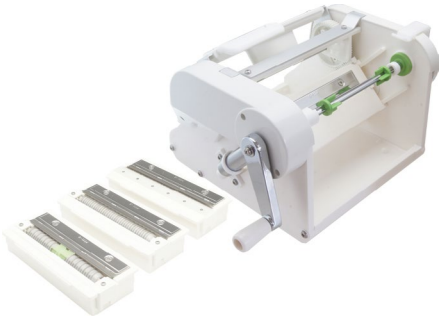
Réf.					
CLANX-05	20	20	25	1,45	Sin palanca

CORTADOR DE VERDURAS JAPONÉS - 4 CUCHILLAS

Anchura max de las verduras-frutas: 13 cm. Corte creativo de frutas y verduras: tiras, cabello de ángel: reinvente lasañas, rollos de primavera, milhojas…

4 cuchillas : lasaña I 130 de 0,5 mm - cabello de ángel I 1 mm de 1,2 mm - filete de 1,2 mm - filete de pescado de 1,2 mm.

ABS, hojas de acero inoxidable



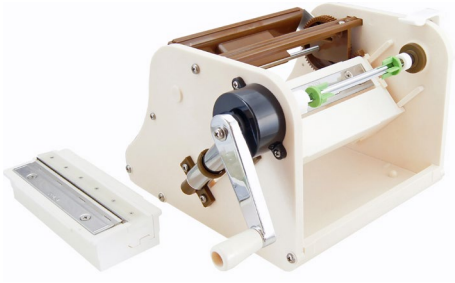
Réf.					
CLAN01	28	25	16,5	2,5	4 funciónes

CORTADOR DE VERDURAS JAPONÉS - CUCHILLA REVERSIBLE

4 espesores possibles: 0,8 - 1 - 1,2 - 1,4 mm. Anchura y Ø maximum de la verdura o del fruto: 8 cm - Ø 10 cm. Corte creativo de frutas y verduras: tiras, cabello de ángel: reinvente lasañas, rollos de primavera, milhojas…

1 hoja reversible: lasaña y cabello de ángel

ABS, hojas de acero inoxidable



Réf.					
CLAN02	24	23	16	1,8	2 funciones 4 capas

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.
www.louistellier.fr

CORTADOR EN TIRAS «LE ROUET GOURMET»

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Made in France

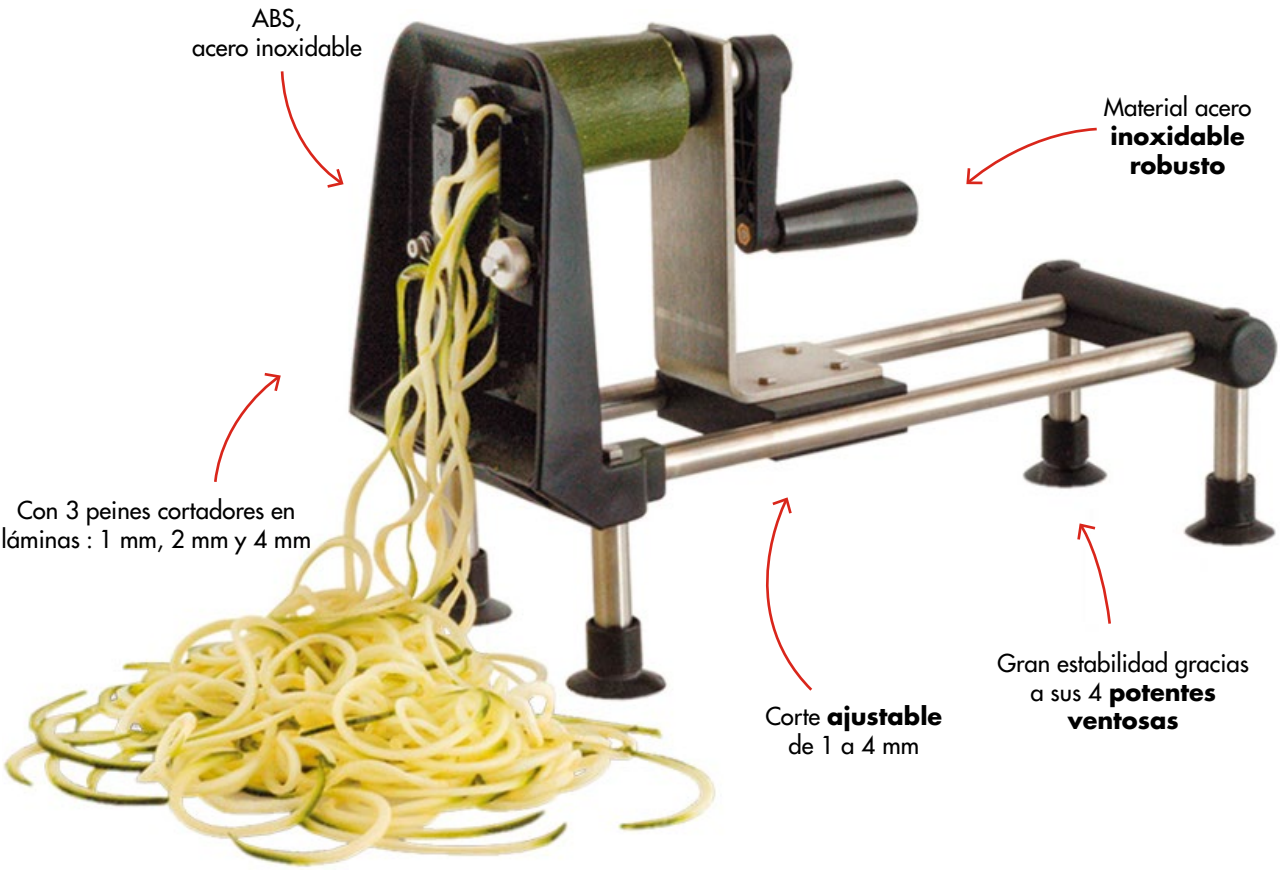


Espaguetis y cabellos de ángel



Julienas y tagliatelles





Cree tagliatelle, spaghetti y julianas de frutas y verduras girando unas pocas veces la manivela. Elaborará fácilmente coleslaw, rösti y patatas paillasson.

Adaptado a una gran variedad de frutas y verduras, incluso de carne firme, como las zanahorias, el apio, las cebollas, los calabacines, o las manzanas.

CORTADOR DE VERDURAS JAPONÉS - 2 CUCHILLAS

Anchura max de las verduras-frutas: 13 cm. Corte creativo de frutas y verduras: tiras, cabello de ángel: reinvente lasañas, rollos de primavera, milhojas…

2 cuchillas : lasaña 130 espesor 0,5 mm - cabello de ángel 1 mm espesor 1,2 mm

ABS, hojas de acero inoxidable



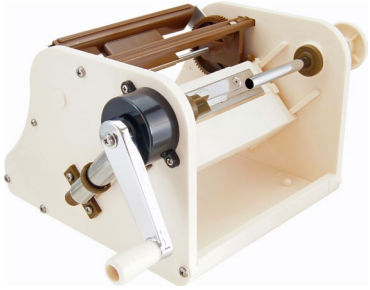
Réf.					
CLAN03	28	25	16,5	1,54	2 funciónes

CORTADOR DE VERDURAS JAPONÉS - 1 CUCHILLA

Anchura max de las verduras-frutas: 13 cm. Corte creativo de frutas y verduras: tiras, cabello de ángel: reinvente lasañas, rollos de primavera, milhojas…

Cuchilla para lasaña 130 espesor 0,5mm

ABS, hojas de acero inoxidable



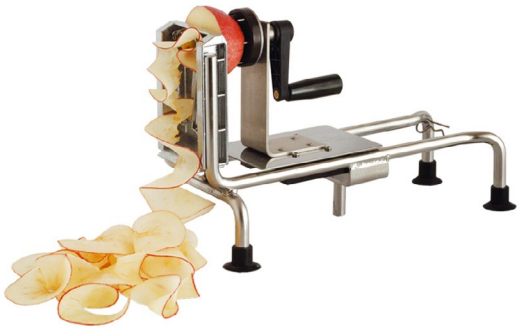
Réf.					
CLAN04	28	25	16,5	1,98	1 función

CORTADOR DE VERDURAS «LE ROUET»

Espesor de corte: 0,8 mm. Estable y robusto. Producción rapida de guirnaldas, espaguetis, y tagliatelas de frutas y verduras.

Cuchilla (guirnaldas) y 3 peines de aclareo: 2 mm - 3 mm y 6 mm

Acero inoxidable, aluminio fundido



LOUIS TELLIER

Réf.				
4030CLR	37	14	25	3

CORTADOR DE VERDURAS «LE ROUET GOURMET»

Espesor de corte regulable: 1-4 mm. Amplia variedad de dimensiones de cabello de ángel, espaguetis y tagliatelas de frutas y verduras.

Cuchilla regulable (guirnaldas) y 3 peines de aclareo: 1 mm, 2 mm, 4 mm. 4 potentes ventosas.

ABS, acero inoxidable, aluminio fundido

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.					
4100CLR	36	13	25	2,21	

MÁQUINA TALLADORA DE HORTALIZAS

Acero inoxidable, HDPE



LOUIS TELLIER

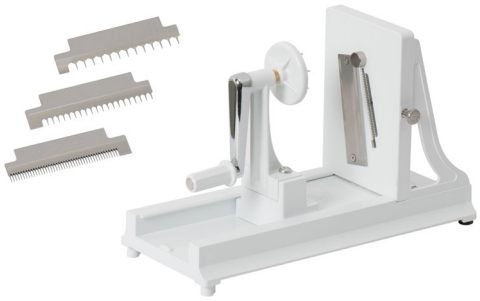
Réf.						
MLT.	31	17	26	3,2	Aparato completo	
MLT01.				0,01	Cuchilla de repuesto sola	MLT

CORTADORA JAPONESA DE VERDURA EN ESPIRAL

Espesor de corte: 0,8 mm. Corte perfecto y muy fino: cabello de ángel, espaguetis, tagliatelas.

Cuchilla lisa (guirnaldas) y 3 peines de aclareo: 1 mm - 2,5 mm y 4 mm

ABS, hojas de acero inoxidable



Réf.				
4500CLR	27	12	17,5	0,53

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.

KIT MULTICORTE DE INOX



Con **3** cuchillas :
3 x 3 - 6 x 6 y 9 x 9 mm

Para **cortar en láminas** cebollas, **cortar** las patatas fritas y **picar** el ajo



Recipiente **recuperador**

Acero inoxidable

En 2001, el inventor Benny Engdah creó el Alligator, con la intención de facilitar la preparación de su plato sueco favorito : las Kroppkakor, bolitas de patatas rellenas de cebolla laminada y bacon. Registró una patente y muy rápidamente el éxito fue mundial : la facilidad de utilización de este cortador de verduras revolucionario conquistó a los cocineros profesionales y a los particulares. Pierre Tellier, como fabricante de aparatos profesionales de corte de frutas y verduras se sintió naturalmente seducido por este pequeño aparato, eficaz y poco voluminoso, e introdujo el Alligator en Francia en 2005.

El cortador de verduras Alligator se distingue por su robustez, la calidad de sus cuchillas y sus rejillas.

PICADORA ALLIGATOR ORIGINAL

cuchillo: 6 x 6 mm. Cebolla en rodajas en un gesto.

ABS, hojas de acero inoxidable



Réf.				
N3011	28	11	4	0,38

CUCHILLA ALLIGATOR ORIGINAL 12 X 12 MM

Para cortar cubos / papas fritas.

ABS, hojas de acero inoxidable



Réf.					
N3011-C	28	11	4	0,21	N3011 / N3011R

CORTADOR ALLIGATOR ORIGINAL CON RECEPTACULO

cuchillo: 6 x 6 mm. Cebolla en rodajas en un gesto.

Bandeja colectora

ABS, hojas de acero inoxidable

BEST SELLER



Réf.					
N3011R	28	11	10	0,48	

LOTE DE 3 CORTADORES ALLIGATOR ORIGINAL

Corta cebollas N3011R + cuchillo N3011-C + mini COCODRILO N3011M

ABS, hojas de acero inoxidable



Réf.	
N3011S	0,88

CORTADOR DE CEBOLLA ORIGINAL

Rodaja: 5,5 mm. Para cebollas y tomates.

ABS, hojas de acero inoxidable



Réf.				
N3011T	28	11,5	6	0,9

LOTE DE 3 CORTADORES ALLIGATOR MULTIUSOS

3 cuchillos: 3 x 3-6 x 6-12 x 12 mm. Para picar las cebollas, corta las patatas fritas y pica el ajo. Con bandeja de goteo.

3 cuchillos : 3x3 - 6x6 - 12x12 mm

Acero inoxidable





Réf.				
AL21P001	28	11	10	0,985

RECEPTÁCULO

Tritan



ALLIGATOR of Sweden

Réf.					
N3011-B	12,5	9,5	7	0,12	N3011R
N3011-BX	12,5	9	7	0,09	N3011X

KIT CUCHILLOS + EMPUJADORES

Limpieza al lavavajillas

Con rejilla de limpieza

PP, hojas de acero inoxidable



ALLIGATOR of Sweden

Réf.						
N3011X-09K	12,2	10	2	0,3	9 mm	N3011X
N3011X-K	12,2	10	2	0,3	3 + 6 + 12 mm	N3011X

CUCHILLO

Limpieza al lavavajillas.

PP, hojas de acero inoxidable



ALLIGATOR of Sweden

Réf.						
N3011X-03	12	10	0,8	0,6	3 mm	N3011X
N3011X-06	12	10	0,8	0,6	6 mm	N3011X
N3011X-12	12	10	0,8	0,6	12 mm	N3011X

CUCHILLA TRINCHANTE BASCULANTE

Para cincelar 2 a 3 veces más rápido hierbas, ajo, cebollas, chalotas.

Hojas de acero inoxidable templado, mangos de ABS



LOUIS TELLIER

Réf.					
N3236	22	5,3	14,2	1	3 cuchillas de 300 mm

PRENSADOR DE AJO - PRODUCTIVIDAD

Construcción robusta. Empujador con picos atrapando la membrana: limpieza fácil. Exprimir hasta 5 dientes de ajo seguidos. Recolectar la pulpa con un golpe du pulgar sobre la lengüeta. Sin pérdida.

Lengua «pala».

Zinc cromado y nylon

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.				
N4298	17,5	3,5	6	0,38

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.



PELADOR
PARA GRANDES COCINAS

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Made in France





Cabezales **intercambiables**

Para zanahorias, grandes zanahorias, pepinos y espárragos

Sencillo y rápido

Pelado **perfecto**

Ninguna pérdida : mondaduras finas

Nuestros peladores le seducirán por sus numerosas cualidades :
- Ahorro de tiempo : 100 kg de zanahorias o 600 pepinos por hora
- Fácil de utilizar : introducir las verduras por arriba y después tirar hacia a bajo
- Sin pérdidas : las mondaduras son muy finas
- Fácil de limpiar

Varios modelos (sobre soporte, para fijar...) disponibles para zanahorias (pequeñas y grandes), pepinos y espárragos.

PELADOR MURAL INOX. - ZANAHORIAS

Permite un pelado de alto rendimiento. Fácil de usar. Sin pérdidas gracias a los peelings finos.

Cuerpo, hojas y base de acero inoxidable, PA



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	🔍
EMX001	12,5	17	24	0,76	Ø introducción : 4,5 cm

PELADOR MURAL INOX. - ZANAHORIAS GRANDES

Permite un pelado de alto rendimiento. Fácil de usar. Sin pérdidas gracias a los peelings finos.

Cuerpo, hojas y base de acero inoxidable, PA



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	🔍
EMX002	12,5	17	24	0,76	Ø introducción : 6 cm

PELADOR MURAL INOX. - PEPINOS

Permite un pelado de alto rendimiento. Fácil de usar. Sin pérdidas gracias a los peelings finos.

Cuerpo, hojas y base de acero inoxidable, PA



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	🔍
EMX003	12,5	25	25,5	0,76	Ø introducción : 6 cm

PELADOR MURAL INOX. - ESPÁRRAGOS

Permite un pelado de alto rendimiento. Fácil de usar. Sin pérdidas gracias a los peelings finos.

Cuerpo, hojas y base de acero inoxidable, PA



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	🔍
EMX004	12,5	17	24	0,76	Ø introducción : 4,5 cm

PELADOR MURAL EPOXY - ZANAHORIAS

Permite un pelado de alto rendimiento. Fácil de usar. Sin pérdidas gracias a los peelings finos.

Base de acero, epoxy, PA, hojas de acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	🔍
EM001.	12,5	17	24	0,5	Ø introducción : 4,5 cm

PELADOR MURAL EPOXY - ZANAHORIAS GRANDES

Permite un pelado de alto rendimiento. Fácil de usar. Sin pérdidas gracias a los peelings finos.

Base de acero, epoxy, PA, hojas de acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	🔍
EM002.	12,5	17	24	0,5	Ø introducción : 6 cm

PELADOR MURAL EPOXY - PEPINOS

Permite un pelado de alto rendimiento. Fácil de usar. Sin pérdidas gracias a los peelings finos.

Base de acero, epoxy, PA, hojas de acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.					
EM003.	12,5	17	24	0,5	Ø introducción : 6 cm

PELADOR MURAL INOX - ESPÁRRAGOS

Permite un pelado de alto rendimiento. Fácil de usar. Sin pérdidas gracias a los peelings finos.

Base de acero, epoxy, PA, hojas de acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.					
EM004	12	17	24	0,5	Ø introducción : 4,5 cm

PELADOR SOBRE PIE INOX. - ZANAHORIAS

Permite un pelado de alto rendimiento. Fácil de usar. Sin pérdidas gracias a los peelings finos.

Cuerpo, hojas y base de acero inoxidable, PA



LOUIS TELLIER

Réf.					
EPX001.	21,5	14	51	1,8	Ø introducción : 4,5 cm

PELADOR SOBRE PIE INOX. - ZANAHORIAS GRANDES

Permite un pelado de alto rendimiento. Fácil de usar. Sin pérdidas gracias a los peelings finos.

Cuerpo, hojas y base de acero inoxidable, PA



LOUIS TELLIER

Réf.					
EPX002.	21,5	14	51	1,8	Ø introducción : 6 cm

PELADOR SOBRE PIE INOX. - PEPINOS

Permite un pelado de alto rendimiento. Fácil de usar. Sin pérdidas gracias a los peelings finos.

Cuerpo, hojas y base de acero inoxidable, PA

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.						
EPX003.	⬢	21,5	14	51	1,8	Ø introducción : 6 cm

PELADOR SOBRE PIE INOX. - ESPÁRRAGOS

Permite un pelado de alto rendimiento. Fácil de usar. Sin pérdidas gracias a los peelings finos.

Cuerpo, hojas y base de acero inoxidable, PA



LOUIS TELLIER

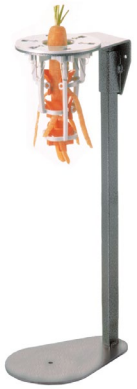
Réf.					
EPX004	21,5	14	51	1,8	Ø introducción : 4,5 cm

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.

PELADOR SOBRE PIE EPOXY - ZANAHORIAS

Permite un pelado de alto rendimiento. Fácil de usar. Sin pérdidas gracias a los peelings finos.

Base de acero pintado con epoxi, PA, hojas de acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕		⌕
EP001.	21,5	14	51	1,8	Ø introducción : 4,5 cm

PELADOR SOBRE PIE EPOXY - ZANAHORIAS GRANDES

Permite un pelado de alto rendimiento. Fácil de usar. Sin pérdidas gracias a los peelings finos.

Base de acero pintado con epoxi, PA, hojas de acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕		⌕
EP002.	21,5	14	51	1,8	Ø introducción : 6 cm

PELADOR SOBRE PIE EPOXY - PEPINOS

Permite un pelado de alto rendimiento. Fácil de usar. Sin pérdidas gracias a los peelings finos.

Base de acero pintado con epoxi, PA, hojas de acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕		⌕
EP003.	21,5	14	51	1,8	Ø introducción : 6 cm

PELADOR SOBRE PIE EPOXY - ESPÁRRAGOS

Permite un pelado de alto rendimiento. Fácil de usar. Sin pérdidas gracias a los peelings finos.

Base de acero pintado con epoxi, PA, hojas de acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕		⌕
EP004.	21,5	14	51	1,8	Ø introducción : 4,5 cm

PELADOR CON SOPORTE BRIDA - ZANAHORIAS

Permite un pelado de alto rendimiento. Fácil de usar. Sin pérdidas gracias a los peelings finos.

Cuerpo, hojas y base de acero inoxidable, PA



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕		⌕
ESJX001	22	12,6	10	1,25	Ø introducción : 4,5 cm

PELADOR CON SOPORTE BRIDA - ZANAHORIAS GRANDES

Permite un pelado de alto rendimiento. Fácil de usar. Sin pérdidas gracias a los peelings finos.

Cuerpo, hojas y base de acero inoxidable, PA



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕		⌕
ESJX002	22	12,6	10	1,25	Ø introducción : 6 cm

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.
www.louistellier.fr

PELADOR CON SOPORTE BRIDA - PEPINOS

Permite un pelado de alto rendimiento. Fácil de usar. Sin pérdidas gracias a los peelings finos.

Cuerpo, hojas y base de acero inoxidable, PA



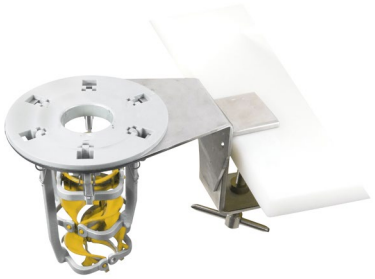
LOUIS TELLIER

Réf.					
ESJX003	22	12,6	10	1,25	Ø introducción : 6 cm

PELADOR CON SOPORTE BRIDA - ESPARRAGOS

Permite un pelado de alto rendimiento. Fácil de usar. Sin pérdidas gracias a los peelings finos.

Cuerpo, hojas y base de acero inoxidable, PA



LOUIS TELLIER

Réf.					
ESJX004	22	12,6	10	1,25	Ø introducción : 4,5 cm

CABEZAS - ZANAHORIAS

Cabezas intercambiables. Piezas de recambio (ressortes, hojas, brazos, placa) disponibles.

Con empujador

Poliamida reforzada, acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.					
E0010.	4,5	22	0,16	Cabeza para zanahorias	EM / EP / EPX / ESJX

CABEZAS - ZANAHORIAS GRANDES

Cabezas intercambiables. Piezas de recambio (ressortes, hojas, brazos, placa) disponibles.

Con empujador

Poliamida reforzada, acero inoxidable

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.						
E0011.	⬢	6	20	0,28	Cabeza para zanahorias grandes	EM / EP / EPX / ESJX

CABEZAS - PEPINOS

Cabezas intercambiables. Piezas de recambio (ressortes, hojas, brazos, placa) disponibles.

Poliamida reforzada, acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.					
E0012.	6	16	0,15	Cabeza pepinos	EM / EP / EPX / ESJX

CABEZAS - ESPARRAGOS

Cabezas intercambiables. Piezas de recambio (ressortes, hojas, brazos, placa) disponibles.

Poliamida reforzada, acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.					
E0019.	4,5	15,5	0,14	Cabeza esparragos	EM / EP / EPX / ESJX

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

PELADOR DE SANDÍA Y CALABAZA

Anchura útil: 6,5 cm. Espesor de corta regulable.

Hojas de acero inoxidable, ABS



LOUIS TELLIER

Réf.				
ID4006	17	10,5	3,5	0,25

PELADOR PARA VERDURAS GRANDES

Anchura útil: 8 cm. Mangos, sandías, calabazas.

Acero inoxidable



Réf.				
ID4007	20	10	1,5	0,1

PELADOR DE ESPÁRRAGOS

Práctico sistema en pinza.

Acero inoxidable



Réf.				
N3079	17,5	4	1,5	0,4

PELADOR ELÉCTRICO PROFESIONAL

Para pelar cítricos, cebollas y todas frutas y verduras redondas y ovales en cantidad. Espesor de peladura ajustable. Particularidad cítricos: 1 paso de ida: quita solo la cáscara, o 2 pasos ida y vuelta: quita la cáscara y la piel blanca. Estanqueidad de los mandos.

Tridente, pico y cuchillo de acero inoxidable

3 - 4 pzs / min.

50 Hz - 24 W - 220 V



Réf.					
N4220	27	17	23,5	1,8	Moldelo profesional

PELADOR ELÉCTRICO SEMIPROFESIONAL

Para pelar cítricos, cebollas y todas frutas y verduras redondas y ovales en cantidad. Espesor de peladura ajustable. Particularidad cítricos: 1 paso de ida: quita solo la cáscara, o 2 pasos ida y vuelta: quita la cáscara y la piel blanca.

Tridente y pico de plastico, cuchillo de acero inoxidable

3 - 4 pzs / min.

50 Hz - 24 W - 220 V



Réf.					
N4221	26	16	23	1,8	Moldelo semi profesional

PELADOR MANUAL DE CÍTRICOS

Para retirar integralmente la cáscara de naranjas y limones.

Base de acero pintado con epoxi



Réf.					
N4225	29	5	14	0,65	Con fijación brida

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

www.louistellier.fr

PELADOR CASTOR

Doble hoja móvil de 4 cm útiles. Peladura fina. Sigue las curvas de las frutas y verduras.

Quitaojos de patata

Mango de acero inoxidable

BEST SELLER



Réf.				
N8012	11	6	1	0,03

PELADOR JULIANA - CASTOR

Doble hoja móvil con dientes enderezadas. Para tallar en finas julianas.

Mango y hojas de acero inoxidable



Réf.				
N8013	11	6,2	1,2	0,03

PELADOR PIEL FINA - POLLUX

Doble hoja móvil microdentada. Pela todas las cáscaras, incluso finas o peludas: tomates, berenjenas, pimientos, melocotones, kiwis.

Quitaojos de patata

Cuerpo y hojas de acero inoxidable, mango de PP



Réf.				
N8014	17,3	2	1,5	0,03

PELADOR POLLUX

Doble hoja móvil de 4 cm útiles. Peladura fina. Sigue las curvas de las frutas y verduras.

Quitaojos de patata

Hoja de acero al carbono templado, mango de PP, cuerpo de acero inoxidable



Réf.				
N8015	17,4	2	1,5	0,03

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.

PELADOR ELÉCTRICO

Estanqueidad
de los mandos

El brazo se adapta
al diametro del fruto



Productividad para pelar
las frutas y verduras
redondas, ovales y cebollas :
de **10 a 20 segundos**

Especificidad cítricos :
1 paso ida : solo cascara
2 pasos ida y vuelta : cascara
y piel blanca

Grosor de
mondadura **ajustable** :
sin perdidas

Este utensilio profesional permite pelar grandes cantidades de cítricos, cebollas y todo tipo de frutas y verduras redondas y ovaladas.

Diferencia entre los dos modelos : el tridente y el pico centrador son de acero inoxidable en el modelo profesional y de plastico en el modelo semi-profesional.

CORTADOR EN SECCIONES

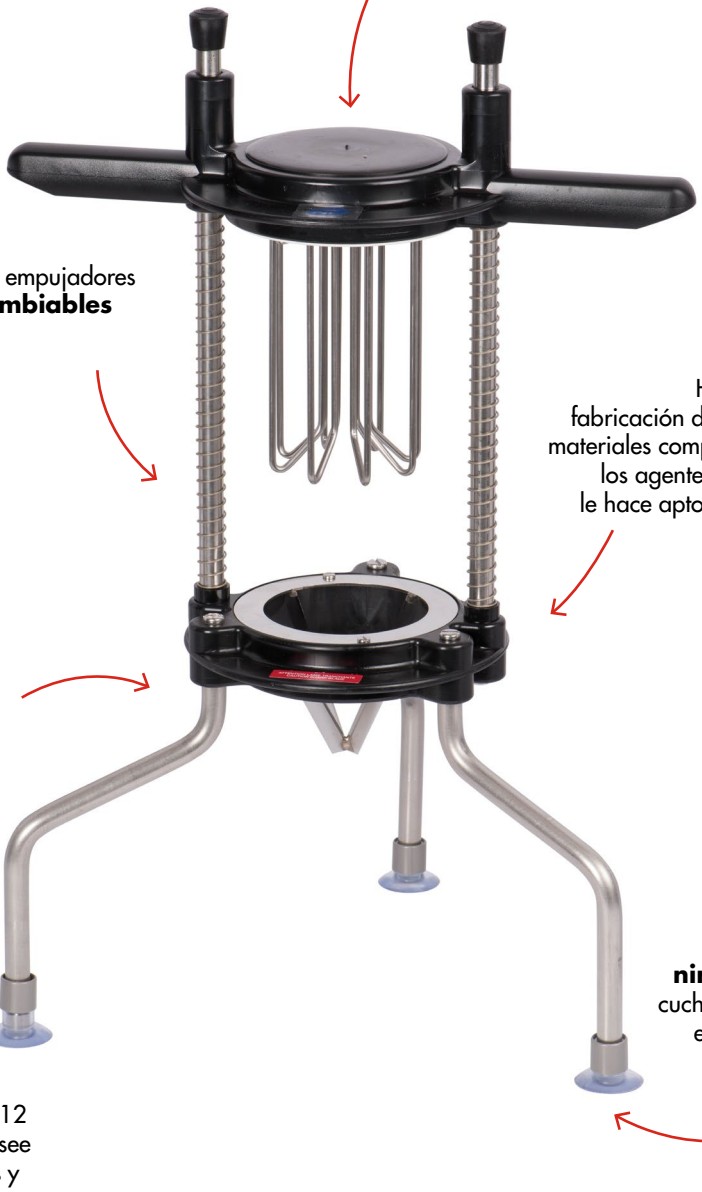


Réf. CAX104,106,108, 112



Réf. CAX104P, 106P, 108P

Eficacia :
el centrado del fruto
proporciona un corte **regular**



Cuchillas y empujadores **intercambiables**

Higiene :
fabricación de acero inoxidable y materiales compuestos **resistentes** a los agentes con lejía, lo que le hace apto para el lavavajillas

Separación de las patas que permite la **utilización de un recipiente** de recuperación 1/2 gastro

Seguridad :
ningún contacto con las cuchillas. Buena sujeción en la encimera por medio de **3 ventosas**

Corte en 4, 6, 8 o 12 secciones según desee de todas las frutas y verduras sin hueso

Este cortador de tomates y cítricos en secciones versión alta está adaptado a las exigencias de las grandes producciones como las colectividades y los restaurantes de comida rápida. Corte en secciones tomates, cítricos, kiwis...

Accesorio cuchillo vaciador disponible.

CORTADOR DE 1/2 O 1/4 DE RODAJAS DE LIMÓN

¼ de rodaja (corte 6 mm) : Mojito, Caïpirinha y Ti-punch preparados 3 veces más rápido.
½ rodaja (corte 12 mm) : para mariscos, pescado, cócteles.

CDX40

Acero inoxidable, ABS, HDPE



Réf.					
CDX4	39	19	40	2,1	Corte: 12 mm
CDX7	39	19	40	2,1	Corte : 6 mm
CDX47	39	19	40	4,5	Corte: 6 + 12 mm

CUCHILLO CORTADOR CON ASAS - CORTADOR DE LIMÓN

¼ de rodaja (corte 6 mm) : Mojito, Caïpirinha y Ti-punch preparados 3 veces más rápido.
½ rodaja (corte 12 mm) : para mariscos, pescado, cócteles.

Acero inoxidable, ABS, HDPE



Réf.			
CDX40	0,42	Cuchillo cortador de 12 mm con asas	CDX
CDX70	0,42	Cuchillo cortador de 6 mm con asas	CDX

CORTADOR Y DESCORAZONADOR DE MANZANAS

Corta a secciones y descorazona las manzanas.

Acero inoxidable, ABS



Réf.					
CAX104P	38,5	32,5	58	3	4 secciones
CAX106P	38,5	32,5	58	3	6 secciones
CAX108P	38,5	32,5	58	3	8 secciones

CUCHILLAS PARA CORTADOR Y DESCORAZONADOR DE MANZANAS

Cuchillas Intercambiables para CAX a secciones o para manzanas, versión alta o baja. Atención: utilizar sólo con el empujador adaptado: 4-8 o 6-12

Acero inoxidable



Réf.			
CAX004	0,2	4 secciones	CAX
CAX006	0,2	6 secciones	CAX
CAX008	0,2	8 secciones	CAX
CAX012	0,2	12 secciones	CAX

CUCHILLO PARA CORTADOR Y DESCORAZONADOR DE MANZANA

Cuchillas Intercambiables para CAX a secciones o para manzanas, versión alta o baja. Atención: utilizar sólo con el empujador adaptado: 4-8 o 6-12

Acero inoxidable



Réf.		
CAX004P	0,09	4 secciones
CAX006P	0,2	6 secciones
CAX008P	0,2	8 secciones

EMPUJADOR PARA CORTADOR A GAJOS

Robusto y duradero. Se desmonta fácilmente.

Acero inoxidable, ABS



Réf.						
CAX015	38	18	20	0,4	4 - 8 secciones	CAX104 / CAX108 / CAX204 / CAX208 / CAX104P / CAX108P
CAX016	38	18	20	0,57	6 - 12 gajos	CAX106 / CAX112 / CAX206 / CAX212 / CAX106P

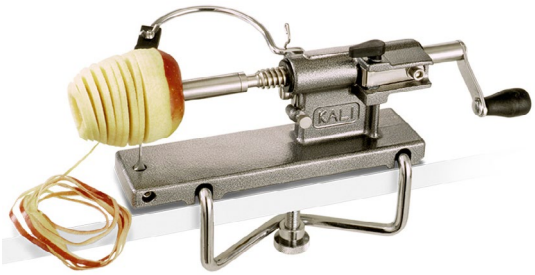
Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.
www.louistellier.fr

PELADOR DE MANZANAS PROFESIONAL KALI

Rodaja: 4 mm. Pela, corta a rojadas y saca el corazón de las manzanas.

Fijación de abrazadera

Hojas de acero inoxidable, base de acero fundido pintado con epoxi



LOUIS TELLIER

Réf.					
N4230	32	12,5	21	1,5	Manual

CORTADOR DE MANZANAS

Descorazona y corta a secciones en un solo gesto

Acero inoxidable

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.					
N4206	⬢	9	2,5	0,1	8 secciones
N4207		9	2,5	0,1	10 secciones

PELADOR DE MANZANAS DOMÉSTICO

Para pelar y quitar el hueso sin cortar.

Con accesorio sin rebanar

Hojas de acero inoxidable, cuerpo de acero fundido pintado con epoxi



Réf.					
N4231	41	12	18,5	0,62	Sin cortar

PELADOR DE MANZANAS DOMÉSTICO - VENTOSA

Rodaja : 4 mm. Pela, corta a rojadas y saca el corazón de las manzanas. Modelo original.

Hojas de acero inoxidable, cuerpo de acero fundido pintado con epoxi



LOUIS TELLIER

Réf.					
N4232T	23	10	14	0,9	Fijación ventosa

PELADOR DE MANZANAS CON FIJACIÓN BRIDA

Rodaja : 4 mm. Pela, corta a rojadas y saca el corazón de las manzanas. Modelo original.

Hojas de acero inoxidable, cuerpo de acero fundido pintado con epoxi

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.					
N4233	⬢	32	4	20	0,79	Fijación brida

PINZA PARA DESHUESADORA DE CEREZAS

Aluminio



Réf.				
N4185	19,3	4,5	2,5	0,17

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso ⬚ en kg.

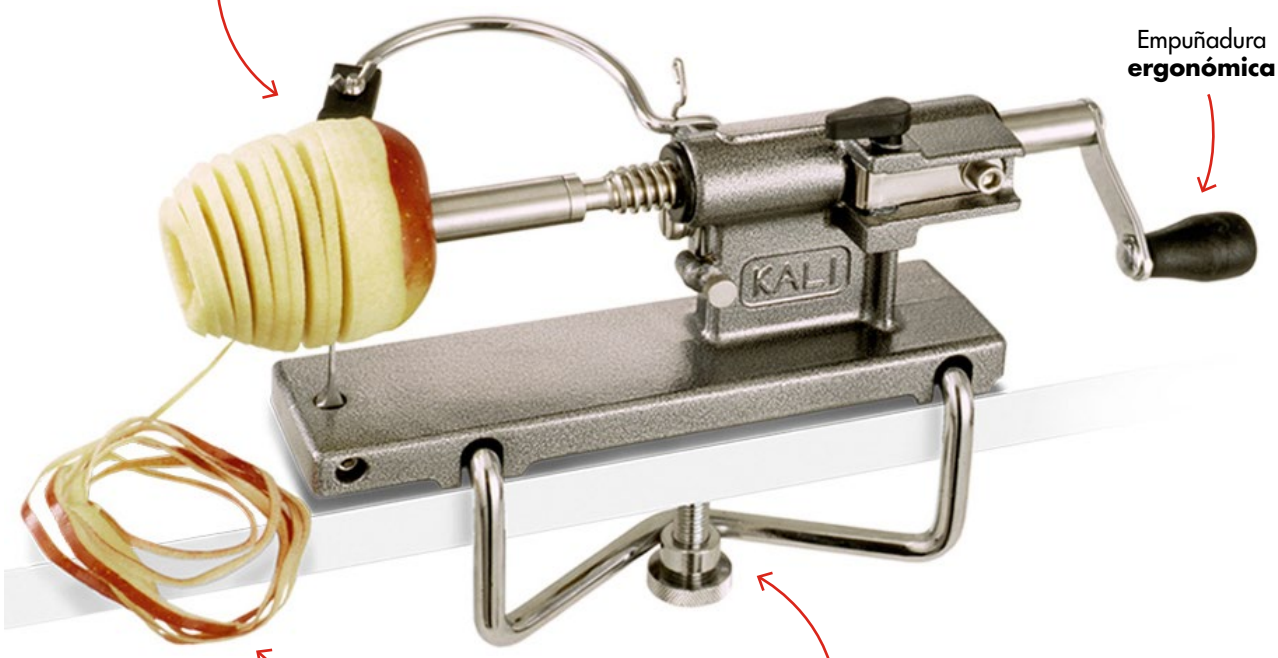
PELADOR Y CORTADOR DE MANZANAS PROFESIONAL KALI - MANUAL

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Made in France

Cuchilla de acero inoxidable y **soporte de fundición de acero** para un uso duradero y una solidez a toda prueba

Empuñadura **ergonómica**

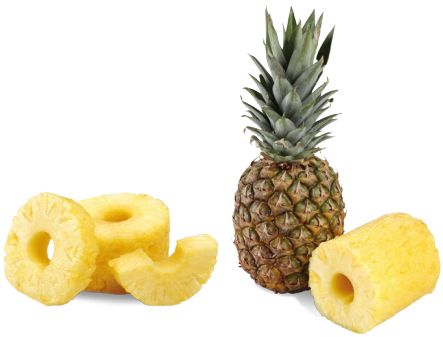


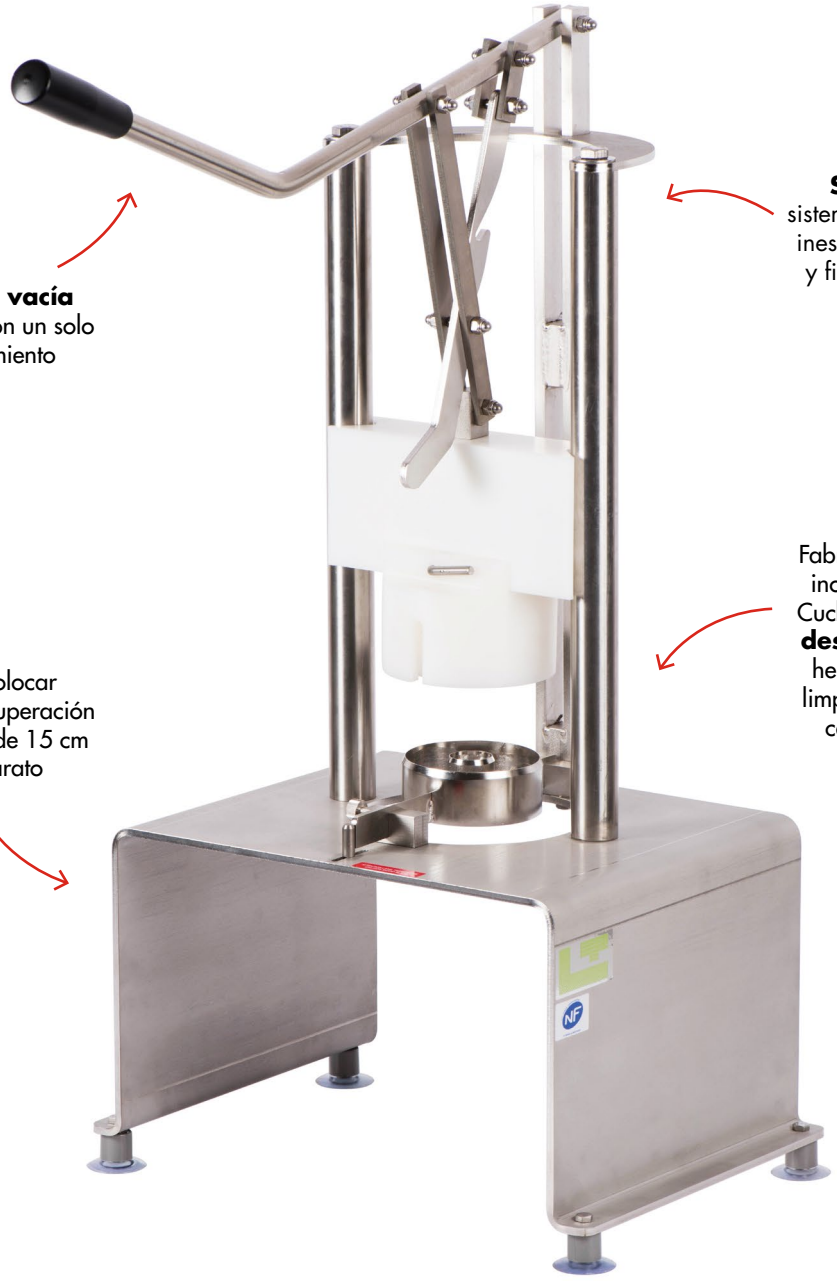
Rodaja: **4 mm**

Fijación aprietajuntas para proporcionar una sujeción segura a la encimera

Gracias a su alto rendimiento de hasta 40 kg de manzanas por hora, este pelador de manzanas se adapta a las exigencias de la producción a gran escala, como la restauración colectiva y la restauración.

PELADOR Y CORTADOR DE PIÑAS





Pela y vacía la piña con un solo movimiento

Seguridad total : sistema que impide la caída inesperada del empujador y fijación en la encimera asegurada por **4 ventosas**

Fabricación de acero inoxidable 18/10. Cuchilla y empujador **desmontables** sin herramientas para limpieza después de cada utilización

Posibilidad de colocar un recipiente de recuperación de **tipo GN 1/1** de 15 cm debajo del aparato

Este cortador de piña pela y vacía en un solo movimiento. Está adaptado a las exigencias de las grandes producciones como las colectividades y la restauración.

6 accesorios disponibles.

PELADOR DE PIÑAS

Pela y saca el corazón de la piña en un mismo movimiento. Sistema de seguridad. Utilización sin esfuerzo físico. Cuchillo y empujador desmontables sin herramienta.

Acero inoxidable, HDPE



Réf.					
EA.	45	39	72	18	Ø 89 mm
EA095	45	39	72	18	Ø 95 mm
EA102	45	39	72	18	Ø 102 mm

PELADOR DE PIÑAS ELÉCTRICO

Tiempo de trabajo constante y continuo. Sistema seguro (comando de acción con ambas manos). Impermeable IP66. Fuente de alimentación 100/240V. Frecuencia 50/60 Hz. Alimentación 29V / 45A.

Acero inoxidable



Réf.				
EA-EL	45	35	103	18,5

CUCHILLA PARA PELADOR DE PIÑAS

Acero inoxidable



Réf.			
EA003	0,23	Ø 74 mm	EA/EA-EL
EA001	0,45	Ø 89 mm	EA/EA-EL
EA007	0,33	Ø 95 mm	EA/EA-EL
EA005	0,33	Ø 102 mm	EA/EA-EL

CUCHILLA PARA PELADOR DE PIÑAS 8 SECCIONES

Acero inoxidable



Réf.		
EA013	8 secciones	EA/EA-EL

CUCHILLA PARA PELADOR DE MANGO

Acero inoxidable



Réf.			
EA009	0,15	Mango	EA

EMPUJADOR PARA PELADOR DE PIÑAS

Robusto y duradero.

HDPE



Réf.			
EA004	0,37	Ø 74 mm	EA/EA-EL
EA002	0,48	Ø 89 mm	EA/EA-EL
EA008	0,55	Ø 95 mm	EA/EA-EL
EA006	0,59	Ø 102 mm	EA/EA-EL

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

www.louistellier.fr

EMPUJADOR PARA PELADOR DE PIÑAS 8 SECCIONES

Robusto y duradero.

HDPE

LOUIS TELLIER

Réf.		
EA014	8 secciones	EA

EMPUJADOR PARA PELADOR DE MANGO

Robusto y duradero.

HDPE



LOUIS TELLIER

Réf.			
EA010	0,52	Mango	EA

DESCORAZÓNADOR DE PIÑA

Un corte del corazón fácil, limpio y rápido. Aptas para el lavavajillas.

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	∅		
N4200	2,8	3	0,1

CORTA PIÑAS

Distancia de hojas ajustable de 90 a 150 mm. Corta las dos puntas de la piña en un solo movimiento

2 palas curvas, cuna

Acero inoxidable, HDPE



Réf.				
N4210	33	22	20	5

GUIA DE CORTE

Espesor de corte : 1 cm.

Acero inoxidable, HDPE



Réf.				
TR10	25,5	14	17	2,1

CORTADOR DE COCO

Sin esfuerzo. Poner el coco en el recipiente de inox debajo de la prensa y accionar el gato. Ideal para cortes frescos.

Acero inoxidable

4-5 pz / min.



LOUIS TELLIER

Réf.				
N4212	13	38	19	11,8

Las dimensiones ↔ ↗ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.

CORTA SANDÍAS

Para cortar las sandías en secciones regulares, así como melones redondos u ovales. Sobre un plano de trabajo bajo, cortar la parte superior de la sandía o melón, colocar el soporte sobre una mesa baja y la sandía encima, luego pinchar con la cuchilla superior y apretar firmemente hacia abajo.

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.					
SMP04	37	28	19,5	2	4 secciones
SMP06	35	28	24	2	6 secciones
SMP08	37	28	19,5	2	8 secciones

SECCIONADOR DE SANDÍAS

Para cortar en regular cuarto sandías, melones redondos y ovales. Sobre un plano de trabajo bajo, cortar la parte superior de la sandía o melón, colocar el soporte sobre una mesa baja y la sandía encima, luego pinchar con la cuchilla superior y apretar firmemente hacia abajo.

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

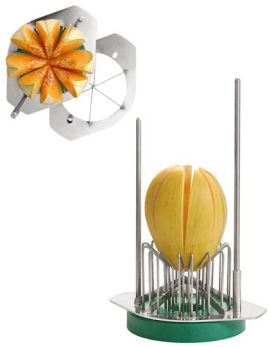
Réf.					
N4215	50	60	40	7,5	4 partes. Bajo demanda.
N4214	50	60	40	9	6 partes. Bajo demanda.

SECCIONADOR DE MELÓN

Para cortar rápidamente en gajos regulares melones redondos y ovales. Columnas guías.

SM006, SM008, 1 soporte compatible con 6 y 8 tramos

Acero inoxidable, HDPE



LOUIS TELLIER

Réf.					
SM01	27	20	42	2,7	6 & 8 secciones
SM06	27	20	42	2,7	6 secciones
SM08	27	20	42	2,7	8 secciones

CUCHILLA PARA SECCIONADOR DE MELÓN

Cuchillas intercambiables con el mismo soporte.

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.						
SM006	27	20	7,5	0,5	6 secciones	SM01 / SM06 / SM08
SM008	27	20	7,5	0,6	8 secciones	SM01 / SM06 / SM08

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.
www.louistellier.fr

TURN'UP® SACABOCADOS

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Made in France







Para **degustar** crudos, cocidos, fritos

Para **guarnecer** con cubitos, tártaros, picado, queso, ensaladas, etc.



3 modelos :
grande/ pequeño/ coctel*

Cuerpo de plástico, cuchillas de **acero inoxidable** desmontables y utilizables individualmente como molde de corte

Cortadores para fondos para rellenar a partir de patatas, calabacines, melones, pepinos, zanahorias grandes, nabos (previamente escaldados), etc.

*El turn'up cocktail consta de un molde de corte y un cuchillo de corte del fondo.

CORTADOR-ESTRELLAS

Tallaras frutas y verduras en 1 solo gesto con sus 5 cuchillas de acero! Ideal para huevos, tomates y kiwi. Conveniente para limpiar, completamente extraíble / lavavajillas.

Acero inoxidable, Tritan y ABS

NEW



LOUIS TELLIER

Réf.	∅	↕	⚖
CTE00	15	4	0,23

5 CUCHILLAS PARA CORTADOR-ESTRELLAS CTE00

Acero inoxidable y ABS



LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↗	↕	⚖	
CTE01	4	3,5	2,7	0,02	5 cuchillas para Cortador-Estrellas CTE00

PLUMA-CUCHARA

Utilizar verticalmente, perpendicular al plato. Para tener éxito en cada presentación de plato con precisión cuando se trabaja con preparaciones líquidas (salsas, coulis, jugo, reducciones...).

2 cucharas : 1 de punta fina y 1 de punta ancha

Cuchara de acero inoxidable, mango de silicona

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↗	↕	⚖	
PLU03M	22,5	6,5	2	0,07	Mango de silicona

CUCHILLO THAI

Para escultura de verduras y frutas. Hoja: 5,5 cm. Hora delgada y flexible. Puntero a la parte posterior del mango.

Acero templado, mango de bronce



LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↗	↕	⚖
ID1000	17	1,5	1,5	0,15

18 HERRAMIENTAS DE DECORACIÓN + PIEDRA AFILADORA

Para crear fácilmente hermosas tallas de frutas y verduras.

15 cortadores dobles de acero inoxidable en forma de «U» y «V» + 3 palpadores de acero inoxidable + 1 piedra de afilar

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↗	↕	⚖
ID2500	20,5	7,5	3	0,25

ESTUCHE DE 22 HERRAMIENTAS DE DECORACIÓN + PIEDRA AFILADORA

Panoplia completa de herramientas para la talla de frutas y verduras. Kit con espacio para almacenamiento y transporte.

4 gubias dentadas + 6 gubias redondeadas + 4 gubias de borde bisel-lado + 5 gubias dobles + 3 cuchillas de corte + 1 piedra de afilar

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↗	↕	⚖
ID2580	30	17	4	0,4

SACABOCADOS

Creador de mordiscos refinados! Cortado y hueco. Bocaditos con fondo, para decorar con brunoise, carne picada, queso ...

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	∅		
TU01	5	0,31	Ø 5 cm
TU02	4	0,26	Ø 4 cm
TU03	3	0,18	Ø 3 cm

SET DE CORTADORES REDONDOS FOOD DESIGNER

Espesor del inox: 0,6 mm. Herramientas de diseño culinario redondas para aportar creatividad en los platos.

5 tubos redondos Ø 5 - 10 - 15 - 20 - 25 mm + 3 empujadores

Acero inoxidable

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.				
ID1205	17	5,5	3,5	0,14

SET DE CORTADORES CUADRADOS FOOD DESIGNER

Espesor del inox: 0,6 mm. Herramientas de diseño culinario cuadradas para aportar creatividad en los platos.

3 cortadores de tubos cuadrados : 20x20 - 15x15 - 10x10 mm + 1 empujador doble

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.				
ID1207	5,5	3,5	17	0,09

SERIE DE 6 VACIADORES DE BOLA FOOD DESIGNER

6 tamaños diferentes para descorazonar, vaciar y crear bolas de frutas y verduras.

Ø : 5 / 10 / 15 / 20 / 25 / 30 mm

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	∅		
ID4100	0,5-1-1,5-2-2,5-3	2	0,12

CORTADOR DE RÁBANO EN FLOR

Rábano flores: decoración y bocados para adornar.

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.				
N4197	16,5	5,1	1,9	0,24

CORTADOR DE PEPINILLOS A LÁMINAS

8 hojas. Corte limpio y regular.

Acero inoxidable, PP



LOUIS TELLIER

Réf.				
N8008	17	2,5	2,5	0,03

Las dimensiones ↔ ↗ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.

SACAPUNTA PARA VERDURAS CON MANGO

Ø introducción: 3 cm. Hoja: 4 cm. ¡ Hacer flores con hortalizas es ahora muy fácil! Ideal por calabacines y zanahorias...

acero inoxidable, ABS



Réf.	∅	↕	⚖	🔍
ID1100	3	3,8	0,05	Modelo pequeño

SACAPUNTA PARA VERDURAS - MODELO GRANDE - Ø5,5CM - HOJA 7CM

Ø introducción: 5.5 cm. Hoja: 7 cm. ¡ Hacer flores con hortalizas es ahora muy fácil! Ideal por calabacines y zanahorias...

acero inoxidable, ABS



Réf.	∅	↕	⚖	🔍
ID1101	5,5	7	0,15	Modelo grande

CORTADOR ONDULADO

Aporta originalidad con un corte ondulado. Corte: 8,3 cm.

Acero inoxidable



Réf.	↔	⤢	↕	⚖
ID4036	10,5	12,5	0,5	0,3

DECORADORES ESPIRAL

Para realizar guirnaldas de fruitas y verduras (zanahorias, rábanos blancos, calabacines...).

Acero inoxidable

BEST SELLER



Réf.	∅	↕	⚖	🔍
N7105V	1,3	1,5	0,02	A granel

PICADORA ELÉCTRICA

Con inversor de marcha.

3 rejillas: Ø 3 - 5 - 8 mm - 3 embudos: Ø 12 - 18 - 21 mm. Zócalo Kebbe.

Acero inoxidable, acero, PP

60-80 kg/h

50 Hz - 350 W
220/240 V



LOUIS TELLIER

Réf.				
N5600	43	18	42	6

CUCHILLO PARA PICADORA ELÉCTRICA

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.		
N5600-C	0,042	N5600

JUEGO DE EMBUDOS PARA PICADORA

Ø 12, 18, 21 mm.

PP

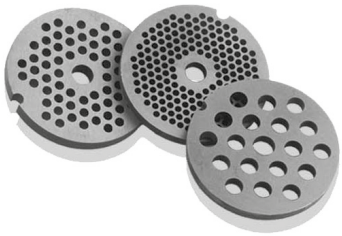


LOUIS TELLIER

Réf.					
N5600-S	11	9	3	0,03	N5600

REJILLA PARA PICADORA ELÉCTRICA

Acero



LOUIS TELLIER

Réf.						
N5600-03	7	7	0,7	0,12	Ø 3 mm	N5600
N5600-06	7	7	0,7	0,12	Ø 5 mm	N5600
N5600-08	7	7	0,7	0,12	Ø 8 mm	N5600

REJILLA 8 RADIOS PARA PICADORA

Acero



LOUIS TELLIER

Réf.					
N5600-07	7	7	0,7	0,12	N5600

PICADORA ELÉCTRICA SEMI-PRO N°5

Monofásico.

Rejilla Ø53 mm, Ø agujeros 6 mm

Acero estañado, bandeja de plastico

50 kg/h

50 Hz - 400W - 230 V



Reber

Réf.				
HV5-EL	39	20	25	6,9

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

PICADORA ELÉCTRICA SEMI-PRO N°12

Monofásico. Adecuado para cortar la garganta de cerdo para hacer patés y terrinas.

Rejilla Ø70 mm, Ø agujeros 6 m. 1 aro + 2 embudos embutidos Ø15 y 25 mm

Acero estañado, bandeja de acero inoxidable

100 kg/h

50 Hz - 500 W - 230 V

BEST SELLER



Réf.				
HV12-EL	50	30	32	13,25

PICADORA ELÉCTRICA SEMI-PRO N°22

Bifásico. Con inversor de rotación. Adecuado para cortar la garganta de cerdo para hacer patés y terrinas.

Rejilla Ø82 mm, Ø agujeros 8 mm + 1 corona

Acero estañado, bandeja de acero inoxidable

130 kg/h

50 Hz - 600 W - 230 V



Réf.				
HV22-EL	60	30	32	21

ACCESORIO PARA SALSA DE TOMATE PARA PICADORA

Rejilla agujeros Ø 1,5 mm

Acero inoxidable 304, resina acetal



Réf.					
HV1222-OPTCT	45	32	45	5,8	HV12-EL / HV22-EL
HV5-OPTCT	29	18	27	2,66	HV5-EL

PICADORA MANUAL

Para fijar sobre una mesa o superficie de trabajo.

Rejilla Ø6,5 mm

Aluminio estañado, bandeja de madera

1,15 kg/mn

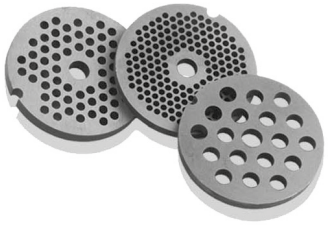


Réf.					
N4022C	23,5	14	17,5	4	N°22
N4032C	39	17	38	8,6	N°32

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.

REJILLA PARA PICADORA MANUAL

Acero



LA BONNE GRAINE

Réf.						
N40204C	8	8	1	0,21	Ø 4,5 mm	N4022C
N40206C	8	8	1	0,19	Ø 6,5 mm	N4022
N40208C	8	8	1	0,19	Ø 8 mm	N4022
N40212C	8	8	1	0,126	Ø 12 mm	N4022
N40215C	8	8	1	0,21	Ø 15 mm	N4022C
N40304C	10	10	1	0,32	Ø 4,5 mm	N4032C
N40306C	10	10	1	0,32	Ø 6,5 mm	N4032C
N40308C	10	10	1	0,29	Ø 8 mm	N4032C
N40312C	10	10	1	0,32	Ø 12 mm	N4032C
N40315C	10	10	1	0,33	Ø 15 mm	N4032C

LOTE DE EMBUDOS PARA PICADORA MANUAL

Diámetro : 13 mm - 17 mm - 19 mm.
Con travesaño.

PP



Réf.					
N4022C-S	18	11	4,5	0,068	N4022C
N4032C-S	11	11	15	0,07	N4032C

CUCHILLO PARA PICADORA MANUAL

Acero



Réf.					
N40221C	7	7	1,5	0,8	N4022C
N40321C	8,5	8,5	2	0,98	N4032C

EMBUTIDORA MANUAL 3,5L

2 abrazaderas con plástico. Se bloquea por una «camarilla» de bloqueo. Pulsador interior estanco recubierto de silicona. 2 posiciones: vertical para llenar el tanque y horizontal para su embutir.

3,5 L

4 embudos : Ø 17-21-25-29 mm

Tanque de acero inoxidable y base de epoxi



Réf.				
N5900	44	27	18	4,5

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.
www.louistellier.fr

EMBUTIDORA MANUAL HORIZONTAL

Sin adición de aire: preservación óptima de la calidad de la carne.

4 embudos : Ø 15/23/28/38 mm

Acero pintado y acero inoxidable



Réf.					
PSX05	60	22	22	10,6	5L
PSX08	70	22	22	11,95	6,7 L

EMBUTIDORA MANUAL 2L

Para hacer chorizos y morcillas. Se suministra con tres embudos. Para atornillar.

2 L

3 embudos : Ø 14 mm – 18 mm – 22 mm

Hierro fundido



Réf.				
N4047C	22	12,5	24,5	6,1

CONJUNTO DE 3 EMBUDOS

Ø 15 - 20 - 23 mm.

PP



Réf.					
N4047CXE	16	10	5	0,05	N4047C / N4047CX

EMBUTIDORA MANUAL VERTICAL

Para hacer chorizos y morcillas. Se suministra con tres embudos. Para atornillar. Dimensiones de la base: 30 x 22 cm.

3 L

3 embudos : Ø 0,9 – 1,7 – 2,7 cm

Tanque de acero inoxidable et chasis de epoxi

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.					
N5700	30	58	71	6,2	

LOTE DE EMBUDOS PARA SALCHICHAS

Tres tallas diferentes : 9 - 17 - 27 mm de diámetro.

PP



LOUIS TELLIER

Réf.		
N5700-S	0,06	N5700

EMBUTIDORA MANUAL VERTICAL - INOX.

Para atornillar. Dimensiones de la base: 30 x 22 cm. Cremallera con 2 velocidades.

3 L

3 embudos : Ø 14 – 20 – 30 mm

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.				
N5750	42	42	76	8,6

Las dimensiones ↔ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.
www.louistellier.fr

LOTE DE EMBUDOS PARA SALCHICHAS

Tres tallas diferentes : 14 - 20 - 30 mm de diámetro.

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.					
N5750-S	6	6	19	0,26	N5750

SOPORTE PARA MORCILLAS

Ø arriba : 8 cm. Ø de la base: 28 cm.

Acero inoxidable



LA BONNE GRAINE

Réf.				
NC006	28	28	35	0,56

PRENSA TERRINA HACCP

Adaptable a todo tipo de platos de terrina, marcos, círculos, placas gastro... Para las terrinas, después de la cocción: foie gras, mollejas de ternera, marmoleado, carnes saladas antes de ahumar, prensado para el drenaje... Presión simultánea e idéntica en continuo gracias al muelle de presión.

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.				
PRESTE01	15	10	18	0,92

PRENSA PARA PATO

Para realizar la receta del pato a la sangre.

Cuenco estañado

Latón



LOUIS TELLIER

Réf.			
NY100	52	16	Bronce. Bajo demanda.
NY300	52	16	Cromada. Bajo demanda.

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

www.louistellier.fr

REJILLA PARA SPÄTZLE - MODELO DOMÉSTICO

Para ollas y cacerolas Ø de 22 cm a 26 cm. Agujeros Ø 8 mm. Extraíble, lavavajilla. Para preparar cortas Spaetzle y Knepfle, especialidades regionales en Alsacia, Lorena y Europa Central. Llene el depósito de masa movimiento de vaivén sobre la olla de agua hirviendo.

Muesca de bloqueo para el borde de la olla/sartén

Acero inoxidable

BEST SELLER



Réf.					
N8006	33,5	11	7	0,37	

REJILLA PROFESIONAL PARA SPÄTZLE

Para ollas y cacerolas > Ø 40 cm. Rejilla 39,5 x 9 cm, agujeros Ø 8 mm. Depósito deslizante sobre base PEHD. Robusta, extraíble, lavavajilla. Para preparar cortas Spaetzle y Knepfle, especialidades regionales en Alsacia, Lorena y Europa Central. Llene el depósito de masa movimiento de vaivén sobre la olla de agua hirviendo.

1,3L

Muesca de bloqueo para el borde de la olla/sartén

Acero inoxidable, PE



LOUIS TELLIER

Réf.				
SP01	85	14	18,5	1,7

MÁQUINA DE PASTA MANUAL ATLAS

Espesor ajustable: 10 grados de 4.8 mm a 0.6 mm. Laminador manual de 10 espesores y 2 accesorios.

Accesorio doble extraíble tagliolini 1,5 mm, fettuccine 6 mm + abrazadera

Acero cromado, aluminio anodizado, engranajes de acero cementado y templado, mango de metal y plastico

BEST SELLER



MARCATO IS MADE IN ITALY

Réf.					
N8001	34	20,5	29	2,6	Ancho de masa 150 mm

MÁQUINA DE PASTA ELÉCTRICA ATLAS

Ancho de masa 150 mm. Espesor ajustable: 10 grados de 4.8 mm a 0.6 mm. Laminador électrico de 10 espesores y 2 accesorios.

Altas 150, motor, manivela, fettuccine de 6 mm con doble enganche extraíble y tagliolini de 1,5 mm, abrazadera

Acero cromado, aluminio anodizado, engranajes de acero cementado y templado

50/60 Hz - 100 W - 220/240 V



MARCATO IS MADE IN ITALY

Réf.				
N8005	34	20	18	4,5

MOTOR «PASTADRIVE» PARA ATLAS

Para alimentar las máquinas de pasta Atlas.

ABS

50/60 Hz - 100 W - 220/240 V



MARCATO IS MADE IN ITALY

Réf.					
N8001-E	13	17,5	11	1,25	N8001 / N8005-110 / N7995 / N7994 / N79941 / N8000 / N8005 / N7993 / N3013.

ACCESORIO RAVIOLI PARA ATLAS

3 cavidades 45 x 45 mm.

Cuchara en la punta para verter el relleno

PS, ABS, acero cromado



MARCATO IS MADE IN ITALY

Réf.						
N8004	18	11,5	9	1,45	Ravioli	N8001 / N8005 / N7994 / N79941.

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

www.louistellier.fr

SPAGHETTI ACCESORIO PARA MÁQUINA DE PASTA ATLAS

Circular sección Ø 2 mm. Compatible con máquinas Atlas 150 eléctricas y manuales.

Aluminio anodizado y acero cromado



MARCATO
IS MADE IN ITALY

Réf.						
N8003	17	7	4,5	0,6	Spaghetti	N8001 / N8005 / N7994 / N79941.

MÁQUINA ELÉCTRICA PROFESIONAL PARA PASTA CHEF IN CASA

Uso professionnal. Selección amplia de pastas: 13 trefilas de bronce en opción. Amasador, laminador y trefilada. Sabor y textura de pasta a la antigua.

2 kg

Matriz de bronce estándar (ancho 170 mm) + 1 cuchillo giratorio manual N7917-01

Externo de aluminio anodizado, bronce, amasadora de acero inoxidable

6-8 kg / h

50 Hz - 750 W - 230 V



imperia

Réf.					
N7917	29	55	30	3	Bajo demanda

CORTADOR «CHEF IN CASA» MANUAL

Para cortar las pastas a la salida de Chef in Casa. Logitud ajustable en función de la velocidad de rotación.

ABS, aluminio anodizado, acero inoxidable



imperia

Réf.						
N7917-01	15	14	10	1,2	Manual. Bajo demanda.	N7917

CORTADOR «CHEF IN CASA» ELÉCTRICO

Permite la producción continua. Para cortar las pastas a la salida de Chef in Casa. Logitud ajustable en función de la velocidad de rotación.

ABS, aluminio anodizado, acero inoxidable



imperia

Réf.						
N7917-02	27,5	7	8	2,1	Eléctrico. Bajo demanda.	N7917

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.
www.louistellier.fr

Bronce

imperia

1



2



3



4



5



6



7



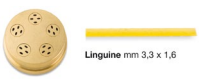
8



9



10



11



12



13



14



Réf.						
1	**TREFILA DE BRONCE CHEF IN CASA (INCLUIDO)**					
Se entrega con el aparato N7917. Banda de hoja.						
N7917-03				0,4	100 mm. Bajo demanda.	N7917
2	**TREFILA DE BRONCE CHEF IN CASA**					
Anchura adaptada a la máquina para ravioli N7899. Banda de hoja.						
N7917-04				0,4	170 mm. Bajo demanda.	N7917
3	**TREFILA DE BRONCE CHEF IN CASA - SPAGHETTI**					
Trefila tradicional en bronce, garantizando pasta áspera, que agarra mejor las salsas.						
N7917-05	27,5	8	8	0,3	Espaguetis. Bajo demanda.	N7917
4	**TREFILA DE BRONCE CHEF IN CASA - REGINETTE**					
Trefila tradicional en bronce, garantizando pasta áspera, que agarra mejor las salsas.						
N7917-06				0,3	Reginette. Bajo demanda.	N7917
5	**TREFILA DE BRONCE CHEF IN CASA - TORTIGLIONI**					
Trefila tradicional en bronce, garantizando pasta áspera, que agarra mejor las salsas.						
N7917-07	15	12	10	0,3	Tortiglioni. Bajo demanda.	N7917
6	**TREFILA DE BRONCE CHEF IN CASA - RADIATORI**					
Trefila tradicional en bronce, garantizando pasta áspera, que agarra mejor las salsas.						
N7917-08				0,3	Radiatori. Bajo demanda.	N7917
7	**TREFILA DE BRONCE CHEF IN CASA - PACCHERI**					
Trefila tradicional en bronce, garantizando pasta áspera, que agarra mejor las salsas.						
N7917-09				0,3	Paccheri. Bajo demanda.	N7917
8	**TREFILA DE BRONCE CHEF IN CASA - CASERECCI**					
Trefila tradicional en bronce, garantizando pasta áspera, que agarra mejor las salsas.						
N7917-10				0,3	Caserecci. Bajo demanda.	N7917

Réf.						
9	**TREFILA DE BRONCE CHEF IN CASA - TAGLIATELLE**					
Trefila tradicional en bronce, garantizando pasta áspera, que agarra mejor las salsas.						
N7917-11	14	14	12	0,3	Tagliatelle. Bajo demanda.	N7917
10	**TREFILA DE BRONCE CHEF IN CASA - LINGUINE**					
Trefila tradicional en bronce, garantizando pasta áspera, que agarra mejor las salsas.						
N7917-12				0,3	Linguine. Bajo demanda.	N7917
11	**TREFILA DE BRONCE CHEF IN CASA - PIPE**					
Trefila tradicional en bronce, garantizando pasta áspera, que agarra mejor las salsas.						
N7917-13				0,3	Pipe. Bajo demanda.	N7917
12	**TREFILA DE BRONCE CHEF IN CASA - CONGHIGLIE**					
Trefila tradicional en bronce, garantizando pasta áspera, que agarra mejor las salsas.						
N7917-14				0,3	Conghiglie. Bajo demanda.	N7917
13	**TREFILA DE BRONCE CHEF IN CASA - FUSILI**					
Trefila tradicional en bronce, garantizando pasta áspera, que agarra mejor las salsas.						
N7917-15				0,3	Fusili. Bajo demanda.	N7917
14	**TREFILA DE BRONCE CHEF IN CASA - GIGLI**					
Trefila tradicional en bronce, garantizando pasta áspera, que agarra mejor las salsas.						
N7917-16				0,3	Gigli. Bajo demanda.	N7917

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.

MÁQUINAS DE PASTA IMPERIA - MODELO RESTAURANTE

Ancho de masa: 21 cm. Espesor ajustable 10 grados, de 4.8 mm a 0.6 mm. Laminador 10 espesores semi-professional. Posibilidad de completar con 7 tipos de trefilas (incluyendo lasaña). Pequeño catering.

Cojinetes especiales autolubricantes para reducir el esfuerzo

Acero cromado, engranajes de acero templado

12 kg/h



Réf.					
N7900	32,5	22	27,5	9,3	Manual
N7932	31	25,5	31		electrónica
N7933	30	22	25	14,75	Eléctrica

ACCESORIOS MÁQUINA DE PASTA IMPERIA - MODELO RESTAURANTE

Compatible con las máquinas Imperia Restaurante manuales y eléctricas.

Acero cromado



Réf.						
N7900-01	28,5	8	9	2	Spaghetti Ø 2 mm. Bajo demanda.	N7900 / N7923 / N7922
N7900-02	29	9,5	10	2	Cabello de ángel 1,5mm. Bajo demanda.	N7900 / N7923 / N7922
N7900-03	29	8	10	2	Tagliatelles 2 mm. Bajo Demanda.	N7900 / N7923 / N7922
N7900-04	17,5	4,5	5	2,14	Reginette - lasañetta 12 mm. Bajo demanda.	N7900 / N7923 / N7922
N7900-05	29	6,5	7	2,09	Fetuccine 6,5 mm. Bajo demanda.	N7900 / N7923 / N7922
N7900-06	29	8	9	2,09	Lasagnette 12 mm. Bajo demanda.	N7900 / N7923 / N7922
N7900-07	30	9	8	2,18	Trenette. Bajo demanda.	N7900 / N7923 / N7922

MÁQUINA DE PASTA MANUAL I PASTA 150 CROMADA

Ancho de pasta 150 mm. Espesor ajustable: 6 grados de 2.2 mm a 0.2 mm. Laminador manual 6 espesores y 2 accesorios.

Accesorio doble extraíble tagliatelle de 2 mm, fettuccine de 6,5 mm, abrazadera, placa de pastelería

Acero cromado, mango de madera

BEST SELLER



Réf.					
N7905	34	11,5	13	2,84	Cromada

MÁQUINA DE PASTA MANUAL I PASTA 150 - ROJO

Ancho de pasta 150 mm. Espesor ajustable: 6 grados de 2.2 mm a 0.2 mm. Laminador manual 6 espesores y 2 accesorios.

Accesorio doble extraíble tagliatelle de 2 mm, fettuccine de 6,5 mm, abrazadera, placa de pastelería

Acero cromado, mango de madera



Réf.					
N7905R	34	11,5	13	2,84	Roja

MOTOR « PASTA FÁCIL »

2 velocidades. Para motorizar la máquina I Pasta y les accesorios Ravioli y Gnocchi.

ABS

50 Hz - 80 W - 220/240 V



Réf.						
N7905-E	18,5	11	13	1,31	Bajo demanda	N7905 / N7905R / N7903 / N7908 / N7905-01 / N7905-11 / N7905-07.

MÁQUINA DE PASTA ELÉCTRICA IMPERIA 150

Ancho de pasta 150 mm. Espesor ajustable: 6 grados de 2.2 mm a 0.2 mm. Laminador eléctrico 6 espesores y 2 accesorios.

I Máquina para hacer pasta, motor, manivela, doble accesorio extraíble tagliatelle de 2 mm y fettuccine de 6,5 mm, pinza.

Acero cromado, ABS

50 Hz - 80 W - 220/240 V



Réf.				
N7906	47	11,5	13	2,5

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

ACCESORIOS MOTORIZABLES POR N7905-E

Ravioli 5x5 mm

Cortador de masa (al ancho adecuado de la hoja), cepillo.

Aluminio, ABS, madera, acero cromado



Réf.	↔	↗	↕	⚖	🔍	🔗
N7905-01	15	14	10	1,43	Ravioli 5x5 mm - 2 por linea	N7906 / N7905 / N7905R / N7903 / N7908.

ACCESORIOS MOTORIZABLES POR N7905-E

Para hacer ñoquis.
3 estampados: gnochetti sardi, cavatelli y rigatelli.

Cortador de masa (al ancho adecuado de la hoja), cepillo

Aluminio, ABS, madera, acero cromado



Réf.	↔	↗	↕	⚖	🔍	🔗
N7905-07	15	12	10	1,16	Gnocchi	N7906 / N7905 / N7905R / N7903 / N7908.

ACCESORIOS MOTORIZABLES POR N7905-E

Para hacer ravioles o ñoquis.

Cortador de masa (al ancho adecuado de la hoja), cepillo.

Aluminio, ABS, madera, acero cromado



Réf.	↔	↗	↕	⚖	🔍	🔗
N7905-11	14	14	12	1,43	Ravioli 3x3 mm - 3 por linea	N7906 / N7905 / N7905R / N7903 / N7908.

ACCESORIOS I PASTA 150

Compatible con las máquinas Atlas 150 eléctricas y manuales.

Acero cromado



Réf.	↔	↗	↕	⚖	🔍	🔗
N7905-02	27,5	7	8	0,81	Lasañetta de 12 mm	N7906 / N7905 / N7905R / N7903 / N7908.
N7905-03				0,73	Reginette de 12 mm	N7906 / N7905 / N7905R / N7903 / N7908.
N7905-04				0,81	Trenette de 4 mm	N7906 / N7905 / N7905R / N7903 / N7908.
N7905-05	27,5	8	8	0,8	Cabello de angel de 15 mm	N7906 / N7905 / N7905R / N7903 / N7908.
N7905-06				0,8	Espagueti de 2 mm	N7906 / N7905 / N7905R / N7903 / N7908.

ACCESORIOS I PASTA 150

Compatible con las máquinas Atlas 150 eléctricas y manuales.

Acero cromado



Réf.	⚖	🔍	🔗
N7905-08	0,77	Pappardelle de 32 mm	N7906 / N7905 / N7905R / N7903 / N7908.

SECADOR PARA PASTA FRESCA

Hasta 1 kg de pasta. 12 barras para secar sus pastas frescamente cortadas.

Madera de haya



Réf.	↔	↗	↕	⚖
N7907	30	30	33	0,57

Las dimensiones ↔ ↗ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso ⚖ en kg.

imperia

Rodillo de madera

Aluminio embutido, base de acero esmaltado, patas de goma

1



2



3



4



Réf.					
1	**MOLDE RAVIOLIS - 36 CAVIDADES**				
Ravioli: 3,4 x 3,4 cm. Gama completa de moldes de raviolis.					
N7910	30	10	9	0,32	Raviolis 3,4 x 3,4 cm
2	**MOLDE RAVIOLIS - 44 CAVIDADES**				
Ravioli: 2,5 x 2,5 cm. Gama completa de moldes de raviolis.					
N7911	29	10,5	1	0,23	Raviolis 2,5 x 2,5 cm

Réf.					
3	**MOLDE RAVIOLIS - 18 CAVIDADES**				
Lado: 60 mm. Gama completa de moldes de raviolis.					
N7912	35,5	11,5	2	0,3	Raviolis 6 x 6 cm
4	**MOLDE RAVIOLIS - 12 CAVIDADES**				
Ravioli: 5,5 x 5,5 cm. Gama completa de moldes de raviolis.					
N7913	33,5	11,5	2	0,31	Raviolis 5,5 x 5,5 cm

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

PALA PARA PIZZA REDONDA - MADERA

Pala pizza redonda de haya para hornear pizzas y panes. Sección 22x27 mm.

Madera de haya



LOUIS TELLIER

Réf.	∅	↕	⚖	🔍
NPB28	28	1,56	1	∅ 28 cm - mango 1,25 m
NPB33	33	2,3	1,4	∅ 33 cm - mango 2 m
NPB40	40	2,3	1,85	∅ 40 cm - mango 2 m

PALA PARA PIZZA CUADRADA - INOX.

Base 32x32 cm. Mango 96.5 cm. Pala pizza inox para hornear pizzas y panes.

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↗	⚖	🔍
NPX30	127,03	32	1,2	Cuadrada

PALA PARA PIZZA REDONDA - INOX.

Base ∅ 32 cm. Mango 96.5 cm. Pala pizza inox para hornear pizzas y panes.

Acero inoxidable

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.	∅	⚖	🔍
NPX31	32	1,2	Redonda

RUEDA CORTADORA PARA PIZZA

Mango de madera



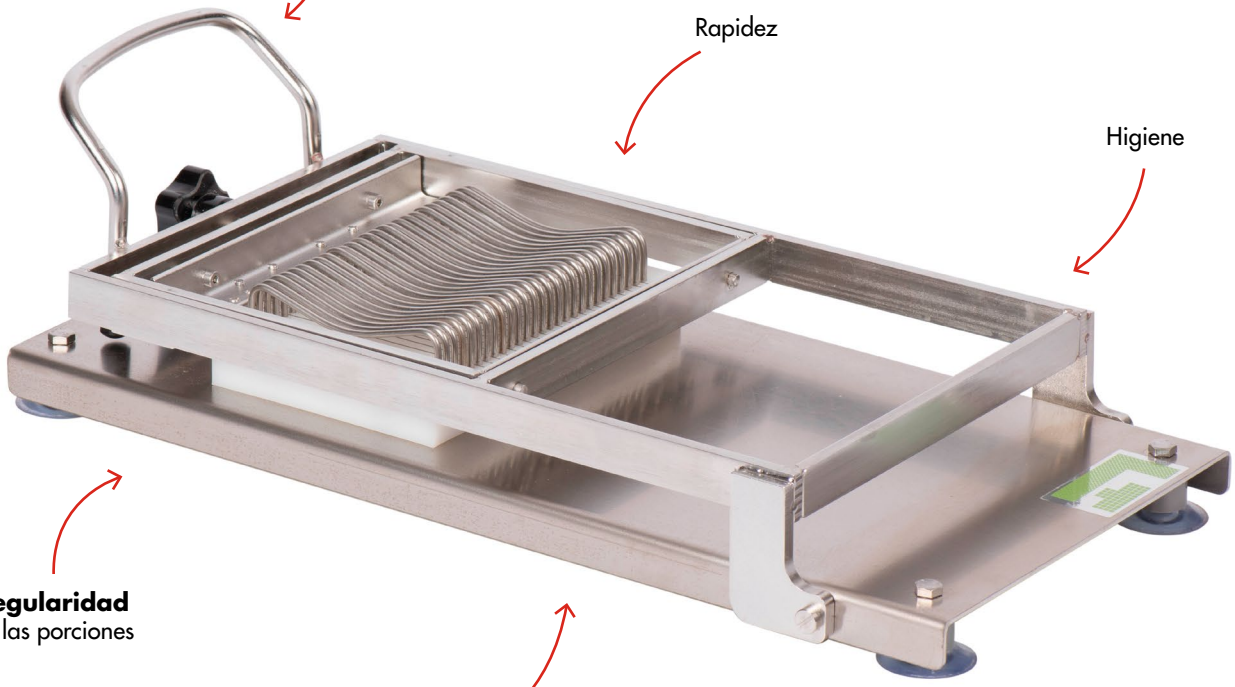
Réf.	∅	↕	⚖
N3702	10	3	0,19

GUITARRA CON ALAMBRE

LOUIS TELLIER

Made in France





Para foie-gras, mousses, frutas blandas, quesos, mozzarella, feta, mantequilla, huevos duros, salchichas, remolachas... cualquier producto de consistencia blanda y homogénea.

2 tamaños : mín. (longitud de corte : 14,5 cm) o máx. (30 cm) equipados a elegir :
- De una cuna hueca para productos redondos,
- De una cuna plana para productos planos,
- Ancho de corte a elegir entre 5, 7 o 10 mm.

MINI GUITARRA PARA PRODUCTOS REDONDOS

Corte limpio y regular. Longitud de corte : 14,5 cm.

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	🔍	
GX01	45,5	23,3	13,5	4,9	Rebanadas de 5 mm	
GX03	45,5	23,3	13,5	4,9	Rebanadas de 10mm	

MINI GUITARRA PARA PRODUCTOS PLANOS

Longitud de corte : 14,5 cm.

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	🔍	
GX02	45,5	23,3	13,5	4,9	Rebanadas de 5 mm	
GX04	45,5	23,3	13,5	4,9	Rebanadas de 10 mm	

SOPORTES REDONDO PARA MINI GUITARRA

Acero inoxidable



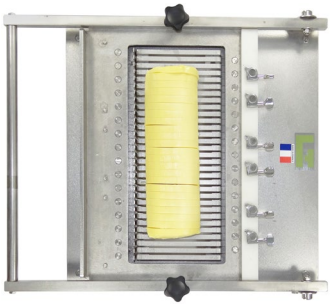
LOUIS TELLIER

Réf.	⚖	🔍	📏	
GX012	0,65	5 mm Soporte redondo	GX01 / GX02	
GX014	0,65	10 mm Soporte redondo	GX03 / GX04	
GX022	0,65	5 mm Soporte plano	GX01 / GX02	
GX024	0,65	10 mm Soporte plano	GX03 / GX04	
GX052	0,32	7 mm Soporte redondo	GX05 / GX06	
GX053	0,32	7 mm Soporte plano	GX05 / GX06	

MAXI GUITARRA PARA PRODUCTOS PLANOS

Corte limpio y regular. Longitud de corte : 30 cm.

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	🔍	
GXM06	49	43,8	9,4	7,6	Rebanadas de 7 mm	
GXM04	49	43,8	9,4	7,6	Rebanadas de 10 mm	

MAXI GUITARRA PARA PRODUCTOS REDONDOS

Corte limpio y regular. Longitud de corte : 30 cm.

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	🔍	
GXM03	49	43,8	9,4	8,9	Rebanadas de 10 mm	
GXM05	49	43,8	9,4	8,9	Rebanadas de 7 mm	

SOPORTES REDONDOS PARA MAXI GUITARRA

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	⚖	🔍	📏	
GXM012	0,7	10 mm Soporte redondo	GXM03 / GXM04	
GXM022	0,94	10 mm Soporte plano	GXM03 / GXM04	
GXM052	0,62	7 mm Soporte redondo	GXM05 / GXM06	
GXM053	0,85	7 mm soporte plano	GXM05 / GXM06	

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso ⚖ en kg.
www.louistellier.fr

HILOS DE REPUESTO PARA MINI GUITARRA

Cables de repuesto para modelo de miniguitarra.

Acero inoxidable

NEW



LOUIS TELLIER

Réf.	∅		
GX015-2	0,04	0,05	8 x 2 hilos
GXM015-2	0,04	0,08	4 x 6 hilos

CORTADORA DE PATÉS DE INOX

Anchura de corte: 13 cm. Longitud de corte: 30 cm.

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕		
CTER01	57	22	22,5	7,6	Corte 10 mm
CTER02	57	22	22,5	7,6	Corte 7 mm

SECCIONADOR PARA QUESO

Corte : Ø 15 cm. Porciones iguales rápidamente. Fácil de limpiar.

Acero inoxidable, HDPE



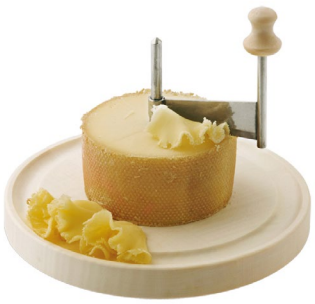
LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕		
PF01	27	20	26	2,5	6 y 8 porciones
PF06	27	20	26	2	6 porciones
PF08	27	20	26	2	8 porciones

RALLADORA GIROLLE GIRATORIA PARA QUESO

Corte: Ø 17 cm. El original.

Base de madera de arce certificada FSC



LOUIS TELLIER

Réf.	∅	↕		
N3027	22	15,5	0,8	

CORTADOR DE QUESO Y FOIE GRAS CON HILO Y BANDEJA

Anchura de corte: 14 cm. Para foie gras, mantequilla, queso de cabra y quesos azules.

Acero inoxidable



Réf.	⟷	⤢	↕	
N3506	27	22,5	3	0,63

LOTE DE 5 HILOS DE RECAMBIO PARA CORTADOR DE QUESO

Acero inoxidable



Réf.	⟷	⤢	↕		
N35061	22	12	0,1	0,3	N3506

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.

LIRA

Perfecto para foie gras, mantequilla, queso de cabra, queso fresco, etc.

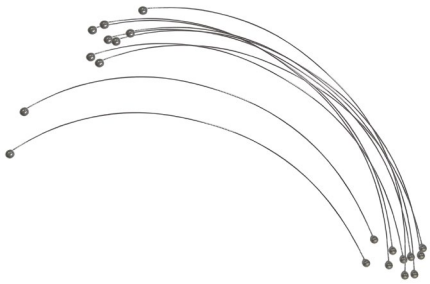
Acero inoxidable



Réf.	⟷	⤢	
N3500	12	12,5	0,1
N3503	17	21	0,17
N3504	21	26	0,2

LOTE DE 10 HILOS DE REPUESTO

Acero inoxidable



Réf.	⟷		
N35031	17	0,01	N3503
N35041	21	0,01	N3504

LOTE DE 10 HILOS PARA CORTAR QUESO

Permite el corte de queso, mantequilla y foie gras.

Acero inoxidable, PP



Réf.	⟷	
N3515	60	0,16

RALLADOR FINO

Sobre pie para una mejor estabilidad. Para chocolate, parmesano, etc.

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢		
300RP	40	13,5	4	0,9

RALLADOR PARA QUESO - MANOS LIBRES

SAN, PP, HDPE, acero inoxidable



ONE·TOUCH

Réf.	∅		
KRFA01	5,4	18	0,36

RALLADORA PARA NUEZ MOSCADA

Tanque

Acero inoxidable



Réf.	⟷	⤢		
N4190	4,5	2,6	14	0,03

Las dimensiones ⟷ ⤢ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.
www.louistellier.fr

ABRE HUEVOS







Acero inoxidable

Corta con **precisión** las cáscaras de huevos crudos o pasados por agua

Eficaz : garantiza un corte **neto** y **preciso** de la cáscara

Ø de corte : 3,5 cm

Higiénico : proporciona una solución **limpia y sencilla** para cortar los huevos sin rebabas

Los chefs gastronómicos y las empresas de catering también lo utilizan para realizar una cocina creativa : la concha, una vez vaciada, se transforma en un contenedor original para huevos revueltos con trufa, huevos rellenos de chocolate, etc. Infinitas posibilidades de realización de menús apetitosos tanto para la vista como para el paladar.

CORTADOR DE HUEVOS EPOXY - RODAJAS

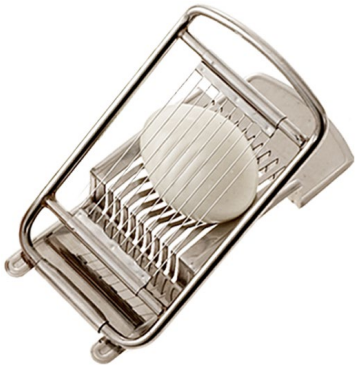
Aluminio fundido pintado con epoxi



Réf.				
N4184	13,5	8	3,3	0,15

CORTADOR DE HUEVOS INOX - RODAJAS

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.				
N4184X	16	8,5	2	0,2

CORTADOR DE HUEVOS

6 secciones. Para sus ensaladas, sus platos o como decoración.

Acero inoxidable

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.				
N4188X	21	6,5	2,5	0,13

CLARIFICADOR PROFESIONAL DE HUEVOS

Diseñado para ser instalado sobre un contenedor GN 1/4.

Acero inoxidable

1 000 pcs /h



LOUIS TELLIER

Réf.				
SPOE01	30,5	10	10,5	0,5

ABRE HUEVOS

Ø de corte: 3 cm. Una apertura limpia y precisa de la cáscara de los huevos crudos o pasados por agua.

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.			
N4183	3	11	0,7

PREPARACIÓN CULINARIA

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

CORTADOR DE PAN CON TOPE

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Fabrication Française





Corte rebanadas regulares y perfectas sin que se aplasten, incluso los panes y las baguettes recién salidos del horno.

Modelos disponibles con zócalo de madera y zócalo PEHD APPCC.
Atención : se recomienda utilizar guantes anticorte.

CORTADOR DE PAN HOJA REDONDA

Corte perfecto sin aplastar. Rebanadas regulares. Cuchilla dentada perfilada en ½ luna de 25 cm. Tope ajustable para rebanadas de 5 a 85 mm. Carcasa de seguridad para proteger los dedos. Estabilidad mediante ventosas.

Hojas de acero inoxidable templado



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕		
703SF1	22	39	25	3,4	Base de madera
703SF1P	22	39	25	3,4	Base de HDPE HACCP
703SX	22	39	25	3,4	Base de inox HACCP

CORTADOR DE PAN CON BASE INOX.

Hoja recta de 35 cm. Corte eficaz con el efecto guillotina.

Guardia de seguridad para la protección de los dedos. Almohadillas antideslizantes.

Hojas de acero inoxidable templado

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	
35CPX	53	13	16	2,3

CORTADOR DE PAN CON BASE DE MADERA

Hoja recta de 35 cm.

Base de madera y hojas de acero inoxidable



Réf.	⟷	⤢	↕	
N7004	40	11	15	2,2

CORTADOR DE PAN CON BASE DE MADERA - PRIMER PRECIO

Hoja recta de 25 cm.

Base de madera y hojas de acero inoxidable



Réf.	⟷	⤢	↕	
N7013	40	12	7,5	0,94

CORTABAGUET

Cuchilla corta: abre por la mitad. Seguridad: evita cortarse. Fácil y rápido: introducir ½ baguette por un lado y tirar por el otro.

Fijación de abrazadera

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕		
FVX1	19,5	6	22,5	1,14	Corte «libro»

CORTA TORTILLA

Acero inoxidable



Réf.	∅	↕		
TORT06	25	21	0,25	6 secciones
TORT08	25	21	0,25	8 secciones

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.

www.louistellier.fr

COLORES APPCC (HACCP)

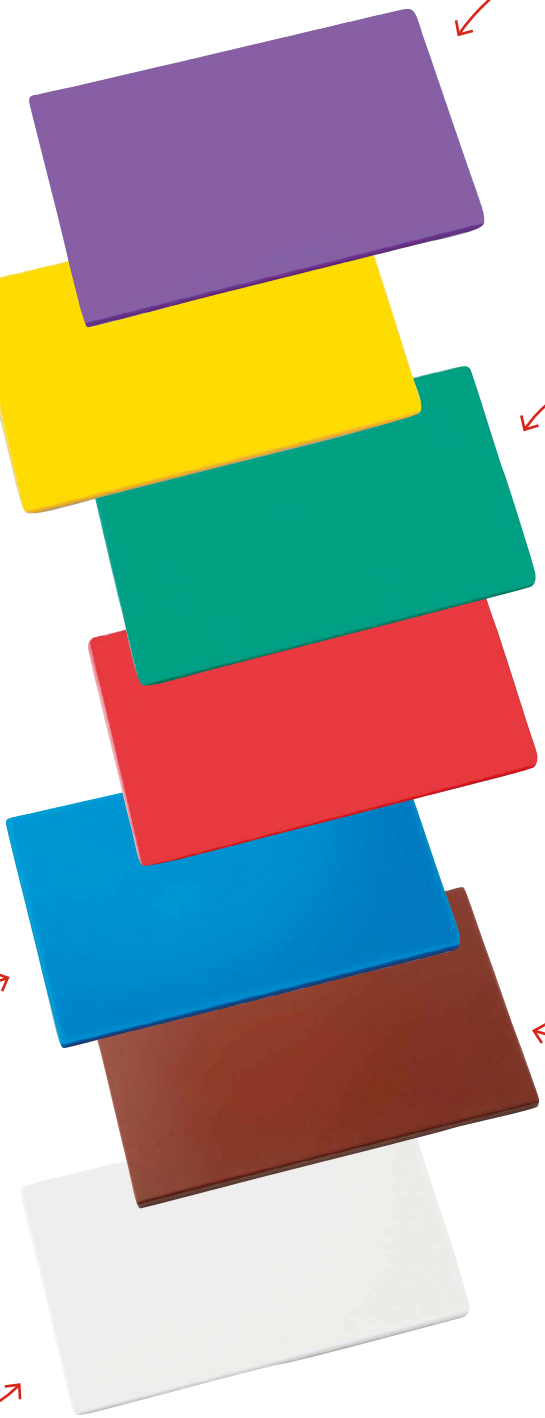
Violeta :
alimentos no alérgeno
(por ej. Sin gluten)

Amarillo :
ave crudo

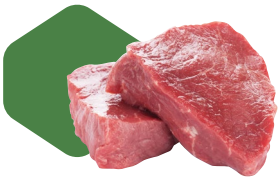


Verde :
frutas y verduras





Rojo :
carne cruda





Azul :
pescados y mariscos
crudos

Marrón : carne cocida
y charcutería



Blanco :
productos lácteos, pan,
queso, pastelería



Tablas de corte con código de color conforme con el procedimiento APPCC :
un color para cada tipo de alimentos para evitar las contaminaciones cruzadas.

TABLA DE CORTAR HDPE 500 - NEGRA

GN 1/1. Ideal para el bar.

HDPE



LOUIS TELLIER

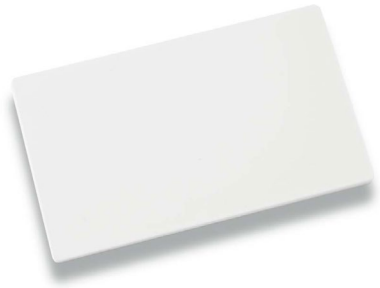
Réf.				
NPP11-N	53	32,5	2	3

TABLA DE CORTAR HDPE 500 - BLANCA

Calidad superior.
Color especial HACCP para productos lácteos, pan y bollería.

HDPE

BEST SELLER



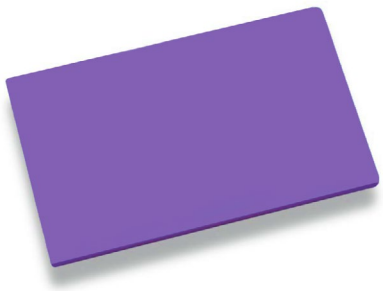
LOUIS TELLIER

Réf.					
NPP4		40	30	2	1,5
NPP5		50	30	2	3
NPP6	⬢	60	40	2	4,65

TABLA DE CORTAR HDPE 500 - VIOLETA

Color especial HACCP para los alimentos no alergénicos. Calidad superior.

HDPE



LOUIS TELLIER

Réf.				
NPP6-P	60	40	2	4,66

TABLA DE CORTAR HDPE 500 CON RANURA PARA JUGOS - BLANCA

Color especial HACCP para productos lácteos, pan y bollería.
Con ranura. Calidad superior.

HDPE

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.					
NPP41	⬢	40	30	2	1,5
NPP51		50	30	2	3
NPP61		60	40	2	4,65

TABLA DE CORTAR DE PE INYECTADO - BLANCA

Color especial HACCP para productos lácteos, pan y bollería.
Con ranura y mango. Calidad superior.

PE

BEST SELLER



Réf.					
NPP2	⬢	35	25	1	0,67

TABLA DE CORTAR HDPE 500 - MARRÓN

Color especial HACCP para la carne cocida y los embutidos. Calidad superior.

HDPE



LOUIS TELLIER

Réf.				
NPP4-M	40	30	2	1,43
NPP6-M	60	40	2	4,65

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.
www.louistellier.fr

TABLA DE CORTAR HDPE 500 CON RANURA PARA JUGOS - MARRÓN

Color especial HACCP para la carne cocida y los embutidos. Calidad superior. Con ranura y mango.

HDPE



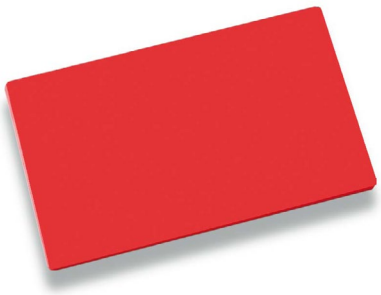
LOUIS TELLIER

Réf.				
NPP51-M	50	30	2	3
NPP61-M	60	40	2	4,65

TABLA DE CORTAR HDPE 500 - ROJA

Color especial HACCP para la carne cruda. Calidad superior.

HDPE



LOUIS TELLIER

Réf.				
NPP4-R	40	30	2	1,5
NPP5-R	50	30	2	3
NPP6-R	60	40	2	4,65
NPP11-R	53	32,5	2	1,97

TABLA DE CORTAR HDPE 500 - AZUL

Color especial HACCP para pescados y mariscos crudos. Calidad superior.

HDPE



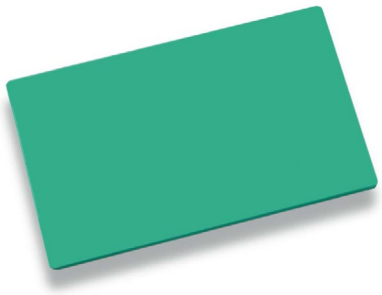
LOUIS TELLIER

Réf.				
NPP4-B	40	30	2	2
NPP5-B	50	30	2	3
NPP6-B	60	40	2	4,65

TABLA DE CORTAR HDPE 500 - VERDE

GN 1/1. Color especial HACCP para las frutas y las verduras. Calidad superior.

HDPE



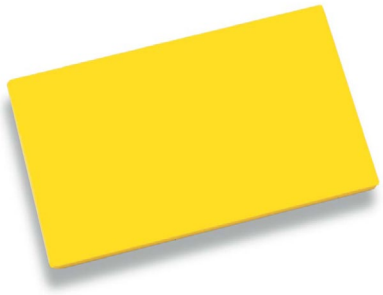
LOUIS TELLIER

Réf.				
NPP11-V	53	32,5	2	1,97
NPP4-V	40	30	2	2,4
NPP5-V	50	30	2	3
NPP6-V	60	40	2	4,65

TABLA DE CORTAR HDPE 500 - AMARILLA

Color especial HACCP para la ave cruda. Calidad superior.

HDPE



LOUIS TELLIER

Réf.				
NPP4-J	40	30	2	1,5
NPP5-J	50	30	2	3
NPP6-J	60	40	2	4,65
NPP11-J	53	32,5	2	1,97

TABLA DE CORTAR PE ECO - BLANCA

Color especial HACCP para productos lácteos, pan y bollería.

PE «ECO» de baja densidad



LOUIS TELLIER

Réf.				
NPP7	40	30	2	2,22
NPP8	50	30	2	2,8
NPP9	60	40	2	4,3
NPP14	60	40	1,5	3,4

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.

TABLA DE CORTAR PE ECO - AZUL

Color especial HACCP para pescados y mariscos crudos.

PE «ECO» de baja densidad



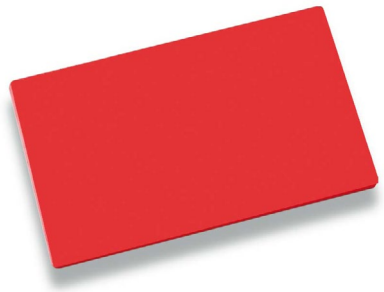
LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	
NPP8-B	50	30	2	2,8
NPP9-B	60	40	2	4,3

TABLA DE CORTAR PE ECO - ROJA

Color especial HACCP para la carne cruda.

PE «ECO» de baja densidad



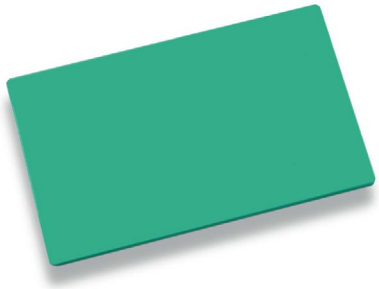
LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	
NPP8-R	50	30	2	2,8
NPP9-R	60	40	2	4,3

TABLA DE CORTAR PE ECO - VERDE

Color especial HACCP para las frutas y las verduras.

PE «ECO» de baja densidad



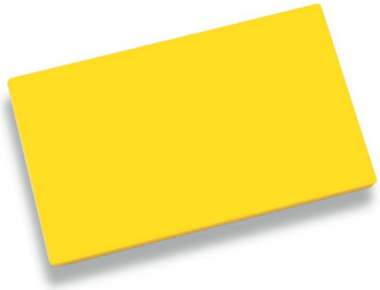
LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	
NPP8-V	50	30,5	2	2,8
NPP9-V	60	40	2	4,3

TABLA DE CORTAR PE ECO - AMARILLA

Color especial HACCP para la ave cruda.

PE «ECO» de baja densidad



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	
NPP9-J	60	40	2	4,3

LOTE DE 6 TABLAS DE CORTAR

1 tabla de cortar: 355g y 3mm de espesor. Colores del HACCP para évitar le contaminación cruzada.

Con soporte

HDPE



Réf.	⟷	⤢	↕	
NPPC	40	30	0,3	2,13

TABLA DE CORTAR DE MADERA CON RANURA PARA JUGOS

Con ranura y reserva de jugo.

Madera de haya - PEFC



Réf.	⟷	⤢	↕	
NPB07	50	30	2,5	1,31

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.

www.louistellier.fr

TABLA DE CORTAR DE MADERA CON RANURA PARA JUGOS LT

Con una risa. En madera natural.

Madera de haya - PEFC

NEW



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕
LT2131	40	26	2

TABLA/PALA DE PIZZA LT

Doble funcion. Ideal para restaurantes o eventos.

Madera de haya - PEFC



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	
LT2101	56,5	29	1,2	non

TABLA DE CORTAR DE MADERA PARA PEREJIL - CAKE - CHORIZO

Con asa. Para cortar o presentar.

Madera de haya

BEST SELLER



Réf.		⟷	⤢	↕		
NPPL28	⬢	34	14	1,5	0,33	PEFC
NPPL40		39	16	1,5	0,45	PEFC
NPPL45		44	20	1,5	0,54	PEFC

RASCADOR

Cuchilla 2 filos, se puede afilar. Para cepillar el polietileno y quitar las marcas de cuchillos

Hoja de acero templado, body en material compuesto



Réf.	⟷	⤢	↕	
NPPR	23	6,5	4,3	0,22

CEPILLO

Para cepillar tablas y alisarlas quitando las marcas de corte de los cuchillos.

HDPE



Réf.	⟷	⤢	↕	
NPPR1	17,7	6,4	8,7	0,37

HOJA DE RECAMBIO

Cuchilla 2 filos que se puede afilar.

Acero templado



Réf.	⟷	⤢	↕		
NPPR01	6,4	2	0,4	0,2	NPPR / NPPR1

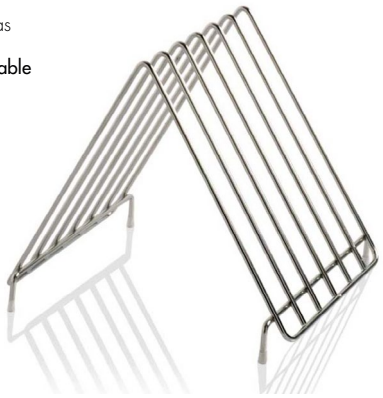
Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.
www.louistellier.fr

RACK RECOGE-TABLAS

Para 6 tablas. Hielo 6 mm.

4 almohadillas

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	🏋
NC016	32	26,5	30	1,15

GUANTE RESISTENTE AL CORTE

Talla S, M, L y XL disponibles.

Polietileno de alto rendimiento

NEW



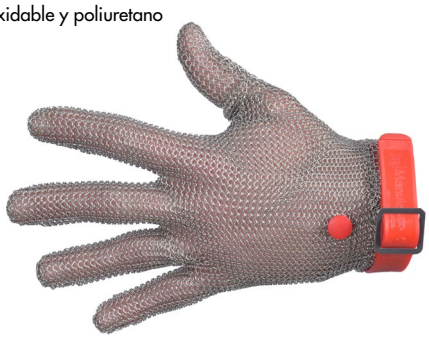
LOUIS TELLIER

Réf.				
LT21P001	23,5	13,5	0,3	Talla S
LT21P002	26,5	15	0,3	Talla M
LT21P003	27,5	14,5	0,3	Talla L
LT21P004	28,5	16,5	0,3	Talla XL

GUANTE COTA DE MALLAS

Reversible - Hilo: Ø 0,5 mm. Para los mataderos, carniceros, charcuteros, etc. Limpieza enérgica con un cepillo y agua a 50°C.

Acero inoxidable y poliuretano



LOUIS TELLIER NF

Réf.		
N3091	0,14	M - 8-8,5 - Rojo
N3092	0,14	L - 9-9,5 - Azul

AFILADOR DE CUCHILLOS CON MANGO

Para un afilado rápido y seguro.

Hoja de carburo de tungsteno, cuerpo de ABS, mango de PE de alta densidad

BEST SELLER



Réf.					
AFFU-M	14,5	7	1,5	0,04	

EXPOSITOR DE MOSTRADOR DE 10 AFILADORES

Cartón



Réf.					
BAFFU-M	20,5	15	8	0,54	ALFFU-M

TIJERAS HOJAS MULTIPLES

Hoja: 8 cm. Hierbas cinceladas 5 veces más rápido.

5 cuchillas

Hoja de acero templado



Réf.				
CIS05B	20	7	1,5	0,13

TIJERAS UNIVERSALES

Hoja: 8 cm.

Hoja de acero templado



Réf.				
N3422	21,5	7,5	1	0,8

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.

CUCHARA DE HAYA

Certificado PEFC.

Madera de haya - PEFC



Réf.					
NM20-1	20,3	5	1,5	0,03	20 cm
NM25-1	25	5	1	0,03	25 cm
NM30-1	30,2	4,8	1,5	0,04	30 cm
NM35-1	34,8	5,2	1,5	0,04	35 cm
NM40-1	40,5	5	1,5	0,05	40 cm

ESPÁTULA OBLICUA DE HAYA

Madera de haya - PEFC



Réf.					
NSPB25-1	25	5	1	0,02	25 cm
NSPB30-1	30	5	1	0,03	30 cm
NSPB35-1	35	5	1	0,04	35 cm
NSPB40-1	40	5	1	0,06	40 cm

ESPÁTULA DE HAYA

Madera de haya - PEFC



Réf.					
NSP025-1	25	4,5	0,8	0,14	25 cm
NSP030-1	30	5	1	0,18	30 cm
NSP035-1	35	5,2	1	0,04	35 cm
NSP040-1	40	5,4	1	0,07	40 cm
NSP050	50,4	7,5	1,2	0,15	50 cm
NSP060	60	7,5	1	0,18	60 cm
NSP080	80	9	1	0,24	80 cm
NSP100	100	10	2	0,6	100 cm
NSP120	120	10	2	0,59	120 cm

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

www.louistellier.fr

CUCHARA

Lavable en lava-vajillas. No raya los revestimientos antiadherentes.

Material compuesto de alta temperatura

+ 220°C



Réf.	⟷		
NMPA30	30	0,76	30 cm
NMPA40	40	0,98	40 cm
NMPA45	45	0,13	45 cm

ESPÁTULA

Lavable en lava-vajillas. No raya los revestimientos antiadherentes.

Material compuesto de alta temperatura

+220°C / +428°F

BEST SELLER



Réf.	⟷	⤢	↕		
NSPA25	25	4	1	0,3	25 cm
NSPA30	30	4,8	1	0,52	30 cm
NSPA35	35	5,7	1	0,7	35 cm
NSPA40	40	6,5	1	0,12	40 cm
NSPA45	45	7,4	1	0,12	45 cm
NSPA50	50,3	8	1	0,16	50 cm
NSPS28	28,5			0,5	28,5 cm
NSPS29	0,05	29,5	6	0,054	29 cm
NSPS31	31,5	7	1,5	0,5	31 cm

ESPÁTULA DE GOMA

Cabezal flexible para raspar los bordes o el fondo de un recipiente y mezclar preparaciones delicadas como claras de huevo.

Caucho, mango de madera

-50°C a +65°C / -58°F a +149°F



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	
NMB25-1	25	5	1	0,21

ESPÁTULA PROFESIONAL PERFORADA HDPE

Apto para lavavajilla. Para grandes cocinas.

HDPE

+85°C / +185°F



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕		
NSPT100	100	10	2,5	0,9	100 cm
NSPT120	120	10	2,5	1,1	120 cm

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.

www.louistellier.fr

ESPUMADERA ARAÑA - MALLA INOX.

Robusto : hilo de cuello continuo bajo el tamiz. Para recuperar y escurrir los alimentos durante la cocción.

Gancho curvo : suspensión y canto de olla

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	∅	I	kg	🔍
NC001	12	7,5	0,12	Ø 12 cm
NC010	16	16	0,26	Ø 16 cm
NC003	18	13	0,41	Ø 18 cm
NC057	20	20	0,43	Ø 20 cm
NC004	22	17,8	0,48	Ø 22 cm
NC005	26		0,6	Ø 26 cm

ESPUMADERA ARAÑA TEJIDA

Robusta: alambre del mango continuo bajo la malla.

Gancho curvo : suspensión y canto de olla

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	∅	I	kg	🔍
NC1011460	14	15	0,17	Ø 14 cm
NC1011660	16	14,5	0,27	Ø 16 cm
NC1012860	28	25	0,81	Ø 28 cm

ESPUMADERA PROFESIONAL DE INOX.

Para recuperar y escurrir los alimentos durante la cocción.

Acero inoxidable

NEW



LOUIS TELLIER

Réf.	∅	I	kg
LT2120	8	37	0,17
LT2121	10	41,5	0,23
LT2122	12	48	0,29
LT2123	14	54	0,38
LT2124	16	57	0,45
LT2125	18	62	0,57
LT2126	20	66	0,5

CUCHARÓN PROFESIONAL DE INOX.

Acero inoxidable

NEW



LOUIS TELLIER

Réf.	∅	I	kg	🔍
LT2102	6,5	36	0,16	70 ml
LT2103	8	40	0,23	130 ml
LT2104	9	42	0,28	200 ml
LT2105	10	44	0,36	250 ml
LT2106	11	46	0,39	300 ml
LT2107	12	49	0,45	450 ml
LT2108	14	52	0,52	670 ml
LT2109	16	58	0,68	1000 ml
LT2110	18	63	0,8	1500 ml
LT2111	20	64,5	0,9	2000 ml

Las dimensiones ↔ ↕ I ∅ se expresan en cm, el peso en kg.

www.louistellier.fr

ESPUMADERA REFORZADA

¡Robusto y práctico con su asa larga para recuperar con seguridad los alimentos que se están cocinando! Tamiz de lona : 23 x 28 cm.

Doble gancho: suspensión y canto de olla

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.				
NC1017260	81,2	28,4	14,7	1,1

ESCURRIDOR PARA FRITOS

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	∅		
N4039X	39	16	1

COLADOR CÓNICO DE INOX. CON PATA

2 asas para un fácil manejo. Sobre pies para una estabilidad óptima.

Acero inoxidable

NEW



LOUIS TELLIER

Réf.	∅		
LT2112	24	14	0,82
LT2113	28	15	0,96
LT2114	32	17	1,13
LT2115	36	21,5	1,4
LT2116	40	25	1,77

BANDEJAS JAPONESAS CON REJILLA

Acero inoxidable 18.8

NEW



LOUIS TELLIER

Réf.				
N3992	21,5	15,1	1,8	0,26
N3993	25,6	17,6	1,8	

BANDEJA CON REJILLA

Recuperación del excedente revestimiento para reutilizarle. Ideal para enfriar, bañar, pintar y secar.

Acero inoxidable



Réf.				
N3995	26	19	2	0,36

PINZA PARA EMPLATAR

Extremos acanalados. Ranuras antideslizantes. La pinza de los chefs: fina, larga y sólida. Se utiliza en cocina para emplatar.
Muy precisa.

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.				
PAP4	30,5	1	1	0,09

Las dimensiones ↔ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso ⚖ en kg.

MINI PINZA PARA EMPLATAR

Información específica: Extremos acanalados. Ranuras antideslizantes. Pinza recta diseñada para colocar y decorar los platos.

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	
PAP5	15,8	1	0,6	0,02

PINZA PARA SUSHI Y SASHIMI

Extremos acanalados. Ranuras antideslizantes. Pinza acodada para agarre horizontal.

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	
PAP6	15	0,02

ABRELATAS ELÉCTRICO PARA COLECTIVIDADES

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Made in France

NF

IP41

HACCP



Desmontaje del «cabezal de apertura» sin herramienta para una limpieza diaria en lavavajillas y esterilización

Motor de alto rendimiento y **bajo consumo** de energía*

Apertura de todas las latas **cilíndricas** o **rectangulares**, incluso abolladas de 5 a 27 cm de altura

Apertura limpia : ausencia de limaduras en el interior de la lata. Percusión y apertura de la lata con un **solo** movimiento y con la misma palanca

Rendimiento : de **40 a 80** latas **5x1** en continuidad

Accesorios **imantados** para retención e la tapa

Abrelatas eléctrico profesional para colectividades de 300 o 800 cubiertos :
- Fabricación con materiales inoxidables. La rueda, por motivos de dureza, es a cero templado y está tratada contra la oxidación.
- Motor de dos velocidades protegido por una tapa duralinox.
- Motorreductor de alto rendimiento.
- Reductor completamente de metal (engranajes metálicos montados en rodamientos de bolas).
- Conjunto «motor-cabezal de apertura» de desplazamiento vertical asistido por muelle de gas permite un posicionamiento sin esfuerzo según la altura de la lata a abrir.
- Tope de ajuste de altura de las latas.
- El cambio de las piezas de desgaste (cuchilla y rueda) puede ser realizad o por personal no calificado.
- Aparato de sobremesa : base de acero inoxidable y 4 ventosas

Modelo patentado
*Detalles motor : 230 V monofásico - 50 Hz / 60 Hz
Potencia : 75 W - Par : 13 N/m
Reducción piñonería metálica

ABRELATAS ELÉCTRICO PARA COLECTIVIDADES

2 velocidades (80 r.p.m./125 r.p.m.). 80 latas en continuo. Monofásico. IP41. Para colocar sobre una mesa. Desplazamiento vertical asistido. Para 300 a 800 comensales. Apertura de todo tipo de latas cilíndricas o rectangulares, incluso abolladas, desde 5 hasta 27 cm de altura. Fácil de desmontar y limpiar. NF (higiene para alimentos) + HACCP.

Cuchilla reversible doble vida, 1 rueda Ø36 mm, 1 cepillo metálico, base con 4 ventosas, imán para sujetar la tapa

Acero inoxidable

50/60 Hz - 75 W - 230 V



Réf.					
OEXTC	45	25	13,2	75	13,2

ABRELATAS ELÉCTRICO PROFESIONAL GRAN CAPACIDAD

IP55. Para fijar en la mesa. Desplazamiento vertical asistido por muelle neumático. Sujeción magnética de la tapa. 800 cubiertos o más. Trabajo en continuo. Apertura de todo tipo de latas cilíndricas o rectangulares, incluso abolladas de 5 a 27 cm de altura. Fácil de desmontar y limpiar. NF (higiene para alimentos) + HACCP.

Pedal de mando, hoja reversible doble vida, 2 ruedas: Ø36 mm para platos rectangulares y redondos, Ø70 mm para platos redondos, 1 cepillo metálico.

Acero inoxidable

400-500 pcs / h

50/60 Hz - 260 W



Réf.				
OE750M	32	75	32	230 V monofásico
OE750M-110	32	75	30	110 V. Bajo demanda.
OE750T	32	75	32	380 V Trifásico. Bajo demanda.

KIT ALZADOR 12CM

Permite levantar la columna para abrir latas de hasta 39 cm de altura.

Acero inoxidable



Réf.			
OE750X	1,19	Bajo demanda	OE750

KIT DE REPUESTO PARA ABRELATAS ELÉCTRICO OEXTC

1 rueda Ø36 mm, 1 cuchilla, 1 arandela de acero inoxidable, 1 arandela curva, 1 cepillo metálico y 1 llave de rueda (no visible en la foto)

Acero inoxidable e acero laminado

NEW



Réf.		
OE896	0,14	OEXTC

KIT DE REPUESTO PARA ABRELATAS ELÉCTRICO OE750

1 rueda Ø36 mm, 1 rueda Ø70 mm, 1 cuchilla, 1 cepillo metálico y 1 llave de rueda (no visible en la foto)

Acero inoxidable e acero laminado

NEW



Réf.		
OE7502	0,41	OE750M / OE750T / OE750M-110

BANDEJA GIRATORIA PARA LATAS REDONDAS 5X1 Y 3X1

Se coloca delante del abrelatas gran capacidad para ayudar en el giro de las latas. Comodidad de utilización, sin rozamiento. Lavable.

Rodamiento de bolas

Acero inoxidable



Réf.					
OE7620.	22	22	3,5	2,3	OE750M / OE750T / OE750M-110
OE7620-B					OE750

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

www.louistellier.fr

HOJA REVERSIBLE INOX PARA OEXTC Y OE750

No afile la cuchilla. Reversible: doble vida.

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.		
O2830-5	0,05	OEXTC / OE750M / OE750T / OE750M-110

LOTE DE 5 ARANDELAS COURBANE

Elástico.

Elastómero



LOUIS TELLIER

Réf.	
O2873-5	0,05

MOLETA PARA OE750

Para OE750 (latas redondas).

Acero templado



LOUIS TELLIER

Réf.			
OE7553	0,7	0,03	OE750M / OE750T / OE750M-110

LOTE DE 2 MOLETA PARA OEXTC Y OE750

Para OEXTC (todas las cajas estándar), OE750 (cajas rectangulares).

Acero templado



LOUIS TELLIER

Réf.			
OE7554-2	0,36	0,02	OEXTC / OE750M / OE750T / OE750M-110

CEPILLO METÁLICO

Limpiar la ruleta todos los días con el cepillo metálico.

Cerdas de acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	
OEX821	0,03

PUESTO DE TRABAJO CON RUEDAS PARA OE750

Por encargo. Para abrelatas de gran capacidad para fijar.

4 ruedas incluyendo 2 frenos 1 cajón 1 estante inferior

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.						
PTX21	80	70	85	50	Bajo demanda	OE750

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

www.louistellier.fr

ABRELATAS ELÉCTRICO PROFESIONAL DE GRAN CAPACIDAD

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Made in France

Apertura de todo tipo de latas cilíndricas o rectangulares, incluso abolladas, de 5 a 27 cm de altura



Productividad: **400-500 pzas/h**

Desmontaje y **limpieza fácil**

Desplazamiento vertical **asistido mediante resorte neumático**

Abrelatas eléctrico profesional para más de 800 cubiertos.

3 modelos disponibles.

Fabricación de materiales inoxidables.

Por razones de dureza, la rueda de ajuste está realizada en acero templado y tratado contra la oxidación.

ABRELATAS DE SEGURIDAD SIN BORDES CORTANTES

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Made in France





Abre latas redondas de cualquier tamaño cortando el engastado exterior : los bordes son limpios, no hay riesgo de cortarse. Es posible reutilizar el sombrero de la lata para proteger su contenido del polvo y de las salpicaduras (la tapa ya no permite u na conservación hermética).
Su peso le permite ser estable sobre la lata y asegurar un guia do óptimo.
El diseño del cabezal limita las piezas de desgaste, así como los intersticios donde po-dría acumularse la suciedad.

Disponible con una placa abrazadera o una placa para atornillar.
Apto para lavado en lavavajillas.
Sistema patentado
Made in France

ABRELATAS SEGURIDAD - FIJACIÓN TORNILLOS

Sistema patentado. Abra cajas redondas de todos los tamaños (por ejemplo, 5/1) doblando el borde exterior. Los bordes quedan sin riesgo de corte y es posible reutilizar la tapa de la lata para proteger su contenido. Tenga cuidado, una vez que la lata está abierta, el cierre ya no es hermético.

Acero inoxidable

NEW



Réf.					
OBSXP55	28	12,2	77,5	4,8	Fijación tornillos

ABRELATAS SEGURIDAD - SOPORTE BRIDA

Sistema patentado. Abra latas redondas de todos los tamaños (por ejemplo, 5/1) doblando el borde exterior. Los bordes son afilados, sin riesgo de corte, y es posible reutilizar la tapa de la caja para proteger su contenido. Tenga cuidado, una vez que la caja está abierta, el cierre ya no es hermético.

Acero inoxidable

NEW



Réf.					
OBSXV55	28	12,2	77,5	4,8	Soporte brida

ABRELATAS MANUAL - NF HIGIENE ALIMENTARIA - TODO INOX. - FIJACIÓN TORNILLOS

Barra 55 cm, base 22 x 12 cm. Vástago íntegral, cabezal monobloque, desmontable sin herramientas. Lavavajillas. Sistema patentado. Todas las formas de latas.

Acero inoxidable



Réf.			
OXP55	78	3,2	Fijación tornillos

ABRELATAS MANUAL - NF HIGIENE ALIMENTARIA - TODO INOX. - SOPORTE BRIDA

Barra 55 cm, base 22 x 12 cm. Vástago íntegral, cabezal monobloque, desmontable sin herramientas. Lavavajillas. Sistema patentado. Todas las formas de latas.

Acero inoxidable



Réf.			
OXV55	78	4,2	Soporte brida

ABRELATAS INOX. CON CABEZA DE RESINA - FIJACIÓN TORNILLOS

Barra 55 cm, base 22 x 12 cm. Lavavajillas. Sistema patentado. Todas las formas de latas.

Acero inoxidable, material compuesto



Réf.			
OX5P55	79	2,5	Fijación tornillos

ABRELATAS INOX. CON CABEZA DE RESINA - SOPORTE BRIDA

Barra 55 cm, base 22 x 12 cm. Lavavajillas. Sistema patentado. Todas las formas de latas.

Acero inoxidable, material compuesto



Réf.			
OX5V55	79	2,8	Soporte brida

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

ABRELATAS ECONÓMICO - FIJACIÓN TORNILLOS

Barra 55 cm, base 22 x 12 cm. Sistema patentado. Todas las formas de latas.

Material compuesto, acero niquelado, base de acero pintado con epoxi



LOUIS TELLIER

Réf.			
O5P55	78	2,8	Fijación tornillos

ABRELATAS ECONÓMICO - SOPORTE BRIDA

Barra 55 cm, base 22 x 12 cm. Sistema patentado. Todas las formas de latas.

Material compuesto, acero niquelado, base de acero pintado con epoxi

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.			
O5V55	78	2,8	Soporte brida

ABRELATAS MANUAL PROFESIONAL LT ORIGINAL - FIJACIÓN TORNILLOS

Barra 55 cm, base 22 x 12 cm. Sistema patentado. Todas las formas de latas.

Acero niquelado, base de acero pintado con epoxi



LOUIS TELLIER

Réf.			
O2P55	77	3	Fijación tornillos

ABRELATAS MANUAL PROFESIONAL LT ORIGINAL - SOPORTE BRIDA

Barra 55 cm, base 22 x 12 cm. Sistema patentado. Todas las formas de latas.

Acero niquelado, base de acero pintado con epoxi



LOUIS TELLIER

Réf.			
O2V55	77	3,35	Soporte brida

ABRELATAS MANUAL PROFESIONAL LT - FIJACIÓN TORNILLOS

Barra 40 cm, base 18 x 8 cm. Sistema patentado. Todas las formas de latas.

Acero niquelado, base de acero pintado con epoxi



LOUIS TELLIER

Réf.			
O3P40	62	2	Fijación tornillos

ABRELATAS MANUAL PROFESIONAL LT - SOPORTE BRIDA

Barra 40 cm, base 18 x 8 cm. Sistema patentado. Todas las formas de latas.

Acero niquelado, base de acero pintado con epoxi



LOUIS TELLIER

Réf.			
O3V40	62	2	Soporte brida

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

KIT DE REPUESTO PARA ABRELATAS MANUAL O2/OX

Cuchilla, rueda, anillo y herramienta de desmontaje

Acero inoxidable, acero templado, rilsan



LOUIS TELLIER

Réf.		
O2895	0,15	OXV55 / OXP55 / O2V55 / O2P55

KIT DE REPUESTO PARA ABRELATAS MANUAL O3/O5/OX5

Cuchilla, rueda, anillo y herramienta de desmontaje

Acero inoxidable, acero templado, rilsan



LOUIS TELLIER

Réf.		
O3895	0,15	OX5V55 / OX5P55 / O5V55 / O5P55 / O3V40 / O3P40

LOTE DE 2 MOLETAS PARA OXP55/OXV55

Fácil desmontaje : bloquee el pomo con la herramienta, desenrosque la empuñadura girando en sentido antihorario para extraer el pomo.

Herramienta de desmontaje

Acero templado

NEW



LOUIS TELLIER

Réf.		
O2820-2	0,36	0,1

LOTE DE 5 ARANDELAS DE RILSAN PARA O2/OX

Rilsan



LOUIS TELLIER

Réf.			
O2870-5	6	1,25	OXV55 / OXP55 / O2V55 / O2P55

LOTE DE 5 ARANDELAS DE RILSAN PARA O3/O5/OX5

Rilsan



LOUIS TELLIER

Réf.			
O3870-5	4	1	OX5V55 / OX5P55 / O5V55 / O5P55 / O3V40 / O3P40

ABRELATAS TITAN SEMI-PROFESIONAL

Cuchillas y ruletas de recambio disponibles. Adaptado para latas grandes. La cuchilla en punta se introduce automáticamente en la lata de conservas.

Abrebotellas

Acero templado estañado, hoja de acero niquelado, mango de madera de haya



Réf.				
N4041	8	6	10	0,2

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

www.louistellier.fr

ABRELATAS PRIMER PRECIO

Lote de 10.

Abrebotellas

Hoja de acero templado, mango de acero inoxidable



Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
N4056	9,5	2	2	0,35

PRENSA

¡Un 80% menos de volumen de residuos! Adaptado a las latas cilindricas 5 x 1 y 3 x 1. Para comprimir latas.

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
N8019	28,5	40,5	112	20,09

ABRELATAS MANUAL DE SEGURIDAD «PALM»

Corte limpio, sin limadura: la hoja no toca el contenido de la lata. Asa ergonómica y uso fácil. Seguridad: apertura limpia sin dejar borde cortante. Corte preciso y sobre el borde exterior del cuerpo de la lata.

ABS, hoja de acero

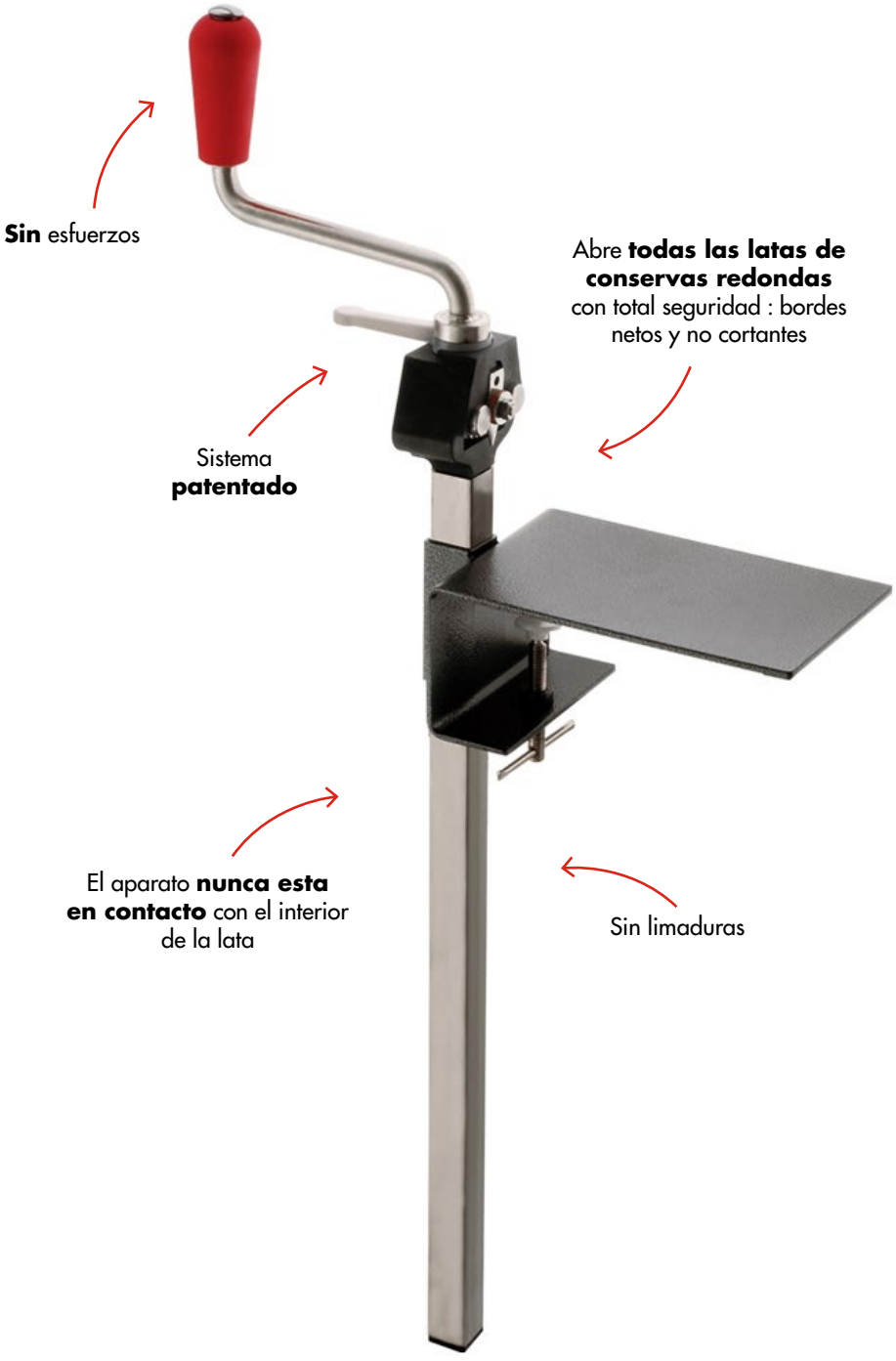


LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
N4057	9,5	7,5	5	0,135

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso ⚖ en kg.
www.louistellier.fr

ABRELATAS ECONÓMICO - SOPORTE BRIDA



LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Made in France

BEST SELLER

Abre latas redondas de cualquier tamaño cortando el engastado exterior : los bordes son limpios, no hay riesgo de cortarse. Es posible reutilizar el sombrero de la lata para proteger su contenido del polvo y de las salpicaduras (la tapa ya no permite una conservación hermética).

La fijación por abrazadera garantiza una estabilidad óptima.

Su peso le permite ser estable sobre la lata y

asegurar un guia do optimo.

La manivela garantiza la apertura de cajas sin esfuerzo y sin limaduras.

Sistema patentado.

Made in France.

BALANZA ELECTRÓNICA PROFESSIONAL COMPACTA

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

IP67

IP67 : **totalmente protegida** contra el polvo y la inmersión temporal (hasta 1 m y durante 30 minutos)

Totalmente de acero inoxidable



Compacta : dimensiones reducidas

Diseñada para todas las aplicaciones **industriales** y **alimentarias**

Unidades de medida : kg, g, lb, oz

Dos modelos disponibles :

1. Pesaje máx. 5 kg - precisión de 0,5
2. Pesaje máx. 10 kg (mín. 20 g) - precisión de 1 g.

Creadas para cualquier aplicación industrial (particularmente agroalimentaria), en medio difícil y húmedo (salas blancas refrigeradas, colectividades, amasaderos, etc.).

BALANZA ELECTRÓNICA PROFESIONAL IP53

IP53. Nivel integrado. Patas ajustables en altura. Unidades de medida: kg u oz. Función tara. Alarma de peso programable. Recalibrado fácil. Testigo de desgaste de pilas.

Funciona con adaptador de red tipo DC 6V 100 Ma

ABS, bandeja amovible de acero inoxidable



BEST SELLER

LOUIS TELLIER IP53

Réf.							
N3671	⬢	31	30	11,5	3,1	Max 12 kg / Min 20 g	1 g
N3672		31	30	11,5	3,1	Max 30 kg / Min 40 g	2 g
N3673		31	30	11,5	3,1	Max 50 kg / Min 100 g	5 g

BALANZA ELECTRONICA IMPERMEABLE PROFESIONAL IP65

IP65. Circuito A/D Electron resistente a un entorno húmedo. Unidades de medida: kg, lb. Función tara. Recalibrado fácil. Nivel integrado. Patas ajustables en altura.

Adaptador de corriente N3697-A

ABS, acero inoxidable, PC



LOUIS TELLIER IP65

Réf.						
N3697	24	29	13	3,2	Max 15 kg / Min 20 g	2 g

BALANZA ELECTRÓNICA PROFESSIONAL COMPACTA Y IMPERMEABLE IP67

IP67. Indicaciones de batería baja y sobrecarga. Protegido contra los efectos de la inmersión temporal (hasta 1 m) y durante 30 minutos. Unidades de medida: kg, g, lb, oz

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER IP67

Réf.					
N3681	20	21,5	7	Max 5 kg	0,5 g
N3682	20	21,5	7	Max 10 kg / Min 20 g	1 g

BALANZA ELECTRÓNICA PROFESIONAL CON COLUMNA IP51

IP51. Nivel integrado. Patas ajustables en altura. Autonomía de la batería: 100 horas. Pantalla orientable. Función tara. Alarma de peso programable. Recalibrado fácil.

Indicador de nivel de batería

ABS, aluminio, bandeja amovible de acero inoxidable



LOUIS TELLIER IP51

Réf.						
N3684	57	32	61	9,7	Max 60 kg / Min 200 g	10 g
N3685	57	32	61	9,7	Max 150 kg / Min 400 g	20 g
N3686	67,5	42	88	13,5	Max 300 kg / Min 1kg	50 g

BALANZA ELECTRÓNICA PROFESIONAL IP53

IP53. Unidades de medida: kg, lb, oz, piezas. Funciones: tara y recuento de piezas. Recalibrado fácil.

Indicador de nivel de batería

ABS, bandeja amobible de acero inoxidable 22 x 16,5 cm

DC 6 V 100 mA



BEST SELLER

LOUIS TELLIER IP53

Réf.							
N3693		24	24	7,5	1,9	Max 5 kg / Min 10 g	0,5 g
N3694	⬢	24	24	7,5	2,13	Max 10 kg / Min 20 g	1 g

BALANZA DE PRECISIÓN

Tapa de protección. Ideal para la cocina molecular. Táctil. Unidades de medida: g y oz.

Indicador de nivel de batería

ABS



Réf.						
N3665	11,5	7,5	2,5	0,105	200 g	0,01 g

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

www.louistellier.fr

ADAPTADOR

Adaptador opcional, no incluido con las balanzas.

Cable : 1,5 m

Cobre y ABS



LOUIS TELLIER

Réf.					
N3670-A	16,5	4	7	0,642	N3670 / N3671 / N3672 / N3673
N3693-A	159	6	3,5	0,5	N3693 / N3694
N3697-A				0,67	N3697

BALANZA MECÁNICA CON CUBO INOX.

Cuenco extraíble de acero inoxidable de Ø20 cm

Acero inoxidable, esfera de plastico



Réf.					
N3690	20	25	1,5	Max 3 kg	10 g
N3691	20	25	1,5	Max 5 kg	20 g

BALANZA MECÁNICA CON BANDEJA

Bandeja de acero inoxidable 25 x 25 cm

Acero inoxidable, esfera de plastico



Réf.						
N3692	25	26	26	2,5	Max 20 kg	100 g

BALANZA ELECTRÓNICA USO DOMÉSTICO

Cuenco extraíble. Unidades de medida: g u oz. Función tara.

Indicador de nivel de batería

ABS

BEST SELLER



Réf.						
N3695	21,5	15	4	0,28	1 kg	0,5 g
N3696	21,5	15	4	0,28	3 kg	1 g

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

BALANZA ELECTRÓNICA PROFESIONAL DE COLUMNA IP51

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

IP51



Tres modelos disponibles:

1. Pesaje máx. 60 kg (mín. 200 g) - precisión de 10 g (ref. N3684)
2. Pesaje máx. 150 kg (mín. 400 g) - precisión de 20 g (ref. N3685)
3. Pesaje máx. 300 kg (mín. 1 kg) - precisión de 50 g (ref. N3686)

Ideal para cualquier aplicación industrial (especialmente en el sector alimentario) gracias a su precisión de medición y a su gran solidez.

TERMÓMETRO INFRARROJO CON LÁSER

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Ideal para **cámara fría, camión refrigerado**

Distancia de lectura hasta **9 m**



Intervalo de temperatura : **-60°C +500°C**



Tiempo de respuesta : **1 segundo**

Precisión con una **aproximación de 0,1°C**

ABS

- Se vende con funda y piloto de desgaste de las pilas (2 x AAA 1,5 V incluidas).

TERMÓMETRO INFRARROJOS CON MIRA LÁSER

Control de las temperaturas de cámaras frigoríficas, camiones frigoríficos... Lectura láser: distancia de hasta 9 m. Tiempo de respuesta: 1 segundo.

Cubrir. Indicador de nivel de batería.

ABS

-60° a +500°C / -76° a 932°F

0,10°C

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.					
N3124	17,5	3,9	7,2	0,18	Sin certificado de calibración
N3124C	17,5	3,9	7,2	0,18	Con certificado de calibración

TERMÓMETRO HACCP INFRARROJO

Sonda retráctil: -55°C +330°C (-67°F +626°F). Lectura IR: distancia hasta a 1,60 m. IP54. Testigos luminosos HACCP conexiones calientes y frías. Función de escaneado de temperaturas mín. y máx.

Indicador de nivel de batería

ABS, acero inoxidable

°C / °F. IR : -55°C a +250°C / -67°F a +482°F

0,2°C / 0,5 °F



LOUIS TELLIER

Réf.				
N3127	16	3,5	2	0,1

TERMÓMETRO ELECTRÓNICO

Sonda 12 cm. Sonda replegable.

Correa para la muñeca. Indicador de nivel de batería.

ABS, acero inoxidable

-50°C a +300°C / -58°F a +572°F

0,1°C / 0,1° F



LOUIS TELLIER

Réf.				
N3122	15,5	4,5	2	0,08

TERMÓMETRO DIGITAL CON SONDA ROTATIVA

Acero inoxidable, ABS, PVC

-50°C a +300°C / -58°F a +572°F



Réf.				
UTD01	16	5	1,8	0,7

MINI TERMÓMETRO DIGITAL ELECTRÓNICO

Sonda: 13 cm. Función memoria de la última temperatura medida.

Funda, clip para bolígrafo

PP, acero inoxidable

°C / °F : -50°C a +150°C / -58°F a +302°F

0,1°C / 0,1° F



Réf.				
N3119	14,5	5,5	4	0,04

TERMÓMETRO DE COCINA CON CARCASA

Cable de 1,50 m. Sonda de 12,5 cm con mango y capuchón. Funciones: Memorización de la última temperatura medida, Mín. y Máx.

Parte trasera magnética

ABS, acero inoxidable

°C / °F : -40°C a +300°C / -40°F a +572°F

0,1°C / 0,1° F



Réf.				
N3123	18	8	2	0,09

TERMÓMETRO DIGITAL ELECTRÓNICO

Sonda 12 cm. Función memoria de la última temperatura medida.

Estuche protector

ABS, sonda de acero inoxidable

°C / °F. : -50°C a +300°C / -58°F a +572°F

0,1°C / 0,1° F

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.				
N3110	22,5	2,5	1,5	0,04

TERMÓMETRO ELECTRÓNICO SONDA «ESTILOGRÁFICA»

Para un perfecto control y dominio de la temperatura. Sonda : 13 cm. Impermeable.

Funda, clip para bolígrafo para bolsillos. Indicador de nivel de batería.

Vaina de PP, sonda de acero inoxidable

°C / °F. : -50°C a +300°C / -58°F a +572°F

0,1°C / 0,1° F



LOUIS TELLIER

Réf.				
N3118	21	2	2	0,03

ESPUMA AUTOADHESIVA

Rollo: 5m. Para termómetro al vacío. Para prevenir una fuga de aire durante la perforación de las bolsas.

Espuma de PA



Réf.					
N8201	20	20	1	0,34	N8200

PROBADOR DE SALINIDAD Y TERMÓMETRO

Medida de sal: 0% to 5%. Para medir el contenido en sal en los alimentos o liquidos.

Punta de cuchara. Termómetro.

ABS, PP

0°C a +100°C/+32°F a +212°F

0.001



LOUIS TELLIER

Réf.				
N3100	23	5	5	0,06

DENSÍMETRO PESA JARABE

2 escalas: g/ml y °Bé, 1.100-1.400g/ml, 15-40°Bé. Mide la densidad de azucar en un almíbar.

Vidrio, papel, acero y parafina



LOUIS TELLIER

Réf.				
N3109	12	1,5	12,5	0,2

TERMÓMETRO PARA EMBUTIDOS

Para un perfecto control y dominio de la temperatura.

Funda de protección alimentaria esterilizable

Vidrio, vaina de PP

-10°C a +120°C/14°F a +248°F

1°C



LOUIS TELLIER

Réf.				
N3111	33	3,5	3,5	2,13

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.

TERMÓMETRO PARA CONFITERO

Para la cocción de azúcar (Boulé, granizo de azúcar o caramelo) y mermeladas.

Envoltura alimentaria de PP esterilizable

Vidrio

+80°C a +200°C/+176°F a +392°F

1°C



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕		🔍
N3113	33	3,3	3,5	0,65	Funda de PP
N3114	30,3	2,7	2,7	0,1	Funda inox.

TERMÓMETRO PARA PANADERO

Para un perfecto control y dominio de la temperatura.

Envoltura alimentaria de PP esterilizable

Vidrio, vaina de PP

-10°C a +60°C/+14°F a +140°F

1°C



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	
N3115	35,5	2,4	0,61

TERMÓMETRO CON SONDA

Para jamón, foie gras, chocolate.

Vidrio

-30°C a +100°C/-22°F a +212°F

1°C



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	
N3117	25,5	0,16

TERMÓMETRO PARA CONGELADOR

Para un perfecto control y dominio de la temperatura.

Envoltura alimentaria de PP esterilizable

Vidrio, vaina de PP

-50°C a +50°C/-58°F a +122°F

1°C



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	
N3116	33	3,5	3,5	0,05

TERMÓMETRO CONGELADOR - PRIMER PRECIO

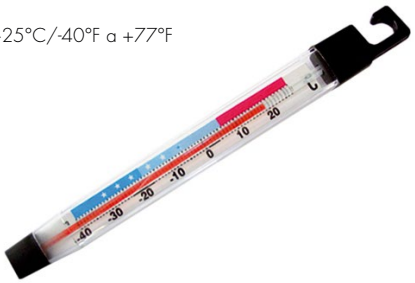
Para un perfecto control y dominio de la temperatura.

Gancho

Vaina de PP

-40°C a +25°C/-40°F a +77°F

1°C



Réf.	⟷	⤢	↕		🔍
N3120	14	1,5	1	0,01	Con funda

TERMÓMETRO CONGELADOR REDONDO - PRIMER PRECIO

Para un perfecto control y dominio de la temperatura.

Gancho

PS, ABS, aluminio y latón

-30°C a +50°C/-22°F a +122°F

1 min.

BEST SELLER



Réf.	⟷	⤢	↕		🔍
N3121	8	6,5	2	0,1	Con esfera

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.

www.louistellier.fr

TEMPORIZADOR DIGITAL 3 FUNCIONES

ABS



Réf.	⟷	⤢	↕	🏋
UMD01	7	5,5	7	0,04

TEMPORIZADOR MECÁNICO 60 MINUTOS

ABS



Réf.	⟷	⤢	↕	🏋
UMM01	6	6	3	0,07

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso 🏋 en kg.
www.louistellier.fr


26.0





COCCIÓN/MANTENIMIENTO TEMPERATURA

COCINA **119**

- Baño maría y cocina 119
- Accesorios 121

BAÑO MARÍA COCCIÓN AL VACÍO
SOUSVIDE SUPREME™

SousVide SUPREME™

Una cocción **sana** y **sabrosa** que preserva todas las propiedades organolépticas, nutricionales y las texturas de los alimentos

Sin riesgo de sobrecocción

Una cocción **sin estrés** y **sin vigilancia** gracias al temporizador



Ajuste exacto de la temperatur a con **una precisión de 0,5°C.**

Una cocción uniforme, precisa y controlada gracias al **regulador** de temperatura proporcional integral diferencial (PID) integrado

Un funcionamiento **sencillo** : preparar, sazonar, sellar, cocer a fuego lento y servir

Carnes, aves, pescados, frutas, verduras, huevos, sopas, yogur, alcoholes infusionados, postres, productos ecológicos, etc. : en el baño maría al vacío Supreme™. Pueden cocerse todo tipo de alimentos.
Permite cocinar delicadamente los alimentos sell ados en bolsas herméticas engastadas al vacío a temperaturas suaves de 30°C a 100°C.

El tiempo de cocción varía de 20 minutos (pescados magros) a 72 horas (caza). La temperatura elegida se mantiene durante todo el tiempo y después de la cocción : los alimentos pueden quedarse en el baño maría más tiempo del necesario sin exceso de cocción.

El regulador de temperatura proporcional integral diferencial (PID) mantiene el agua a una temperatura constante durante la cocción y garantiza una distribución homogénea de la temperatura por convección térmica. Los alimentos se cuecen uniformemente por ambos lados, se resalta su sabor y se mantienen tiernos al final de la cocción.

El baño maría funciona :
- Sin bomba externa
- Sin ruido
- Sin riesgo de evaporación

BAÑO MARÍA COCCIÓN AL VACÍO SOUSVIDE SUPREME™ - NEGRO

Para 8 a 12 partes de 115 g. Temperatura homogénea controlada y precisa (0,5°C de diferencia maxima en el baño maria). Control permanente de la temperatura del baño en la pantalla LCD. Aumento de la temperatura en 20 minutos (de 20°C a 65°C). Cocción al vacío + calentamiento. Silencioso. Sin evaporación.

- 8,7 L - 2,4 gallons
- Temporizador. Rejilla de soporte para bolsas de vacío.
- Tanque de chapa esmaltada, externo de acero revestido, tapa de aluminio
- 50/60 Hz - 462/550 W - 220/240 V
- +30°C à +100°C
- 0,1°C / 0,1°F



SousVide SUPREME™

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
N8110	33	28	25	4,1

BOLSAS SOUSVIDE SUPREME™

Bolsas gofradas con una malla especialmente diseñada para evacuar mejor el aire durante la aspiración y para crear una junta estanca durante el sellado. Adaptadas para cocinar al vacío y conservar. Baño maría, microondas, frigorífico, congelador.

- Películas bicapa de PA/PE, espesor 85 micras
- -20°C à +90°C



SousVide SUPREME™

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	🔍	🔗
NVS010	30,5	20,3	0,31	0,314	25 bolsas de 0,95 L	NVS300
NVS020	40,6	27,9	0,55	0,539	25 bolsas de 3,8 L	NVS300
NVS030	61	27,9	0,73	0,729	2 rodillos de 6 m (para cortar y sellar)	NVS300

COCEDOR DE VAPOR ELÉCTRICO

Para 10 kg de verduras u 8 pollos.Termostato regulable. Aumento rápido de la temperatura. Cocina sana y rápida. Transportable: ideal para mercados y catering.

- 15 L
- Acero inoxidable
- 2000 W - 230 V
- +70°C à +80°C



Réf.	∅	↕	⚖
N8090	38	46	7

COCEDOR DE HUEVOS ELÉCTRICO GN1/3

Con capacidad para 10 cestas. Termostato de regulación, termostato de seguridad en caso de recalentamiento o de que falte agua. Ideal para bufés de desayuno. Los huevos se preparan en el punto de cocción deseado.

- 6 cestas numeradas de acero inoxidable. Tapa.
- Acero inoxidable
- 50/60 Hz - 1200 W - 220/240 V
- 0°C à +90°C



Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
N8093	41	24	31	5

CANASTA DE HUEVOS

- Acero inoxidable



Réf.	⟷	⤢	↕	🔗
N8093-P	5	14	16	N8093

COCEDOR DE ARROZ ELÉCTRICO

2 funciones: cocción y mantenimiento en caliente. Activación automática del modo de mantenimiento en caliente al final de la cocción. Cuba graduada. Termostato de seguridad en caso de recalentamiento o de que falte agua. Gran capacidad y ligereza.

- 21 L - 10 kg
- Cuchara medidora de arroz
- Tanque de aluminio revestido antiadherente
- 50 Hz - 3000 W - 220 V



LOUIS TELLIER

Réf.	∅	↕	⚖
N8094	50	52	10

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso ⚖ en kg.
www.louistellier.fr

COCEDOR DE ARROZ ELÉCTRICO COMPACTO

Bloqueo de la tapadera. Compacta. 2 funciones: cocción y mantenimiento en caliente. Activación automática del modo de mantenimiento en caliente al final de la cocción.

- 13 L - 6 kg
- Espátula y medida
- Acero inoxidable, tanque de aluminio revestido antiadherente
- 50 Hz - 1950 W - 220 V



Réf.	⟷	⤢	I	🛆
N8900	45	38	34	10,4

DISPENSADOR BAÑO-MARIA PARA SALSAS CALIENTES

Porción de salsa 40 ml (ajustable). Temperatura regulable. Mantiene calientes las salsas y el chocolate. Ideal para crepes, profiteroles...

- 3 L
- Cierre de tapa por resortes
- Tubo, bomba y tanque de acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	∅	I	🛆
NDS301	18	3,87	3,87

MARMITA DE SOPA BAÑO MARIA NEGRA

Semiapertura de la tapadera: servicio práctico. Para mantener calientes sopas, vino caliente... Ideal para bufés. Temperatura regulable (termostato graduado en 12 posiciones).

- Útil : 8L - Total : 10 L .
- Almohadillas antideslizantes
- Tanque amovible de acero inoxidable
- 50 Hz - 400 W - 230 V
- Max +98°C / 208°F

BEST SELLER

LOUIS TELLIER



Réf.	⬢	∅	I	🛆	🔍
N8060	⬢	34	38	4,5	Negra

Las dimensiones ⟷ ⤢ I ∅ se expresan en cm, el peso 🛆 en kg.
www.louistellier.fr

PALA PARA PATATAS FRITAS

Fácil manejo de las patatas fritas. Recoger y esparra las patatas fritas con la lengüeta trasera. Se inserta perfectamente en las cajas de cartón y las bolsitas (8.5 cm de ancho y 3.5 cm de altura).

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕		
N4043-ID	20	19	6,5	0,33	Para diestros
N4043-IDG	20	19	6,5	0,33	Ambidextro

MOLDE NIDO

Ø 10 cm. Calidad profesional.

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	∅	↕	
NC019	10	11	0,3

MINI CESTA DE FREIR RECTANGULAR

Servicio a la moda para patatas fritas, buñuelos, tempuras. Hilo doble robusto y bien acabado (sin rebabas).

Acero inoxidable



Réf.	⟷	⤢	↕		
NC1018160	10	8,5	6	0,15	1 ración

CESTA PARA FREIR

Asas fijas.

Acero inoxidable



Réf.	∅	↕	
NC1043960	39	13	0,65

ESPÁTULA PARA PLANCHA

Hoja: 15 x 10 cm. Mango sobremoldeado antideslizante x 13 cm. Apto para lavavajillas. Paleta acodada rígida gruesa (2 mm), bordes biselados.

Acero inoxidable templado, PP



LOUIS TELLIER

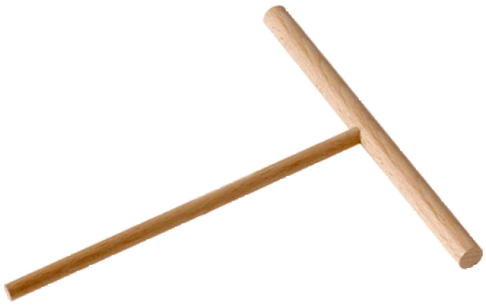
Réf.	⟷	⤢	↕	
N5400	30	10	9	0,31

ESPÁTULA T REDONDA PARA CREPES - HAYA

Extender una masa fina y homogénea. Calidad profesional.

Madera de haya

BEST SELLER



Réf.	⟷	⤢	↕	
NRC01-1	18	18	1	0,02

ESPÁTULA T REDONDA PARA CREPES INOX

Extender una masa fina y homogénea. Calidad profesional.

Acero inoxidable



Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
NRC01X	18,5	18	1,5	0,01

ESPÁTULA T REDONDA PARA CREPES

Extender una masa fina y homogénea. Calidad profesional.

Madera de haya



Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
NRC02-1	24	18	3	0,03

PALA PARA GIRAR LOS CREPES

Madera de haya



Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
NRC03-1	40	4,5	0,5	0,04

MANOPLA DE PROTECCIÓN PROFESIONAL

Talla estandar: protección de las manos y de las muñeca. Color negra. Ambidiestro. Protección hasta 250°C. Hermético al agua y al aceite muy caliente.

Silicona THS



Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	
N3087R	29	13	3	0,23	Corta
N3087RL	43	16	3	0,36	Larga

GUANTE RESISTENTE AL CALOR AMBIDEXTRO

Guante de trabajo, EPI, calidad profesional.

Fibras aramidas



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	
GAN13	31	14	27,5	0,09	Talla única. Color rojo y negro

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso ⚖ en kg.

ARROCERA ELÉCTRICA

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

2 funciones:
cocción y mantenimiento
en caliente

Cuba **graduada**



Termostato de seguridad
en caso de recalentamiento
o de que falte agua

Gran capacidad:
hasta **10 kg** de arroz

Arrocera eléctrica de gran capacidad.

Activación automática del modo de mantenimiento en caliente al final de la cocción.





CAFETERÍA/BAR/RECEPCIÓN

ZUMOS 127

ACCESORIOS DE BAR 129

DESAYUNO/RECEPCIÓN 133

EXPRIMIDOR DE GRANADAS Y CÍTRICOS

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN





Presión máxima **sin esfuerzo** : gracias a la palanca lateral doble vuelta sobre muelle

Aluminio, **acero cromado** y **acero inoxidable**

Empujador y rejilla **adaptados** a las granadas, naranjas y pomelos

Asa **antideslizante**

Recuperador de gotas de acero inoxidable **rotativo y amovible**

Estable : gracias a su zócalo **antideslizante** de acero cromado

Modelo de mostrador con su elegante diseño.

La granada es conocida por sus beneficios antioxidantes : ¡los zumos détox le están esperando!
La rejilla des montable, el em pujador y el recuperador de gotas son de acero inoxidable.

LICUADORA ELÉCTRICA ELÉCTRICA

Para extraer los jugos de las verduras / frutas (batidos, cócteles ...). Motor refrigerado por aire, calificado para un funcionamiento continuo. Expulsión automática de orujo y pulpa en una bandeja colectora de manejo rápido. Muy estable con sus 4 ventosas montadas sobre silent-blocks.

Velocidad: 6300 rpm regulada automáticamente. 1 posición de turbo.

Acero inoxidable

Zanahorias = 60 kg / h

- 450 W -



Réf.				
CEN426	3,1	1,9	3,8	3,96

EXPRIMIDOR DE GRANADAS Y CÍTRICOS CON PALANCA

Pulsador y rejilla adaptados a las granadas, naranjas y pomelos. Palanca lateral de doble vuelta: máxima presión. Asa antideslizante.

Recipiente antigoteo

Aluminio, acero cromado y acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.				
N4097	27	19,5	50	6

EXPRIMIDOR DE BARRA CON PALANCA

Altura con el mango alzado: 83,5 cm. Superprofesional. Potente palanca frontal. Cómoda asa antideslizante.

Tabla de cortar con almohadillas

Aluminio, acero cromado y ABS



LOUIS TELLIER

Réf.				
N4098	40	25	50,5	6,9

EXPRIMIDOR DE LIMÓN MANUAL

Con cuenco y boca de vertido. Para limones, limones verdes y naranjas.

Acero inoxidable



Réf.				
N4105	17	13	12	0,29

PRENSA 1/2 RODAJA DE LIMÓN

Exprime limpiamente el limón al instante. Servicio cuidado y limpio. 1 para 2 personas. Para ½ rodajas de limón de 1 cm de espesor.

Copoliéster

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.					
N4120	12	3	6	0,05	Por unidad, en bolsa de polietileno

PRENSA 1/2 RODAJA DE LIMÓN - DISPLAY

Exprime limpiamente el limón al instante. Servicio cuidado y limpio. 1 para 2 personas. Para ½ rodajas de limón de 1 cm de espesor.

Copoliéster



LOUIS TELLIER

Réf.					
N4120-24P	12	2,5	5	1,6	El display de 24 (12 cajas de 2)

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

www.louistellier.fr

PRENSA LIMÓNES MANUAL

Acero inoxidable



Réf.	⟷	⤢	↕	
N4107	16	4	4	0,09

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.

BILLAS VERTEDORA

Para alcohol seco. Fácil reconocimiento de la dosificación gracias a los colores, incluso en el mundo de la noche.

2 cl

Plástico

BEST SELLER



Réf.				
DP212-J	9,5	4	0,02	Amarilla - 2 cl
DP213-V	9,5	4	0,02	Verde - 3 cl
DP214-B	9,5	4	0,02	Azul - 4 cl
DP215	9,5	4	0,02	Roja - 5 cl

PICO VERTEDOR CON SALIDA ESTRECHA

Aderezo y decoración en el plato

Metal



Réf.			
DO956	11	3	0,15

MEDIDOR LICOR DOBLE

Dosis de 1, 2, 3 y 4 cl. Graduación de cl. en cl.

2-4 cl

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.				
N4135	4,5	4,5	7	0,04

SACACORCHO SOMMELIER

Serigrafía posible.

Mecanismo de acero inoxidable, mango de metal con inserto de plástico, malla de metal revestimiento de teflón.



Réf.					
TBCOU02-R	12	20	1,4	0,07	Burdeos
TBCOU01-N	12	20	1,4	0,07	Negro

SACACORCHOS Y ABRIDOR SUMILLER - 2 ABRIDORES DE BOTELLAS

Multifunción: sacacorchos, descapsulador, cortacápsulas.

Acero cromado

BEST SELLER



Réf.					
N4312	14	3,5	1	0,07	2 abridores

SACACORCHOS Y ABRIDOR SUMILLER - 1 ABRIDOR DE BOTELLAS

Multifunción: sacacorchos, descapsulador, cortacápsulas.

Acero cromado



Réf.					
N4313	11	2,5	1	0,05	1 abridor

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

www.louistellier.fr

SACACORCHO BODEGUERO EN 2 GOLPES

Doble palanca con 2 puntos de apoyo. Reducción del esfuerzo. Extracción del corcho en 2 tiempos con un simple movimiento de presión.

Vástago recubierto de teflón, cortador de cápsulas dentado

acero inoxidable, ABS



LOUIS TELLIER

Réf.					
N4319	12,7	3	1,6	0,03	Negro

ABRIDOR DE CHAPAS CON CAJA DE RECUPERACIÓN EN INOX

Caja de recogida integrada. Fijación a la pared.

Acero inoxidable



Réf.				
N4055X	10	6	30,5	0,38

COCKTAIL MASTER

Realiza sus cocteles de varios pisos de colores: ¡Su Café Irlandes tendrá éxito! Ø min. - max. del vaso: 5 - 10,5 cm.

Cromo



Réf.					
DO251	12	12	27	0,5	Cromado

PACK DE 2 LLAVEROS BATIDOR DE COCINA

Acero niquelado



Réf.				
N3082	13	6	1,5	0,18

TAPÓN DE CHAMPÁN

Estanqueidad perfecta. Bloqueo eficaz. Conserva el gas del champán.

Acero cromado, TPR



Réf.				
N4054	3	5,5	0,07	N4054

SIFÓN AGUA DE SELTZ

Tanque de inox. Para producir 1 litro de agua con gas.

1 L

Tanque de acero inoxidable



KAYSER

Réf.						
N4075X	18,5	9	32,5	0,85	Sifón	
N4074				0,3	Recargas CO2	N4075X

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

EMBUDO CON FILTRO

Filtro extraíble. Para servir el vino en jarra. Filtra los sedimentos. Capacidad : 400 ml.

Acero inoxidable



Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
N3740	15	13	13	0,16

CUCHARA PARA CÓCTEL

Con un extremo de cuchara y otro de tenedor.

Acero inoxidable



Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
N4134	31,5	2,5	0,4	0,03

PISÓN DE HAYA PARA COCTEL

Madera de haya



Réf.	⟷	∅	⚖	
N4136	20	3,5	0,06	De madera

PISÓN DE HAYA PARA COCTEL BRASILEÑOS

Madera de haya



Réf.	⟷	∅	↕	⚖	
N4140	21,5	3,2	3	0,08	Brasileño

SOPORTE BLANCO PARA VASO

Para vaso con pie <1,2 cm. Lote de 20. Para recepciones y aperitivos de pie. Mantiene la copa en el borde del plato.

PP



Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
N4142-20	14	10	5	0,16

PINZA PARA TÉ

Infusión individual directamente en una taza

Abrazadera

Acero inoxidable



Réf.	∅	↕	⚖
N9200	4	4,5	0,04

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso ⚖ en kg.

www.louistellier.fr

BOLA PARA TÉ Y ESPECIAS

Para aportar sabor sin que las hierbas y especias se esparzan por el plato.

Acero inoxidable



Réf.	∅	↕	kg	🔍
N9201	4,5	3,5	0,03	4,5 cm
N9202	6,5	5	0,04	6,5 cm

EL CORTADOR «LUTIL»

Se destaca por su diseño trabajado y estilo retro. Hecho en pequeñas series, es una obra de arte única, grabada con su número de edición de la mano del creador y completamente ensamblada a mano. Certificado de autenticidad, mango ergonómico, perilla de bloqueo de la hoja, tres almohadillas antideslizantes, bolsillo para salchicha de lino.

Cuchilla extraíble masiva

Cuerpo de aluminio fundido pintado, hoja de acero inoxidable afilable



Réf.	↔	⤢	↕	kg
TAS	25	9,5	8,5	1,2

CAMPANILLA DE BARRA

acero inoxidable, ABS

BEST SELLER



Réf.		∅	↕	kg
N8040	⬢	8,5	7	0,11

RACK DE COPAS

5 hileras. Cerca de 20 copas. Doble fijación: a la pared y/o bajo repisa.

4 tornillos y tacos

Acero cromado

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.		↔	⤢	↕	kg
NC018D	⬢	45	32	6	1,7

Las dimensiones ↔ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso kg en kg.

CAFETERA DE BUFFET

Termostato de seguridad con reajuste automático. Bloqueo de la tapadera. Escala graduada de nivel de llenado. 2 resistencias separadas (calienta + mantiene la temperatura)
Doble pared y asas aislantes. Función de conservación de la temperatura.

Tazas : N5308 = 50 / N5312 = 75 / N5316 = 100. Volumen nominal : N5308 = 6.3L / N5312 = 9.6L / N5316 = 13.2L.

Grifo antigoteo. Filtro permanente de acero inoxidable para molienda estándar. Sistema de bloqueo de la tapa.

Acero inoxidable cepillado

N5308 : 14 cl/ min - N5312 : 24 cl/min - N5316 : 24 cl/min

50 Hz - 950 W - 230 V



LOUIS TELLIER

Réf.	∅	↕		
N5308	22	42	3	6,3 L
N5312	27	43	3,82	10 L
N5316	27	51	4,35	13,2 L

CALENTADOR DE AGUA Y GRIFO

Con grifo para poder servir. Temperatura ajustable.

Max. 20 L - Min. 5 L

Grifo de seguridad

Acero inoxidable

100°C : 40 min /10L o 1 h / 20L.
70°C : 25 min /10L o 37 min / 20L.
50°C : 13 min / 10L o 30 min / 20L.

2100 W - 230 V

+30°C à +100°C



Réf.	∅	↕	
N8091	37	46	5,7

CHOCOLATERA

Depósito extraíble para refrigeración y lavado. Grifo totalmente desmontable para limpieza con vapor. Termostato regulable.
Producción : 30 min. Calentamiento : 15 min.

5 L

Grifería y depósito antigoteo.

ABS, Tritan

50 Hz - 1100 W - 230 V

+30°C à +90°C



Réf.	∅	↕	
N4905	48,5	52	6

JARRAS ISOTÉRMICAS DE SERVICIO TORNILLO

Capa de inox. de doble pared con vacío. Irrompible. Asa aislante.
Bebidas calientes : 6h : >70°C (t°ambiente 20°C). Bebidas frías : 12h : <15°C (t°ambiente 35°C).

Acero inoxidable, ABS



LOUIS TELLIER

Réf.	∅	↕		
N5069	13	22	0,6	1L

TAPÓN ENROSCABLE

Ergonómico. Estanco.

ABS



LOUIS TELLIER

Réf.	↔	⤢	↕		
N5069-B	10	8	4,5	0,02	N5069

JARRAS ISOTÉRMICAS DE SERVICIO GATILLO

Capa de inox. de doble pared con vacío. Irrompible. Asa aislante.
Bebidas calientes : 6h : >70°C (t°ambiente 20°C). Bebidas frías : 12h : <15°C (t°ambiente 35°C).

Acero inoxidable, ABS

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.		∅	↕		
N5070		14	19	0,75	1,2 L
N5071		14	22	0,9	1,5 L
N5072	⬢	14	26	26	2L

Las dimensiones ↔ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.
www.louistellier.fr

TAPÓN CON GATILLO

Certificado NF. Servicio fácil. Estanco.

ABS



LOUIS TELLIER

Réf.					
N5072-B	10	9	4,5	0,06	N5070 / N5071 / N5072

JARRA ISOTÉRMICA BLANCA

Doble pared con vacío. Exterior de ABS. Interior de PP. Irrompible. Aspecto de porcelana. Ideal para hostelería, hospitales, instituciones residenciales para personas mayores dependientes…

Tapa sellada con gatillo de servicio

ABS, polipropileno



LOUIS TELLIER

Réf.					
N5076	18	9	20	0,5	0,6 L
N5077	22	13,5	25	0,8	1,2 L

JARRA ISOTÉRMICA NEGRA

Doble pared con vacío. Exterior de ABS. Interior de PP. Irrompible. Aspecto de porcelana. Ideal para hostelería, hospitales, instituciones residenciales para personas mayores dependientes…

Tapa sellada con gatillo de servicio

ABS, polipropileno



LOUIS TELLIER

Réf.					
N5078	17,5	12	21	0,5	0,6 L

JARRAS ISOTÉRMICAS CON DOSIFICADOR

Capa de inox. de doble pared con vacío. Jarra con bomba.
Servicio fácil mediante presión. Irrompible.
Bebidas calientes : 6h : >70°C (t°ambiente 20°C). Bebidas frías : 12h : <15°C (t°ambiente 35°C).

Asa de transporte

Acero inoxidable, ABS

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.					
N5084	21,5	15	32	1,3	1,9 L
N5085	21	14,5	36	1,5	2,5L
N5088	18	24	33	2	3L
N5089	26	17	38,5	2,2	4L

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.
www.louistellier.fr

JARRA ISOTÉRMICA TRENZADA

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Tapa **giratoria** de apertura con el pulgar para servir



Aislamiento de **espuma de poliuretano**

Incluye **tres clips** de plástico **con código de color** para reducir la confusión entre las bebidas

Revestimiento de policarbonato **resistente a los golpes**

Aislamiento con triple pared para mantener las bebidas a la temperatura ideal.

Excelente durabilidad y gran resistencia a los golpes, desconchaduras y grietas.

2 capacidades: 1,2 l o 0,9 l.

2 colores: blanco o negro.





SALA Y BUFFET

ACCESORIOS DE MESA 139

ACCESORIOS PARA EL BUFFET 141

ACCESORIOS DE SERVICIO 143

ACCESORIOS PARA PEDIDOS 144

MOLINILLO PARA PIMIENTA

PERFEX



PERFEX®

Made in France



¡El no va más de los hermosos objetos vintage made in France !

Apreciados por los coleccionistas, presentes en las principales mesas extranjeras desde hace siete década y regalados de generación en generación en las grandes familias americanas e inglesas, los molinillos Perfex, fabricados en Francia, están disponibles en el mercado francés.

Los molinillos Perfex, fabricados en series limitadas en Francia desde 1946 en un taller de mecánica de alta precisión, son joyas de tecnicidad.

De aluminio moldeado robusto, dotado de un mecanismo de acero especial, tallado y tratado que garantiza una trituración óptima, este molino con diseño «industrial» y embalaje «vintage» es intemporal. Atención : no se aceptan devoluciones ni cambios.

MOLINILLO DE SAL

Con solamente la presión del pulgar! En la cocina o en la mesa. Vendido vacío.

Acero inoxidable



Réf.	∅	↕	⚖
N4150	2,7	13,5	0,18

MOLINILLO DE PIMENTA

Con solamente la presión del pulgar! En la cocina o en la mesa. Vendido vacío.

Acero inoxidable



Réf.	∅	↕	⚖
N4151	2,7	2,5	0,18

MOLINILLO PARA PIMIENTA PERFEX® - 40G

Boca de llenado patentada. Posibilidad de regular el grosor del molinillo.

40 g

Acero de carbono, cuerpo de aluminio fundido

BEST SELLER



PERFEX

Réf.	⬡	↔	⤢	↕	⚖
N4153	7	66	11	0,3	

MOLINILLO PARA PIMIENTA PERFEX® - 110G

Boca de llenado patentada. Posibilidad de regular el grosor del molinillo.

110 g

Acero de carbono, cuerpo de aluminio fundido



PERFEX

Réf.	↔	⤢	↕	⚖
N4154	9	9	19	0,84

MOLINILLO PARA SAL PERFEX®

Boca de llenado patentada. Posibilidad de regular el grosor del molinillo.

40 g

Acero inoxidable, cuerpo de aluminio fundido

BEST SELLER



PERFEX

Réf.	⬡	↔	⤢	↕	⚖
N4155	7	5,8	11,1	0,3	

HUEVERA ESPIRAL

Acero cromado



Réf.	∅	↕	⚖
NC036	4,5	6	0,05

Las dimensiones ↔ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso ⚖ en kg.

www.louistellier.fr

SOPORTE PARA BANDEJA DE MARISCOS

Ø arriba : 19 cm.

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.	Ø			
NC020	20	19,5	0,26	Inox.
NC020-C	20	19,5	0,27	Acero cromado

SOPORTE DE MESA PARA CUBO CHAMPÁN

Alambre de 8 mm: mayor resistencia. Se fija al borde de la mesa.

Cubo no incluido

Acero cromado



LOUIS TELLIER

Réf.				
NC024	49	21	17,5	0,5

SERVILLETERO RECTANGULAR

Acero inoxidable

NEW



LOUIS TELLIER

Réf.				
LT20P004	13	8,5	3	0,1

CESTA DE PAN / FRUTA 24 CM

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	Ø		
LT20P003	24	8	0,21

CESTA DE PAN / FRUTA 20 CM

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	Ø		
LT20P002	20	8	0,18

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

CESTA PARA CITRICOS

Acero inoxidable

BEST SELLER



Réf.	∅		
N4110	23	25	0,66

CESTA SNACKING

Ideal para autoservicio: bocadillos, latas, ensaladas y platos en recipientes.

Meseta

Bandeja de PP, cesta cromado



Réf.				
NC7020160	30	24	12,5	0,6

PORTA-TOSTADAS

Para 6 rebanadas. Intervalo entre cada arco : 20 mm.

Acero cromado



Réf.				
NC061	15	8	9	0,14

CALIENTAPLATOS CON VELA

Entregado con velas que no desprenden humo.

Cubo en acero bruñido

Alambre de acero cromado



LOUIS TELLIER

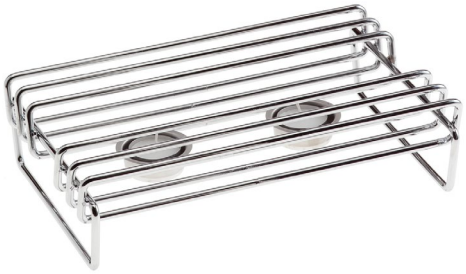
Réf.					
803CHP1	20	19,5	6,5	0,47	1 vela
803CHP2	34	20	6,5	0,7	2 velas
803CHP3	47	20	6,5	0,98	3 velas

CALIENTAPLATOS «TRAPECIO»

Alambre Ø5mm.

2 velas candelita

Acero cromado



LOUIS TELLIER

Réf.				
NC3016050	30	19	8	0,92

DISPENSADORES DE SALSAS PARA ESPECIALISTAS EN RESTAURACIÓN COLECTIVA

Porción de salsa 40 ml (ajustable). Bombas dispensadoras de salsas diseñadas para un uso intensivo, adaptado a los especialistas en restauración colectiva y comida rápida. Mecanismo de palanca totalmente de inox.

Cierre de tapa por resortes

Tubo, bomba y tanque de acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	∅		
NDS500	18	42	5L

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

www.louistellier.fr

PINZA PARA ENSALADA

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	
N3066	24	9	4,5	0,12

PINZA MULTIUSO

Ideal para buffets, catering de empresa, etc. Calidad superior.

Acero inoxidable

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.		⟷	⤢	↕		
N3067	⬢	24	3,5	4	0,1	24 cm
N3068		30	4	3,5	0,15	30 cm
N3069		40	4	4	0,2	40 cm
N3072	⬢	23	4	3	0,05	23 cm
N3073		30	3,8	3	0,07	30 cm
N3074		40	3,5	3	0,09	40 cm

PINZA DE INOX. Y PVC

Acero inoxidable y PVC

NEW



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	
LT2117	24	10	4	0,136
LT2118	30	14,5	4	0,178
LT2119	40	5	4	0,198

PINZA DE INOX.

Acero inoxidable

NEW



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	
LT2127	18	6,5	3	0,047
LT2128	24	7,2	3,5	0,089
LT2129	30	11,5	4	0,098
LT2130	40	13,5	3,5	0,147

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.

RECOGEMIGAS

Modelo de bolsillo. Mango estilo nudo de olmo.

Gancho para bolígrafo

Acero inoxidable y plástico



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	🔍
RAM	14	3	1	0,04	Blíster

BANDEJA DE ADICIÓN REDONDA

Acero inoxidable

NEW



LOUIS TELLIER

Réf.	∅	↕	⚖
LT19P002	14	1,5	0,06

BANDEJA RECTANGULAR ADICIONAL

Acero inoxidable

NEW



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
LT19P001	17	11,5	1	0,1

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso ⚖ en kg.
www.louistellier.fr

PINZA PORTA FICHAS CON BOLITAS

Para mantener una buena comunicación entre el comedor y la cocina.

Tornillos y tacos

Acero inoxidable y cuentas de cristal

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.					
N8028	25	7,5	2	0,27	25 cm
N8029	50	7,5	2	0,42	50 cm

PINZA PORTA FICHAS CON MUELLES

8 resortes. Para ordenar perfectamente las comandas.

Tornillos y tacos

Acero inoxidable

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.					
N8030	64	10	2	0,8	8 muelles
N8031	100	10	1,5	1	13 muelles

TACO DE NOTAS

Fijación mural.

Portalápices y rollo de papel, 2 tornillos y tacos

Acero inoxidable



Réf.				
N8033	24	10	6,5	0,33

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.

PORTAFICHAS DE 8 RESORTES

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

BEST SELLER

Imprescindible
en todas las cocinas

8 resortes



Incluye
tornillos y clavijas

Para **ordenar**
perfectamente las comandas

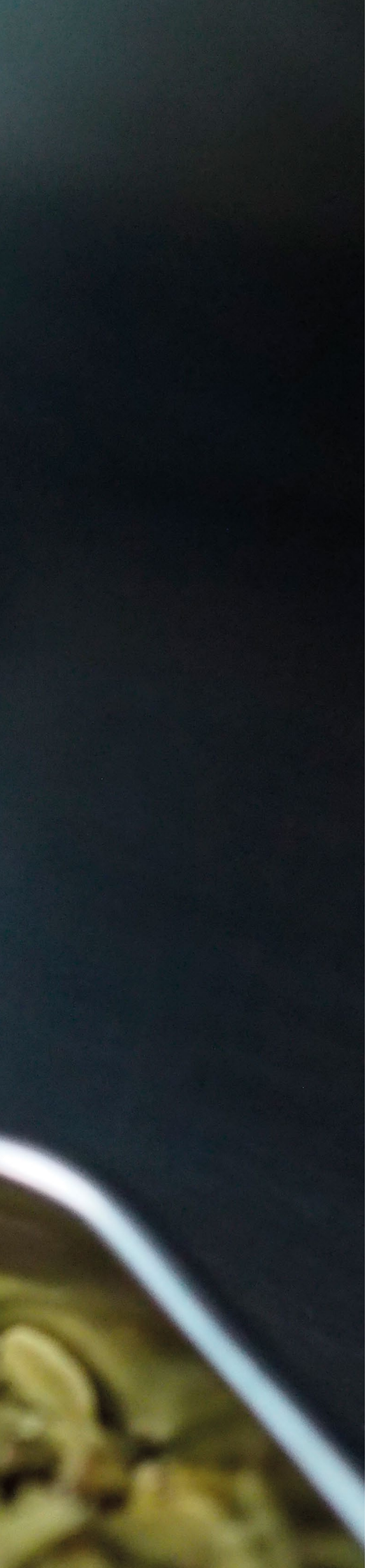
¡Un elemento imprescindible en todas las cocinas!

La forma del resorte está especialmente estudiada para colocar cualquier formato y calidad de ficha sin tener que tocarlo.

Fabricación de inox. para mantener una higiene óptima.

También disponible en 1 m con 13 resortes.





CONSERVACIÓN

ENVASADORA AL VACÌO 149

REGLAS Y DISPENSADORES 150

DESHIDRATADORES 151

CAJA DE ESPECIAS 153

DISPENSADOR PARA FILM TRANSPARENTE Y ALUMINIO

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Made in France

NF

Film alimentario : la regla cortadora de film se desliza sobre el borde y hace un corte **neto** y **rápido**

Papel de aluminio : borde dentado **ultra resistente**

Muescas + tornillos y clavijas para **fijación mural**



Ventosas para la estabilidad en la encimera

Se adapta a **todos los anchos** de rodillos

Perforación para cadenas : evita la desaparición de los rodillos

Este producto permite el almacenamiento de los rodillos respetando las buenas reglas de higiene para proteger los alimentos.

ENVASADORA AL VACÍO SEMI-PROFESIONAL

Bomba de 2 pistones autolubricante. Canal y depósito para líquidos: parada automática de la máquina para evitar dañar la bomba. Bloqueo automático durante la puesta al vacío. Parada automática a -0,5 bar. Tiempo de pausa entre 2 puestas al vacío: 20 s. Función selladora de bolsas. Banda térmica L. 30 cm. Para cocinar y conservar al vacío.

22,5 L /min

Boquilla de aspiración y adaptador para recipientes, tapas, jarra, tapón de la gama. Compartimento para rollos y cortador de bolsas. 2 rollos (1,5m x20cm + 1,5m x28cm) + 3 bolsas 28x36cm + 3 bolsas 20x28cm.

ABS

- 0,8 bar. 2900 tpm.

50 Hz - 240 W - 230 V



Réf.	⟷	⤢	⌶	🏋
NV400	38	25	10	3,6

RODILLOS GOFRADOS PARA ENVASAR AL VACÍO

Para cortar y sellar según las medidas que precise. Malla especialmente diseñada para evacuar mejor el aire durante la aspiración y para crear una junta estanca durante el sellado. Adaptados para cocinar al vacío y conservar. Baño maría, microondas, frigorífico, congelador.

Película bicapa de PA/PE, parte lisa : espesor 130 micras, parte gofrada : espesor 13 micras

-20°C à +100°C



Réf.	⟷	⤢	🏋	🔍
NV013	300	28	0,56	Lote de 3 rodillos
NV014	300	20,5	0,59	Lote de 4 rodillos
NV015	13	13	0,46	Lote de 5 rodillos

BOLSAS AL VACÍO GOFRADAS

Lote de 25 bolsas. Malla especialmente diseñada para evacuar mejor el aire durante la aspiración y para crear una junta estanca durante el sellado. Adaptadas para cocinar al vacío y conservar. Baño maría, microondas, frigorífico, congelador.

Película bicapa de PA/PE, PA 1 micra, PE 13 micras

-20°C à +100°C



Réf.	⟷	⤢	🏋	🔍
NV010	36	28	0,56	Lote de 25 bolsas 36 x 28 cm
NV011	28	20	0,52	Lote de 40 bolsas 28 x 20 cm
NV012	55	13	0,51	Lote de 30 bolsas 55 x 13 cm

Las dimensiones ⟷ ⤢ ⌶ ∅ se expresan en cm, el peso 🏋 en kg.

CAJA DISTRIBUIDORA PARA BOLSAS DE PLASTICO

Fijación mural o sobre mesa.

Acero inoxidable



Réf.				
B1095	14,5	9,5	31,5	1,1

DISPENSADOR PARA FILM TRANSPARENTE Y ALUMINIO

Vástago portarrollos fino: se adapta a todos los diámetros de tubos. Dimensiones internas > desde 10 cm hasta la anchura del film para adaptarse a rollos de cualquier anchura. NF Higiene alimentaria: almacenamiento de los rollos respetando las reglas de higiene para proteger los alimentos. Borde dentado para papel de aluminio, regleta corta-film para film alimentario. Para colocar sobre una superficie o fijar a la pared.

Regla cortadora de film, 4 ventosas, 2 tornillos + tacos

Acero inoxidable

BEST SELLER



Réf.					
DFV300	40	14	16	2	30cm
DFV450	56	14	16	2,8	45 cm

DISPENSADOR DE PAPEL

Anchura rodillo: 35 cm Ø 20,5 cm. Modelo de mostrador.

Acero inoxidable



Réf.				
DP000	45	29	33	0,9

REGLETA CORTA-FILM

Para introducir en el borde de los desenrolladores de acero inoxidable o las cajas cartón. Deslizar el cursor: el film se corta limpiamente.

PP

BEST SELLER



Réf.					
DF030	40	4,5	1,5	0,06	30 cm
DF045	55	5	2	0,1	45 cm

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

DESHIDRATADOR DE FRUTAS Y VERDURAS

No programable. Para conservar, decorar y innovar: chips ligeros de verduras secadas y concentradas de azúcar...

5 bandejas apilables

ABS, Tritan

50 Hz - 250 W - 220/240 V

Max. 80°C



Réf.	∅	↕	⚖
N3040	33	20	3,2

DESHIDRATADOR DE FRUTAS Y VERDURAS PROGRAMABLE

Hasta 20 bandejas. Timer y control de temperatura. Para conservar, decorar y innovar: chips ligeras de verduras secadas concentradas de azúcar...

6 bandejas apilables

ABS

50 Hz - 530 W - 220/240 V

30°C - 80°C (86-248°F)



Réf.	↔	↗	↕	⚖
N3042	43,5	29	21	3,6

ACCESORIOS PARA DESHIDRATADOR NO PROGRAMABLE

PP, Tritan



Réf.	↔	↗	↕	∅	↕	⚖	
N3040-F	29,5	29,5	0,1			0,04	Hoja plastificada
N3040-P				33	3	0,1	Bandeja

ACCESORIOS PARA DESHIDRATADOR PROGRAMABLE

PP, ABS

Réf.	↔	↗	↕	⚖	
N3042-F	44	29	0,1	0,06	Lote de 2 hojas plastificadas
N3042-P	43	29	3	0,26	Bandeja

Las dimensiones ↔ ↗ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso ⚖ en kg.

www.louistellier.fr

CAJAS JAPONESAS DE INOX

NEW



Duradera,
sin degradación del material

Acero inoxidable **18/8**



Proteccion
contra la luz

Higiénica :
se lava **fácilmente**

Frescor larga duración gracias a la **conductividad** del acero inoxidable

Perfecta para preservar sus presentaciones de la mañana : limpieza y frescura conservadas desde por la mañana en el frigorífico, hasta el servicio en la encimera.

CAJA DE ESPECIAS INOX. - 4 CUBETAS PEQUEÑAS DE PP

Recipientes amovibles: 14 x 7,7 x 7 cm. Sus ingredientes, aderezos y especias al alcance de la mano. Para bocadillos, pizzas, sushis, makis, emplatados, cócteles...

1 recipiente = 47 cl / 500 g.

Acero inoxidable



Réf.					
N4401	30	14,5	10	0,24	4 compartimientos

CAJA DE ESPECIAS INOX. - 6 CUBETAS PEQUEÑAS DE PP

Recipientes amovibles: 14 x 7,7 x 7 cm. Sus ingredientes, aderezos y especias al alcance de la mano. Para bocadillos, pizzas, sushis, makis, emplatados, cócteles...

1 recipiente = 47 cl / 500 g

Acero inoxidable

BEST SELLER



Réf.						
N4403	⬢	45	14,5	9,5	1,15	6 compartimientos

CUBETA PEQUEÑA DE PP PARA N4401/N4402/N4403

Recipientes amovibles: 14 x 7,7 x 7 cm. Sus ingredientes, aderezos y especias al alcance de la mano. Para bocadillos, pizzas, sushis, makis, emplatados, cócteles...

1 recipiente = 47 cl / 500 g

PP

Réf.						
N4404	14	7,7	7	0,04	Compartimiento	N4401 / N4402 / N4403

CAJA DE ESPECIAS DE ABS - 4 COMPARTIMIENTOS DE PP

Recipientes amovibles 14 x 11 x 7 cm. Sus ingredientes, aderezos y especias al alcance de la mano. Para emplatados, pizzas, sushis, makis, cócteles...

1 recipiente = 78 cl / 850 g.

ABS, PP



Réf.					
N4408	49	15	9,5	1,2	4 compartimientos

CUBETA PEQUEÑA DE PP PARA N4408

Recipientes amovibles 14 x 11 x 7 cm. Sus ingredientes, aderezos y especias al alcance de la mano. Para emplatados, pizzas, sushis, makis, cócteles...

1 recipiente = 78 cl / 850 g.

ABS, PP

Réf.					
N4409	14	11	7	Compartimiento	N4408

PEQUEÑAS CAJAS JAPONESAS EN CONTENEDOR

Acero inoxidable 18.8



LOUIS TELLIER

Réf.					
N4410	28	11,5	6		4 x cajas N4390T
N4411	22,4	14,9	6,3	1,64	5 x cajas N4391T
N4412	32,8	14,8	6,3		6 x cajas N4390T
N4413	43,2	14,8	6,3		8 x cajas N4390T

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

www.louistellier.fr

CAJA JAPONESA

Acero inoxidable 18.8



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕		
N4390C	11,6	7,7	0,8	Tapa	N4390T
N4390T	10,5	6,8	5,8	Recipiente	N4390C
N4391C	14,7	11,6	1	Tapa	N4391T
N4391G	11,6	8,4	1,1	Rejilla	N4391T
N4391T	13,7	10,6	6	Recipiente	
N4392C	17,4	12,3	1	Tapa	N4392T
N4392G	14,3	9,2	1,1	Rejilla	N4392T
N4392T	16,2	11,1	6,7	Recipiente	

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.







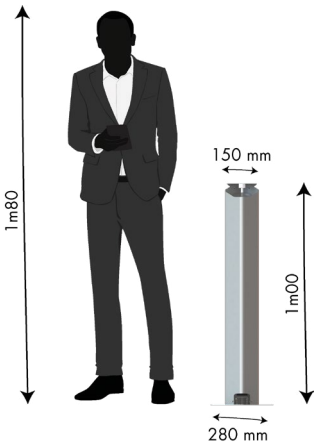
HIGIENE

DISPENSADORES 159

DISPENSADOR HIGIENIZANTE INOX

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Made in France



Capot superior.
Se abre para cambiar la botella y regular la altura.

Antirrobo :
- Apertura estrecha (6 cm)
- Atornillada (Llave allen incluida)

Apto para todas las botellas :
Dosificadoras con diámetro máximo de **11 cm y altura de 7 a 30 cm**

Indicador
del nivel de La botella dosificadora



Acero inoxidable
100%

Se acciona
con el pedal

- Base pesada muy **estable** (ancho 280 mm)
- Posible **fijación al suelo** si deseado (2 agujeros diam. 11 mm)

Dispensador Universal de gel hidroalcohólico con pedal. Sin pedal para la mayor higiene.
- Acero inox plegado 2D
- Acabadoen mate (se entrega con film protector de PVC)
- Se entrega sin botella dosificadora de gel hidroalcohólico

2 años de garantía

DISPENSADOR HIGIENIZANTE UNIVERSAL CON PEDAL - TODO INOX

Dispensador Universal de gel hidroalcohólico con pedal, ¡Sin contacto para la mayor higiene! Todo acero inoxidable, sólido y duradero. 100% mecánica, accionada por pedal. Apto para todas las botellas: Dosificadoras con diámetro máximo de 11 cm y altura de 7 a 30 cm

Campana para atornillar - llave allen incluida

Acero inoxidable

NEW



Réf.	⟷	⤢	↕		
SHPX	26	29	100	5,2	

DISPENSADOR HIGIENIZANTE DE PARED - TODO INOX

Para una higiene óptima.

Acero inoxidable

NEW



Réf.	⟷	⤢	↕		
SHMX	11,5	13	32,5	1,8	

CAJAS DISPENSADORAS PARA CHARLOTTES DESECHABLES - NF

Tornillos y tacos

Acero inoxidable



Réf.	⟷	⤢	↕		
B1000.	26	10,5	28	3	Para cajas de gorros redondos

CAJA DISPENSADORA PARA MASCARAS DESECHABLES - NF

Tornillos y tacos

Acero inoxidable



Réf.	⟷	⤢	↕		
B1010.	8,7	4,7	26	0,52	

CAJAS DISPENSADORAS PARA GORRAS DE PAPEL DESECHABLES - NF

Tornillos y tacos

Acero inoxidable



Réf.	⟷	⤢	↕		
B1020.	29,5	10,5	14,5	1,8	Para cajas

CAJAS DISPENSADORAS PARA GUANTES DESECHABLES - NF

Tornillos y tacos

Acero inoxidable



Réf.	⟷	⤢	↕		
B1030.	25	14	9	1,5	Distribución de bajo
B1035.	25	13,5	8	1	Distribución de frente

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.

www.louistellier.fr

CAJAS DISPENSADORAS PARA CHARLOTTES DESECHABLES - NF

Tornillos y tacos

Acero inoxidable



Réf.					
B1050.	31	27,7	19,5	6	Para cajas de gorros clip no tejidos

CAJAS DISPENSADORAS PARA KIT VISITANTES - NF

Para atornillar directamente a la pared.

Tornillos y tacos

Acero inoxidable



Réf.				
B1060.	12,3	10,4	43,5	2

SOPORTE DE PARED PARA CAJA PARA GORROS REDONDOS

Para una higiene óptima.

Acero inoxidable



Réf.				
B1000E	25,3	10,2	27,3	0,92

SOPORTE DE PARED PARA CAJA PARA MASCARAS

Para una higiene óptima.

Acero inoxidable



Réf.				
B1010E	8,7	4,7	25,8	0,33

SOPORTE DE PARED PARA CAJA PARA GORRAS DE PAPEL

Para una higiene óptima.

Acero inoxidable

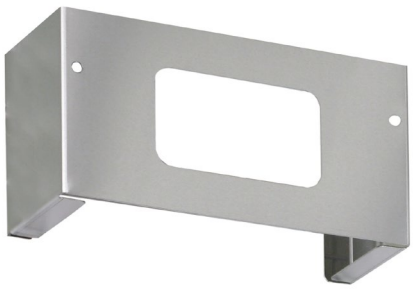


Réf.				
B1020E	29,7	9,6	13	0,55

SOPORTE DE PARED PARA CAJA PARA GUANTES

Para una higiene óptima. Salida delantera.

Acero inoxidable



Réf.				
B1035E	23	8	13	0,4

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

CEPILLO DE HORNO

Cepillo de acero inoxidable, mango de madera

BEST SELLER



Réf.						
NBR01	⬢	28	3,5	5,5	0,12	Con mango
NBR02		17	6,5	8	0,3	Con mango corto

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso ⚖ en kg.





AMISTOSO

MÁQUINAS DE RACLETTE Y FONDUES 165

BRASEROS Y PLANCHETTAS 171

BROCHETAS 174

AHUMADERO 176

MÁQUINAS DE RACLETTE BRÉZIÈRE®

LA GAMA SIGNATURE

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Made in France

Modelo **plegable** con gancho de transporte : dimensiones exteriores reducidas, fácil de guardar y de utilizar



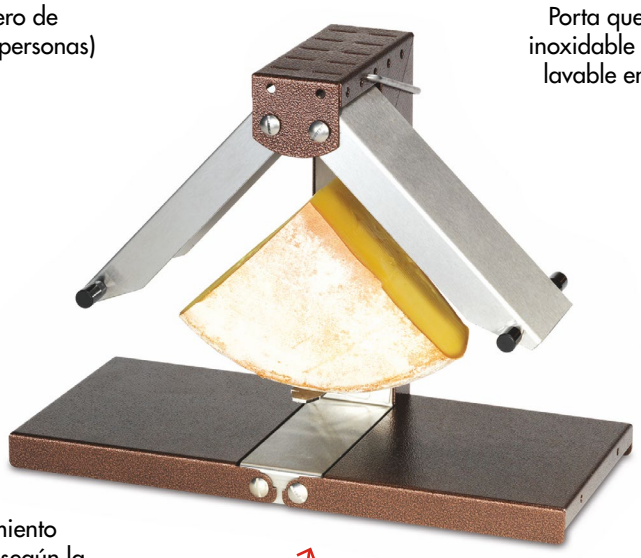




Se adapta al número de comensales (de 1 a 4 personas)



Porta queso de acero inoxidable desmontable : lavable en lavavajillas



Rampas de calentamiento **ajustables** en altura según la porción de queso : de 1/6 a 1/3 del molde como máximo

Acero inoxidable y acero pintado epoxídico

Cable de **2,20 m**

Accesorios disponibles para hacer la Reblochonade entera REB02 y mitad REB03. El cuchillo especial raclette CAR01 se vende por separado.

MÁQUINA DE RACLETTE BRÉZIÈRE® - SIGNATURES - ORIGINAL

El original en su color bronce texturizado, se adapta al número de invitados (de 1 a 4 personas). Rampas de calentamiento ajustables en altura de acuerdo con la porción de queso: de 1/6 a un máximo de 1/3 muela abrasiva. Dispositivo plegable: tamaño reducido. Porta-queso amovible.

Switch de ignición. Asa de transporte. Quesero extraíble apto para lavavajillas. Cable : 2,20 m.

Acero inoxidable, acero pintado con epoxi

850 W - CE - 230 V

BEST SELLER



Réf.						
BREZ01	⬢	44,5	21,5	30	3,46	Brézière® 230V
BREZ01C		44,5	21,5	30	3,55	BREZ01 230V + CAR01
BREZ02		44,5	21,5	30	3,46	Brézière® 110V
BREZ02C		44,5	21,5	30	3,55	BREZ02 + CAR01
BREZ03		44,5	21,5	30	3,46	BREZ01 + UK echufe
BREZ04		44,5	21,5	30	3,46	BREZ01 + echufe suizo

MÁQUINAS DE RACLETTE BRÉZIÈRE® - SIGNATURES - BASALTE

Basalte, color negro, para un estilo moderno. Hasta 6-8 personas. Caja de calentamiento horizontal ajustable en altura por cremallera. Porta quesos inclinable y extraíble fácilmente. interruptor de encendido.

Switch de ignición. Asa de transporte. Quesero extraíble apto para lavavajillas. Cable : 2,20 m.

Acero inoxidable, acero pintado con epoxi

850 W - CE - 230 V

NEW



Réf.						
BREZ01BA		44,5	21,5	30	3,46	Brézière® 230V

MÁQUINAS DE RACLETTE BRÉZIÈRE® - SIGNATURES - INOX.

L'Inox, todo material y color de inox con mango de haya maciza, para un estilo chic clásico. Hasta 6-8 personas. Caja de calentamiento horizontal ajustable en altura por cremallera. Porta quesos inclinable y extraíble fácilmente. interruptor de encendido.

Switch de ignición. Asa de transporte. Quesero extraíble apto para lavavajillas. Cuerda: 2,20 m.

Acero inoxidable

850 W - CE - 230 V

NEW



Réf.					
BREZ01NX	44,5	21,5	30	3,46	Brézière® 230V

MÁQUINA DE RACLETTE ALPAGE® - SIGNATURES - ORIGINAL

El Original color bronce texturizado, para un estilo tradicional. Hasta 6-8 personas. Caja de calentamiento horizontal ajustable en altura por cremallera. Porta quesos inclinable y extraíble fácilmente. interruptor de encendido.

Cable : 2,20 m

Acero inoxidable, acero pintado con epoxi

850 W - 230 V

BEST SELLER



Réf.						
RACL01	⬢	46	26,5	40	3,76	230 V - 850 W
RACL02		46	26,5	40	3,76	110 V - 900 W
RACL02C		46	26,5	40	3,84	RACL02 + CAR01
RACL03		46	26,5	40	3,76	RACL01 + UK echufe

AMISTOSO

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.
www.louistellier.fr

MÁQUINA DE RACLETTE ALPAGE® - SIGNATURES - BASALTE

Basalte, color negro, para un estilo moderno. Hasta 6-8 personas. Caja de calentamiento horizontal ajustable en altura por cremallera. Porta quesos inclinable y extraíble fácilmente. interruptor de encendido.

Acero inoxidable, acero pintado con epoxi

850 W - 230 V

NEW



LOUIS TELLIER

Réf.					
RACL01BA	44,5	21,5	30	3,55	230 V - 850 W

MÁQUINA DE RACLETTE ALPAGE® - SIGNATURES - INOX.

L'Inox, todo material y color de inox con mango de haya maciza, para un estilo chic clásico. Hasta 6-8 personas. Caja de calentamiento horizontal ajustable en altura por cremallera. Porta quesos inclinable y extraíble fácilmente. interruptor de encendido.

Acero inoxidable

850 W - 230 V

NEW



LOUIS TELLIER

Réf.					
RACL01NX	46	26,5	40	3,55	230 V - 850 W

ACCESORIO «REBLOCHONNADE» PARA MÁQUINA ALPAGE®

Para cocinar 2 reblochons. Accesorios diseñados para máquinas ALPAGE® para variar recetas.

2 sartenes + 2 espátulas + 1 bandeja

Bandeja de acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.					
REB01	53	26,5	40	1,88	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03

ACCESORIO «REBLOCHONNADE» PARA RACLETTE BRÉZIÈRE®

Para cocinar 2 reblochons. Accesorios diseñados para máquinas Brézière® para variar recetas.

2 sartenes + 2 espátulas + 1 bandeja.

Bandeja de acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.					
REB02	32	14	11	1,9	BREZ01 / BREZ02 / BREZ03

ACCESORIO «REBLOCHONNADE» + RACLETTE PARA BRÉZIÈRE®

Para cocinar un trozo de queso Raclette por un lado y un Reblochon por el otro. Accesorios diseñados para máquinas Brézière® para variar recetas.

1 sartén + 1 espátula + 1 bandeja

Bandeja de acero inoxidable



LOUIS TELLIER

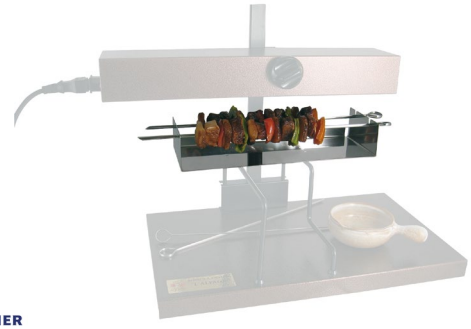
Réf.		
REB03	0,76	BREZ01 / BREZ02 / BREZ03

BROCHETAS PARA MÁQUINA DE RACLETTE ALPAGE®

Para cocinar 2 pinchos a la vez y hacer tostadas calientes con queso derretido. Accesorios diseñados para máquinas ALPAGE® para variar recetas.

1 bandeja + 4 brochetas de 40 cm.

Bandeja y brochetas de acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.					
BROCH01	40	12	6	0,52	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

CUCHILLO ESPECIAL RACLETTE

1 lado liso para raspar y 1 lado microdentado para hacer «religieuses».

Hoja de acero templado, mango de madera vernizado, remaches de latón

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.					
CAR01	⬢	24	4,5	1,5	0,08

PINCHO PARA PATATA

Para sujetar la patata sin quemarse mientras se pela.

Pico de acero inoxidable, mango de madera



Réf.				
N4504	12,5	2	2	0,02

PATATERA DE MADERA

Para mantener las papas calientes para sus raclettes, fondues, etc.

Madera natural blanco

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.							
SEP-OC	30	20	14,5			0,92	Ovalodo con tapa
SEP-RC	⬢			21,5	20	0,68	Redondo con tapa
SEP-R				20	18	0,53	Redondo sin tapa

FUNDIDOR DE QUESO

With quemador. Bandeja reclinable.

1 quemador

Antiadherente bicapa, acero inoxidable



TTM

Réf.				
TTM03	15/21	30	15	1,75

RACLETTE TRADICIONAL «PARTY»

Para 1/4 de queso. Hasta 4 personas. Longitud del cable: 1.10 m.

Bandeja y brazo girotario de acero recubierto de polvo, soporte de acero cromado, cuerpo con recubrimiento de alta temperatura

600 W



TTM

Réf.					
TTM05	28	24	34	2,7	230V
TTM05C-110	29	24	32	2,8	110V

RACLETTE TRADICIONAL «AMBIANCE»

Para 1/2 rueda de queso. Hasta 6-8 personas

Bandeja y brazo girotario de acero recubierto de polvo, soporte de acero cromado, cuerpo con recubrimiento de alta temperatura

1000 W



TTM

Réf.					
TTM10	48,5	28	32	5,7	230V
TTM10C-110	48,5	28	32	5,61	110V

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

www.louistellier.fr

RACLETTE TRADICIONAL 2 X 1/2 QUESO

Servicio continuo de raclette.

Bandeja y brazo giratorio de acero recubierto de polvo, soporte de acero cromado, cuerpo con recubrimiento de alta temperatura

1000 W



TTM

Réf.	↔	↕	↕	⚖	🔌
TTM20	54	29	33	7,4	230V

RACLETTE TRADICIONAL 3 X 1/2 QUESO

Servicio continuo de raclette.

Bandeja de acero pintado con epoxi, soporte de acero niquelado, cuerpo de acero ennegrecido (fosfatación)

2000 W - 230 V



TTM

Réf.	↔	↕	↕	⚖
TTM30	54	47	34	10,4

RACLETTE HORNO + GRILL 6 PERSONAS

Entregado sin espátula raclette. Para 6 personas.

6 sartenes

Bandeja antiadherente, sartén con mango de madera

900 W - 230 V



TTM

Réf.	∅	↕	⚖
TTM40CE	28	13	1,94

SARTÉN RECTANGULAR - MANGO DE MADERA

Vendido individualmente.

Antiadherente, mango de madera



TTM

Réf.	↔	↕	↕	⚖
TTM02-PB	19	8,5	1,5	0,08

APARETOS DE RACLETTE PROFESIONAL

Todo inox para calidad profesional, robusto y duradero en el tiempo. Ultra bandeja para hornear antiadherente, tecnología «Obsidian» para verduras, carnes, etc. Enchufe para conectar varios electrodomésticos (se recomienda un máx. de 3). interruptor de encendido. Práctico y fácil de usar con sus 4 sartenes y su forma rectangular.

4 sartenes antiadherentes, mango de plástico + 4 espátulas de madera certificadas PEFC incluidas.

Acero inoxidable, bandeja antiadherente

600 W - 230 V

NEW



LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↕	↕	⚖	🔌
RACP01NX	51	10	12	2,9	230V - 600W

CABLE DE CONEXIÓN «LE CONVIVIAL»

Cable de conexión entre «Raclette profesional»

Elastomero y PVC

NEW



LOUIS TELLIER

Réf.	∅	⚖	🔌	
5013	4	0,11	40 cm	RACP01NX
5029	4	0,12	70 cm	RACP01NX

Las dimensiones ↔ ↕ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso ⚖ en kg.

ESTUFA DE LEÑA PARA FONDUE - DECORACIÓN »ABETO»

Kit fondue hasta 6 personas, el caldero de hierro fundido es adecuado para todo tipo de fondues.

2,5 L

1 quemador, 1 placa calentadora decorativa RECH-PS, un caldero CHAUD01, 6 tenedores de fondue «arroba» FF06.

Acero pintado con epoxi, placa de acero inoxidable, fundicion



LOUIS TELLIER

Réf.				
RECH02-KIT	28	21	25	5,23

HORNILLO PARA FONDUE - DECORACIÓN »ABETO»

Placa superior bloqueable.

Acero pintado con epoxi, placa de acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.				
RECH02	22	12	1,43	CHAUD01 / RECH02-KIT

ESPUMADERAS CHINAS EN FORMA DE CUCHARÓN

Lote de 4.

Clips de colores de identificación

Acero inoxidable



Réf.			
NC8090660	6	3,5	0,18

OLLA ELÉCTRICA DE FONDUE CHINA

Marmita para la fondue china: el caldo caliente permite cocinar verduras, fideos y finas lonchas de carne o pescado.

3,5 L

6 coladores TTMFC-P6 y 1 recetario

Cobre macizo martillado y estañado, mangos de madera

1200 W - 230 V



TTM

Réf.			
TTMFC01	30	32,5	3,77

SOMBRERO TÁRTARO - MODELO CON QUEMADOR

Para cocinar rebanadas finas de carne, pescado, verduras o frutas en la tapa cónica con espadas. Sin humo,limpio y sin jugos quemados , los jugos se colectan en el borde del sombrero en el que se coloca un caldo sin grasa con verduras. Resistente a los choques térmicos.

3 quemadores

Chapa esmaltada al horno



TTM

Réf.			
TTM80AL	30	34	2,1

SOMBRERO TÁRTARO - MODELO ÉLECTRICO

Para cocinar rebanadas finas de carne, pescado, verduras o frutas en la tapa cónica con espadas. Sin humo,limpio y sin jugos quemados , los jugos se colectan en el borde del sombrero en el que se coloca un caldo sin grasa con verduras. Resistente a los choques térmicos.

4 bandejas TTM80ECP.

Acero revestido antiadherente

1200 W - 230 V



TTM

Réf.			
TTM80E	30	30	2,5

Las dimensiones ↦ ⤢ ↧ ∅ se expresan en cm, el peso ⍓ en kg.

www.louistellier.fr

BRASERO - BARBACOA DE MESA







Calidad profesional y robustez :
Materiales : Acero inoxidable = no se oxida / calidad 18/10
Parrilla gruesa de acero inoxidable pulido : es indeformable y reduce la adherencia de los alimentos

Totalmente desmontable : para un fácil mantenimiento



Estable para mayor seguridad gracias a su tabla de **haya maciza**

Inserción inferior para reservar o recalentar platos o sartenes

Funcional :
- Rapidez de encendido : listo para el empleo en 10 min, 20 min para las brasas
- 1 hogar móvil para precalentar o reservar las brasas fuera de la mesa
- **1 recipiente** para gel de encendido para booster encendido

Esta barbacoa de exterior se coloca en el centro de una mesa para cocinar costillas de ternera, pescado, brochetas... en un césped, alrededor de la piscina, al pie de tus cañas de pescar... en todas partes según tus deseos, según tu imaginación !

Está equipado con un solo lado abierto para evitar la resistencia del viento para una seguridad óptima.

Es fácil de almacenar por su tamaño y su bloque cuadrado.

BRASERO SIN HORNO

Para cocinar rebanadas finas de carne en las brasas. Funciona con carbón de leña. Posible ignición en una estufa de gas (base del hogar perforado). Chimenea desmontable. Fabricado de acuerdo con los estándares de NF.

4 pies de goma

Acero pintado con epoxi, bandeja de madera de haya



Réf.				
BRAS01	29	18	21,7	6,98

COMBINADOS BRASERO/RACLETTE DE REBLOCHON - «EDELWEISS»

Para cocinar rebanadas finas de carne en las brasas. Funciona con carbón de leña. Posible ignición en una estufa de gas (base del hogar perforado). Chimenea desmontable.

1 sartén de acero + 1 espátula compuesta (250°C)

Acero pintado con epoxi, bandeja de madera de haya



Réf.				
BRAS-REB02	33	21,5	21,8	7,13

BRASERO - BBQ DE LA MESA

Ideal para asar al aire libre (costillas, pescado, etc.). Chimenea extraíble para encender el carbón y reservar las brasas. Totalmente extraíble para un fácil mantenimiento. calidad profesional

Acero inoxidable



Réf.					
BRASI-F	32	22	21,5	7,3	Uso al aire libre : 1 lado abierto

BRASERO - REBLOCHONNADE

¡Perfecto para reblochade y assados a la parilla en interiores! Fácil de usar con sus 2 lados abiertos para insertar la sartén. Chimenea extraíble para precalentar las brasas. Totalmente extraíble para un fácil mantenimiento. Calidad profesional

KIT Reblochonnade: 1 sartén de acero + espátula de composite

Acero inoxidable



Réf.					
BRASI-O	32	22	21,5	7	Uso al aire libre : 2 lados abiertos

AMISTOSO

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

www.louistellier.fr

PLANCHETTA

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Made in France

Para utilizar tanto en el **interior** como en el **exterior**

No se cae el zumo : la placa esmaltada está ligeramente curvada en «punta de diamante»

Placa **irrompible** de acero esmaltado



Base de **madera**

Suministrado con **2 quemadores** pero emplazamientos previstos para **3**, para un calentamiento más potente

Calentamiento rápido por los quemadores : **10 minutos**

Esta planchetta le permitirá asar sus carnes directamente en la mesa. Accesorios paraviento de acero inoxidable (PLAN-PV) disponibles para utilizarla en el exterior.

MINI-PLANCHA DE MESA 4 PERS - BASE DE MADERA

La placa superior está perforada en el centro para permitir que las grasas fluyan en el contenedor provisto.Para 2 o 4 personas Placa de cerámica irrompible. Calentamiento rápido.

2 quemadores + un recipiente de acero inoxidable para recoger la grasa

Placa de cerámica, base de madera, acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
PLAN01	33	22	14	4,4

MINI-PLANCHA DE MESA 4 PERS - BASE DE METAL

La placa superior está perforada en el centro para permitir que las grasas fluyan en el contenedor provisto.Para 2 o 4 personas Placa de cerámica irrompible. Calentamiento rápido.

2 quemadores + un recipiente de acero inoxidable para recoger la grasa

Placa de cerámica, base de metal, acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
PLAN02	34,5	22	10	3,41

MINI-PLANCHA DE MESA 2 PERS

La placa (no perfara) es ligeramente convexa para evitar la caida de los jugos. Para 2 o 4 personas Placa de cerámica irrompible. Calentamiento rápido.

2 quemadores

Placa de cerámica, base de madera, acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
PLAN05	37	17	14	3,72

PINZA PARA MINI-PLANCHA DE MESA

Soporte para agarrar la placa de cerámica caliente de las planchettas.

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	🔗
PLAN-P	23	5	2	0,11	PLAN01 / PLAN02 / PLAN05

PROTECTOR DE VIENTO PARA MINI-PLANCHA DE MESAS - LOTE DE 2

Para optimizar el uso de las planchettas al aire libre: protege los quemadores del viento y garantiza un calentamiento continuo.

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	∅	↕	⚖	🔗
PLAN-PV	10	9	0,32	PLAN01 / PLAN02 / PLAN05

PIEDRA DE PARRILLA CON SOPORTE

Para cocinar rebanadas finas de carne, pescado, verduras o frutas. La piedra se puede calentar en el horno (300°C max).

1 quemador

Esteatita natural, base de alambre de acero cromado, mangos de madera



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	🔍
PIER01	35,5	26,5	13,5	5,81	25 x 25 cm
PIER03	27,5	18,5	13,5	2,97	17 x 17 cm

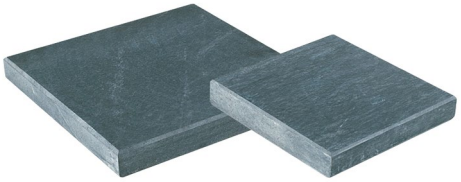
Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso ⚖ en kg.

www.louistellier.fr

PIEDRAS DE PARRILLA

Para cocinar finas rebanadas de carne, pescado, verduras o frutas. Piedra puede calentar en el horno (300°C max).

Esteatita natural



LOUIS TELLIER

Réf.						
PIER17	17	17	3	2,3	17 x 17 cm	SUP03
PIER25	25	25	3	4,8	25 x 25 cm	SUP01

SOPORTE PARA PIEDRA DE PARRILLA

Soporte de piedra para hornear en alambre de acero. Quemador no incluido.

Alambre de acero cromado, mango de madera



LOUIS TELLIER

Réf.						
SUP01	35,5	26,5	13,5	0,54	Para piedra 25 x 25 cm	PIER25
SUP03	27,5	18,5	13,5	0,48	Para piedra 17 x 17 cm	PIER17

PINZA PARA PIEDRAS DE PARRILLA

Abierta de la pinza: 30 mm.Para manejar las piedras parrillas por la salida del horno.

Acero inoxidable



Réf.					
PIER-P	21,5	6,5	3,5	0,15	PIER01 / PIER03 / PIER25 / PIER17

PORTA-BROCHETAS 2 PLAZAS

Acero inoxidable

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.					
NC052		22	45	0,5	Con 2 brochetas
NC4250060		22	45	0,46	Sin brochetas

PORTA-BROCHETAS 4 PLAZAS

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.				
NC4250460	22	45	0,5	Sin brochetas

PORTABROCHETA DE HIERRO FORJADO CON BASE DE MADERA

Hasta 2 brochetas max 40 cm. Posibilidad de colocar un plato en la base de madera: taco de plato Ø max 22 cm, plato Ø 30 cm max. Se vende sin brocheta.

Hierro forjado, bandeja de madera



LOUIS TELLIER

Réf.						
POBN01	31	27	43	1,06	Por unidad	PIC25 / PIC30 / PIC35 / PIC40
POBN01V	31	27	43	6,39	Lote de 6 a granel	

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

PORTA-BROCHETAS DE INOX CON BASE DE MADERA

Hasta 2 brochetas max 40 cm. Posibilidad de colocar un plato en la base de madera: taco de plato Ø max 22 cm, plato Ø 30 cm max. Se vende sin brocheta.

Acero inoxidable, bandeja de madera



Réf.						
POBX01	31	27	43	0,91	Por unidad	PIC25 / PIC30 / PIC35 / PIC40
POBX01V				0,82	Lote de 6 a granel	

PORTA-BROCHETAS DE INOX CON BASE Y SOPORTES DE SALSA

Hasta 2 brochetas max 40 cm. Posibilidad de colocar un plato en la base de madera: taco de plato Ø max 22 cm, plato Ø 30 cm max. Se vende sin brocheta. Ø dentro de los soportes de 9 cm.

2 soportes para salsas

Acero inoxidable, bandeja de madera



Réf.				
POBX01-S	31	27	43	0,96

PORTA-BROCHETAS MEDIEVAL HIERRO FORJADO

Para 1 brocheta espada. Se vende sin brocheta.

Metal



Réf.						
POBE01	31	26	43	0,85	Base de metal	BROCH02
POBE02	31	27	44	0,98	Base de madera	BROCH02

PORTA-BROCHETAS MEDIEVAL DE INOX - FIJACIÓN CÉNTRICA

Porta-brochetas medieval de acero inoxidable, soporte con mástil descentrado para levantar las brochetas.

4 brochetas BROCH02 y 4 moldes de acero inoxidable

Acero inoxidable, bandeja de madera vernizado



Réf.				
POBX4C	21	54	1,41	

PORTA-BROCHETAS MEDIEVAL DE INOX - FIJACIÓN ALTA

Porta-brochetas medieval de acero inoxidable, soporte con mástil descentrado para levantar las brochetas.

4 brochetas BROCH02

Acero inoxidable, bandeja de madera vernizado, aluminio



Réf.			
POBX4D	26,5	58,5	1,48

PORTA-BROCHETAS DE PLATO CON BROCHETAS (LOTE DE 6)

Para una presentación original en el plato, con uno o más brochetas sobre soportes de clip.

6 brochetas de 25 cm

Acero inoxidable



Réf.				
PBC06C	24	20,5	5	0,19

AMISTOSO

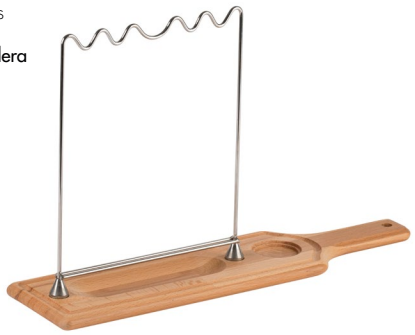
Las dimensiones ↔ ↕ ⌀ se expresan en cm, el peso en kg.

PÓRTICO DE BROCHETAS

El soporte de brochetas está fijado a la base con imanes en ambos lados: estabilidad.Servicio de brochetas vertical en una tabla: limpieza e higiene. Permite el servicio de mesa individual. Emplazamientos para 5 brochetas de 25 cm max. Se vende sin brocheta y ramequín.

Canal y pies magnéticos

Acero inoxidable y madera



Réf.						
PORT01	46	12	28,5	0,61	Base de madera	PIC25
PORT02	46	12	27	0,49	Base papperstone®	PIC25

BROCHETA MEDIEVAL ESTILO ESPADA

Longitud útil: 35 cm.

Acero inoxidable y aluminio



LOUIS TELLIER

Réf.					
BROCH02	47	8	1	0,13	POBE01 / POBE02 / POBX4C / POBX4D

BROCHETA GIGANTE

Longitud útil: 38 cm.

Acero inoxidable



Réf.			
BROCH01-G	50	0,1	POBF01-G

AHUMADERO EN FRÍO

Para: pescados (salmón, trucha, anguila…), verduras, crustáceos, magret, aves de corral, salchichones, quesos…

Rejilla 600x400

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.					
FAFR	75	42	17,6	15	Con resistencia
FAF	75	42	17,6	15	Sin resistencia

RESISTENCIA ENCEDEDOR DE ASERRÍN

¡Combinando aserrín en un tiempo récord! (5 minutos son suficientes) Adaptada al ahumadero frío (FAF): su finura le permite deslizarse en el tanque de aserrín y no dejar escapar el humo.

Temporizador de 30 minutos

Aparato de acero inoxidable

150 W



LOUIS TELLIER

Réf.				
FAF01	39,5	7	12	FAF

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

www.louistellier.fr

AHUMADERO EN FRÍO



LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Made in France



El ahumadero en frío es ideal para eliminar el agua de los productos (pescado, verduras, mariscos, pechuga de pato, aves, embutidos, quesos, etc.) sin secarlos.

Dos modelos disponibles : con y sin resistencia.





ANTIADHERENTE

BANDEJAS DE COCCIÓN 181

MOLDES DE PAN Y BANDEJAS DE HORNEAR 184

BANDEJAS DE PIZZA Y MOLDE DE HORNO 186

MOLDES PLEGABLES PARA PATE 187

MOLDES CAKE 188

BRIOCHE 189

MOLDES PARA TARTAS Y PASTELES 191

MOLDES MANQUE Y MILLASSON 198

MOLDES PARA GENOISE 200

MOLDES PARA SAVARIN, CHARLOTTE Y MÓDULOS TEMÁTICOS 201

MONOPORCIONES Y PASTELES 204

RECETAS Y PAQUETES DE KITS 207

PLACAS MULTIPLES PARA HORNEAR 209

LA ANTIADHERENTE

«LA FACILIDAD»



DESMOLDADO FÁCIL Y RÁPIDO

- Sin materia grasa, desmoldado perfecto
- Revestimiento antiadherente bicapa, garantizado sin PFOA, calidad profesional

EXCELENTE DIFUSIÓN DEL CALOR

- Cocción impecable y uniforme
- Buena conducción gracias a su material de acero revestido antiadherente

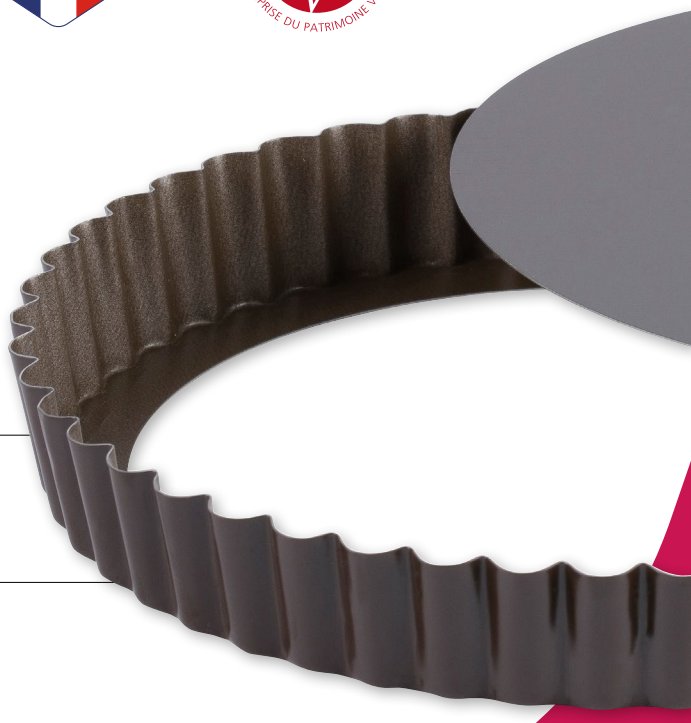
RESISTE A LAS TEMPERATURAS ELEVADAS

- Temperatura de calentado de hasta 250°C
- Espesor del molde de 0,5 mm : mejor compromiso entre la solidez y las calidades de cocción

EL CONSEJO DEL CHEF

Para conservar un producto antiadherente de calidad, deben evitarse los arañazos. Por eso debe optarse por cortar la preparación fuera del molde.

Made in France



MANTENIMIENTO

- Lavar el producto antes de usarlo por primera vez.
- Optar prioritariamente por el lavado a mano.
- Lavar con agua y jabón.

BANDEJA PARA 6 MAGDALENAS XXL

Para magdalenas XXL. Cavidad : 106 x 66 mm.

Antiadherente

NEW



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⬠	>| <
264810	39,5	20	1,7	0,4	5/10

BANDEJA DE 12 MAGDALENAS

Bordes redondos. Cavidades : prof. 8 mm.

Antiadherente

BEST SELLER



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⬠	>| <
264710	39,5	20	1,7	0,4	5/10

BANDEJA DE 20 MINI MAGDALENAS

Huella prof. 42 mm - bordes redondos.

Antiadherente



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⬠	>| <
264510	39,5	12,5	1,3	0,23	5/10

BANDEJA PARA 12 MUFFINS

Borde redondo. Cavidad : 67 x 67 x 30 mm.

Antiadherente

NEW



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⬠	>| <
296513	35,5	27,2	3,4	0,45	5/10

BANDEJA PARA 8 «ÉCLAIRS»

8 piezas a la vez. Ideal para aperitivos festivos o para el té o el café de la tarde.
8 huellas: 12 x 35 x 4,8 mm

Antiadherente



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⬠	>| <
298510	31,5	22,8	0,5	0,93	5/10

BANDEJA PARA 6 FINANCIEROS

Embutida - 6 moldes: 98 x 48 mm

Antiadherente

BEST SELLER



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⬠	>| <
220710	38	18	1,3	0,31	5/10

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso ⬠ en kg.
www.louistellier.fr

BANDEJA PARA 12 MINI FINANCIEROS O «PASTELES ROSES DE REIMS»

Embutida - 2 lí neas de 6 moldes de 7,5 mm

Antiadherente



GOBEL

Réf.					
267030	29	19,8	1,7	0,31	5/10

BANDEJA PARA 12 MINI BARQUITAS

¡12 mini barquitas en un lote! Ideal para aperitivos festivos y cafés acompañados de dulces.

Antiadherente

BEST SELLER



GOBEL

Réf.						
298410	32	23,5	0,5	0,33	5/10	

BANDEJA 12 MINI TARTALETAS

12 cavidades : Ø 8 mm. Fácil de desmoldar.

Antiadherente

BEST SELLER



GOBEL

Réf.						
228310	32	24,5	1	0,35	5/10	

EMPUJADOR DE TARTATELAS

Madera de haya



GOBEL

Réf.					
319110	4/5,5	7	0,04	228310 / 293610 / 293620	

PLACA PLISADA «DIENTES DE LOBO»

Cuente 20 galletas por bandeja. Fácil de desmoldar.

Antiadherente



GOBEL

Réf.					
220510	30	29	2,5	0,62	5/10

PLACA DE AZULEJOS CONVEXA

Fácil de desmoldar.

Antiadherente



GOBEL

Réf.				
258130	35	24	0,62	5/10

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

MOLDE BRAZO GITANO

Embutido - bordeado

Antiadherente

BEST SELLER



GOBEL

Réf.							
221110		37	27	2,1	0,53	Plazos de entrega : 5 semanas	5/10

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

BANDEJA PARA PAN «FICELLE»

Fácil de desmoldar. 4 impresiones.

Antiadherente



GOBEL

Réf.				
258230	35	24	0,55	5/10

BANDEJA PARA 4 PANES «BAGUETTE»

Fácil de desmoldar. 4 impresiones.

Antiadherente

BEST SELLER



GOBEL

Réf.					
258330	38	32	2,7	0,62	5/10

BANDEJA PARA 2 PANES «BAGUETTE»

Fácil de desmoldar. 2 impresiones.

Antiadherente

NEW



GOBEL

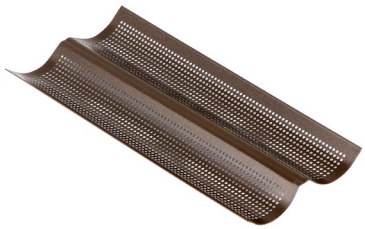
Réf.					
258320	38	16	2,2	0,3	5/10

BANDEJA PERFORADA PARA PAN «BAGUETTE»

Fácil desmoldeo. Las perforaciones promueven la circulación de aire caliente y permiten que escape el exceso de humedad para una cocción uniforme y una corteza crujiente.

Antiadherente

NEW



GOBEL

Réf.					
258321	38	16	2,2	0,3	5/10

BANDEJA 2 BARRAS DE PAN

Fácil de desmoldar. 2 impresiones.

Antiadherente



GOBEL

Réf.				
258430	38	21	0,41	5/10

BANDEJA MINI-HAMBURGUESAS

Ideal para mini hamburguesas, blinis, mini-cookies, macarrones, etc. 18 cavidades Ø 4 mm A 5 mm

Antiadherente



GOBEL

Réf.					
298610	34,5	18	0,5	0,25	5/10

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

MOLDE PARA PANES HAMBURGUESAS

Fácil de desmoldar.

Antiadherente



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|<
210910	10	2	0,06	5/10

CAJA DE 4 MOLDES PARA PANES HAMBURGUESAS

Antiadherente



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|<
282580	12	9	0,26	5/10

MOLDE PARA PAN PERFORADO

Fácil desmoldeo. Las perforaciones promueven la circulación de aire caliente y permiten que escape el exceso de humedad para una cocción uniforme y una corteza crujiente.

Antiadherente

BEST SELLER



GOBEL

Réf.	↔	⤢	↕	⚖	>|<
223690	27/25	10,5/8	8	0,35	5/10
234010	16/14	10/8	7	0,22	5/10

MOLDE PARA PAN REDONDO

Fácil de desmoldar.

Antiadherente



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|<
235010	23/20	6	0,31	5/10
235020	27/23,5	6	0,38	5/10

MOLDE PARA PAN DE MOLDE CON TAPA

Fácil de desmoldar.

Antiadherente

BEST SELLER



GOBEL

Réf.	↔	⤢	↕	⚖	>|<
219010	40/39,5	10,5/10	9	1,1	5/10
219310	25/24,5	9,3/8,4	7,6	0,63	5/10

MOLDE PARA CLUB SANDWICH - PAN SORPRESA

Fácil de desmoldar.

Antiadherente



GOBEL

Réf.	↔	⤢	↕	⚖	>|<
219050	20	20	19	1	5/10

ANTIADHERENTE

Las dimensiones ↔ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso ⚖ en kg.
www.louistellier.fr

MOLDE PARA PIZZA GOBEL

Antiadherente

BEST SELLER



GOBEL

Réf.	∅	↕		>|<
227005	15,5/14,7	1,2	0,12	5/10
227010	24/23	1,3	0,24	5/10
227020	30/29	1,3	0,35	5/10
227030	34/33	1,3	0,42	5/10

BANDEJA PARA PIZZA PERFORADA CON PIES GOBEL

Las perforaciones promueven la circulación de aire caliente y permiten que escape el exceso de humedad para una cocción uniforme.

Antiadherente

BEST SELLER



GOBEL

Réf.	∅	↕		>|<
227120	30/29	1,5	0,34	5/10
227130	34/33	1,5	0,42	5/10

MOLDE DE HORNO PEQUEÑO

Antiadherente

BEST SELLER



GOBEL

Réf.	↔	⤢	↕		>|<
231010	24,5	18,5	4,5	0,33	5/10

PLATO DE ASAR

Antiadherente



GOBEL

Réf.	↔	⤢	↕		>|<
231020	32	22	5	0,49	5/10

Las dimensiones ↔ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.

MOLDE LARGO PARA PATÉ (MINI)

Desmoldeo fácil y práctico gracias a la bisagra y al fondo extraíble.

Antiadherente



GOBEL

Réf.						
219410	⬢	30	4	6	0,37	5/10
219440		50	4	6	0,57	5/10

MOLDE PARA PATÉ O CAKE PLEGABLE

Con bordes de alambre para mayor resistencia y durabilidad a lo largo del tiempo. Antiadherente de dos capas reforzado con cerámica.

Antiadherente



GOBEL

Réf.						
220010		24/22	9,5/8	7	0,35	5/10
220020	⬢	27/25	10/9	7,5	0,42	5/10
220030		30/28,5	10/9	7,5	0,46	5/10

MOLDE LARGO PARA PATÉ

Desmoldeo fácil y práctico gracias a la bisagra y al fondo extraíble.

Antiadherente



GOBEL

Réf.						
219710		30	8	8	0,53	5/10
219720		35	8	8	0,6	5/10
219730	⬢	40	8	8	0,67	5/10
219740		50	8	8	0,8	5/10

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.
www.louistellier.fr

MOLDE CAKE ESTAMPADO

Embutido, bordeado. Fácil de desmoldar.

Antiadherente

BEST SELLER



GOBEL

Réf.						
223320	⬢	26/23	9,5/6,5	7,5	0,28	5/10
223330		28/25	10/7,5	7,5	0,31	5/10

MOLDE INDIVIDUAL PARA CAKE ESTAMPADO

Fácil de desmoldar.

Aluminio revestido antiadherente

BEST SELLER



GOBEL

Réf.						
722630	⬢	10	3,8	3,5	0,04	10/10

PACK DE 6 MOLDES INDIVIDUALES PARA CAKES

Aluminio revestido antiadherente

BEST SELLER



GOBEL

Réf.						
726630	⬢	13	7	8	0,19	10/10

MOLDE CAKE CURVADO BORDEADO EN ALAMBRE

Fácil de desmoldar.

Antiadherente



GOBEL

Réf.					
222630	10/9	4,5/3,2	4	0,05	5/10
223610	15/13	7/5	5,5	0,2	5/10
223620	18/15,7	8/5,7	6,5	0,2	5/10
223630	21/18,5	9/6,5	7	0,26	5/10
223640	24/21,5	9/6,5	7	0,4	5/10
223650	27/24,2	10,5/7,7	8	0,4	5/10
223660	30/27,2	10,5/7,7	8	0,4	5/10
223670	33/30,2	10,5/7,7	8	0,4	5/10
223680	36/33,2	10,5/7,7	8	0,46	5/10

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.

BRIOCHE PEQUEÑA - 10 COSTADOS

Fondo liso.

Antiadherente



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>| <
293730	7,5/4	3	0,03	5/10

BRIOCHE - GRANDES COSTADOS

Fondo liso.

Antiadherente

BEST SELLER



GOBEL

Réf.		∅	↕	⚖	>| <
223010		14/7,3	4,8	0,12	5/10
223020		16/8,3	5,5	0,15	5/10
223030		18/9,1	5,6	0,18	5/10
223040	⬢	20/9,7	7,5	0,24	5/10
223050		22/9,9	9	0,3	5/10
223060		24/10	10	0,35	5/10

BRIOCHE PEQUEÑA - 9 COSTADOS

Fondo liso.

Antiadherente



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>| <
293710	6/2,8	2,5	0,03	5/10
293720	7/3,7	2,8	0,03	5/10

BRIOCHE - 10 COSTADOS

Fondo liso.

Antiadherente

BEST SELLER



GOBEL

Réf.		∅	↕	⚖	>| <
293740	⬢	8/4	3,5	0,04	5/10
293750		9/4,5	3,5	0,04	5/10
293760		10/5,5	4	0,05	5/10
293770		11/5,5	4,2	0,06	5/10

PACK DE 6 MOLDES DE BRIOCHE PEQUEÑAS

Brioches Ø 80/40 A 32 mm

Antiadherente

BEST SELLER



GOBEL

Réf.		↔	⤢	↕	⚖	>| <
271641	⬢	17	3,6	8,5	0,22	5/10

DISPLAY VACIO PARA BRIOCHES PEQUEÑAS

Se ofrece para configurar 24 moldes para brioche.

Papel



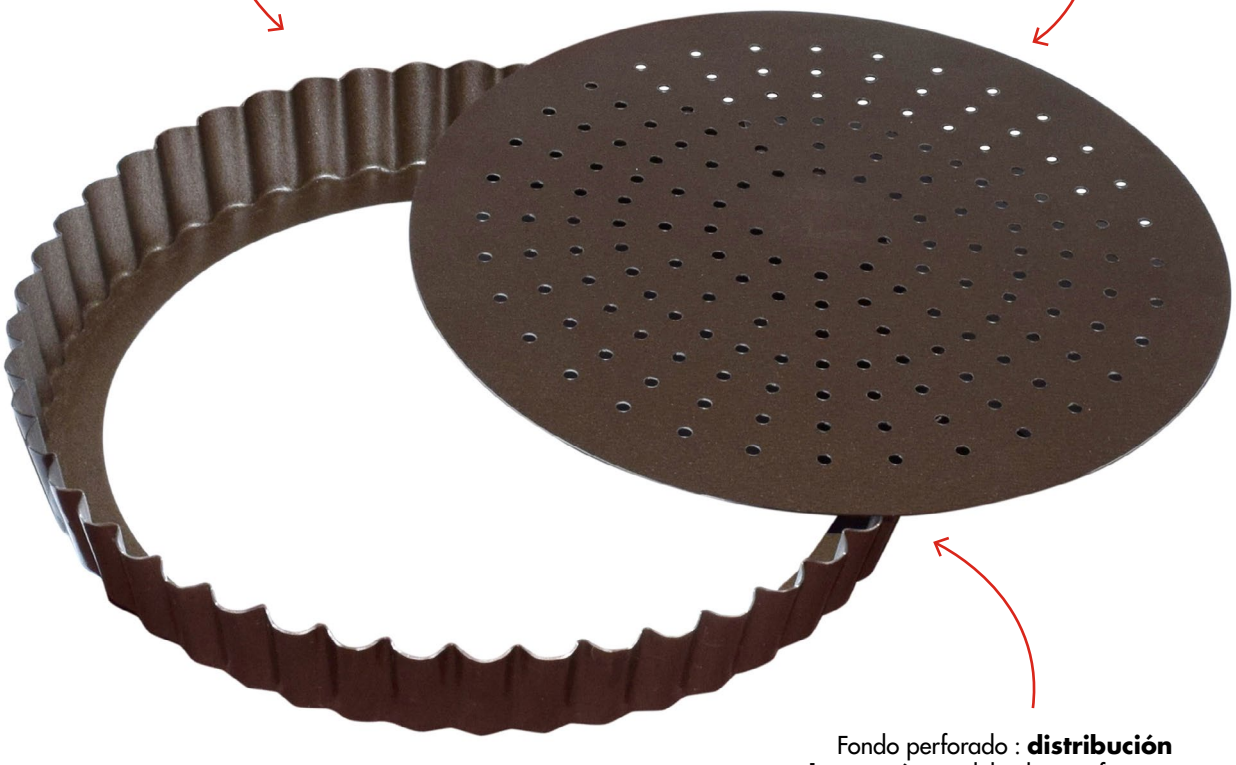
GOBEL

Réf.	↔	⤢	↕
307139	26	20	36

Las dimensiones ↔ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso ⚖ en kg.

MOLDE PARA TARTA





Desde 1887, el material antiadherente Gobel es célebre por :

- Su excelente poder antiadherente que resulta mucho más eficiente que un material monocapa y proporciona un desmoldado perfecto.
- Su excelente resistencia a la abrasión, ya que el acabado bicapa permite cargar la capa superior de mica haciendo que resulte menos frágil.
- Su durabilidad : un mayor espesor del revestimiento le proporciona una mayor durabilidad.

TORTIERA REDONDA ACANALADA CON BORDE PLANO

Fondo fijo. Cocción homogénea.

Antiadherente



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
226120	26/23	3	0,3	5/10

TORTIERA REDONDA ACANALADA

Fondo fijo. Cocción homogénea.

Antiadherente



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
226320	20/18,5	2,8	0,17	5/10
226322	22/20	2,5	0,22	5/10
226330	24/23	2,8	0,25	5/10
226332	26/24	2,5	0,29	5/10
226340	28/27	2,8	0,33	5/10
226342	30/28	2,5	0,37	5/10
226350	32/31	2,5	0,42	5/10

TORTIERA REDONDA ACANALADA - FONDO MÓVIL

Fondo móvil.

Antiadherente

BEST SELLER



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
226420	20/18,5	2,5	0,19	5/10
226422	22/20	2,5	0,22	5/10
226430	24/23	2,8	0,26	5/10
226432	26/24	2,5	0,3	5/10
226440	28/27	2,8	0,35	5/10
226442	30/28	2,5	0,38	5/10
226450	32/31	2,8	0,43	5/10

TORTIERA REDONDA ACANALADA ALTA

Fondo fijo. Cocción homogénea.

Antiadherente

NEW



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
226520	20/18,5	3,5	0,2	5/10
226522	22/20	3,5	0,24	5/10
226530	24/22,5	3,5	0,27	5/10
226532	26/24	3,5	0,31	5/10
226540	28/26,5	3,5	0,34	5/10
226542	30/28	3,5	0,4	5/10
226550	32/30,5	3,5	0,42	5/10

Las dimensiones ↔ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso ⚖ en kg.

TORTIERA ACANALADA PERFORADA

Fondo fijo. Cocción homogénea.

Antiadherente

BEST SELLER



GOBEL

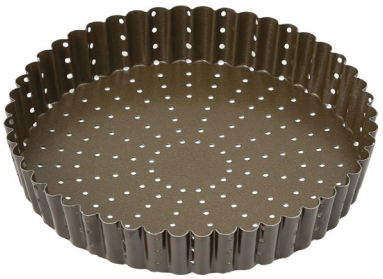
Réf.	∅	↕	⚖	>|<
226321	20	2,5	0,17	5/10
226325	22	2,5	0,22	5/10
226331	24	2,5	0,25	5/10
226335	26	2,5	0,27	5/10
226341	28	2,5	0,31	5/10
226345	30	2,5	0,35	5/10
226351	32	2,5	0,39	5/10

TORTIERA REDONDA ACANALADA PERFORADA ALTA

Fácil de desmoldar.

Antiadherente

NEW



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|<
226521	20	3,5	0,2	5/10
226531	24	3,5	0,27	5/10
226541	28,5	3,5	0,34	5/10

TORTIERA REDONDA ACANALADA ALTA - FONDO MÓVIL

Desmoldeo fácil y práctico gracias al fondo móvil.

Antiadherente



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|<
226620	20/18,5	3,5	0,18	5/10
226622	22/20	3,5	0,26	5/10
226630	24/22,5	3,5	0,26	5/10
226632	26/24	3,5	0,33	5/10
226640	28/26,5	3,5	0,37	5/10
226642	30/28	3,5	0,43	5/10
226650	32/30,5	3,5	0,47	5/10

TORTIERA REDONDA ACANALADA PERFORADA - FONDO MÓVIL

Desmoldeo fácil y práctico gracias al fondo móvil.

Antiadherente

BEST SELLER



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|<
226421	20	2,5	0,19	5/10
226425	22	2,5	0,22	5/10
226431	24	2,5	0,26	5/10
226435	26	2,5	0,3	5/10
226441	28	2,5	0,35	5/10
226445	30	2,5	0,38	5/10
226451	32	2,5	0,43	5/10

Las dimensiones ↔ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso ⚖ en kg.

TORTIERA REDONDA LISA

Fácil de desmoldar.

Antiadherente



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	›|
227310	12/10,5	2,5	0,08	5/10
227330	24/22,5	2,5	0,25	5/10
227340	28/26,5	2,5	0,34	5/10
227350	32/30,5	2,5	0,43	5/10

TARTA DE FRUTAS FRESCAS - ACANALADA

Fácil de desmoldar. Fondo elevado

Antiadherente



GOBEL

Réf.	∅	↕	›|
226950	28	3,5	5/10

PACK DE 6 TARTALETAS DE FRUTAS FRESCAS ACANALADA

Fácil de desmoldar. Fondo elevado

Antiadherente



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	›|
295790	10/8,4	1,8	0,31	5/10

TORTIERA REDONDA LISA ALTA - FONDO MÓVIL

Desmoldeo fácil y práctico gracias al fondo móvil.

Antiadherente



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	›|
223801	10/9	3	0,07	5/10
223822	18/15,3	4,5	0,2	5/10

TARTALETA DE FRUTAS FRESCAS ACANALADA

Fácil de desmoldar. Fondo elevado

Antiadherente



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	›|
295770	10/8,4	2	0,08	5/10

TARTALETA REDONDA ACANALADA - FONDO MÓVIL

Desmoldeo fácil y práctico gracias al fondo móvil.

Antiadherente



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	›|
293470	10/8,5	1,8	0,05	5/10
293472	11/9	2	0,07	5/10
293480	12/11	2	0,08	5/10
293490	14/13	2,5	0,11	5/10

TARTALETA REDONDA ACANALADA

Fácil de desmoldar.

Antiadherente

BEST SELLER



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>| <
293520	5/4	1	0,01	5/10
293530	6/5	1	0,02	5/10
293540	7/6	1	0,02	5/10
293550	8/7	1	0,03	5/10
293560	9/7,5	1,5	0,04	5/10
293570	10/8,5	2	0,04	5/10
293572	11/9	2	0,06	5/10
293580	12/11	2	0,07	5/10
293590	14/13	2,5	0,09	5/10

TARTALETA REDONDA LISA

Fácil de desmoldar.

Antiadherente



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>| <
293630	5/3	1,1	0,01	5/10
293640	6/3,8	1,2	0,02	5/10
293650	7/4,8	1,2	0,02	5/10
293660	8/5,8	1,5	0,03	5/10
293670	9/6,8	1,5	0,03	5/10
293680	10/7,8	1,5	0,04	5/10

PACK DE 6 TARTALETAS REDONDAS ACANALADAS Ø100 MM

Fácil de desmoldar.

Antiadherente

BEST SELLER



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>| <
270171	10/8,5	1,8	0,26	5/10

PACK DE 6 TARTALETAS REDONDAS ACANALADAS

Fácil de desmoldar.

Antiadherente



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>| <
282540	10/8,5	1,8	0,3	5/10

PACK DE 6 TARTALETAS REDONDAS ACANALADAS Ø 120 MM

Fácil de desmoldar.

Antiadherente



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>| <
282550	12/11	2	0,43	5/10

PACK DE 6 TARTALETAS REDONDAS ACANALADAS Ø 80 MM

Fácil de desmoldar.

Antiadherente



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>| <
282560	8/7	1,2	0,32	5/10

Las dimensiones ↔ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso ⚖ en kg.

MOLDE TARTA MEDIA BORDES ACANALADAS

Fácil de desmoldar.

Antiadherente



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖		>|<
227840	28	2	0,2	Bordes rizados	5/10

MOLDE TARTA MEDIA BORDES LISOS

Fácil de desmoldar.

Antiadherente



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖		>|<
227845	28	2	0,22	Bordes lisos	5/10

TARTA ACANALADA CASERA - FONDO FIJO

Fácil de desmoldar.

Antiadherente

BEST SELLER



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>|<
225310	35/34	11/10	2,5	0,24	5/10

TARTA ACANALADA CASERA - FONDO MÓVIL

Desmoldeo fácil y práctico gracias al fondo móvil.

Antiadherente

BEST SELLER



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>|<
225410	35/34	11/10	2,5	0,26	5/10

TARTA ACANALADA CASERA PERFORADA - FONDO FIJO

Desmoldeo fácil y práctico gracias al fondo móvil.

Antiadherente



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>|<
225412	35/34	11/10	2,5	0,25	5/10

TARTA RECTANGULAR ACANALADA - FONDO FIJO

Fácil de desmoldar.

Antiadherente



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>|<
225710	29/27,5	20,5/19,5	2,5	0,46	5/10

ANTIADHERENTE

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso ⚖ en kg.

TARTA RECTANGULAR ACANALADA - FONDO MÓVIL

Desmoldeo fácil y práctico gracias al fondo móvil.

Antiadherente

BEST SELLER



GOBEL

Réf.					
225810	29/27,5	20,5/19,5	2,5	0,43	5/10

TARTALETA RECTANGULAR ACANALADA - FONDO FIJO

Fácil de desmoldar.

Antiadherente

BEST SELLER



GOBEL

Réf.					
295130	12/11,2	7,5/6,6	2	0,06	5/10

TARTALETA RECTANGULAR ACANALADA - FONDO MÓVIL

Desmoldeo fácil y práctico gracias al fondo móvil.

Antiadherente



GOBEL

Réf.					
295330	12/11,2	7,5/6,6	2	0,07	5/10

PACK DE 6 TARTALETAS RECTANGULARES ACANALADAS - FONDO MÓVIL

Desmoldeo fácil y práctico gracias al fondo móvil.

Antiadherente



GOBEL

Réf.						
291870	12/11,2	7,5/6,6	2	0,5	Fondo móvil	5/10

PACK DE 6 TARTALETAS RECTANGULARES ACANALADAS - FONDO FIJO

Fácil de desmoldar.

Antiadherente



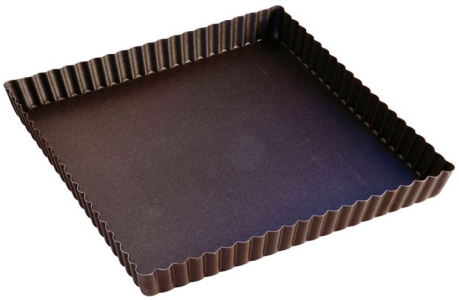
GOBEL

Réf.						
295376	12/11,2	7,5/6,6	2	0,4	Fondo fijo	5/10

TARTA CUADRADA RIZADA - FONDO FIJO

Fácil de desmoldar.

Antiadherente



GOBEL

Réf.					
226710	23/22	23/22	2,5	0,36	5/10

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

TARTA CUADRADA RIZADA - FONDO MÓVIL

Desmoldeo fácil y práctico gracias al fondo móvil.

Antiadherente

BEST SELLER



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕		>| <
226810	23/22	23/22	2,5	0,37	5/10

TARTA ACANALADA CASERA - FONDO FIJO

Fácil de desmoldar.

Antiadherente

BEST SELLER



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕		>| <
294370	10/9	10/9	2	0,06	5/10

TARTALETA CUADRADA ACANALADA - FONDO MÓVIL

Desmoldeo fácil y práctico gracias al fondo móvil.

Antiadherente



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕		>| <
294470	10/9	10/9	2	0,07	5/10

PACK DE 6 TARTALETAS CUADRADAS ACANALADA - FONDO FIJO

Fácil de desmoldar.

Antiadherente



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕			>| <
294376	10/9	10/9	2	0,37	Fondo fijo	5/10

PACK DE 6 TARTALETAS CUADRADAS ACANALADA - FONDO MÓVIL

Desmoldeo fácil y práctico gracias al fondo móvil.

Antiadherente



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕			>| <
294476	10/9	10/9	2	0,46	Fondo móvil	5/10

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.
www.louistellier.fr

PACK DE 6 MOLDES «MILLASSONS»

Bordeado. Fácil de desmoldar.

Antiadherente



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>| <
282570	10/9	2,1	0,36	5/10

MOLDE «MILLASSON»

Bordeado. Fácil de desmoldar.

Antiadherente

BEST SELLER



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>| <
293250	6/5	2	0,02	5/10
293270	8/6,8	2	0,04	5/10
293280	9/7,8	2	0,04	5/10
293290	10/9	2	0,06	5/10

MOLDE «MANQUÉ» REDONDO LISO

Bordeado. Antiadherente de dos capas reforzado con cerámica. Fácil de desmoldar.

Antiadherente

BEST SELLER



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>| <
223701	10/9	3	0,07	5/10
223702	12/10,5	3,4	0,09	5/10
223705	14/11,7	3,5	0,12	5/10
223710	16/13,6	4	0,15	5/10
223720	18/15,3	4,5	0,18	5/10
223730	20/17,5	4,5	0,23	5/10
223740	22/19,5	5	0,27	5/10
223750	24/10	5	0,29	5/10
223760	26/23,5	5	0,27	5/10
223770	28/25	5	0,39	5/10
223780	30/27,5	5,5	0,46	5/10
223790	32/29,5	5,5	0,51	5/10

MOLDE «MANQUÉ» ROSETA

Bordeado. Fácil de desmoldar.

Antiadherente

BEST SELLER



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>| <
222130	20/17,5	5	0,23	5/10

Las dimensiones ↔ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso ⚖ en kg.

MOLDE «MANQUÉ» REDONDO RIZADO - FONDO MÓVIL

Acanalado fino. Desmoldeo fácil y práctico gracias al fondo móvil.

Antiadherente



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>| <
224810	10/8	3	0,07	5/10
224820	15/13	4	0,14	5/10

MOLDE FLANERO PERFORADO - FONDO MÓVIL

Ideal para flanes y generosos pasteles salados. Fondo móvil perforado: elimina el exceso de humedad de la crema y las preparaciones ricas en agua (verduras) para una mejor cocción de la masa. Desmoldeo fácil. Borde derecho. Bordeado.

Antiadherente

BEST SELLER



GOBEL

Réf.		∅	↕	⚖	>| <
252660	⬢	27	4,5	0,44	5/10

«MANQUÉ» DESMONTABLE

1 inferior. Desmoldeo fácil y práctico gracias a la bisagra.

Acero revestido antiadherente

BEST SELLER



Réf.		∅	↕	⚖	>| <
221640		22	7	0,27	3/10
221650	⬢	24	7	0,32	3/10
221660		26	7	0,35	3/10
221670		28	7	0,35	3/10
221680		30	7	0,38	3/10

«MANQUÉ» DESMONTABLE - 2 FONDOS

2 fondos: 1 plano + 1 acanalado con cilindro para savarin. Facil de desmoldar gracias a la bisagra.

Antiadherente



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>| <
221750	24	7	0,39	3/10
221770	28	7	0,35	3/10

«MANQUÉ» CUADRADO

Borde reforzado con alambre. Fácil de desmoldar.

Antiadherente

BEST SELLER



GOBEL

Réf.		⟷	⤢	↕	⚖	>| <
224101		10/9	10/9	4	0,13	5/10
224110	⬢	22/20,5	22/20,5	5	0,43	5/10
224120	⬢	24/22,5	24/22,5	5	0,6	5/10

«MANQUÉ» CUADRADO - FONDO MÓVIL

Borde reforzado con alambre. Cómodo desmoldeo gracias al fondo móvil.

Antiadherente

BEST SELLER



GOBEL

Réf.		⟷	⤢	↕	⚖	>| <
224210		22/20,5	22/20,5	5	0,52	5/10
224220	⬢	24/22,5	24/22,5	5	0,6	5/10

ANTIADHERENTE

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso ⚖ en kg.

MOLDE PARA «GÉNOISE»

Borde redondo reforzado. Fácil de desmoldar.

Antiadherente

BEST SELLER



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕		> | <
225100	30/30,8	20/20,8	3,5	0,46	5/10
225101	35/35,8	25/25,8	5	0,65	5/10
225105	35/35,8	25/25,8	3,5	0,6	5/10
225110	40/41,4	30/31,4	3,5	1,03	5/10
225120	51/52,4	36/37,5	5	1,52	5/10
255610	40/41,4	30/31,4	5	1,1	5/10

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.

SAVARÍN ABIERTO

Abierto - embutido

Antiadherente



GOBEL

Réf.	∅	↕		>|<
224040	22	4,5	0,26	5/10
224050	24	5	0,3	5/10

SAVARÍN ACANALADO «TROIS FRÈRES» ABIERTO

Cilindro abierto. Embutido. Savarin torcido, forma de corona. Ideal para ron baba y king cake.

Antiadherente



GOBEL

Réf.	∅	↕		>|<
224340	22	5,5	0,36	5/10

SAVARÍN ABIERTO

Abierto - embutido. Fácil de desmoldar.

Antiadherente



GOBEL

Réf.	∅	↕		>|<
254050	24	5,8	0,35	5/10
254060	26	6	0,41	5/10

SAVARÍN INDIVIDUAL CERRADO

Cilindro cerrado. Savarin, forma de corona. Ideal para ron baba y king cake.

Antiadherente



GOBEL

Réf.	∅	↕		>|<
223930	8	2	0,04	5/10

SAVARÍN INDIVIDUAL ABIERTO

Cilindro abierto. Savarin, forma de corona. Ideal para ron baba y king cake.

Antiadherente



GOBEL

Réf.	∅	↕		>|<
224030	8	2	0,04	5/10
224034	12	2,5	0,09	5/10

CAJA DE 6 SAVARÍNES INDIVIDUALES CERRADOS

6 savarines individuales, en forma de corona. Cilindro bloqueado.

Antiadherente



GOBEL

Réf.	↔	⤢	↕		>|<
272710	17,3	3,7	8,5	0,25	5/10

ANTIADHERENTE

Las dimensiones ↔ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.
www.louistellier.fr

MOLDE ALTO «SOUFFLÉ»

Antiadherente



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
210920	18	10	0,85	5/10

MOLDE «SOUFFLÉ» INDIVIDUAL

Cocción homogénea. Fácil de desmoldar.

Antiadherente



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
235110	8	5	0,06	5/10

CAJA DE 4 MOLDES «SOUFFLÉ» INDIVIDUALES

Antiadherente



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
282520	8	5	0,28	5/10

MOLDE «CHARLOTTE»

Embutido.

Antiadherente

BEST SELLER



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
212620	18/15	10	0,3	5/10

MOLDE CORAZÓN SAN VALENTÍN

Fondo fijo, bordeado. Fácil de desmoldar.

Antiadherente



GOBEL

Réf.	↔	⤢	↕	⚖	>|
255130	16	15	3,5	0,17	5/10

MOLDE CORAZÓN SAN VALENTÍN - FONDO MÓVIL

Fondo móvil, bordeado. Fácil de desmoldar.

Antiadherente



GOBEL

Réf.	↔	⤢	↕	⚖	>|
255230	16	15	3,5	0,2	5/10

Las dimensiones ↔ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso ⚖ en kg.

PUDÍN DIPLOMÁTICO

Para galletas y jaleas. Embutido.

Antiadherente



GOBEL

Réf.	⟷	↕	🏋	>| <
224610	18/15	9	0,26	5/10

KOUGLOF

Fácil de desmoldar.

Antiadherente



GOBEL

Réf.	∅	↕	🏋	>| <
228020	21	8	0,17	5/10

MOLDE BIZCOCHO DE QUESO

Fácil de desmoldar.

Antiadherente



GOBEL

Réf.	⟷	↕	🏋	>| <
251210	14/7	4	0,11	5/10

MOLDE EMPANADA

Para hojaldres a base de queso, carne, verduras …

Antiadherente



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	🏋	>| <
293030	9,8/8,3	5,1/3,1	1,4	0,03	5/10

PACK DE 60 «PETITS-FOURS»

5 ud/forma x 12 formas

Antiadherente



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>| <
285201	12	4	0,47	5/10

PACK DE 30 «PETITS-FOURS»

6 ud/forma x 5 formas: redondo rizado + cuadrado rizado + barquillo Calisson + redondo liso + rumbo liso

Antiadherente

BEST SELLER



GOBEL

Réf.		∅	↕	⚖	>| <
285400	⬢	12	3	0,24	5/10

«PETITS-FOURS»

Fácil de desmoldar.

Antiadherente

BEST SELLER



GOBEL

Réf.		↔	⤢	↕	∅	↕	⚖		>| <
291010		6		1			0,01	Rumbo liso	5/10
291510		6		1			0,01	Barquillo «calisson»	5/10
292010					5	1	0,01	Rectangulo liso	5/10
292510					3,5		0,01	Redondo alto	5/10
293510					4,5	1	0,01	Redondo rizado	5/10
293610					3,5	1	0,01	Tartaleta redonda lisa	5/10
293620					4	1	0,01	Tartaleta redonda lisa	5/10
294020		7	2,8	1			0,01	Tartaleta mini barquita lisa	5/10
295010	⬢	3,5	3,5	1			0,01	Cuadrado rizado	5/10
295510					4,5	1	0,01	Cúpula redonda rizada	5/10
296010					4,5	1	0,01	Ovalado rizado	5/10
296510					4,5	1	0,01	Cúpula ovalada rizada	5/10

BARQUITA LISA

Fácil de desmoldar.

Antiadherente

BEST SELLER



GOBEL

Réf.		↔	⤢	↕	⚖	>| <
294010		6	2	1	0,01	5/10
294030		8	3,3	1,2	0,01	5/10
294040		9	4	1,2	0,01	5/10
294050		10	4,3	1,3	0,02	5/10
294060		11	4,6	1,3	0,02	5/10
294070	⬢	12	5	1,3	0,02	5/10

Las dimensiones ↔ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso ⚖ en kg.

BARQUITA ACANALADA

Fácil de desmoldar.

Antiadherente

BEST SELLER



GOBEL

Réf.						
294110	⬢	8	4	1,2	0,02	5/10
294120		9	4,3	1,2	0,02	5/10
294130		10	4,5	1,2	0,02	5/10
294140		11	4,7	1,3	0,02	5/10
294150		12	5	1,4	0,03	5/10

MOLDE ASPIC OVALADO CON FONDO ESTRELLA

Fácil de desmoldar.

Antiadherente



GOBEL

Réf.					
230310	7,5	5,5	3,8	0,04	5/10

MOLDE ASPIC OVALADO CON FONDO LISO

Fácil de desmoldar.

Antiadherente

BEST SELLER



GOBEL

Réf.						
230210	⬢	7,5	5,5	3,8	0,04	5/10

BLÍSTER DE 4 MOLDES OVALADOS CON FONDO LISO

Fácil de desmoldar.

Antiadherente



GOBEL

Réf.					
271011	7,5	5,5	3,8	0,17	5/10

MOLDE PARA MUFFIN

Fácil de desmoldar

Antiadherente



GOBEL

Réf.				
296511	7	3,5	0,02	5/10

CAJA DE 6 MOLDES PARA MUFFIN

Fácil de desmoldar.

Antiadherente



GOBEL

Réf.					
296512	7,5	7,5	4	0,14	5/10

ANTIADHERENTE

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.
www.louistellier.fr

FLANERO REDONDO «DARIOLE»

Embutido, bordeado. Fácil de desmoldar.

Antiadherente



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|<
229810	6/4,8	6	0,05	5/10

FLANERO ACANALADO «BORDELAIS»

Un resultado sabroso: bonita caramelización por fuera e interior esponjoso. Conducción térmica óptima del aluminio. Desmoldeado facilitado. Longevidad del revestimiento antiadherente 4 capas.

Aluminio revestido antiadherente



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖		>|<
729510	3,5	3,5	0,01	S	10/10
729520	4,5	4,3	0,02	M	10/10
729530	5,5	5	0,02	L	10/10

CAJA DE 6 FLANEROS ACANALADOS «BORDELAIS»

Un resultado sabroso : bonita caramelización por fuera y un interior suave. Conducción óptima del calor del aluminio. Fácil de desmoldar. Longevidad del revestimiento antiadherente de 4 capas.
Tamaño del molde : 55 x 50 mm.

Aluminio revestido antiadherente



GOBEL

Réf.	↔	⤢	↕	⚖	>|<
729540	13	8,5	7	0,14	10/10

Las dimensiones ↔ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso ⚖ en kg.
www.louistellier.fr

PACK RECETAS RON BABA

Ideal para animar y dinamizar el fondo de la estantería. Para resaltar producto, temático. Presente caja.

Antiadherente

NEW



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	🔍	🔗
224050-PK	24	5	0,3	Cartón de 6 cajas. Para Savarin Ref. 224050 Ø24.	224050

PACK RECETAS TARTA DE LIMON

Ideal para animar y dinamizar el fondo de la estantería. Para resaltar producto, temático. Presente caja.

Antiadherente

NEW



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	🔍	🔗
226340-PK	28/27	2,8	0,33	Cartón de 6 cajas. Para molde redondo acanalado Ref. 226340 Ø28.	226340

PACK RECETAS TARTE TATIN

Ideal para animar y dinamizar el fondo de la estantería. Para resaltar producto, temático. Presente caja.

Antiadherente

NEW



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	🔍	🔗
223760-PK	26/23,5	5	0,27	Cartón de 6 cajas. Para molde «manqué» redondo liso. Ref. 223760 Ø 26.	223760

PACK RECETAS QUICHE DE LORENA

Ideal para animar y dinamizar el fondo de la estantería. Para resaltar producto, temático. Presente caja.

Antiadherente

NEW



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	🔍	🔗
226120-PK	26/23	3	0,3	Cartón de 6 cajas. Para molde para pastel redondo con borde plano Ref. 226120 Ø26.	226120

KIT 1001 TARTAS

Contiene : 1 molde para tarta acanalado redondo Ø 28 cm, 6 moldes para tarta acanalado redondo Ø 10 cm, 1 pelador de manzanas de la marca La Bonne Graine para pelar, cortar y descorazonar manzanas rápidamente e ideas de recetas.

1 molde para tarta : antiadherente / 6 moldes antiadherente para tartaletas : antiadherente / pelador de manzanas : hierro fundido y pintado epoxy

NEW



GOBEL

Réf.	↔	⤢	↕	⚖
GL20P011	30	30	14,5	1,21

PLACAS MULTIPLES PARA HORNEAR

Made in France

SIN FREE BPA PFOA

Fácil de manipular : ganancia de tiempo

Sólida : diseñada para un uso intensivo

Acero revestido **antiadherente**



Adaptada a **los hornos** y a las escaleras de **pastelería** : se utiliza sin rejilla

Conducción térmica óptima : **menor tiempo** de cocción y **ahorro de energía**

ANTIADHERENTE

BANDEJA FLANERO ACANALADO «BORDELAIS»

Cavidades : Ø 55 mm H 50 mm. Apto para hornos y escaleras de pastelería: se puede utilizar sin rejilla. Para uso intensivo.

Acero revestido antiadherente



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕		>| <
299130	60	40	3,5	45 cavidades. Plazos de entrega : 5 semanas.	5/10

BANDEJA «MANQUÉ»

Cavidades : Ø 100 mm H 30 mm. Apto para hornos y escaleras de pastelería: se puede utilizar sin rejilla. Para uso intensivo.

Acero revestido antiadherente



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕			>| <
299101	60	40	3,5	2,38	14 cavidades. Plazos de entrega : 5 semanas.	5/10

BANDEJA «MILLASSON»

Apto para hornos y básculas de pastelería : se puede utilizar sin rejilla. Para uso intensivo.

Acero revestido antiadherente



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕		>| <
299102	60	40	3,5	18 cavidades Ø90 A19 mm. Plazos de entrega : 5 semanas.	5/10
299103	60	40	3,5	25 cavidades Ø80 A18 mm. Plazos de entrega : 5 semanas.	5/10

BANDEJA «DARIOLE»

Cavidades : Ø 60 mm H 60 mm. Apto para hornos y escaleras de pastelería: se puede utilizar sin rejilla. Para uso intensivo.

Acero revestido antiadherente



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕		>| <
299105	60	40	3,5	35 cavidades. Plazos de entrega : 5 semanas.	5/10

BANDEJA MAGDALENAS

Apto para hornos y básculas de pastelería : se puede utilizar sin rejilla. Para uso intensivo.

Acero revestido antiadherente



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕			>| <
299108	60	40	3	1,9	36 cavidades magdalenas. Plazos de entrega : 5 semanas.	5/10

BANDEJA MINI MAGDALENAS

Apto para hornos y básculas de pastelería : se puede utilizar sin rejilla. Para uso intensivo.

Acero revestido antiadherente



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕		>| <
299109	60	40	3,5	100 cavidades mini magdalenas. Plazos de entrega : 5 semanas.	5/10

ANTIADHERENTE

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.

BANDEJA FINANCIEROS

24 financieros : 98 x 48 A 13 mm. Apto para hornos y escaleras de pastelería: se puede utilizar sin rejilla. Para uso intensivo.

Acero revestido antiadherente



GOBEL

Réf.						
299110	60	40	3	2,17	24 cavidades. Plazos de entrega : 5 semanas	5/10

BANDEJA MUFFIN

Cavidades : Ø 70 mm H 35 mm. Apto para hornos y escaleras de pastelería: se puede utilizar sin rejilla. Para uso intensivo.

Acero revestido antiadherente



GOBEL

Réf.					
299104	60	40	3,5	33 cavidades. Plazos de entrega : 5 semanas.	5/10

BANDEJA SAVARÍN CERRADO

Cavidades : Ø 80 mm H 20 mm. Apto para hornos y escaleras de pastelería: se puede utilizar sin rejilla. Para uso intensivo.

Acero revestido antiadherente



GOBEL

Réf.						
299106	60	40	3,5	2,34	25 cavidades. Plazos de entrega : 5 semanas.	5/10

BANDEJA OVALADO

32 cavidades : A 38 mm. Apto para hornos y escaleras de pastelería: se puede utilizar sin rejilla. Para uso intensivo.

Acero revestido antiadherente



GOBEL

Réf.					
299107	60	40	3,5	32 cavidades. Plazos de entrega : 5 semanas	5/10

BANDEJA MOLDES CON BORDES ALTOS

8 cavidades : Ø 100 mm A 30 mm

Acero revestido antiadherente



GOBEL

Réf.					
299201	53	32,5	3,5	8 cavidades. Plazos de entrega : 5 semanas.	5/10

BANDEJA «MILLASSON»

Apto para hornos y básculas de pastelería : se puede utilizar sin rejilla. Para uso intensivo.

Acero revestido antiadherente



GOBEL

Réf.					
299202	53	32,5	3,5	15 moldes Ø80 A18 mm. Plazos de entrega : 5 semanas.	5/10
299203	53	32,5	3,5	24 cavidades Ø90 A19 mm. Plazos de entrega : 5 semanas.	5/10

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.

BANDEJA FLANEROS «DARIOLE»

Cavidades : Ø 60 mm H 60 mm. Apto para hornos y escaleras de pastelería: se puede utilizar sin rejilla. Para uso intensivo.

Acero revestido antiadherente



GOBEL

Réf.					
299205	53	32,5	3,5	24 cavidades. Plazos de entrega : 5 semanas.	5/10

BANDEJA FLANEROS ACANALADO «BORDELAIS»

Cavidades : Ø 55 mm H 50 mm. Apto para hornos y escaleras de pastelería: se puede utilizar sin rejilla. Para uso intensivo.

Acero revestido antiadherente



GOBEL

Réf.					
299230	53	32,5	3,5	32 cavidades. Plazos de entrega : 5 semanas.	5/10

BANDEJA MUFFIN

Cavidades : Ø 70 mm H 35 mm. Apto para hornos y escaleras de pastelería: se puede utilizar sin rejilla. Para uso intensivo.

Acero revestido antiadherente



GOBEL

Réf.					
299204	53	32,5	3,5	15 cavidades. Plazos de entrega : 5 semanas.	5/10

BANDEJA SAVARÍN CERRADO

Cavidades : Ø 80 mm H 20 mm. Apto para hornos y escaleras de pastelería: se puede utilizar sin rejilla. Para uso intensivo.

Acero revestido antiadherente



GOBEL

Réf.					
299206	53	32,5	3,5	15 cavidades. Plazos de entrega : 5 semanas	5/10

PANES HAMBURGUESA

8 cavidades : Ø 100 mm A 20 mm.
Foto no contractual.

Acero revestido antiadherente



GOBEL

Réf.					
299220	53	32,5	3,5	8 cavidades. Plazos de entrega : 5 semanas.	5/10





ANTIADHERENTE OBSIDIAN

BANDEJAS Y MOLDES OBSIDIAN 215

FRANCE 1887
GOBEL
rien ne remplace le fait main

GARANTÍA 10 AÑOS YEARS WARRANTY

OBSIDIAN

EL ANTIADHERENTE CON UNA GARANTÍA DE 10 AÑOS

«LA DURABILIDAD»

Nuevo revestimiento «bicapa» reforzado con cerámica cuyo espesor se incrementa un 20 %



RESISTENCIA EXTREMA A LO LARGO DEL TIEMPO

- Garantía de 10 años
- Para una frecuencia de uso continua y una antiadherencia excepcional

DESMOLDADO FÁCIL Y RÁPIDO

- Sin materia grasa, desmoldado perfecto
- Revestimiento antiadherente, garantizado sin PFOA, calidad profesional
- Cumplimiento de las normas REACH

CONTROL DE LA CARAMELIZACIÓN

- Para proporcionar una coloración de precisión
- Tenaz frente al azúcar y a la mermelada

Made in France

L'EXCELLENCE DES SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS • ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT • EPV

EL CONSEJO DEL CHEF

Este producto antiadherente, ideal para usar en pastelería, se adapta también perfectamente a la preparación de recetas saladas.



MANTENIMIENTO

- Lavar el producto antes de usarlo por primera vez.
- Optar prioritariamente por el lavado a mano.
- Lavar con agua y jabón.

Siempre atento a las innovaciones y al progreso técnico, Gobel ofrece en exclusiva la gama OBSIDIAN, lo último en tecnología de revestimientos, adecuada para un uso normal o intensivo.

La gama antiadherente OBSIDIAN GOBEL, garantizada durante 10 años, está fabricada con acero revestido de muy alta calidad, cuyo grosor se ha incrementado en un 20 % en comparación con nuestras placas de acero históricas (es decir, 0,6 mm) para ofrecer una solidez aún mayor.

BANDEJA PARA 6 MAGDALENAS

Para magdalenas XXL. Borde redondo. Cavidad : 106 x 66 mm.
Material un 20% más grueso para mayor resistencia y durabilidad. Un 20% más de antiadherente para un perfecto control de la caramelización.

Acero revestido antiadherente Obsidian

NEW



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕		>| <
464810	39,5	22,7	2	0,47	6/10

BANDEJA DE 12 MAGDALENAS

Borde redondo. Cavidad : 80 mm.
Material un 20% más grueso para mayor resistencia y durabilidad. Un 20% más de antiadherente para un perfecto control de la caramelización.

Acero revestido antiadherente Obsidian

NEW



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕		>| <
464710	39,5	20	1,7	0,47	6/10

BANDEJA DE 20 MINI MAGDALENAS

Borde redondo. Cavidad : 42 mm.
Material un 20% más grueso para mayor resistencia y durabilidad. Un 20% más de antiadherente para un perfecto control de la caramelización.

Acero revestido antiadherente Obsidian

NEW



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕		>| <
464510	39,5	12,5	1,3	0,27	6/10

BANDEJA PARA 6 FINANCIEROS

Borde redondo.
Material un 20% más grueso para mayor resistencia y durabilidad. Un 20% más de antiadherente para un perfecto control de la caramelización.

Acero revestido antiadherente Obsidian

NEW



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	>| <
420710	38	18	6/10

BANDEJA PERFORADA PARA 2 «BAGUETTES»

Material un 20% más grueso para mayor resistencia y durabilidad. Un 20% más de antiadherente para un perfecto control de la caramelización.

Acero revestido antiadherente Obsidian

NEW



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕		>| <
458320	38	16,2	2	0,37	6/10

BANDEJA PERFORADA PARA 2 «BAGUETTES»

Material un 20% más grueso para mayor resistencia y durabilidad. Un 20% más de antiadherente para un perfecto control de la caramelización.

Acero revestido antiadherente Obsidian

NEW



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕		>| <
458321	37,7	16	2	0,36	6/10

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.
www.louistellier.fr

MOLDE DE BORDES ALTOS
OBSIDIAN



Para un uso **frecuente**

Acero un **20 % más grueso** = + sólido y + duradero



Perfecto control de la caramelización, soporta más el azúcar y la mermelada

Nuevo revestimiento bicapa a base de **PFA, la excelencia de la antiadherencia**, para proporcionar un desmoldado fácil y rápido, sin materia grasa

GARANTÍA 10 AÑOS YEARS WARRANTY

★★★★★
EXCELENTE
Antiadherente / Non-stick effect

DOBLE CAPA
DOUBLE COATING
BASE **PFA**
REFUERZO **CERÁMICO**
REINFORCED CERAMIC

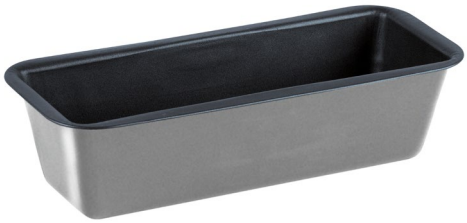
Los moldes Obsidian, ideales para usar en pastelería, se adaptan perfectamente a las recetas saladas. La gama Obsidian se compone de 26 referencias diferentes entre las que figuran 3 tamaños de moldes de borde alto que van del formato familiar al formato individual.

MOLDE CAKE ESTAMPADO

Material un 20% más grueso para mayor resistencia y durabilidad. Un 20% más de antiadherente para un perfecto control de la caramelización.

Acero revestido antiadherente Obsidian

NEW



GOBEL

Réf.						
423320	26/23	9,5/6,5	7,5	0,32	Embutido - Bordeado	6/10

TORTIERA REDONDA ACANALADA - FONDO FIJO

Material un 20% más grueso para mayor resistencia y durabilidad. Un 20% más de antiadherente para un perfecto control de la caramelización.

Acero revestido antiadherente Obsidian

NEW



GOBEL

Réf.					
426320	20	3	0,2	Fondo fijo	6/10
426330	24	3	0,3	Fondo fijo	6/10
426340	28	3	0,4	Fondo fijo	6/10
426350	32	3	0,5	Fondo fijo	6/10

PACK DE 6 TARTALETAS REDONDAS ACANALADAS

Material un 20% más grueso para mayor resistencia y durabilidad. Un 20% más de antiadherente para un perfecto control de la caramelización.

Acero revestido antiadherente Obsidian

NEW



GOBEL

Réf.					
470171	10/8,5	1,8	0,05	Fondo fijo	6/10

TORTIERA REDONDA ACANALADA - FONDO MÓVIL

Material un 20% más grueso para mayor resistencia y durabilidad. Un 20% más de antiadherente para un perfecto control de la caramelización.

Acero revestido antiadherente Obsidian

NEW



GOBEL

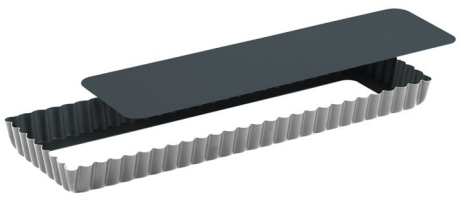
Réf.					
426440	28/27	3	0,42	Fondo móvil	6/10

TARTA ACANALADA CASERA PERFORADA - FONDO MÓVIL

Material un 20% más grueso para mayor resistencia y durabilidad. Un 20% más de antiadherente para un perfecto control de la caramelización.

Acero revestido antiadherente Obsidian

NEW



GOBEL

Réf.						
425410	35/34	11/10	2,5	0,32	Rizada. Fondo móvil	6/10

TARTA CUADRADA RIZADA - FONDO MÓVIL

Material un 20% más grueso para mayor resistencia y durabilidad. Un 20% más de antiadherente para un perfecto control de la caramelización.

Acero revestido antiadherente Obsidian

NEW



GOBEL

Réf.						
426810	23/22	23/22	2,5	0,47	rizada	6/10

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.

www.louistellier.fr

MOLDE TARTA PERFORADO REDONDO ACANALADO - FONDO MÓVIL

Material un 20% más grueso para mayor resistencia y durabilidad. Un 20% más antiadherente para un perfecto control de la caramelización.

Acero revestido antiadherente Obsidian

NEW



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|<
426431	24	2,5	0,31	6/10
426441	28	2,8	0,41	6/10
426451	32	2,8	0,52	6/10

MOLDE «MANQUÉ» REDONDO LISO

Material un 20% más grueso para mayor resistencia y durabilidad. Un 20% más de antiadherente para un perfecto control de la caramelización.

Acero revestido antiadherente Obsidian

NEW



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|<
423730	20/17,5	5	0,27	6/10
423750	24/10	5	0,37	6/10
423760	26/23,5	5	0,43	6/10

SAVARÍN

Material un 20% más grueso para mayor resistencia y durabilidad. Un 20% más de antiadherente para un perfecto control de la caramelización.

Acero revestido antiadherente Obsidian

NEW



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	🔍	>|<
454050	24	5	0,43	Abierto - embutido	6/10

CAJA DE 6 MOLDES PARA MUFFIN

Material un 20% más grueso para mayor resistencia y durabilidad. Un 20% más de antiadherente para un perfecto control de la caramelización.

Acero revestido antiadherente Obsidian

NEW



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|<
496512	7	3,5	0,02	6/10

MOLDE DE BRIOCHE

Material un 20% más grueso para mayor resistencia y durabilidad. Un 20% más de antiadherente para un perfecto control de la caramelización.

Acero revestido antiadherente Obsidian

NEW



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|<
423040	20,5	9	0,29	6/10

PACK DE 6 MOLDES DE BRIOCHES PEQUEÑAS

Material un 20% más grueso para mayor resistencia y durabilidad. Un 20% más de antiadherente para un perfecto control de la caramelización.

Acero revestido antiadherente Obsidian

NEW



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	🔍	>|<
493740	8/4	3,2	0,05	Fondo liso	6/10

Las dimensiones ↔ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso ⚖ en kg.

MOLDE «CHARLOTTE» OBSIDIAN

Material un 20% más grueso para mayor resistencia y durabilidad. Un 20% más de antiadherente para un perfecto control de la caramelización.

Acero revestido antiadherente Obsidian

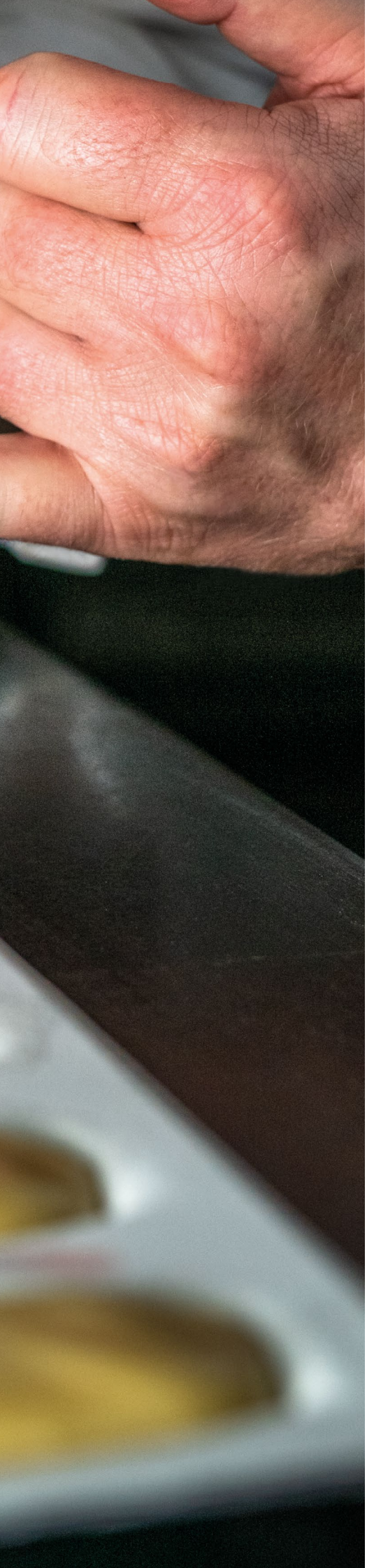
NEW

GOBEL



Réf.	⟷	↕	⚖	🔍	>| <
412620	18/15	10	0,36	Embutido	6/10





HOJALATA

BANDEJAS DE COCCIÓN/PAN/PIZZA 223

MOLDES PLEGABLES PARA PATE 226

MOLDES CAKE 227

BRIOCHE 228

MOLDES PARA TARTAS Y PASTELES 231

MOLDES MANQUE Y MILLASSON 235

MOLDE PARA GENOISE Y MÓDULOS TEMÁTICOS 237

MONOPORCIONES Y PASTELES 239

ORIGINE

MOLDES BIODEGRADABLES «ORIGINE» 243

LA HOJALATA
«LA AUTENTICIDAD»



EL MATERIAL + SANO
- La hojalata es un material natural, duradero y 100 % reciclable.

EXCELENTE CONDUCTOR DEL CALOR
- Cocción perfecta y homogénea
- Aumento del calor rápido

CARAMELIZACIÓN IDEAL
- ¡Crujiente por fuera y esponjoso por dentro!
- El contacto del molde favorece la caramelización del azúcar

Made in France

EL CONSEJO DEL CHEF

Para lograr un desmoldado impecable, engrasar bien el molde con mantequilla, harina o un spray de desmoldado.



MANTENIMIENTO
- Secar bien después de lavar
- No lavar en el lavavajillas
- Evitar las esponjas abrasivas

BANDEJA PARA 6 MAGDALENAS XXL

Para magdalenas XXL. Borde redondo. Cavidad : 106 x 66 mm.

Hojalata

NEW



GOBEL

Réf.					
164810	39,6	22,7	2	0,4	5/10

BANDEJA DE 12 MAGDALENAS

Huella prof. 8 mm - bordes redondos

Hojalata

BEST SELLER



GOBEL

Réf.						
164710	⬢	39,5	20	1,7	0,4	5/10

BANDEJA DE 20 MINI MAGDALENAS

Cavidad prof. 42 mm. Borde redondo.

Hojalata



GOBEL

Réf.					
164510	39,5	12,5	1,3	0,23	5/10

BANDEJA PARA 6 FINANCIEROS

Embutida. 6 cavidades : 98 x 48 mm.

Hojalata

BEST SELLER



GOBEL

Réf.						
120710	⬢	38	18	1,3	0,31	5/10

BANDEJA PARA 12 MINI FINANCIEROS O «PASTELES ROSES DE REIMS»

Embutida. 2 lí neas de 6 moldes de 7,5 mm

Hojalata



GOBEL

Réf.					
167030	29	19,8	1,7	0,31	5/10

PLACA PLISADA «DIENTES DE LOBO»

Cuente 20 galletas por bandeja.

Hojalata



GOBEL

Réf.					
120510	30	29	2,5	0,62	5/10

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.
www.louistellier.fr

LA BANDEJA PARA MAGDALENAS



Huellas que permiten una **cocción óptima** de la masa

Hojalata : material **reciclable**

Borde **enrollado**



Conductividad térmica **excepcional**

Dora perfectamente las madalenas

Desde 1887, GOBEL pone a su servicio toda su experiencia y su saber hacer histórico en la fabricación de moldes de hojalata. Actualmente, es uno de los últimos talleres para moldes en Francia que realiza el embutido de sus moldes en este material ecológico que ofrece una conductividad térmica excepcional. Garantía de un resultado gustativo sin igual, estos moldes son famosos por conferir crujiente a las masas : doradas por fuera y tiernas por dentro, sublimarán sus creacion es pas teleras.

MOLDE BRAZO GITANO

Embutido - bordeado en alambre

Hojalata



GOBEL

Réf.						
121020	40	30	1,6	0,61	Plazos de entrega : 5 semanas.	5/10
121010	37	27	1,6	0,53	Plazos de entrega : 5 semanas	5/10

MOLDE PARA PAN PERFORADO

Las perforaciones promueven la circulación de aire caliente y permiten que escape el exceso de humedad para una cocción uniforme.

Hojalata

BEST SELLER



GOBEL

Réf.						
123690	27/25	10,5/8	8	0,35		5/10
134000	16/14	10/8	7	0,22		5/10

MOLDE PARA PAN RECTANGULAR

Las perforaciones promueven la circulación de aire caliente y permiten que escape el exceso de humedad para una cocción uniforme.

Hojalata

BEST SELLER



GOBEL

Réf.					
134010	24/22	12/10	7	0,34	5/10

MOLDE DE PAN REDONDO

Las perforaciones promueven la circulación de aire caliente y permiten que escape el exceso de humedad para una cocción uniforme.

Hojalata



GOBEL

Réf.				
135010	23/20	6	0,31	5/10

BANDEJA PARA PIZZA

En hojalata, mejor conductor de calor que el acero inoxidable.

Hojalata



GOBEL

Réf.				
127010	24/23	1,3	0,24	5/10
127020	30/29	1,3	0,35	5/10
127030	34/33	1,3	0,42	5/10

BANDEJA PARA PIZZA PERFORADA CON PIES

En hojalata, garantía de caramelización y frescura.

Hojalata

BEST SELLER



GOBEL

Réf.				
127120	30/29	1,5	0,34	5/10
127130	34/33	1,5	0,42	5/10

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

MOLDE LARGO PARA PATÉ (MINI)

Desmoldeo fácil y práctico gracias a la bisagra y al fondo extraíble.

Hojalata



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>| <
119410	30	4	6	0,37	5/10
119440	50	4	6	0,58	5/10

MOLDE PARA PATÉ O CAKE PLEGABLE

Desmoldeo fácil y práctico.

Hojalata



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>| <
120010	24/22	9,5/8	7	0,35	5/10
120020	27/25	10/9	7,5	0,42	5/10
120030	30/28,5	10/9	7,5	0,46	5/10

MOLDE LARGO PARA PATÉ

Desmoldeo fácil y práctico gracias a la bisagra y al fondo extraíble.

Hojalata



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>| <
119710	30	8	8	0,53	5/10
119720	35	8	8	0,6	5/10
119730	40	8	8	0,67	5/10
119740	50	8	8	0,8	5/10

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso ⚖ en kg.

MOLDE CAKE ESTAMPADO

Hojalata



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>| <
123330	28/25	10/7,5	7,5	0,35	5/10
123320	26/23	9,5/6,5	7,5	0,28	5/10

MOLDE CAKE CURVADO BORDEADO CON ALAMBRE

Hojalata

BEST SELLER



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>| <
123610	15/13	7/5	5,5	0,16	5/10
123620	18/15,7	8/5,7	6,5	0,2	5/10
123630	21/18,5	9/6,5	7	0,26	5/10
123640	24/21,5	9/6,5	7	0,3	5/10
123650	27/24,2	10,5/7,7	8	0,36	5/10
123660	30/27,2	10,5/7,7	8	0,4	5/10
123670	33/30,2	10,5/7,7	8	0,43	5/10
123680	36/33,2	10,5/7,7	8	0,46	5/10

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso ⚖ en kg.

BRIOCHE - 9 COSTADOS

Fondo liso.

Hojalata



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
193710	6/2,8	2,5	0,02	5/10
193720	7/3,7	2,8	0,03	5/10

BRIOCHE - 10 COSTADOS

Fondo liso.

Hojalata

BEST SELLER



GOBEL

Réf.		∅	↕	⚖	>|
193730		7,5/4	3	0,03	5/10
193740	⬢	8/4	3,5	0,04	5/10
193750		9/4,5	3,5	0,04	5/10
193760		10/5,5	4	0,05	5/10
193770		11/5,5	3,5	0,06	5/10

BRIOCHE GRANDE - GRANDES COSTADOS

Fondo liso.

Hojalata

BEST SELLER



GOBEL

Réf.		∅	↕	⚖	>|
123010		14/7,3	6	0,12	5/10
123020		16/8,3	5,5	0,15	5/10
123030		18/19,1	5,6	0,18	5/10
123040		20/9,7	7,2	0,24	5/10
123050	⬢	22/9,9	9	0,3	5/10

Las dimensiones ↔ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso ⚖ en kg.



TORTERA ESTRIADA PERFORADA



Fondo móvil : desmoldado fácil
100 % de éxito

Hojalata :
material **reciclable**



Conductividad térmica
excepcional

Fondo perforado : **distribución homogénea** del calor, perfecto para preparaciones espesas

Desde 1887, GOBEL pone a su servicio toda su experiencia y su buen hacer histórico en la fabricación de moldes de hojalata. Hoy en día, GOBEL es uno de los últimos talleres de moldeo en Francia que estampa sus moldes en este material ecológico que ofrece una conductividad térmica excepcional.

TORTIERA REDONDA ACANALADA

Hojalata



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
126320	20/18,5	2,8	0,17	5/10
126322	22/20	2,5	0,22	5/10
126330	24/23	2,8	0,25	5/10
126332	26/24	2,8	0,29	5/10
126340	28/27	2,5	0,32	5/10
126342	30/28	2,5	0,37	5/10
126350	32/31	2,5	0,42	5/10

TORTIERA REDONDA ACANALADA - FONDO MÓVIL

Desmoldeo fácil y práctico gracias al fondo móvil.

Hojalata

BEST SELLER



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
126420	20/18,5	2,8	0,19	5/10
126422	22/20	2,5	0,22	5/10
126430	24/23	3	0,26	5/10
126432	26/24	2,5	0,3	5/10
126440	28/27	2,5	0,35	5/10
126442	30/28	2,5	0,38	5/10
126450	32/31	2,8	0,43	5/10

TORTIERA REDONDA ACANALADA ALTA

Hojalata



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
126520	20/18,5	3,5	0,2	5/10
126522	22/20	3,5	0,24	5/10
126530	24/22,5	3,5	0,27	5/10
126532	26/24	3,5	0,31	5/10
126540	28/26,5	3,5	0,34	5/10
126542	30/28	3,5	0,4	5/10
126550	32/30,5	3,5	0,42	5/10

TORTIERA REDONDA ACANALADA

Las perforaciones promueven la circulación de aire caliente y permiten que escape el exceso de humedad para una cocción uniforme.

Hojalata



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
126321	20	2,5	0,17	5/10
126325	22	2,5	0,22	5/10
126331	24	2,5	0,25	5/10
126335	26	2,5	0,3	5/10
126341	28	2,5	0,31	5/10
126345	30	2,5	0,35	5/10
126351	32	2,5	0,39	5/10

Las dimensiones ↔ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso ⚖ en kg.
www.louistellier.fr

TORTIERA REDONDA ACANALADA ALTA - FONDO MÓVIL

Desmoldeo fácil y práctico gracias al fondo móvil.

Hojalata



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|<
126620	20/18,5	3,5	0,22	5/10
126622	22/20	3,5	0,26	5/10
126630	24/22,5	3,5	0,29	5/10
126632	26/24	3,5	0,33	5/10
126640	28/26,5	3,5	0,37	5/10
126642	30/28	3,5	0,43	5/10
126650	32/30,5	3,5	0,4	5/10

TORTIERA ACANALADA PERFORADA - FONDO MÓVIL

Cómodo desmoldeo gracias al fondo móvil. Las perforaciones promueven la circulación de aire caliente y permiten que escape el exceso de humedad para una cocción uniforme.

Hojalata



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|<
126421	20	2,5	0,18	5/10
126425	22	2,5	0,22	5/10
126431	24	2,5	0,26	5/10
126435	26	2,8	0,29	5/10
126441	28	2,5	0,35	5/10
126445	30	2,5	0,38	5/10
126451	32	2,5	0,43	5/10

TARTALETA REDONDA ACANALADA

Hojalata



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|<
193520	5/4	1	0,01	5/10
193530	6/5	1	0,02	5/10
193540	7/6	1	0,02	5/10
193550	8/7	1	0,03	5/10
193560	9/7,5	1,5	0,04	5/10
193570	10/8,5	2	0,04	5/10
193572	11/9	2	0,05	5/10
193580	12/11	2	0,06	5/10
193590	14/13	3	0,09	5/10

TARTALETA REDONDA ACANALADA - FONDO MÓVIL

Desmoldeo fácil y práctico gracias al fondo móvil.

Hojalata



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|<
193470	10/8,5	2	0,05	5/10
193472	11/9	2	0,07	5/10
193480	12/11	2	0,08	5/10
193490	14/13	2,5	0,11	5/10

Las dimensiones ↔ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso ⚖ en kg.

TARTALETA REDONDA LISA

Hojalata



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
193630	5/3	1,1	0,01	5/10
193640	6/3,8	1,5	0,02	5/10
193650	7/4,8	1,2	0,02	5/10
193660	8/5,8	1,5	0,02	5/10
193670	9/6,8	1,5	0,03	5/10
193680	10/7,8	1,5	0,04	5/10

ARO DE TARTA

Debido a que el estaño es un conductor mejor que el acero inoxidable, estos aros tartaleras proporcionan una pasta dorada y crujiente.

Hojalata



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
124940	10	2	0,03	4/10
124950	20	2	0,08	4/10
124990	28	2	0,12	4/10

TARTA RECTANGULAR ACANALADA

Hojalata



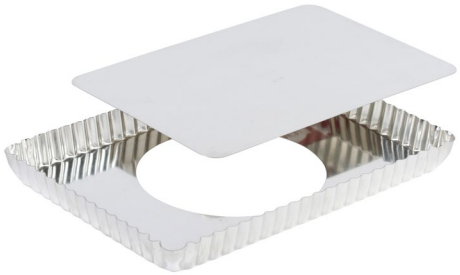
GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>|
125710	29/27,5	20,5/19,5	2,5	0,31	5/10

TARTA RECTANGULAR ACANALADA - FONDO MÓVIL

Desmoldeo fácil y práctico gracias al fondo móvil.

Hojalata



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>|
125810	29/27,5	20,5/19,5	2,5	0,43	5/10

TARTA ACANALADA CASERA

Hojalata



GOBEL

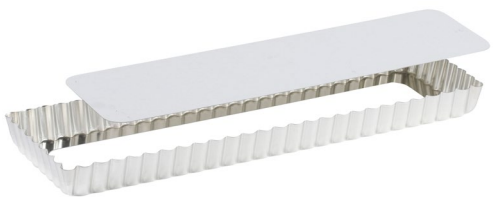
Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>|
125310	35/34	11/10	2,5	0,23	5/10

TARTA ACANALADA CASERA - FONDO MÓVIL

Desmoldeo fácil y práctico gracias al fondo móvil.

Hojalata

BEST SELLER



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>|
125410	35/34	11/10	2,5	0,26	5/10

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso ⚖ en kg.

www.louistellier.fr

TARTA ACANALADA CASERA PERFORADA - FONDO MÓVIL

Desmoldeo fácil y práctico gracias al fondo móvil.

Hojalata



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>| <
125412	35/34	11/10	2,5	0,26	5/10

TARTALETA RECTANGULAR ACANALADA - FONDO MÓVIL

Desmoldeo fácil y práctico gracias al fondo móvil.

Hojalata



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>| <
195330	12/11,2	7,5/6,6	2	0,1	5/10

TARTA CUADRADA RIZADA

Hojalata



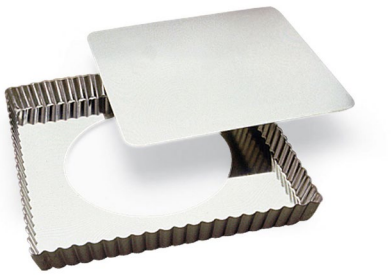
GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>| <
126710	23/22	23/22	2,5	0,28	5/10

TARTA CUADRADA RIZADA - FONDO MÓVIL

Desmoldeo fácil y práctico gracias al fondo móvil.

Hojalata



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>| <
126810	23/22	23/22	2,5	0,37	5/10

TARTALETA CUADRADA RIZADA

Hojalata



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>| <
194370	10/9	10/9	2	0,06	5/10

TARTALETA CUADRADA RIZADA - FONDO MÓVIL

Desmoldeo fácil y práctico gracias al fondo móvil.

Hojalata



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>| <
194470	10/9	10/9	2	0,07	5/10

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso ⚖ en kg.

MOLDE «MANQUÉ» REDONDO LISO

Bordeado

Hojalata

BEST SELLER



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
123701	10/9	3	0,07	5/10
123702	12/10,5	3,5	0,09	5/10
123705	14/11,7	3,5	0,12	5/10
123710	16/13,6	4	0,15	5/10
123720	18/15,3	4,5	0,18	5/10
123730	20/17,5	4,5	0,23	5/10
123740	22/19,5	5	0,27	5/10
123750	24/21	5	0,29	5/10
123760	26/23,5	5	0,34	5/10
123770	28/25	5	0,39	5/10
123780	30/27,5	5,5	0,46	5/10
123790	32/29,5	5,5	0,51	5/10

MOLDE REDONDO RIZADO - FONDO MÓVIL

Acanalado fino. Desmoldeo fácil y práctico gracias al fondo móvil.

Hojalata



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
124810	10/8	3	0,07	5/10
124820	15/13	4	0,19	5/10

MANQUÉ ROSETA

Bordeado

Hojalata



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
122130	20/17,5	5	0,23	5/10

«MANQUÉ» DESMONTABLE

2 fondos: 1 plano + 1 acanalado con cilindro para savarin. Facil de desmoldar gracias a la bisagra.

Hojalata

BEST SELLER



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
121650	24	5,8	0,39	3/10
121660	26	5,8	0,44	3/10

«MANQUÉ» CUADRADO - FONDO FIJO

Borde reforzado con alambre

Hojalata



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕		>| <
124110	22/20,5	22/20,5	5	0,43	5/10
124120	24/22,5	24/22,5	5	0,48	5/10

«MANQUÉ» CUADRADO - FONDO MÓVIL

Borde reforzado con alambre. Cómodo desmoldeo gracias al fondo móvil.

Hojalata

BEST SELLER



GOBEL

Réf.		⟷	⤢	↕		>| <
124210	⬢	22/20,5	22/20,5	5	0,52	5/10
124220		24/22,5	24/22,5	5	0,6	5/10

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.

MOLDE PARA «GÉNOISE»

Bordeado en alambre. En lata, garantía de caramelización y crocante por fuera.

Hojalata



GOBEL

Réf.					
125100		30/30,8	20/20,8	3,5	0,46	5/10
125105	⬢	35/35,8	25/25,8	3,5	0,6	5/10
125110		40/41,4	30/31,4	3,5	1,03	5/10

SAVARÍN

Cilindro abierto. Embutido. Savarin, forma de corona. Ideal para ron baba y king cake.

Hojalata



GOBEL

Réf.					
124040		22	4,5	0,26	5/10
124050	⬢	24	5	0,3	5/10

SAVARÍN PROFUNDO

Abierto. Embutido. En hojalata, garantía de caramelización y frescura.

Hojalata



GOBEL

Réf.					
154050	⬢	24	5,8	0,35	5/10
154060		26	6	0,41	5/10

SAVARÍN ACANALADO «TROIS FRÈRES»

Cilindro abierto. Embutido. Savarin, forma de corona. Ideal para ron baba y king cake.

Hojalata



GOBEL

Réf.					
124340		22	5,5	0,36	5/10

SAVARÍN INDIVIDUAL CERRADO

Cilindro bloqueado. Savarin, forma de corona. Ideal para ron baba y king cake.

Hojalata



GOBEL

Réf.					
123930	⬢	8	2	0,04	5/10

SAVARÍN INDIVIDUAL ABIERTO

Cilindro abierto. Savarin, forma de corona. Ideal para ron baba y king cake.

Hojalata



GOBEL

Réf.					
124030		8	2	0,04	5/10
124034		12	2,5	0,09	5/10

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso ⬚ en kg.

MOLDE «CHARLOTTE»

Embutida.

Hojalata



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
112620	18/15	10	0,3	5/10

PUDÍN DIPLOMÁTICO

Para galletas y jaleas - embutido

Hojalata



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
124610	18/15	9	0,26	5/10

MOLDE BIZCOCHO DE QUESO

En hojalata, garantía de caramelización y frescura.

Hojalata



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
151210	14/7	4	0,11	5/10

Las dimensiones ↔ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso ⚖ en kg.
www.louistellier.fr

PACK DE 30 «PETITS-FOURS»

6 ud/forma x 5 formas: redondo rizado + cuadrado rizado + barquillo Calisson + redondo liso + rumbo liso

Hojalata



GOBEL

Réf.	∅			>|<
185400	12	3	0,24	5/10

«PETITS-FOURS»

Hojalata

GOBEL



Réf.	⟷	⤢	↕	∅	↕			>|<
191010	6					0,01	Rumbo liso	5/10
191510	6					0,01	Barquillo «calisson»	5/10
192010	5					0,01	Rectangulo liso	5/10
192510				3,5	1,5	0,01	Redondo alto	5/10
193510				4,5		0,01	Redondo rizado	5/10
193610				3,5/2,2	1	0,01	Tartaleta redonda lisa	5/10
193620				4/2,6	1	0,01	Tartaleta redonda lisa	5/10
194020	7	2,8	1			0,01	Tartaleta mini barquita lisa	5/10
195010				3,5	1	0,01	Cuadrado rizado	5/10
195510				4,5		0,01	Cúpula redonda rizada	5/10
196010				4,5		0,01	Ovalado rizado	5/10
196510				4,5		0,01	Cúpula ovalada rizada	5/10

BARQUITA LISA

Hojalata

GOBEL



Réf.	⟷	⤢	↕		>|<
194030	8	3,3	1,2	0,01	5/10
194040	9	4	1,2	0,01	5/10
194050	10	4,3	1,3	0,02	5/10
194060	11	4,6	1,3	0,02	5/10
194070	12	5	1,3	0,02	5/10

BARQUITA ACANALADA

Hojalata

GOBEL



Réf.	⟷	⤢	↕		>|<
194110	8	4	1,2	0,02	5/10
194120	9	4,3	1,2	0,02	5/10
194130	10	4,5	1,2	0,02	5/10
194140	11	4,7	1,3	0,02	5/10
194150	12	5	1,4	0,01	5/10

MOLDE ASPIC OVALADO CON FONDO LISO

Perfecto para preparar huevos en gelatina, terrinas o mousses. Estampado, bordeado.

Hojalata

GOBEL



Réf.	⟷	⤢	↕		>|<
130210	7,5	5,5	3,8	0,04	5/10

MOLDE ASPIC OVALADO CON FONDO ESTRELLA

Perfecta para preparar huevos en gelatina, terrinas o mousses. Estampado. Bordeado.

Hojalata

GOBEL



Réf.	⟷	⤢	↕		>|<
130310	7,5	5,5	3,8	0,04	5/10

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso ⬚ en kg.

www.louistellier.fr

FLANERO REDONDO «DARIOLE»

Emboutido. Bordeado en alambre. En lata, garantía de caramelización y crocante por fuera.

Hojalata



GOBEL

Réf.	∅	↕		>|
129810	6/4,8	6	0,05	5/10

MOLDE PARA MUFFIN

Hojalata



GOBEL

Réf.	↔	⤢	↕		>|
196511	7	7	3,5	0,02	5/10

PASTÉIS DE NATA

Hojalata



GOBEL

Réf.	∅	↕			>|
196515	7,5	2	0,03	Una unidad	5/10
196517	7,5	7,8	0,62	Lote de 24	5/10

CAJA DE 6 PASTÉIS DE NATA

Hojalata



GOBEL

Réf.	∅	↕		>|
196516	7,5	2,5	0,17	5/10

Las dimensiones ↔ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.
www.louistellier.fr



EL MOLDE DE PAPEL PROFESIONAL

«LA PRACTICIDAD»

MATERIAL 100 % BIODEGRADABLE

- Molde de papel natural
- Compostable en casa*

DESMOLDADO FÁCIL Y RÁPIDO

- Sin materia grasa, desmoldado perfecto
- Calidad profesional
- El molde natural que se utiliza en panadería por fin accesible para el público en general

EXCELENTE CONDUCTOR DEL CALOR

- Cocción perfecta y homogénea
- Aumento del calor rápido, hasta 220°C

* Molde de tarta y tartaleta



MOLDE PAPEL 100% BIODEGRADABLE NATURAL

EL CONSEJO DEL CHEF

Ideal para sus eventos (meriendas, cumpleaños…) para preparar recetas dulces y saladas.

COMPOSTABLE EN CASA



USO

- Uso único
- Cocción en el horno y el microondas
- Frigorífico y congelador
- Evitar la humedad

PACK 15 MOLDES AGRIOS PROFESIONALES - ORIGINE

100% natural y biodegradable. El primer molde para hornear desechable profesional accesible de retail. ideal para eventos, picnics ...

Papel

NEW



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	
GL19P004	24,6	2,3	0,01	Biodegradable - Compostable

PACK DE 15 MOLDES CAKE PROFESIONALES - ORIGINE

100% natural y biodegradable. El primer molde para hornear desechable profesional accesible de retail. ideal para eventos, picnics ...

Papel

NEW



GOBEL

Réf.	↔	↗	
GL19P005	23,3	7,3	Biodegradable

PACK DE 25 MOLDES PROFESIONAL CAKE MEDIANO - ORIGINE

100% natural y biodegradable. El primer molde para hornear desechable profesional accesible de retail. ideal para eventos, picnics ...

Papel

NEW



GOBEL

Réf.	↔	↗	
GL19P006	19	5,5	Biodegradable

PACK DE 50 MOLDES PROFESIONAL MUFFINS - ORIGINE

100% natural y biodegradable. El primer molde para hornear desechable profesional accesible de retail. ideal para eventos, picnics ...

Papel

NEW



GOBEL

Réf.	∅	↕	
GL19P001	7,2	4	Biodegradable


GOBEL
Made in France
10.0



ACERO INOXIDABLE

ARO DE TARTA CON BORDES 246

ARO DE TARTA SIN BORDES 249

FORMAS DE ACERO INOXIDABLE 252

MARCO A OPERA Y GENOISE 261

MOLDE TRONCO DE NAVIDAD 263

ARO DE TARTA CON BORDES

ARO DE TARTA BORDE REDONDO

Acero inoxidable



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
824910	7	2	0,02	4/10
824920	8	2	0,03	4/10
824930	9	2	0,03	4/10
824940	10	2	0,03	4/10
824945	11	2	0,04	4/10
824941	12	2	0,04	4/10
824942	14	2	0,05	4/10
824943	16	2	0,05	4/10
824944	18	2	0,06	4/10
824950	20	2	0,06	4/10
824960	22	2	0,07	4/10
824970	24	2	0,08	4/10
824980	26	2	0,08	4/10
824990	28	2	0,09	4/10
824992	30	2	0,1	4/10
824994	32	2	0,11	4/10

ARO DE TARTA - ALTO BORDE REDONDO

Acero inoxidable

BEST SELLER



GOBEL

Réf.		∅	↕	⚖	>|
834910		7	2,7	0,03	4/10
834920	⬢	8	2,7	0,03	4/10
834930		9	2,7	0,04	4/10
834940	⬢	10	2,7	0,04	4/10
834941		12	2,7	0,05	4/10
834942		14	2,7	0,06	4/10
834943		16	2,7	0,07	4/10
834944		18	2,7	0,08	4/10
834950		20	2,7	0,08	4/10
834960		22	2,7	0,09	4/10
834970	⬢	24	2,7	0,1	4/10
834980		26	2,7	0,1	4/10
834990		28	2,7	0,11	4/10
834992		30	2,7	0,12	4/10
834994		32	2,7	0,13	4/10

CAJA DE 4 AROS DE TARTA

Acero inoxidable



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
889830	9	2	0,14	4/10

CAJA DE 6 AROS GALLETA

Acero inoxidable

BEST SELLER



GOBEL

Réf.		∅	↕	⚖	>|
834995	⬢	5,5	1,2	0,1	4/10

Las dimensiones ↔ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso ⚖ en kg.

ARO DE TARTA BORDE REDONDO - CUADRADO

Para cocinar o emplatar.

Acero inoxidable

BEST SELLER



GOBEL

Réf.						
835530		18	18	2,7	0,17	4/10
835540		20	20	2,7	0,19	4/10
835550		22	22	2,7	0,21	4/10
835560		24	24	2,7	0,23	4/10
865530		18	18	2	0,16	4/10
865540	⬢	20	20	2	0,18	4/10
865550		22	22	2	0,19	4/10
865560		24	24	2	0,21	4/10

ARO DE TARTA BORDE REDONDO - RECTANGULAR

Para cocinar o emplatar.

Acero inoxidable

BEST SELLER



GOBEL

Réf.						
865310	⬢	35	11	2	0,2	4/10
865320		55	11	2	0,29	4/10

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

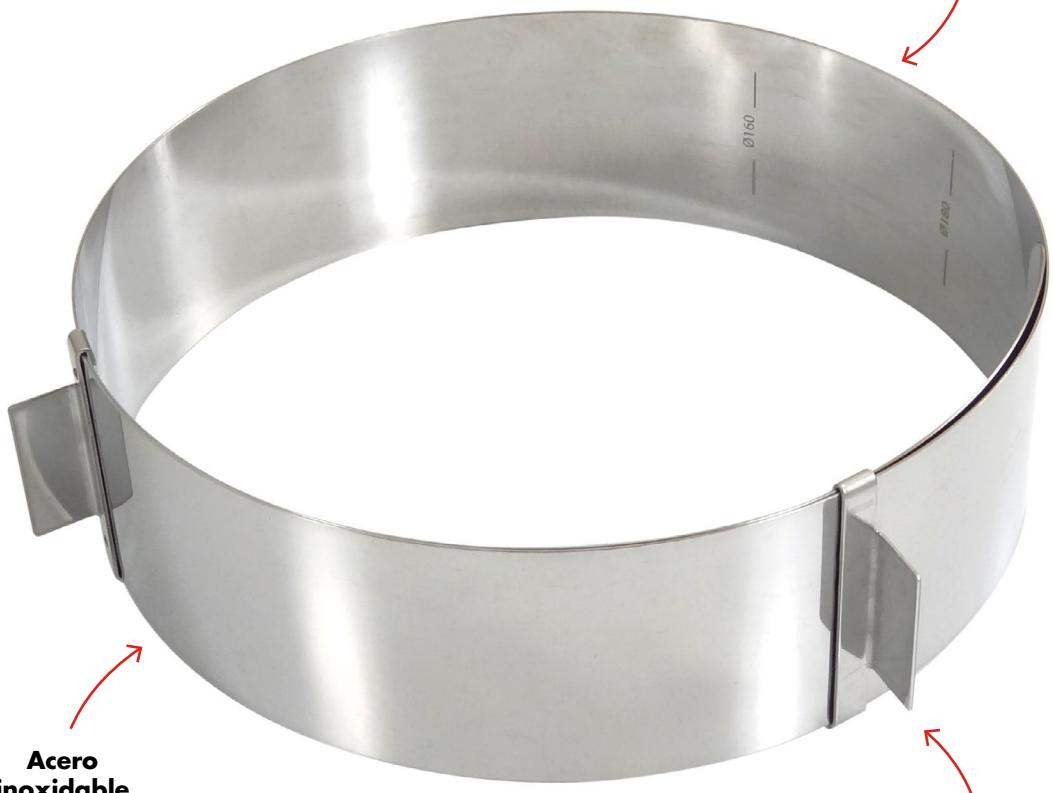
www.louistellier.fr

ARO REDONDO AJUSTABLE



Todos los diámetros **posibles** entre **16 y 28 cm**

Graduado en el interior cada **2 cm**



Acero inoxidable

Se bloquea en el **tamaño deseado** con el pasador de fijación

Ideal para preparar las recetas de pastelería cruda vegetariana y los pasteles de pisos, es la herramienta del pastelero profesional para preparar pasteles, bizcochos genoveses, mousses, postres y pasteles de merengue con nata.

Perfecto para una presentación cuidada de las recetas saladas : tians, parmentier, etc.
Modo de empleo :
- Apretar las asas para reducir el tamaño del círculo y aflojarlas para ampliarlo,
- Mover el pasador hacia la izquierda para bloquear el círculo y hacia la derecha para des bloquearlo,
- Se utiliza sobre una placa pastelera cubierta con papel de cocción.

ACERO INOXIDABLE

ARO REDONDO AJUSTABLE

Ajustable de 160 à 280 mm.

Acero inoxidable



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
896480	16/28	6	0,27	6/10

ARO INOX A50

Para cocinar o emplatar.

Acero inoxidable

BEST SELLER



GOBEL

Réf.		∅	↕	⚖	>|
866420		5	5	0,04	6/10
866440		6	5	0,05	6/10
866460	⬢	7	5	0,05	6/10
866480		8	5	0,06	6/10

ARO MOUSSE A40

Acero inoxidable



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
865001	5	4	0,03	6/10
865003	6	4	0,04	6/10
865004	6,5	4	0,04	6/10
866260	7	4	0,04	6/10
865000	7,5	4	0,04	6/10
866280	8	4	0,05	6/10

ARO PARA POSTRE A35

Para cocinar o emplatar.

Acero inoxidable

BEST SELLER



GOBEL

Réf.		∅	↕	⚖	>|
865102		8	3,5	0,07	6/10
865104		10	3,5	0,07	10/10
865105		11	3,5	0,1	10/10
865110		14	3,5	0,11	10/10
865120		16	3,5	0,14	10/10
865130		18	3,5	0,16	10/10
865140	⬢	20	3,5	0,17	10/10
865150		22	3,5	0,19	10/10
865160		24	3,5	0,21	10/10
865170		26	3,5	0,22	10/10
865180		28	3,5	0,24	10/10
865190		30	3,5	0,26	10/10

CAJA DE 4 AROS CON EMPUJADOR

Circulo: Ø 70 x 40 mm. Empujador : Ø 68 mm

Acero inoxidable

BEST SELLER



GOBEL

Réf.		↕	⚖	>|
813850	⬢	4	0,27	6/10

ACERO INOXIDABLE

ARO DE TARTA SIN BORDES

ARO MOUSSE A45

Acero inoxidable



GOBEL

Réf.	∅	↕		>|
866320	5	4,5	0,03	6/10
866330	5,5	4,5	0,04	6/10
866340	6	4,5	0,04	6/10
866350	6,5	4,5	0,04	6/10
866360	7	4,5	0,05	6/10
866370	7,5	4,5	0,05	6/10
865010	8	4,5	0,05	6/10
865011	9	4,5	0,06	6/10
865012	10	4,5	0,09	8/10
865020	12	4,5	0,11	8/10
865030	14	4,5	0,12	10/10
865040	16	4,5	0,18	10/10
865050	18	4,5	0,2	10/10
865060	20	4,5	0,22	10/10
865070	22	4,5	0,24	10/10
865080	24	4,5	0,27	10/10
865090	26	4,5	0,29	10/10
865092	28	4,5	0,3	10/10
896450	36	4,5	0,76	10/10

ARO MOUSSE TRIO

Convexo - separación extraíble

Acero inoxidable



GOBEL

Réf.	∅	↕		>|
890850	18	4,5	0,35	10/10

ARO MOUSSE DUO

Convexo. Separación extraíble.

Acero inoxidable



GOBEL

Réf.		∅	↕		>|
890650		18	4,5	0,31	10/10

CONJUNTO DE 6 AROS MOUSSE

Acero inoxidable



GOBEL

Réf.	↔	⤢	↕		>|
877821	45	7,5	4	0,41	6/10

Las dimensiones ↔ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.

ARO REDONDO VACHERIN

Acero inoxidable



GOBEL

Réf.	∅	↕		›\‹
865680	8	6	0,07	10/10
865690	9	6	0,08	10/10
864904	10	6	0,09	10/10
864905	12	6	0,18	10/10
864910	14	6	0,17	10/10
864920	16	6	0,24	10/10
864930	18	6	0,26	10/10
864940	20	6	0,3	10/10
864950	22	6	0,33	10/10
864960	24	6	0,35	10/10
864970	26	6	0,38	10/10
864980	28	6	0,41	10/10
864990	30	6	0,44	10/10
898250	36	6	1,04	20/10
898270	40	6	1,15	20/10

ARO REDONDO

Para cocinar o emplatar.

Acero inoxidable

BEST SELLER



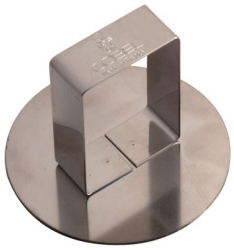
GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>| <
866004	4	3	0,02	6/10
866005	5	3	0,02	6/10
866010	5,5	3	0,03	6/10
866020	6	3	0,03	6/10
866030	6,5	3	0,03	6/10
866040	7	3	0,03	6/10
866050	7,5	3	0,03	6/10
866060	8	3	0,04	6/10

EMPUJADOR REDONDO

Acero inoxidable

BEST SELLER



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>| <
866600	4,8	4,7	0,03	10/10
866610	5,8	4,7	0,03	10/10
866630	6,8	4,7	0,04	10/10
866632	7,8	4,7	0,05	10/10
866640	7,3	4,7	0,04	10/10
866650	8,8	4,7	0,06	10/10
866660	9,8	4,7	0,07	10/10

CUADRADO

Para cocinar o emplatar.

Acero inoxidable

BEST SELLER



GOBEL

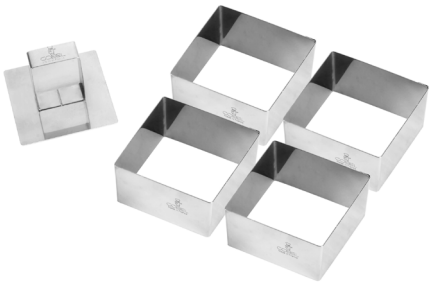
Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>| <
897000	8	8	2	0,05	20/10
869005	4	4	3	0,02	6/10
869010	5	5	3	0,03	6/10
869030	6	6	3	0,03	6/10
871220	3	3	3	0,02	6/10
867420	6	6	4	0,04	6/10
867430	7	7	4	0,05	6/10
864840	7	7	4,5	0,06	6/10
863310	8	8	4,5	0,09	8/10
863320	10	10	4,5	0,11	8/10
863322	12	12	4,5	0,13	10/10
863330	16	16	4,5	0,22	10/10
863340	18	18	4,5	0,25	10/10
863350	20	20	4,5	0,28	10/10
863360	22	22	4,5	0,3	10/10
863370	24	24	4,5	0,33	10/10

CAJA DE 4 RAROS CUADRADOS CON EMPUJADOR INOX.

Para cocinar o emplatar.
Cuadrados: L 70 mm. Empujador: 68 mm.

Acero inoxidable

BEST SELLER



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>| <
887980	14	14	4	0,3	6/10

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso ⚖ en kg.
www.louistellier.fr

EMPUJADOR CUADRADO

Acero inoxidable



GOBEL

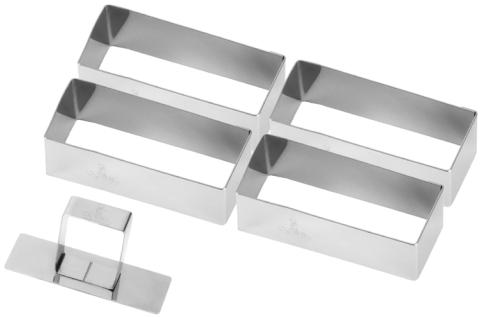
Réf.					>| <
866750	5,8	5,8	4,7	0,04	10/10
866755	6,8	6,8	4,7	0,04	10/10

CAJA DE 4 RECTANGULARES CON EMPUJADOR

Rectangulares: 90 x 30 x 35 mm . Empujador: 88 x 28 mm

Acero inoxidable

BEST SELLER



GOBEL

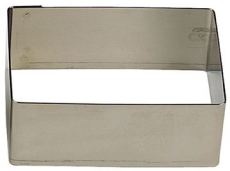
Réf.					
881780	12,5	13,5	3,5	0,25	

RECTANGULAR

Para cocinar o emplatar.

Acero inoxidable

BEST SELLER

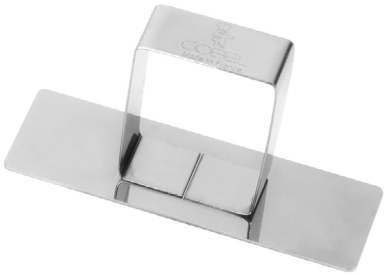


GOBEL

Réf.					>| <
867505	5	3	3	0,02	6/10
867530	6	3	3	0,02	6/10
867510	6	5	3	0,03	6/10
867740	8	4	3	0,05	6/10
877630	9	3,5	3	0,05	8/10ème
867540	10	3	3	0,05	8/10
867560	12	3	3	0,06	8/10
867760	12	4	3	0,05	8/10
867360	12	4	3,5	0,09	10/10
864330	12	6	4,5	0,13	8/10
864350	16	8	4,5	0,16	10/10
864370	20	10	4,5	0,21	10/10
864390	24	12	4,5	0,24	10/10
875910	8	5,5	5,5	0,09	8/10

EMPUJADOR RECTANGULAR

Acero inoxidable



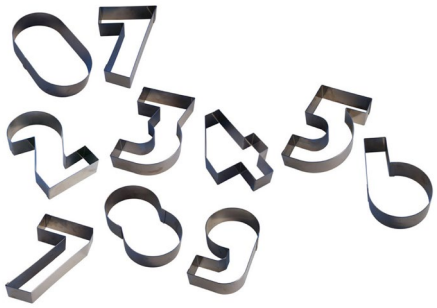
GOBEL

Réf.				
866740	8,8	2,8	4,7	0,03

CIFRAS

Para cocinar o preparar sus preparaciones en forma de números.

Acero inoxidable



GOBEL

Réf.					
884420	20	12	4,5	0,2	0 - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884421	20	12	4,5	0,22	1 - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884422	20	12	4,5	0,25	2 - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884423	20	12	4,5	0,26	3 - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884424	20	12	4,5	0,21	4 - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884425	20	12	4,5	0,27	5 - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884426	20	12	4,5	0,19	6 - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884427	20	12	4,5	0,24	7 - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884428	20	12	4,5	0,2	8 - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884429	20	12	4,5	0,23	9 - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884430	30	18	4,5	0,29	0 - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884431	30	18	4,5	0,32	1 - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884432	30	18	4,5	0,37	2 - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884433	30	18	4,5	0,39	3 - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884434	30	18	4,5	0,32	4 - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884435	30	18	4,5	0,4	5 - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884436	30	18	4,5	0,29	6 - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884437	30	18	4,5	0,36	7 - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884438	30	18	4,5	0,29	8 - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884439	30	18	4,5	0,35	9 - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas

LETRAS

Para cocinar o preparar sus preparaciones en forma de letras.

Acero inoxidable

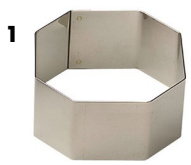


GOBEL

Réf.					
884641	20	21,5	4,5	0,27	A - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884642	20	18,5	4,5	0,26	B - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884643	20	20	4,5	0,31	C - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884644	20	19	4,5	0,24	D - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884645	20	17,4	4,5	0,4	E - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884646	20	15,5	4,5	0,3	F - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884647	20	20	4,5	0,34	G - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884648	20	19,5	4,5	0,38	H - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884649	20	7	4,5		I - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884650	20	16	4,5	0,26	J - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884651	20	21,7	4,5	0,39	K - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884652	20	16	4,5	0,24	L - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884653	20	22,7	4,5	0,51	M - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884654	20	19	4,5	0,38	N - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884655	20	20	4,5	0,23	O - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884656	20	17	4,5	0,24	P - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884657	20	22	4,5	0,25	Q - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884658	20	20	4,5	0,32	R - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884659	20	16,5	4,5	0,35	S - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884660	20	19,2	4,5	0,28	T - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884661	20	21,7	4,5	0,36	U - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884662	20	21	4,5	0,32	V - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884663	20	27,8	4,5	0,47	W - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884664	20	21	4,5	0,36	X - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884665	20	22,4	4,5	0,29	Y - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884666	20	19,5	4,5	0,37	Z - Plazos de entrega : 3 a 4 semanas

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

Acero inoxidable GOBEL


1


2


3


4


5


6


7


8


9


10


11


12

Réf.	↔	↕	⊥	⚖	🔍	🔗	

1 CUADRADO CON FACETAS

Para cocinar o preparar sus preparaciones en forma cuadrada.

869330	6	6	3	0,03	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas	
863410	8	8	4,5	0,06	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas	

2 CUADRADO ABOMBADO

Para cocinar o preparar sus preparaciones en forma cuadrada.

869110	5	5	3	0,03	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas	
869130	6	6	3	0,03	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas	
863510	8	8	4,5	0,08	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas	
863540	18	18	4,5	0,22	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas	

3 CUADRADO CÓNCAVO

Para cocinar o preparar sus preparaciones en forma cuadrada.

869230	6	6	3	0,04	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas	

4 DÚO CUADRADO

Para cocinar o aliñar tus preparaciones en forma de cuadrado.

860430	12	12	4,5	0,19	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas	

5 SEMICÍRCULO

Para cocinar o emplatar.

868710	6	3	3	0,02	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas	
868730	8,5	4,5	3	0,03	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas	

6 GOTA - PÉTALO

Para cocinar o emplatar.

868110	9	6	3	0,03	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas	
863790	28	17,5	4,5	0,24	Plazos de entrega: 3 a 4 semanas	

Réf.	↔	↕	⊥	⚖	🔍	🔗	

7 HEXÁGONO

Para cocinar o emplatar.

866510	6	6	3	0,03	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas	
862760	22	22	4,5	0,27	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas	
862740	18	18	4,5	0,22	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas	
862750	20	20	4,5	0,24	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas	

8 LÁGRIMA

Para cocinar o emplatar.

868610	9	5	3	0,03	Plazos de entrega: 3 a 4 semanas	

9 DIAMANTE

Para cocinar o emplatar.

867010	9	6	3	0,03	Plazos de entrega: 3 a 4 semanas	

10 LUNA

Para cocinar o emplatar.

864180	26	16	4,5	0,29	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas	

11 MANO DE FÁTIMA

Para cocinar o emplatar.

884048	10	7	3	0,3	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas	
884049	7	5	3	0,21	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas	

12 OVALADO

Para cocinar o emplatar.

868010	7,5	4,5	3	0,03	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas	868010
883948	10,5	6	4,5	0,05	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas	883948

Las dimensiones ↔ ↗ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso ⚖ en kg.

www.louistellier.fr

GOBEL Acero inoxidable


13


14


15


16


17


18


19


20


21


22


23


24

Réf.

13 OBLONGO

Para cocinar o emplatar.

Réf.					
884017	11	4	3	0,04	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas

14 TRIÁNGULO

Para cocinar o emplatar.

Réf.					
869530	7	6	3	0,03	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
863010	9	8	4,5	0,08	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
863020	11	10	4,5	0,1	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
863050	23	20	4,5	0,25	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
863070	27,5	24	4,5	0,29	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas

15 TRIÁNGULO CON FACETAS

Para cocinar o emplatar.

Réf.					
863110	9	8	4,5	0,06	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas

16 TRIÁNGULO ABOMBADO

Para cocinar o emplatar.

Réf.					
869610	6	6	3	0,03	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
869630	7	7	3	0,03	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
863260	19	19	4,5	0,21	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas

17 TRIANGULAR CÓNCAVO

Para cocinar o emplatar.

Réf.					
869730	8	7,5	3	0,05	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas

18 COMA

Para cocinar o emplatar.

Réf.					
868630	16	10	4,5	0,16	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
868640	20	13	4,5	0,19	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
868660	24	16	4,5	0,23	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
868680	28	19	4,5	0,28	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas

Réf.

19 CAMISETA DE FÚTBOL

Para cocinar o emplatar.

Réf.					
883972	26,5	25,5	4,5	0,34	Bajo demanda

20 ESTRELLA

Para cocinar o emplatar.

Réf.					
884139	5		1,5	0,01	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
896630	8	8	3	0,04	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
896635	10	9	4,5	0,07	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas

21 CORAZÓN

Para cocinar o emplatar.

Réf.					
868510	6,5	6	3	0,07	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
883901	18	16	4,5	0,19	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
883902	23	20	4,5	0,24	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
883903	27,5	24	4,5	0,28	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas

22 CORAZONES ENTRELAZADOS

Para cocinar o emplatar.

Réf.					
884023	14	8	3	0,07	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas

23 CORAZÓN ABOMBADO

Para cocinar o emplatar.

Réf.					
884032	8,5	8,5	3	0,04	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas

24 SÍMBOLO DE ARMIÑO (BRETAÑA)

Para cocinar o emplatar.

Réf.					
884018	10	7,5	3	0,05	Plazos de entrega: 3 a 4 semanas

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.

Acero inoxidable GOBEL

25



26



27



28



29



30



31



32



33



34



35



36



Réf.	↔	↕	⊘	kg	

25 ZANAHORIA

Para cocinar o emplatar.

884035	12	4,5	3	0,05	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884106	14	5,5	1,5	0,22	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas

26 SETA

Para cocinar o emplatar.

868810	7	7	3	0,04	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884034	12	12	1,5	0,08	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas

27 NABO

Para cocinar o emplatar.

884105	10	10,5	1,5	0,02	Plazos de entrega: 3 a 4 semanas

28 PATATA

Para cocinar o emplatar.

884104	12,5	8	1,5	0,02	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas

29 CHULETA DE CORDERO

Para cocinar o emplatar.

884013	10	5,5	3	0,04	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884101	14	4,5	1,5	0,03	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas

30 MUSLO DE POLLO

Para cocinar o emplatar.

884031	10	5	3	0,04	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas

Réf.	↔	↕	⊘	kg	

31 PESCADO

Para cocinar o emplatar.

884015	10	5	3	0,04	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
883907	30	18,5	4,5	0,3	Plazos de entrega: 3 a 4 semanas

32 PESCADO TROPICAL

Para cocinar o emplatar.

884012				0,04	

33 CABALLO

Para cocinar o emplatar.

884129	16	15,5	1,5	0,07	Plazos de entrega: 3 a 4 semanas

34 OSITO DE PELUCHE

Para cocinar o emplatar.

884021	10,5	7,5	3		Plazos de entrega : 3 a 4 semanas

35 MARIPOSA

Para cocinar o emplatar.

884019	12	15	3		Plazos de entrega : 3 a 4 semanas

36 CAJA DE 4 FORMAS DE NAVIDAD

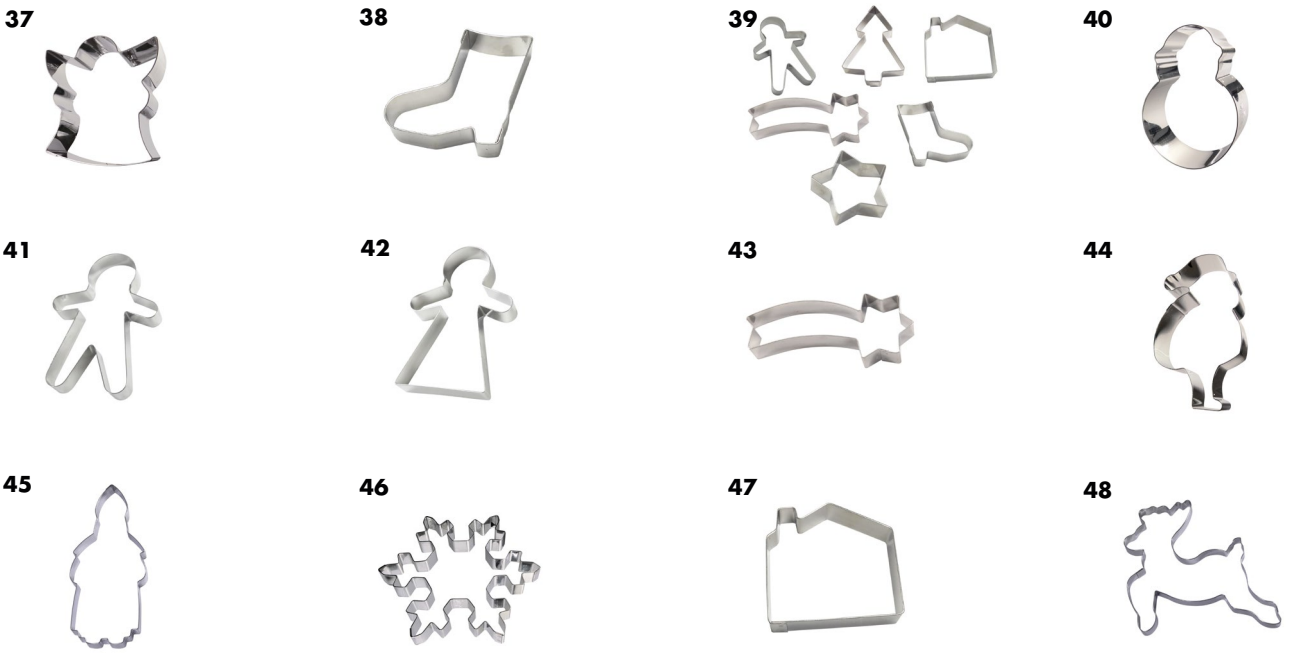
Para cocinar o emplatar.

877310	26	13	3	0,23	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas

Las dimensiones ↔ ↗ ↕ ⊘ se expresan en cm, el peso en kg.

www.louistellier.fr

GOBEL Acero inoxidable



Réf.	⟷	⤢	↕		🔍
37	**ÁNGEL**				
Para cocinar o emplatar.					
884004	8	7	3	0,04	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
38	**BOTA DE SANTA CLAUS**				
Para cocinar o emplatar.					
884145	5,5	5	1,5	0,01	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
39	**SURTIDO DE 6 CORTADORES «GALLETAS DE NAVIDAD»**				
Con rafia + etiqueta Gobel con receta - acero inoxidable					
884154				0,1	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
40	**MUÑECO DE NIEVE**				
Para cocinar o emplatar.					
896730	9	6,5	3	0,04	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
41	**MUÑECO DE JENGIBRE (ALSACIA)**				
Para cocinar o emplatar.					
884115	7,5	5	1,5	0,02	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884110	10,5	7	1,5	0,03	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884002	14	12	3	0,07	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884120	19	14	1,5	0,07	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
42	**MUÑECA DE JENGIBRE (ALSACIA)**				
Para cocinar o emplatar.					
884111	10,5	7	1,5	0,03	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas

Réf.	⟷	⤢	↕		🔍
884121	19	14	1,5	0,22	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
43	**ESTRELLA FUGAZ**				
Para cocinar o emplatar.					
884141	10	3,5	1,5	0,02	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884007	14	6	3	0,05	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
44	**SANTA CLAUS**				
Para cocinar o emplatar.					
884008	12	6,5	3	0,05	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884128	18	13,2	1,5	0,06	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
45	**SAN NICOLÁS**				
Para cocinar o emplatar.					
884130	20	8,8	1,5	0,06	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
46	**COPO DE NIEVE**				
Para cocinar o emplatar.					
884108	11,5	10,5	1,5	0,05	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
47	**CASITA**				
Para cocinar o emplatar.					
884142	5,5	5	1,5	0,01	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
48	**RENO DE SANTA**				
Para cocinar o emplatar.					
884125	16	15,8	1,5	0,07	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.

Acero inoxidable GOBEL

49



50



51



52



53



54



55



56



Réf.	⟷	⤢	↕		🔍	

49 ÁRBOL DE NAVIDAD

Para cocinar o emplatar.

884127	16	15,8	1,5	0,07	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884144	6	4,5	1,5	0,01	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
896830	8	8	3	0,04	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
896840	10	10	3	0,05	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
896860	20	19,5	4,5	0,24	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas

50 BOLLO CUGNOLE /ARO CARAMELO

Para cocinar o emplatar.

883908	26	9,5	4,5	0,21	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
883943	15	7	4,5	0,12	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
883944	32	11	4,5	0,26	Plazos de entrega: 3 a 4 semanas

51 CAJA DE 4 ARO DE PASCUA

Para cocinar o emplatar.

873220	26	13	4,5	0,17	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas

52 CONEJITO

Para cocinar o emplatar.

884001	9,5	8,5	3	0,04	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884132	18,5	10,5	1,5	0,06	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884122	21	12	1,5	0,06	Plazos de entrega: 3 a 4 semanas

Réf.	⟷	⤢	↕		🔍	

53 CAMPANA

Para cocinar o emplatar.

896930	7	6,9	3	0,03	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884123	15,5	15,5	1,5	0,05	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
898960	20	20	4,5	0,23	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas

54 HUEVO

Para cocinar o emplatar.

884009	8	5,6	3	0,03	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884131	15	11	1,5	0,04	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
883909	20	14	4,5	0,19	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
883910	30	21	4,5	0,28	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas

55 GALLINA

Para cocinar o emplatar.

884005	9,5	9	3	0,04	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884124	15,5	15,5	1,5	0,05	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas

56 GUADALUPE

Para cocinar o emplatar.

884501	15	10	3	0,1	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
883918	35	23	4,5	0,42	Plazos de entrega: 3 a 4 semanas
883946	45	30	4,5	0,54	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884712	60	36	6	1,15	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.

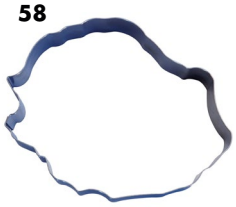
www.louistellier.fr

GOBEL Acero inoxidable

57



58



59



60



61



62



63



64



Réf.					

57 MARTINICA

Para cocinar o emplatar.

884029	15	9,5	3	0,08	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
883926	25	16	4,5	0,26	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
883927	35	24,5	4,5	0,35	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
883945	45	29	4,5	0,43	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884713	60	32	6	1,09	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas

58 ISLA DE LA REUNIÓN

Para cocinar o emplatar.

884030	15	11,5	3	0,08	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
883924	25	20	4,5	0,25	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
883925	35	26,5	4,5	0,35	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas

59 GUAYANA FRANCESA

Para cocinar o emplatar.

884028	15	12	3	0,09	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
883928	25	21,5	4,5	0,19	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
883929	36	27	4,5	0,37	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas

60 CÓRCEGA

Para cocinar o emplatar.

884027	15	6	3	0,07	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
883922	25	12	4,5	0,22	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
883930	35	17,5	4,5	0,31	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas

Réf.					

61 FRANCIA

Para cocinar o emplatar.

883920	16	15	3	0,1	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
883921	27	25,5	4,5	0,32	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
883923	40	38	4,5	0,52	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas

62 TORRE EIFFEL

Para cocinar o emplatar.

884107	14	6	1,5	0,03	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884502	19	9	3	0,11	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
883933	34	15	4,5	0,34	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
883934	57	25	4,5	0,55	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884709	120	47	6	1,85	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas

63 CANADÁ

Para cocinar o emplatar.

883942	25	13	4,5	0,28	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas
884711	60	29,5	6	1,1	Plazos de entrega : 3 a 4 semanas

64 ÁFRICA

Para cocinar o emplatar.

883953	35	32,5	4,5		Plazos de entrega : 3 a 4 semanas

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

MARCO A OPERA

Para cocinar o emplatar.

Acero inoxidable

BEST SELLER



GOBEL

Réf.						
888580		56,5	36,5	6	2,1	20/10
888610		57	9	4,5	0,48	20/10
888620	⬢	36	26	4,5	0,87	20/10
888630		40	30	4,5	1,02	20/10
888645		49	29	4,5	1,06	20/10
888650		50,9	30,7	4,5	1,13	20/10
888660		59,5	39,5	4,5	1,6	20/10
888680		56,5	36,5	4,5	1,29	20/10
888750		33	33	3,5	0,7	20/10
888760		50,9	30,7	3,5	0,9	20/10
888780		56,5	36,5	3,5	0,97	20/10

MARCO A OPERA AJUSTABLE EXTENSIBLE

Para cocinar o emplatar. Ajustable de 2 cm a 2 cm.

Acero inoxidable

BEST SELLER



GOBEL

Réf.					
896470	⬢	28	16	4,5	0,56

MARCO CON SEPARADOR EXTRADABLE

Para cocinar o emplatar.

Acero inoxidable



GOBEL

Réf.					
895710		56,5	36,5	4,5	20/10

MOLDE PARA «GÉNOISE»

Borde redondo reforzado

Acero inoxidable

BEST SELLER



GOBEL

Réf.						
825150	⬢	38,6/40	23,6/30	3,5	1	5/10
825160		58,8/60	38,8/40	5	1,42	5/10

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.

MOLDE TRONCO REDONDO TARTA DE NAVIDAD

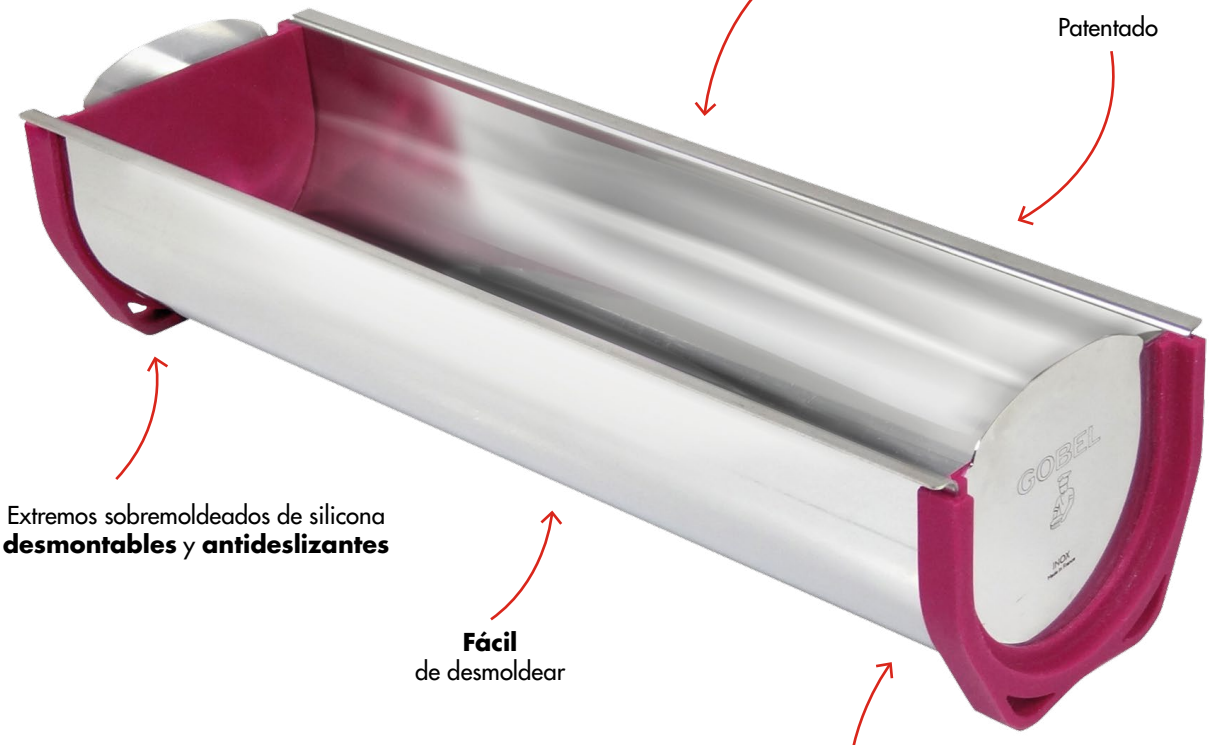




Folleto de 7 recetas **incluido**

Molde **hermético**

Patentado



Extremos sobremoldeados de silicona **desmontables** y **antideslizantes**

Fácil de desmoldear

Compatible con horno hasta 230°C

ACERO INOXIDABLE

Gracias a sus boquillas de silicona, el canalón de acero inoxida ble patentado Gobel permite un sencillo desmoldeo y es estanco.
Este molde es indispensable para elaborar los troncos de navidad. Se puede utilizar todo el año para he lados, terrinas, aspics, tejas, etc.

MOLDE TRONCO REDONDO - TARTA DE NAVIDAD

Patentado.
Estanca : fácil desmoldeado. Libreta con recetas incluido

Acero inoxidable



GOBEL

Réf.						
814570		30	8,5	6,8	0,39	1,5 L
814580		50	8,5	6,8	0,65	2,5 L

MOLDE DE NAVIDAD INOX. - FORMA U

1,5 L

Acero inoxidable



GOBEL

Réf.						
800710		30	9	7	0,4	6/10

RASCADORE PARA MOLDE TRONCO DE NAVIDAD 65 X 60 MM

Acero inoxidable



GOBEL

Réf.						
817931	6,5	6	0,1	0,05	L	814570 814580

RASCADORE PARA MOLDE TRONCO DE NAVIDAD 45X50 MM

Acero inoxidable



GOBEL

Réf.						
817932	4,5	5	0,1	0,04	M	814570 814580

RASCADORE PARA MOLDE TRONCO DE NAVIDAD 25X40 MM

Acero inoxidable



GOBEL

Réf.						
817933	2,5	4	0,1	0,03	S	814570 814580

LOTE DE 3 RASCADORES PARA MOLDE TRONCO DE NAVIDAD

Acero inoxidable



GOBEL

Réf.						
817930	6,5	6	0,3	0,12	Juego de las 3	814570 814580

ACERO INOXIDABLE

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.
www.louistellier.fr





BANDEJAS DE PASTELERÍA

BANDEJAS DE PASTELERÍA 267

BANDEJA DE PASTELERÍA PERFORADA

GOBEL

Made in France

Micro perforación
Permite evacuar el exceso de humedad para la cocción de las masas congeladas y preserva el crujiente

Favorece la circulación de aire caliente en el horno y alrededor de las hojas de cocción



Reduce la conducción de calor para las preparaciones delicadas (macarrones)

Las placas de bordes pinzados de GOBEL están disponibles en acero inoxidable, aluminio y aluminio con revestimiento antiadherente.

Indispensables para la cocción en el horno, también sirven de soportes de preparación y de almacenamiento en los armarios fríos y las cámaras de fermentación.

BANDEJA DE PASTELERÍA INOX.

Las placas pasteleria de acero inoxidable son aptas para el lavavajillas, el horno (temperatura máxima de cocción: 300°C/572°F) y el frigorífico (-20°C +6°C / -4°F +42,8°F). Son Ideales para almacenamiento.

Acero inoxidable



GOBEL

Réf.						
814550	40	30	1	0,9		10/10
814560	53	32,5	1	1,35	GN 1/1	10/10
814590	60	40	1	1,87		10/10

BANDEJA DE PASTELERÍA - ALUMINIO

Aluminio



GOBEL

Réf.					
614530	40	30	1	0,64	8/10
614580	53	32,5	1	0,71	8/10
614590	60	40	1	1	8/10

BANDEJA DE PASTELERÍA CON BORDES RECTOS

Imprescindible para cocinar.

Acero inoxidable



GOBEL

Réf.						
814565	53	32,5	2	1,6	GN 1/1	10/10
814595	60	40	3	2,05		10/10

BANDEJA DE PASTELERÍA ANTIADHERENTE

Las placas pasteleras de aluminio con revestimiento antiadherente combinan la conductividad del calor del aluminio y la excelente antiadherencia del revestimiento de 4 capas, sin PFOA, que hace innecesaria la utilización de papel de cocción. El grosor de estas placas, el material y la calidad del revestimiento le permitirán utilizarlas durante mucho tiempo y le darán una satisfacción permanente.

Aluminio revestido antiadherente

BEST SELLER



GOBEL

Réf.						
714510	30	15	1	0,25		18/10
714530	40	30	1	0,65		18/10
714560	53	32,5	1	0,92	GN 1/1	18/10
714590	60	40	1	1,17		18/10
714595	65	53	1	1,93		20/10

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

BANDEJA DE PASTELERÍA PERFORADA - ALUMINIO

Aluminio

BEST SELLER



GOBEL

Réf.						
615530	⬢	30	40	1	0,37	8/10
615580		53	32,5	1	0,54	8/10
615590		60	40	1	0,73	8/10

BANDEJA DE PASTELERÍA PERFORADA SIN BORDES

Aluminio



GOBEL

Réf.					
615535	30	40	0,1	0,38	8/10

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.




2.5L
2.5QT
2.0L
2.0QT
GOBEL®



UTENSILIOS DE REPOSTERÍA

BOL PARA MEZCLAR 272

TELAS PARA HORNEAR Y RODILLOS DE REPOSTERÍA 273

BATIDORES, ESPÁTULAS, CUCHARAS Y BROCHAS 275

MANGAS PASTELERAS Y BOQUILLAS 278

SIFÓNES Y RECARGAS 283

ESPATULA CORTOPASTA 284

CORTAPASTA 286

CEDAZOS, ESPOLVOREADORES, DISPOSITIVOS DE DOSIFICACIÓN Y COLADOR «CHINO» 289

OTRAS HERRAMIENTAS 293

BOL SEMI-ESFÉRICO CON BASE ANTIDESLIZANTE

Base de silicona para un mejor agarre sobre el plan de trabajo.

Acero inoxidable y silicona

NEW



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	🔍
GL303	16	10,3	0,2	16 cm
GL20P004	20	12	0,28	20 cm
GL20P005	24	14	0,4	24 cm

BOL SEMI-ESFÉRICO - TAPADERA / BASE DE PP

Graduado. La tapa se convierte en base antideslizante.

4 L

Cubierta de base, gris hecha en Francia

Acero inoxidable, TPR



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖
GL20P003	24	15	0,7

BOL DE FONDO REDONDO

Acero inoxidable

NEW



GOBEL

Réf.	↕	⚖	∅
GL312	10	0,21	16
GL313	12	0,32	20
GL329		0,4	24
GL314	17,5	0,9	30
GL315	24,5	1,55	40

BARREÑO DE FONDO PLANO

Acero inoxidable

NEW



GOBEL

Réf.	↕	⚖	∅
GL316	8,5	0,21	16
GL317	10	0,33	20
GL318	11	0,5	24
GL319	12,5	0,61	28
GL320	14,5	0,71	32

JARRA GRADUADA

Con asa y pico vertedor. Graduación en cl y pt.

Acero inoxidable

±0,10 l



Réf.	∅	↕	⚖	🔍
NS007	15,5	14	0,24	1 L

TELAS PARA HORNEAR

Para cocción y preparación. Antideslizantes, antiadherentes.

Tela de vidrio recubierta de silicona platino

-40°C + 260°C / -40°F +500°F

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

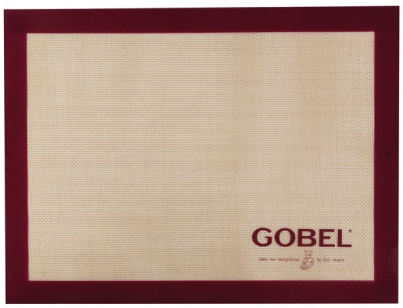
Réf.	⟷	↕	⚖
NCS011	31	52	0,13
NCS301	30	40	0,12
NCS601	38,5	58,5	0,19

TELAS PARA HORNEAR - GOBEL

Para cocinar y preparar. Antideslizante y antiadherente.

Tela de vidrio recubierta de silicona platino

NEW



GOBEL

Réf.	⟷	↕	⚖
GL304	40	30	0,11
GL305	58	38,5	0,21
GL306	51,5	31	0,15

RODILLO DE REPOSTERÍA INOX.

Anchura útil: 25 cm. Pesado, calidad profesional.

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	∅	⚖	
N3720	6,5	1,8	Con mangos ovalados

RODILLO DE REPOSTERÍA DE HAYA

Madera maciza. Certificado PEFC.

Madera de haya - PEFC



GOBEL

Réf.	∅	⚖	
NRP43	5	0,5	43 cm
NRP47	5	0,6	47 cm
NRP50	5	0,75	50 cm

RODILLO DE REPOSTERÍA DE HAYA - GOBEL

Ideal para retail tienda. Madera maciza.

Madera de haya

NEW



GOBEL

Réf.	∅	
GB20P009	5	45 cm - Con vaina packaging

RODILLO DE REPOSTERÍA DE HDPE

Higiénico, fácil de limpiar.

HDPE



LOUIS TELLIER

Réf.	∅	⚖	
NRPP45	5	0,64	45 cm
NRPP50	5	0,7	50 cm

Las dimensiones ⟷ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso ⚖ en kg.

www.louistellier.fr

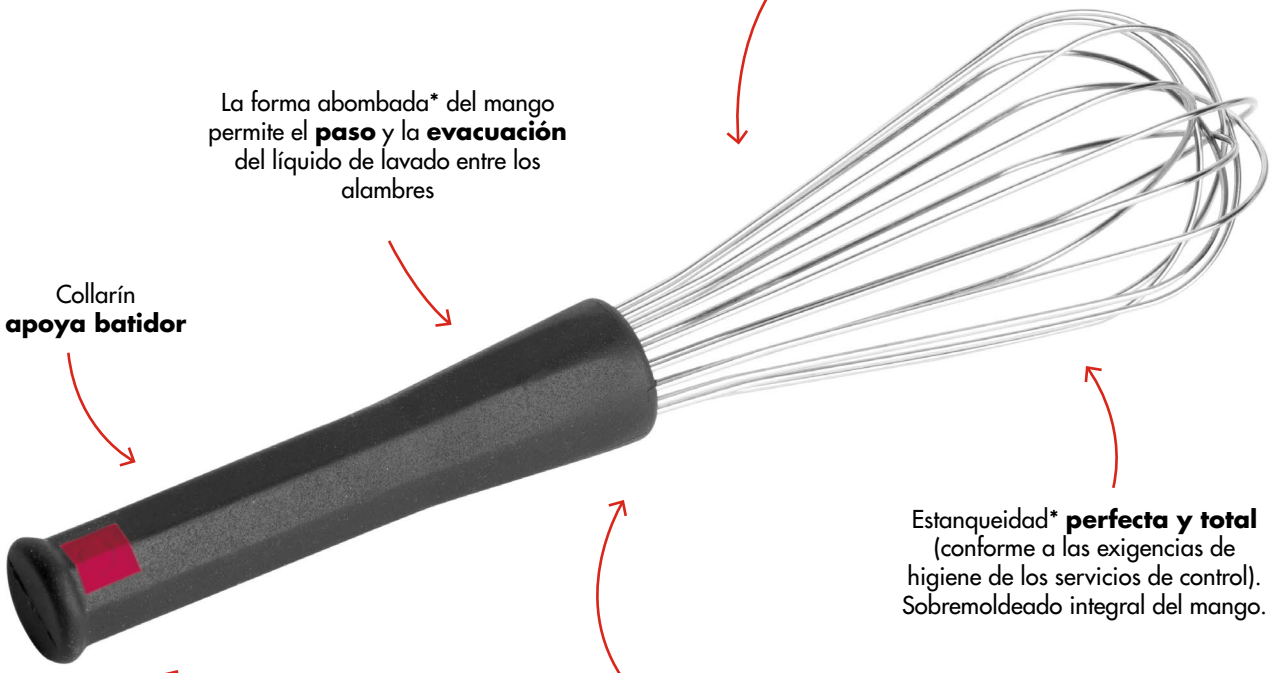
BATIDOR PROFESIONAL

GOBEL

Alambres de acero inoxidable que **no se separan** del mango **ni se retuercen**. Gran resistencia al arrancamiento (pruebas superiores a 80 kg).

La forma abombada* del mango permite el **paso** y la **evacuación** del líquido de lavado entre los alambres

Collarín **apoya batidor**



Estanqueidad* **perfecta y total** (conforme a las exigencias de higiene de los servicios de control). Sobremoldeado integral del mango.

Forma octogonal* y ensanchada hacia arriba para una **sujeción máxima :** anti fatiga y anti crispación

Mango* **aislante microtáctil** agradable al tacto. Apto para el contacto alimentario

Este batidor profesional es ligero, equilibrado y manejable.
Responde a todas las exigencias en materia de higiene y limpiez a.
El mango ergonómico y est anco ofrece comodidad de utilización y resist encia.
Duradero : adaptado a una utilización intensiva.

*Todas estas características son objeto de un registro de patente.

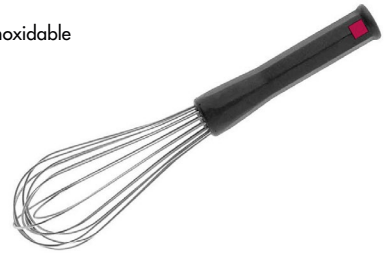
BATIDOR PROFESIONAL

Patentado, apto para lavavajilla. Mango estanco antideslizante. Ligero, equilibrado y manejable.

8 hilos

Hilo de acero inoxidable

BEST SELLER



GOBEL

Réf.				
NC070	25	6	0,09	25 cm
NC071	30	8	0,11	30 cm
NC072	35	8	0,18	35 cm
NC073	40	9	0,2	40 cm
NC074	45	10	0,24	45 cm
NC075	50	11	0,26	50 cm

BATIDOR DE BOLA PARA CLARAS

Patentado, apto para lavavajilla. Mango estanco antideslizante.

8 hilos

Hilo de acero inoxidable



GOBEL

Réf.				
NC076	35	10	0,2	35 cm
NC077	45	12	0,22	45 cm

CUCHARA - ESPÁTULA DE SILICONA

La gama de espátulas «PASIÓN», en colores gourmet, para los aficionados de la cocina!

Silicona

NEW



GOBEL

Réf.				
GL19P013	27,5	6	1,4	0,08

ESPÁTULA GRANDE DE SILICONA

La gama de espátulas «PASIÓN», en colores gourmet, para los aficionados de la cocina!

Silicona

NEW



GOBEL

Réf.				
GL19P014	27,5	5,5	1,4	0,07

ESPÁTULA PEQUEÑA DE SILICONA

La gama de espátulas «PASIÓN», en colores gourmet, para los aficionados de la cocina!

Silicona

NEW



GOBEL

Réf.				
GL19P015	26,5	4	1,4	0,06

CEPILLO DE COCINA DE SILICONA

La gama de espátulas «PASIÓN», en colores gourmet, para los aficionados de la cocina!

Silicona

NEW



GOBEL

Réf.				
GL19P016	27,5	5,5	1,4	0,08

ESPÁTULA TORNEADA 30 CM MACIZA - GOBEL

Certificado PEFC.

Madera de haya

NEW



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	🏋
GL307	30	7	0,5	0,03

ESPÁTULA TORNEADA CON ORIFICIO - GOBEL

Certificado PEFC.

Madera de haya

NEW



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	🏋
GL308	30	6,7	0,5	0,04

ESPÁTULA TORNEADA CON RANURA - GOBEL

Certificado PEFC.

Madera de haya

NEW



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	🏋
GL309	30	6,8	0,5	0,04

ESPÁTULA BISELADA - GOBEL

Certificado PEFC.

Madera de haya

NEW



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	🏋
GL328	35	5	0,7	0,03

ESPÁTULA REDONDA - GOBEL

Certificado PEFC.

Madera de haya

NEW



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	🏋
GL327	35	4,6	0,6	0,03

CUCHARA DE COCINA - GOBEL

Certificado PEFC.

Madera de haya

NEW



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	🏋
GL326	35	4,8	1,5	0,05

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso 🏋 en kg.

PAR DE CUBIERTOS DE ENSALADA - GOBEL

Certificado PEFC.

Madera de haya



GOBEL

Réf.				
GL311	25,5	5,8	1,2	0,05

PINZA DE TOSTADA - GOBEL

Certificado PEFC.

Madera de haya



GOBEL

Réf.				
GL310	24	2,5	1,5	0,02

PINCEL PLANO

4 tamaños.

Mango de madera, seda natural, virola de acero inoxidable



GOBEL

Réf.			
317020	22,5	0,02	Cerda 25 mm
317030	23,5	0,03	Cerda 35 mm
317040	24,5	0,04	Cerda 40 mm
317050	25,5	0,06	Cerda 50 mm

BROCHA DE SEDA MANGO DE MADERA

Cerda: 50 mm. Cerdas suave de seda natural.

Madera de haya, virola de acero inoxidable, cerdas de seda natural



Réf.			
NP20-1	20,5	0,07	20 mm
NP25-1	21,5	0,09	25 mm
NP30-1	22,5	0,11	30 mm
NP35-1	23	0,17	35 mm
NP40-1	23,5	0,14	40 mm

BROCHA DE SILICONA

Limpieza fácil. Resistente hasta 230°C.

Silicona, mango de acero inoxidable



Réf.		
NPS22	22	0,1

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

BOQUILLA ESTRELLA 5 MM - 6 RAMAS

Acero inoxidable



GOBEL

Réf.	⟷		
815310	0,5	0,01	6 ramas

BOQUILLA PARA RELLENO

Tubo : 40 mm. Punta biselada.

Acero inoxidable



GOBEL

Réf.	⟷	
815410	0,8	0,07
815420	0,8	0,09

BOQUILLA ESTRELLA 6 MM - 6 RAMAS

Acero inoxidable



GOBEL

Réf.	⟷	
815510	0,6	0,01

BOQUILLA CINTA ESTRELLA - 8 RAMAS

Acero inoxidable



GOBEL

Réf.	⟷		
815610	2	0,01	8 ramas

BOQUILLA ESTRELLA 6 MM - 8 RAMAS

Acero inoxidable



GOBEL

Réf.	⟷	
815810	0,6	0,01

BOQUILLA REDONDA 1 MM

Acero inoxidable



GOBEL

Réf.	⟷		
815210	0,1	0,01	Ø 1 mm

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.

BOQUILLA REDONDA 8 MM

Acero inoxidable

BEST SELLER



GOBEL

Réf.	⟷		⌀
815220	0,8	0,01	⌀ 8 mm

BOQUILLA REDONDA 14 MM

Acero inoxidable



GOBEL

Réf.	⟷		⌀
815230	0,14	0,01	⌀ 14 mm

BOQUILLA «SAINT HONORÉ»

Acero inoxidable



GOBEL

Réf.	
815850	0,01

CAJA CRISTAL DE 6 BOQUILLAS

Juego de 6 boquillas de acero inoxidable : redonda 1 mm - redonda 8 mm - estrella 5 mm 6 ramas - estrella 6 mm 6 ramas - cinta estrella - estrella 6 mm 8 ramas

Acero inoxidable



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	
888002	13	7	8,5	0,09

JUEGO DE 6 GRANDES BOQUILLAS PARA ESPECIALIDADES

Dim. (n°) PF10 - PF14 - Estrella 8 ramas - Flor - Redonda - Saint-Honoré

Tritan



GOBEL

Réf.	
308730	0,07

MANGA PASTELERA DE CUTÍ

Muy flexible y fácil de manejar.

Algodón de calidad alimentaria



GOBEL

Réf.	⟷	
313110	25	0,02
313120	30	0,02
313130	35	0,03
313140	40	0,03
313160	50	0,04

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ⌀ se expresan en cm, el peso en kg.

MANGA PASTELERA - ALGODÓN REVESTIDO

Algodón revestido

NEW



GOBEL

Réf.	⟷
GL321	30
GL322	35
GL323	40
GL324	45
GL325	50

KIT PARA MASA «PÂTE À CHOUX»

Incluido : 1 boquilla redonda 8 mm + 1 boquilla estrella 5 mm + 1 boquilla para relleno corta + 1 manga de nailon 400 mm + recetas

Acero inoxidable y nylon



GOBEL

Réf.	
889030	0,06

CAJA REDONDA DE 6 BOQUILLAS INOX + 1 MANGA DE NAILON

Juego de 6 boquillas de acero inoxidable + 1 manga de nailon 300 mm

Acero inoxidable y nylon



GOBEL

Réf.	⟷		
889052	12	4	0,11

CAJA CRISTAL DE 6 BOQUILLAS INOX + 1 MANGA DE NAILON

Juego de 6 boquillas de acero inoxidable + 1 manga de nailon 300 mm

Acero inoxidable y nylon



GOBEL

Réf.	⟷			
889251	13	7	8,5	0,09

BLISTER DE DECORACIÓN

Juego de 6 boquillas inox + 1 manga de nailon 300 mm

Acero inoxidable y algodon



GOBEL

Réf.	⟷			
889210	31,5	14,5	4	0,12

CAJA TRANSPARENTE DE 6 BOQUILLAS INOX + 1 MANGA DE CUTI

Juego de 6 boquillas de acero inoxidable + 1 manga de cutí 300 mm

Acero inoxidable y algodon



GOBEL

Réf.	⟷			
889151	13	7	8,5	0,11

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.

CAJA REDONDA DE 6 BOQUILLAS INOX + 1 MANGA DE CUTI

Juego de 6 boquillas de acero inoxidable + 1 manga de cutí 300 mm

Acero inoxidable y algodon

BEST SELLER



GOBEL

Réf.				
889002	⬢	12	4	0,11

BLISTER DE DECORACIÓN

Juego de 6 boquillas de acero inoxidable + 1 manga de cutí 250 mm

Acero inoxidable y algodon



GOBEL

Réf.				
889101	31,5	14,5	4	0,12

SIFÓN SEMI-PRO
KAYSER

KAYSER



Para preparaciones calientes
máx. 70°C



Apto para
el **lavavajillas**

Fabricado en **EU**

Para chantilly, salsas
y emulsiones calientes y frías,
saladas y dulces

Herramientas indispensables de creatividad para los chefs y las empresas de catering, también es una forma de crear efecto por un menor coste : se necesita poca materia prima para elaborar cientos de vasitos. Útiles para todos los platos de la carta : aperitivos, vasitos, entrantes, acompañamientos, salsas, natas, mousses... a base de foie -gras, mariscos, verduras, nata infusionada.

Todas las piezas del cabezal se desmontan para una higiene óptima.

SIFÓN SEMI-PRO KAYSER

Para nata montada, salsas y espumas frías. El tanque es apto para lavavajillas. Todas las piezas del cabezal se limpian a mano.

Tanque de acero inoxidable, aluminio

+ 1°C a +30°C / +33.8°F a +86°F



KAYSER

Réf.			
N4083X	31	0,65	0,5 L
N4084X	35	0,8	1 L

SIFÓN PRO KAYSER

Emulsiones creativas calientes, frías, saladas o dulces. Todas las piezas del tanque y del cabezal son aptas para lavavajillas.

Acero inoxidable

+ 1°C a +70°C / +33.8°F a +158°F

BEST SELLER



KAYSER

Réf.				
N4086X		31	0,75	0,5 L
N4087X	⬢	35	1	1 L

RECARGAS KAYSER PARA SIFÓN

Acero reciclable

NEW



KAYSER

Réf.				
NK001	⬢	0,18	0,18	0,65	x50
NK002	⬢	0,18	0,18	0,65	x24
NK003	⬢	2	2	6,5	x10

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.

BICICLETTA CORTADORA AJUSTABLE - DIVISOR DE PASTA

Para cortar al mismo tiempo varias bandas regulares de pasta. Ancho flexible. Ajustable al tamaño deseado .

Acero inoxidable

BEST SELLER



Réf.			
N3703		0,52	6 ruedas
N37031	⬢	0,52	5 ruedas
N37032		0,52	7 ruedas

ESPÁTULA CORTAPASTA INOX.

Calidad de corte. Cuchillo : 15 cm.

Acero inoxidable



Réf.					
N3725	15	12	3	0,16	Cuchilla rigido graduado

ESPÁTULA CORTAPASTA - MANGO DE PP

Cuchilla de inox., mango de plastico. Calidad profesional.

Mango de PP, hoja de acero inoxidable



Réf.					
N3730	12,4	11	1,5	0,07	Cuchilla flexible
N3731	12,4	11	1,5	0,88	Cuchilla rigida

ESPÁTULA CORTAPASTA - MANGO DE PP - CUCHILLA FLEXIBLE

Cuchilla de inox., mango de plastico. Calidad profesional.

Mango de PP, hoja de acero inoxidable

BEST SELLER



Réf.						
N3738	⬢	11,5	11	3	0,66	Cuchilla flexible

ESPÁTULA BLANCA

Para raspar el fondo de un bol o bol y recuperar todo el material o traspasar una preparación de un recipiente a otro.

PP



Réf.				
317910	12	9	0,02	Blanco - Rígido

ESPÁTULA ROJA

Para raspar el fondo de un bol o bol y recuperar todo el material o traspasar una preparación de un recipiente a otro. También le permite cortar piezas de masa.

PP



Réf.				
317920	16	12	0,02	Rojo - Flexible

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.

RODILLO PINCHO

Calidad y productividad superiores. Ergonómicos.

ABS



Réf.				
N3726	22	10	7,5	0,22

PINZA PARA MASA INOX.

Acabado acanalado. Para pellizcar los bordes de las tartas.

Acero inoxidable



Réf.		
PAP3	9,5	0,3

CORTAPASTA CON MANGO

Acero inoxidable

BEST SELLER



GOBEL

Réf.						
896330		10	6,5	9	0,16	Corta-croissant modelo pequeño
896350	⬢	20	10	9	0,24	Corta-croissant modelo grande

RODILLO PARA CRUASANES

Triangulos regulares de masa de hojaldre.

Acero inoxidable, mango de madera



LOUIS TELLIER

Réf.				
N3728	34	8	0,3	Mini-croissant
N3728-2	44	9,5	0,44	Croissant

CORTAPASTA REDONDO ACANALADO CON BORDE ENROLLADO

Para un corte limpio de cualquier tipo de masa (hojaldre, mantecados, bizcochos, etc.).

Acero inoxidable

BEST SELLER



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	🔍
844910	3	3,6	0,01	Rizado
844920	4	3,6	0,02	Rizado
844930 ⬢	5	3,6	0,02	Rizado
844940	6	3,6	0,02	Rizado
844950	7	3,6	0,03	Rizado
844960	8	3,6	0,03	Rizado
844970	9	3,6	0,04	Rizado
844980	10	3,6	0,05	Rizado

CORTAPASTA REDONDO LISO CON BORDE ENROLLADO

Para un corte limpio de cualquier tipo de masa (hojaldre, mantecados, bizcochos, etc.).

Acero inoxidable

BEST SELLER



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	🔍
845010	3	3,6	0,01	Liso
845020	4	3,6	0,02	Liso
845030 ⬢	5	3,6	0,02	Liso
845040	6	3,6	0,02	Liso
845050	7	3,6	0,03	Liso
845060	8	3,6	0,03	Liso
845070	9	3,6	0,04	Liso
845080	10	3,6	0,04	Liso
845090	11	3,6	0,05	Liso

CAJA DE 8 CORTAPASTAS REDONDOS ACANALADOS

Acero inoxidable



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	🔍
880001	3 -> 10	4	0,25	Caja de 8 cortapastas rizados

CAJA DE 8 CORTAPASTAS REDONDOS LISOS

Acero inoxidable

BEST SELLER



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	🔍
880101 ⬢	3 -> 11	4	0,25	Caja de 8 cortapastas lisos

CAJAS Y LOTES DE CORTADORES

5 cortadores : 4,3 x 4,3 x 6,5 cm - 5,7 x 5,7 x 7 cm - 7 x 7 x 7,5 cm - 8 x 8 x 8 cm - 9,2 x 9,2 x 8,5 cm.

Mango

Acero inoxidable



Réf.	⚖	🔍
887902	0,23	Estrellados

CORTAPASTA CON MANGO

Acero inoxidable



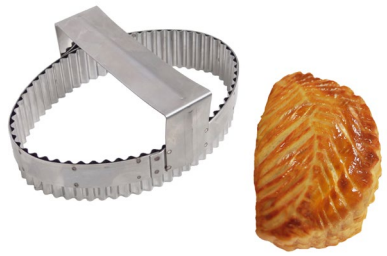
GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	🔍
845130	22	4,2	0,28	Roscón de Reyes
845140	24	4,2	0,3	Roscón de Reyes
845150	26	4,2	0,32	Roscón de Reyes
845160	28	4,2	0,34	Roscón de Reyes

Las dimensiones ↔ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso ⚖ en kg.

CORTAPASTA CON MANGO PARA HOJALDRES RELLENOS DE MANZANA

Acero inoxidable



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕		
845170	17	12	0,6	0,2	Empanada de manzana

CORTAPASTA CON MANGO PARA HOJALDRES MOLINOS DE VIENTO

Acero inoxidable



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕		
845180	11	11	9,5	0,23	Molino de viento

CORTAPASTA CON MANGO PARA BROWNIE

Para 42 unidades (25 x 25 mm).

Acero inoxidable



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	
845200	20	12,5	9,5	0,7

CALISSON

Acero inoxidable

BEST SELLER



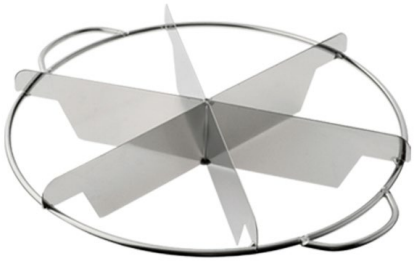
GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	
884042	4,5	2,8	3	0,02
884043	5,3	5,3	3	0,02
884201	7	3,8	4	0,03
884202	8,3	4,7	4	0,04

CORTADORES DE PASTEL

Para cortar 6 partes iguales a la vez.

Acero inoxidable



GOBEL

Réf.	∅		
N3716	25,5	0,33	6 secciones

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.

TAMIZ DE 3 MALLAS

GOBEL





n°16 n°20 n°25

3 mallas **disponibles** :
n°16, 20, 25

Acero inox.

Tamiz **desmontable** con telas **intercambiables**



Indispensable en pastelería

Tensión óptima de la malla en el interior de las dos piezas del tamiz gracias al **sistema de fijación**

Higiene

Este tamiz de 3 piezas de inox. es higiénico y fácil de usar.

La malla n°25 (vacío de malla de 0,9 mm) es una rejilla fina para el azúcar glas, la harina o el cacao.

La malla n°20 (vacío de malla de 1,1 mm) es una rejilla media para las almendras o las avellanas molidas.

La malla n°16 (vacío de malla de 1,4 mm) es una rejilla ancha para filtrar las salsas, coulis, gelatinas, y tamizar los purés o preparados para eliminar la espuma.

CEDAZO CON 3 MALLAS

3 mallas: paso 25 - fina, paso 20 - media y paso 16 - gruesa. Malla extraíble e intercambiable. Modelo doméstico.

Acero inoxidable



Réf.	∅	
NC5062860	20	0,46

CEDAZO 1 PIEZA

Malla media - paso 20 (malla 1,1 mm). Tensión máxima de la malla, engastada sólidamente en la corona.

Acero inoxidable

BEST SELLER



Réf.		∅		
NC014		20	0,25	∅ 20 cm
NC015	⬢	30	0,27	∅ 30 cm

CEDAZO 3 PIEZAS

Tela intercambiable y tensión óptima.

Acero inoxidable

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.		∅			
NC012	⬢	30		1	Malla media - paso 20
NC5060760		30		1	Malla fina - paso 25
NC5064660		40		1,18	Malla media - paso 20
NC5064760		40	6	1,2	Malla fina - paso 25

TELA DE RECAMBIO

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	∅			
NC013	30	0,02	Malla media - paso 20	NC012
NC5061760	30	0,24	Malla fina - paso 25	NC5060760
NC5065660	40	0,32	Malla media - paso 20	NC5064660
NC5065760	40	0,38	Malla fina - paso 25	NC5064760

ESPOLVOREADORES - TELA

Ideal azúcar glas o cacao. Tapa transparente.

Acero inoxidable

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.		∅			
N3705	⬢	7	9,5	0,12	Tela

ESPOLVOREADORES - 2 MM

Ideal azúcar glas o cacao. Tapa transparente.

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	∅			
N3707	7	9,5	0,12	∅ 2 mm

Las dimensiones ↔ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.
www.louistellier.fr

COLADOR «CHINO»

GOBEL

Made in France



El colador Gobel es la herramienta profesional imprescindible para la filtración de todas las preparaciones (caldos, coulis, emulsiones, sopas, salsas, etc.) y obtener una textura ideal sin residuos.

Está disponible un mortero de madera de haya, que se vende por separado, para facilitar el paso de preparativos.

CEDAZO PARA HARINA

Acero inoxidable



Réf.	∅	↕	⚖
N3711	10,5	14,5	0,22

JARRA GRADUADA

Con asa y pico vertedor. Graduación en cl y pt.

Acero inoxidable

±0,10 l



Réf.	∅	↕	⚖	
NS008	18	20	0,39	2 L

VASO DOSIFICADOR

5 escalas: líquidos, harina, azúcar, sémola, fécula.

250 ml

PP



Réf.	⚖
DO1250	0,04

COLADOR «CHINO» - ESTAÑADO

Le permite filtrar salsas, sopas, jarabes, etc.

Hojalata

BEST SELLER



GOBEL

Réf.		∅	↕	⚖	
114010	⬢	20	22	0,38	Sin refuerzo - sin gancho

COLADOR «CHINO» - CON GANCHO - ESTAÑADO

Le permite filtrar salsas, sopas, jarabes, etc.

Hojalata



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖
114110	20	22	0,4

COLADOR «CHINO» - CON REFUERZO Y GANCHO - ESTAÑADO

Le permite filtrar salsas, sopas, jarabes, etc.

Hojalata



GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	
114410	20	26,5	0,56	Con refuerzo - con gancho

COLADOR «CHINO» - CON REFUERZO Y GANCHO - INOX.

Con refuerzo y gancho de acero inoxidable - cuerpo y cola de acero inoxidable

Acero inoxidable



GOBEL

Réf.	∅	
814410	20	0,55

SOPORTE PARA COLADORES CHINOS

Adaptado para los chinos coladores Ø 20 cm.

Hilo de acero inoxidable



Réf.	∅		
N3020	18	28	0,3

PISÓN DE MADERA PARA COLADOR «CHINO»

Certificado PEFC.

Madera de haya



GOBEL

Réf.		
317310	3,74	0,46

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

SOPLETE DE COCINA

Rellenable. Botón de bloqueo. Modo continuo y intensidad regulable.

Base extraíble

Acero inoxidable, ABS



GOBEL

Réf.				
N3924	12,5	12,5	17	0,33

ANTORCHA SOPLETE PROFESSIONAL

Soplete de gas. Botón de encendido, atenuador y cierre de seguridad. Para asar, caramelizar, derretir …

Acero, nylon

NEW



GOBEL

Réf.					
GL19P011	13	6,5	6,5	0,16	Botella de gas no incluida

REJILLA TEJIDA REDONDA PARA TARTAS - INOX.

Para enfriar tartas y pasteles a la salida del horno: para quitar humedad e impedir ablandamiento. Ideales para rebozar, glazear, pulverizar o escurrir.

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.			
NC007	24	0,1	Ø 24 mm

REJILLA TEJIDA REDONDA

Para enfriar tartas y pasteles a la salida del horno: para quitar humedad e impedir ablandamiento. Ideales para rebozar, glazear, pulverizar o escurrir.

Acero inoxidable

BEST SELLER



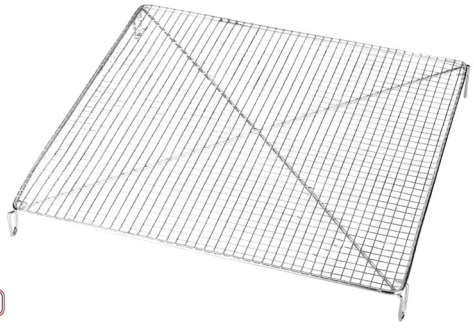
LOUIS TELLIER

Réf.					
NC008	28	2,5	0,1	Ø 28 mm
NC009	32		0,18	Ø 32 mm
NC027	20		0,1	Ø 20 mm
NC028	36	3,5	0,26	Ø 36 mm

REJILLA TEJIDA CUADRADA

Adecuadas para los moldes para tartas y los moldes de manqué rectangulares o cuadrados. Ideal para rebozar, glazear, pulverizar o escurrir.

Acero inoxidable



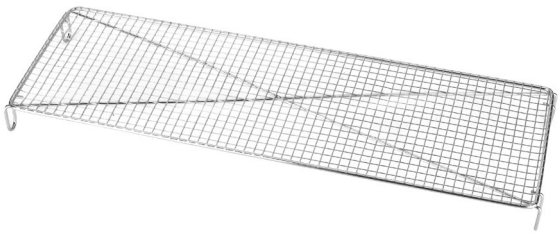
LOUIS TELLIER

Réf.				
NC1053860	26	26	0,18	Cuadrada

REJILLA TEJIDA RECTANGULAR PARA TARTAS

Adecuadas para los moldes para tartas y los moldes de manqué rectangulares o cuadrados. Ideal para rebozar, glazear, pulverizar o escurrir.

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

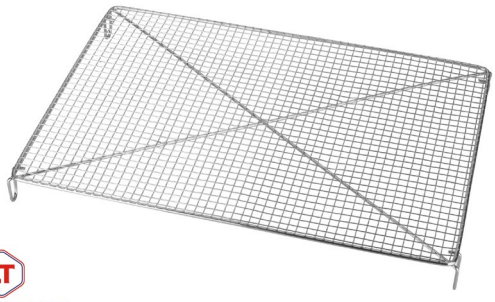
Réf.				
NC1053960	36	12	0,13	Rectangular

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

REJILLA TEJIDA RECTANGULAR

Adecuadas para los moldes para tartas y los moldes de manqué rectangulares o cuadrados. Ideal para rebozar, glazear, pulverizar o escurrir.

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.				
NC1054060	30,5	22	0,16	Rectangular

EMBUDO AUTOMATICO DOSIFICADOR

Muy útil para llenar moldes, matrices y vasos de líquidos (almíbar, crema, masa fluida, chocolate, salsas). 3 boquillas adapatas a la consistencia variable. Porcionar al presionar el mango. Se queda estanco cuando esta cerrado.

1,3 L

Con soporte, 3 enchufes

Acero inoxidable



Réf.			
N3715	18,5	0,97	Cono de 16 cm

TENEDORES PARA CHOCOLATE

Para coger, bañar o marcar los chocolates redondos, rectangulares o cuadrados. Se pueden retorcer si se necessita.

Acero inoxidable, mango de ABS

NEW



Réf.					
ID5000				0,12	Juego de 4 modelos
ID5001	18	2	2	0,25	Redonda
ID5002	20	3	2	0,24	Espiral
ID5003	19	2	1,5	0,22	2 dientes
ID5004				0,25	3 dientes

PRENSA PARA GALLETAS IMPERIA

Dosificaciones calibradas: raciones iguales y con el mismo peso. Empuñadura pistola: con una sola mano.

0,3L

4 boquillas y 14 discos de patrones creativos

Aluminio



imperia

Réf.		
N7919	5	0,7

SPRAY DE FÁCIL DESMOLDEO

Sin sabor ni olor. Basado en aceite de colza. Ideal para todo tipo de moldes, platos, esteras para hornear y equipos de cocina (sartén, planchas...) sin riesgo de salpicaduras de aceite.

250 ml

Aceite vegetal

220°C

NEW



GOBEL

Réf.			
GL19P017	5,3	23,5	0,31

CUENTAS PARA MASA DE TARTAS

Ideales para hornear las bases de tartas evitando que la masa se infle.

Acero inoxidable



Réf.				
NC5020760	10,5	11,5	1,5	0,03

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

www.louistellier.fr

EMBUDO AUTOMÁTICO DE ÉMBOLO



El embudo automático de émbolo facilita el llenado de los moldes, formas y verrinas líquidas (fondant, chocolate, sirope, coulis, crema, masa líquida, salsas).

Incluye 1 soporte y 3 boquillas (para adaptarse a la consistencia de los preparados).

FRANCE 1887

GOBEL

rien ne remplace le fait main

L'ANTIADHÉRE

“ LA FACILITÉ ”

DÉMOULAGE FACILE ET RAPIDE

- Sans matière grasse, démoulage parfait
- Revêtement antiadhérent bi-couche, qualité professionnelle

TRÈS BONNE DIFFUSION DE LA CHALEUR

- Cuisson impeccable et uniforme
- Bonne conduction par son matériau d'acier * revêtu d'antiadhérent

RÉSISTE AUX TEMPÉRATURES ÉLEVÉES

- Température de chauffe allant jusqu'à 250° C

**Matériau en alu revêtu d'antiadhérent possible pour certain moule.*



LE CONSEIL DU CHEF

Pour conserver un antiadhérent de qualité, éviter les rayures. Ainsi privilégier une découpe de la préparation en dehors du moule.

Made in France

L'EXCELLENCE DES SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS · ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT



ENTRETIEN

- Nettoyer avant la 1ère utilisation
- Ne pas passer au lave-vaisselle
- Laver à l'eau savonneuse

LOUIS TELLIER

www.louistellier.fr

Gobel une marque du Groupe Louis Tellier

FRANCE 1887

OBEL

nplace le fait main

ORIGINE–

PAPIER JE
ORIG

“ LA PRA

ATÉRIAU 100% BIODÉGRADABLE

Moule en papier naturel

Compostable à la maison*

ÉMOULAGE FACILE ET RAPIDE

- Sans matière grasse, démoulage parfait
- Qualité professionnelle
- Le moule naturel utilisé en boulangerie enfin accessible au grand public

EXCELLENT CONDUCTEUR DE CHALEUR

- Cuisson parfaite et homogène
- Montée de la chaleur rapide, jusqu'à 220°C

* *Moule tarte et tartelette*

LE CONSEIL DU CHEF

Idéal pour vos événements (pique-nique, anniversaire…) pour des recettes sucrées et salées!



UTILISATION

- Usage unique
- Cuisson au four et au micro-onde
- Réfrigérateur et congélateur
- Éviter l'humidité

LOUIS TELLIER

www.louistellier.fr

Distribué par Louis Tellier

…rès nettoyage

…au lave-vaisselle

…s abrasives

LOUIS TELLIER

www.louistellier.fr

Gobel une marque du Groupe Louis Tellier



ESPOSITORES Y SOPORTE DE VENTAS

ESPOSITORES, CABALLETTE, REGARGA RECETAS Y POSTER 298

ESPOSITOR PARA PASTÉIS DE NATA

Se ofrece para configurar 24 moldes para pastéis de nata.

Cartón



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	
307138	26	20	36	196517

ESPOSITOR VACÍO PARA MOLDES ACANALADOS

Se ofrece para montar 24 canelés bordeleses, todos los modelos combinados.

Cartón



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕		
307130	26	20	36	0,28	729510 / 729520 / 729530

ESPOSITOR VACÍO PARA INDIVIDUALES MOLDES CAKE

Se ofrece para configurar 24 moldes de pastel individuales.

Cartón



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	
307140	26	20	36	307140

ESPOSITOR VACÍO PARA EMPUJADORES DE MASA

Se ofrece para configurar 12 empujadores de masa.

Madera y cartón



GOBEL

Réf.	∅	↕	
307131	16,5	1	319110

CABALLETE PORTA-RECETAS BANDEJA BARQUITAS

Póngase en contacto con su representante.



GOBEL

Réf.	⟷	↕	
307132	17	17	298410

CABALLETE PORTA-RECETAS DE PAN CASERO

Póngase en contacto con su representante.

Cartón



GOBEL

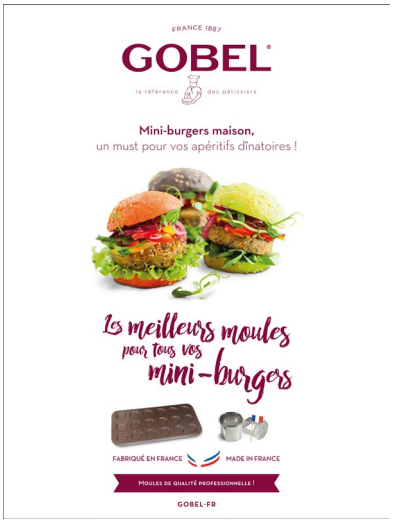
Réf.	⟷	↕	
307136	17	17	234010 / 223690 / 134000 / 123690

Las dimensiones ⟷ ⤢ ↕ ∅ se expresan en cm, el peso en kg.

«MINI HAMBURGUESA» CABALLETTE

Póngase en contacto con su representante.

Cartón



GOBEL

Réf.		
307146	40	30

RECARGA DE RECETAS 50 PIEZAS

Papel



GOBEL

Réf.		
305253	Canelés bordelés	307130
305255	Pastéis de nata	307138
305256	Barquitas	307132
305257	Brioche	307139
305258	Mini cakes	307140
305254	Pan casero	307136

CLIP GOBEL DE MERCHANDISING

PP



GOBEL

Réf.				
GL19P010	5,5	3,5	1	0,01

SOPORTE EXPOSITOR PARA MOLDES

Acero inoxidable



GOBEL

Réf.				
813710	22	15,5	6	0,24

PÓSTER « LA CUISINE »

Rollo de cartón individual

Papel brillante



LOUIS TELLIER

Réf.				
PB1	30	44,5	0,06	S
PB2	63	90,5	0,08	L

Las dimensiones se expresan en cm, el peso en kg.

www.louistellier.fr

Familia	Ref.	Designación	
MAQUINAS DE RACLETTE			
BREZ	BREZ-B-12	Manija - lote de 12	BREZ01 / BREZ01C / BREZ02 / BREZ02C / BREZ03 / BREZ04 / BREZ01BA / BREZ01NX
	BREZ-RDRG	Resistencia de calentamiento (izquierda y derecha)	BREZ01 / BREZ01C / BREZ02 / BREZ02C / BREZ03 / BREZ04 / BREZ01BA / BREZ01NX
	BREZ01-S	Soporte queso - inox	BREZ01 / BREZ01C / BREZ02 / BREZ02C / BREZ03 / BREZ04 / BREZ01BA / BREZ01NX
	5005	Cable de alimentación US / BREZ02 / BREZ02C / RACL02 / RACL02C	BREZ02 / BREZ02C / RACL02 / RACL02C
	5007	Cable de alimentación 230v	BREZ01C / BREZ01BA / BREZ01NX
	5010	Cable de alimentación UK / BREZ03 / RACL03	BREZ03
	5004	Cable de alimentación CH / BREZ04	BREZ04
	5032	Interruptor - excepto BREZ02 / BREZ02C	BREZ01 / BREZ01C / BREZ01BA / BREZ01NX / BREZ03 / BREZ04
	BREZ05-P	Mango de madera / BREZ01NX	BREZ01NX
	CAR01	Cuchillo especial Raclette	BREZ01 / BREZ01C / BREZ02 / BREZ02C / BREZ03 / BREZ04 / BREZ01BA / BREZ01NX
RACL	5005	Cable de alimentación US / BREZ02 / BREZ02C / RACL02 / RACL02C	BREZ02 / BREZ02C
	5007	Cable de alimentación 230v	RACPN01X / RACL01 / RACL01BA / RACL01NX
	5010	Cable de alimentación UK / BREZ03 / RACL03	RACL03
	5012-5	Botón de maniobra - lote del 5	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03 / RACL01BA / RACL01NX
	5006	Resistencia de calentamiento	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03 / RACL01BA / RACL01NX
	5019	Kit soporte queso + bola negra	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03 / RACL01BA / RACL01NX
	5020-5	Bola negra sola - lote del 5	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03 / RACL01BA / RACL01NX
	5018	Cremallera	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03 / RACL01BA / RACL01NX
	5001-10	Pasador para botón de maniobra - lote del 10	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03 / RACL01BA / RACL01NX
	5027	Mango de madera / RACL01NX	RACL01NX
	CAR01	Cuchillo especial Raclette	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03 / RACL01BA / RACL01NX
	5021	Corredera izquierda soporte para queso	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03 / RACL01BA / RACL01NX
	5023	Corredera derecha soporte para queso	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03 / RACL01BA / RACL01NX
RACPN01X	5033	Lote de 4 poelones	RACPN01X
	5007	cable de alimentación	RACPN01X
	5034	Resistencia de calentamiento	RACPN01X
	5035	Placa superior	RACPN01X
	5037	Placa inferior - soporte para poelones	RACPN01X
MAQUINAS DE RACLETTE TTM			
TTM	BRU01-2	Quemador alcohol - lote de 2	TTM03 / TTM80AL
	TTM05BC	Calefactor completo 230v / TTM05	TTM05
	TTM05R	Resistencia 230v / TTM05	TTM05
	TTM05E	Base para / TTM05 (sin botón)	TTM05 / TTM05C-110
	TTM05B	Botón de atornillar negro / TTM	TTM05 / TTM10 /TTM20 / TTM05C-110 / TTM10C-110 / TTM20C-110
	TTM05BA	Brazo articulado / TTM05	TTM05 / TTM05C-110
	TTM05PF	Porta queso	TTM05 / TTM05C-110
	TTM05COR	Cable de alimentación 230v / TTM05	TTM05
	TTM10BC	Calefactor completo 230v / TTM10 / TTM20	TTM10 / TTM20 /TTM30
	TTM10R	Resistencia 230v / TTM10 / TTM20 / TTM30	TTM10 / TTM20
	TTM10-INT	Interruptor / TTM10 / TTM20	TTM10 / TTM20 / TTM10C-110 / TTM20C-110
	TTM10SF	Soporte de queso completo / TTM10 / TTM20	TTM10 / TTM20 / TTM10C-110 / TTM20C-110
	TTM10P	Mango de goma	TTM10 / TTM20 / TTM10C-110 / TTM20C-110
	TTM10COR	Cable de alimentación 230v / TTM10	TTM10 / TTM20
	TTM30SF	Soporte de queso completo / TTM30	TTM30
	TTM30VIS-MPF	Tornillo montaje porta queso	TTM30
	TTM30-TF	Varilla roscada central / TTM30	TTM30
	TTM30-BT-TF	Botón negro para varilla roscada / TTM30	TTM30
	TTM30-T	Termostato + botón / TTM30	TTM30
	TTM40CER	Resistencia 230v / TTM40CE	TTM40CE
	TTM40CEP	Sartén triangular, mango de madera / TTM40CE	TTM40CE
	TTM80EB	Base eléctrica 230v / TTM80E	TTM80E
	TTM80ECH	Sombrero solo / TTM80E	TTM80E
	TTM80ECP	Sartén, mango de madera / TTM80E	TTM80E
	TTM80ES	Soporte circular de acero cromado del sombrero / TTM80E	TTM80E

Familia	Ref.	Designación	
MOLINO DE TOMATE			
CT3X CT3X-EL	CT3-M	Manivela / CT3X	CT3X/CT3X-EL
	CT3-OPTHV5	Opción picadora rejilla 6 mm / CTX5 / CT3X-EL	CT3X/CT3X-EL
	CT3-PI-M	Pivote de transmisión / CT3P / CT3X	CT3X
	CT3-VIS	Eje sin fín de plástico / CT3X / CT3X-EL	CT3X-CT3X-EL
	CT3X-CME	Tapa + engranajes para motor / CT3X	CT3X
	CT3X-CORPS	Cuerpo de hierro fundido completo / CT3X / CT3P	CT3X
	CT3X-E	Embudo inox / CT3X	CT3X
	CT3X-EG	Escurridor de acero inoxidable / CT3X	CT3X
	CT3X-EL-PC	Protección contra proyecciones / CT3X-EL	CT3X-EL
	CT3X-ELCORPS	Cuerpo de hierro fundido / CT3X-EL	CT3X-EL
	CT3X-ELJ	Junta de embudo / CT3X-EL	CT3X-EL
	CT3X-F	Filtro inox estándar (Ø 1,5 mm)	CT3X
	CT3X-FS	Filtro inox especial grosellas (Ø 1 mm)	CT3X
	CT3X-FSG	Filtro inox (Ø 2,5 mm)	CT3X
	CT3X-PAT	Patín fijación brida / CT3X	CT3X
	CT3X-PI-E	Pivote de transmisión / CT3X-EL	CT3X-EL
BALANZAS ELECTRONICAS			
N3697	N3697-PLT	Bandeja inox / N3697	N3697
	N3697-S	Soporte plástico para bandeja inox / N3697	N3697
	N3697-PP	Protección plástica + panel frontal	N3697
	N3697-CS	Tapa superior	N3697
	N3697-PCB	Tarjeta electrónica + pantalla LCD	N3697
	N3697-CAP	Sensor de peso	N3697
	N3697-J	Junta de estanqueidad / N3697	N3697
	N3697-B	Batería recargable	N3697
	N3697-CP	Tapa de la batería	N3697
	N3697-A	Adaptador de alimentación / N3697	N3697
	N3697-PI4	Lote de 4 pies	N3697
N3670 N3671 N3672	N3670-PLTX	Bandeja inox / N3670 / N3671 / N3672 / N3673	N3670/N3671/N3672/N3673
	N3670-P	Bandeja de plástico / N3670 / N3671 / N3672 / N3673	N3670
	N3670-PP	Panel frontal / N3670	N3670
	N3671-PP	Panel frontal / N3671	N3671
	N3672-PP	Panel frontal / N3672	N3672
	N3673-PP	Panel frontal / N3673	N3673
	N3671-PK	Panel de control / N3670 / N3671 / N3672 / N3673	N3670/N3671/N3672/N3673
	N3670-CAP	Sensor de peso /N3670	N3670
	N3671-CAP	Sensor de peso / N3671	N3671
	N3672-CAP	Sensor de peso /N3672	N3672
	N3673-CAP	Sensor de peso / N3673	N3673
	N3670-PCB	Tarjeta electrónica + pantalla LCD / N3670	N3670
	N3671-PCB	Tarjeta electrónica + pantalla LCD / N3671	N3671
	N3672-PCB	Tarjeta electrónica + pantalla LCD / N3672	N3672
	N3673-PCB	Tarjeta electrónica + pantalla LCD / N3673	N3673
	N3670-CP	Tapa de la batería / N3670 / N3671 / N3672 / N3673	N3670/N3671/N3672/N3673
	N3670-PI4	Lote de 4 pies / N3670 / N3671 / N3672 / N3673	N3670/N3671/N3672/N3673
	N3670-A	Adaptador de alimentación / N3670 / N3671 / N3672 / N3673	N3670/N3671/N3672/N3673
N3693 N3694	N3694-PLT	Tapa inox superior / N3693 / N3694	N3693/N3694
	N3694-P	Bandeja de plástico / N3693 / N3694	N3693/N3694
	N3693-CP	Tapa de la batería / N3693 / N3694	N3693
	N3693-PP	Panel frontal / N3693	N3693
	N3694-PP	Panel frontal / N3694	N3694
	N3693-PI4	Lote de 4 pies / N3693 / N3694	N3693/N3694
	N3693-CAP	Sensor de peso / N3693	N3693
	N3694-CAP	Sensor de peso / N3694	N3694
	N3693-PCB	Tarjeta electrónica + pantalla LCD / N3693	N3693
	N3694-PCB	Tarjeta electrónica + pantalla LCD / N3694	N3694
	N3693-A	Adaptador de alimentación / N3693 / N3694	N3693/N3694

Familia	Ref.	Designación	
N3681 N3682	N3681-PLTX	Bandeja inox / N3681 / N3682	N3681/N3682
	N3681-JS	Junta de silicona - lote de 4 / N3681 / N3682	N3681/N3682
	N3682-PP	Panel frontal / N3682	N3682
	N3681-PP	Panel frontal / N3681	N3681
	N3681-PI4	Lote de 4 pies / N3681 / N3682	N3681/N3682
N3684 N3685 N3686	N3684-BAT	Batería recargable / N3684 / N3685 / N3686	N3684/N3685/N3686
	N3684-FUS	Fusible / N3684 / N3685 / N3686	N3684/N3685/N3686
	N3684-PCB	Tarjeta electrónica (sin pantalla LCD) / N3684	N3684
	N3685-PCB	Tarjeta electrónica (sin pantalla LCD) / N3685	N3685
	N3686-PCB	Tarjeta electrónica (sin pantalla LCD) / N3686	N3686
	N3684-PP	Panel frontal / N3684 / N3685 / N3686	N3684/N3685/N3686
	N3684-PK	Panel de control / N3684 / N3685 / N3686	N3684/N3685/N3686
	N3684-COR	Cable de alimención 230v / N3684 / N3685 / N3686	N3684/N3685/N3686
	N3685-9	T de conexión / N3684 / N3685 / N3686	N3684/N3685/N3686
	N3684-C	Columna soporte caja / N3684 / N3685	N3684/N3685
	N3685-E	Pantalla LCD / N3684 - N3685 - N3686	N3684/N3685/N3686
	N3684-B	Caja eléctrica completa / N3684	N3684
	N3685-B	Caja eléctrica completa / N3685	N3685
	N3686-B	Caja eléctrica completa / N3686	N3686
	N3686-C	Columna soporte caja / N3686	N3686
	N3684-P	Bandeja inox / N3684 / N3685	N3684/N3685
	N3686-P	Bandeja inox / N3686	N3686
	N3684-CAP	Sensor de peso / N3684	N3684
	N3685-CAP	Sensor de peso / N3685	N3685
	N3686-CAP	Sensor de peso / N3686	N3686
	N3684-PI4	Lote de 4 pies / N3684 / N3685 / N3686	N3684/N3685/N3686
BBQ DE LA MESA			
BRAS	GRIL-BRX	Rejilla para brasero	BRAS01 / BRASI-O / BRASI-F
	BRAS01-F	Foco de acero	BRAS01 / BRASI-O / BRASI-F
	BRAS01-PC	Placa cenicero de acero / BRAS01	BRAS01
	BRAS-POI	Mango de transporte / foco del brasero	BRAS01 / BRASI-O / BRASI-F
	CEND-BRX	Cenicero / BRASI-O / BRASI-F	BRASI-O / BRASI-F
	SOLE-BRX	Fondo / BRASI-O / BRASI-F	BRASI-O / BRASI-F
LICUADORA ELECTRICA			
CEN426	CEN-BROS	Cepillo / CEN426	CEN426
	CEN-C	Condensador / CEN426	CEN426
	CEN-E	Entrenador / CEN426	CEN426
	CEN-ES	Tuerca especial entrenador / CEN426	CEN426
	CEN-I	Interruptor on-off / CEN426	CEN426
	CEN-R	Disco para el entrenador / CEN426	CEN426
	CEN422B	Recipiente de pulpa / CEN426	CEN426
	CEN422F	Filtro / CEN426	CEN426
	CEN422R	Recipiente de jugo / CEN426	CEN426
	CEN426BM	Motor completo / CEN426 (arco redondo)	CEN426
	CEN426BOL	Recipiente graduado de jugo / CEN426	CEN426
	CEN426C	Tapa / CEN426	CEN426
	CEN426CA	Calota / CEN426	CEN426
	CEN426P	Pulsador / CEN426	CEN426
	CEN426TI	Varilla de fijación de la tapa / CEN426	CEN426
CHOCOLATERA			
N4905	N4905-P21PP	Tapa plástico	N4905
	N4905-P28-1	Tapa del grifo / N4905	N4905
	N4905-P22	Batidor / N4905	N4905
	N4905-P22-1	Parte de batidor / N4905	N4905
	N4905-P23	Arbol de la cuba / N4905	N4905
	N4905-JA	Junta tórica para árbol de la cuba / N4905	N4905
	N4905-P25	Fondo de cuba inox / N4905	N4905
	N4905-P26	Tuerca del árbol de cuba / N4905	N4905
	N4905-JC	Junta de la cuba / N4905	N4905
	N4905-P	Pistón del grifo / N4905	N4905

Familia	Ref.	Designación	
N4905	N4905-JR	Junta para el pistón del grifo / N4905	N4905
	N4905-L	Palanca del grifo / N4905	N4905
	N4905-R	Muelle del grifo / N4905	N4905
	N4905-GR	Pasador del palanca del grifo / N4905	N4905
	N4905-P33	Cuba plástica / N4905	N4905
	N4905-TC	Junta tórica de la cuba / N4905	N4905
	N4905-P18	Cubeta recogergotas / N4905	N4905
	N4905-P17	Rejilla para cubeta recogergotas / N4905	N4905
	N4905-C	Cuba de plástico con grifo completo / N4905	N4905
	N4905-P1	Boquilla de entrenamiento / N4905	N4905
	N4905-P39	Tubo teflon / N4905	N4905
	N4905-P38	Arbol central / N4905	N4905
	N4905-P2	Cárter de bandeja de calentamiento / N4905	N4905
	N4905-P4	Termocontacto / N4905	N4905
	N4905-P5	Muelle / N4905	N4905
	N4905-P6	Bandeja de calentamiento / N4905	N4905
	N4905-P7	Limitador / N4905	N4905
	N4905-P36	Cojinete / N4905	N4905
	N4905-M	Motor 230v 50hz / N4905	N4905
	N4905-P10	Cuerpo / N4905	N4905
	N4905-P12	Interruptor / N4905	N4905
	N4905-P40	Botón del termostato lateral / N4905	N4905
	N4905-P13	Termostato O° - 90° C	N4905
	N4905-TH2	Termostato O° - 120° C	N4905
	N4905-P15	Base	N4905
	N4905-P16	Pie de goma	N4905
	N4905-P41	Botón del termostato	N4905
	N4905-P20	Caja de conexión	N4905
	N4905-P19	Paso cable de alimentación / N4905	N4905
	N4905-P21SS	Tapa de acero inox	N4905
CORTADOR EN BASTONCILLOS			
CC08 CC10	CF308	Cuchilla de acero inoxidable 8 x 8 mm	CC08 / CC10
	CF310	Cuchilla de acero inoxidable 10 x 10 mm	CC08 / CC10
	CC208.	Empujador 8 x 8 mm / CC	CC08 / CC10
	CC210.	Empujador 10 x 10 mm / CC	CC08 / CC10
	CAX020	juego de 3 pies altos	CC08 / CC10
	GX016-12	Ventosa y anillo - lote de 12	CC08 / CC10
	CAX023-10CC	Muelles de columna CC - lote del 10	CC08 / CC10
	CCGP5	Pasador del empujador - lote de 5	CC08 / CC10
	CF0005X-2	Muelle inox con moleta - lote de 3	CC08 / CC10
	CF0006	Biela (sin atornillar)	CC08 / CC10
CORTADOR DE 1/2 O 1/4 DE RODAJAS DE LIMON			
CDX	CAX017	Platina plástica superior con asas	CDX4 / CDX7 / CDX40 / CDX70 / CDX47
	CAX018	Platina plástica inferior sin asas	CDX4 / CDX7 / CDX40 / CDX70 / CDX47
	GX016-12	Ventosa y anillo - lote de 12	CDX4 / CDX7 / CDX40 / CDX70 / CDX47
	CAX019	Juego de 2 columnas de acero inoxidable	CDX4 / CDX7 / CDX40 / CDX70 / CDX47
	CAX021	Pie corto (3 uds.)	CDX4 / CDX7 / CDX40 / CDX70 / CDX47
	CDX004	Bloque de corte solo 12 mm	CDX4 / CDX7 / CDX40 / CDX70 / CDX47
	CDX007	Bloque de corte solo 6 mm	CDX4 / CDX7 / CDX40 / CDX70 / CDX47
	CDX40	Bloque de corte completo hoja 12 mm / CDX	CDX4 / CDX7 / CDX40 / CDX70 / CDX47
	CDX70	Bloque de corte completo hoja 6 mm / CDX	CDX4 / CDX7 / CDX40 / CDX70 / CDX47
DISPENSADOR PARA FILM TRANSPARENTE Y ALUMINIO			
DFV300 DFV450	GX016-12	Ventosa y anillo - lote de 12	DFV300 / DFV450
	GX017-4	Pie de acero inox corto - lote de 4	DFV300 / DFV451
	DF030	Regleta de corte 30 cm / DFV300	DFV300
	DF045	Regleta de corte 45 cm / DFV450	DFV450
	DF300-T	Varilla central / DFV300	DFV300
	DF450-T	Varilla central / DFV450	DFV450

CORTA PATATAS PROFESSIONAL

Familia	Ref.	Designación	
CX	CF306	Cuchilla de acero inoxidable 6 x 6 mm	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	CF308	Cuchilla de acero inoxidable 8 x 8 mm	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	CF310	Cuchilla de acero inoxidable 10 x 10 mm	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	CF313	Cuchilla de acero inoxidable 13 x 13 mm	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	CF206	Empujador 6 x 6 mm para corta patatas	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	CF208	Empujador 8 x 8 mm para corta patatas	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	CF210	Empujador 10 x 10 mm / 10 x 20 mm / 20 x 20 mm para corta patatas	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	CF213	Empujador 13 x 13 mm para corta patatas	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	C006X	Kit cuchilla inox + empujador 6 x 6 mm para corta patatas inox	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	C008X	Kit cuchilla inox + empujador 8 x 8 mm para corta patatas inox	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	C010X	Kit cuchilla inox + empujador 10 x 10 mm para corta patatas inox	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	C013X	Kit cuchilla inox + empujador 13 x 13 mm para corta patatas inox	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	CF0005X-2	Muelle inox con moleta - lote de 3	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	CF0007	Corredera para corta patats profesional	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	CF0018-3	Pie para base - lote de 9	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	CX020	Base inox - sin pie	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	CF0003	Bola para mango	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	CF0004	Canalón porta cuchilla + muelle con moleta	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	CF0006	Biela (sin atornillar)	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
CX-P	CF306	Cuchilla de acero inoxidable 6 x 6 mm	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	CF308	Cuchilla de acero inoxidable 8 x 8 mm	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	CF310	Cuchilla de acero inoxidable 10 x 10 mm	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	CF313	Cuchilla de acero inoxidable 13 x 13 mm	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	CF206	Empujador 6 x 6 mm para corta patatas	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	CF208	Empujador 8 x 8 mm para corta patatas	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	CF210	Empujador 10 x 10 mm / 10 x 20 mm / 20 x 20 mm para corta patatas	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	CF213	Empujador 13 x 13 mm para corta patatas	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	C006X	Kit cuchilla inox + empujador 6 x 6 mm para corta patatas inox	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	C008X	Kit cuchilla inox + empujador 8 x 8 mm para corta patatas inox	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	C010X	Kit cuchilla inox + empujador 10 x 10 mm para corta patatas inox	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	C013X	Kit cuchilla inox + empujador 13 x 13 mm para corta patatas inox	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	CF0005X-2	Muelle inox con moleta - lote de 3	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	CF0007	Corredera para corta patats profesional	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	GX017-4	Pie de acero inox corto - lote de 4	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	GX016-12	Ventosa y anillo - lote de 12	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	CF0006	Biela (sin atornillar)	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	CF0004	Canalón porta cuchilla + muelle con moleta	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	CF0003	bola para mango	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
CS	CF106	Cuchilla estañada 6 x 6 mm para corta patatas	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF108	Cuchilla estañada 8 x 8 mm para corta patatas	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF110	Cuchilla estañada 10 x 10 mm para corta patatas	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF113	Cuchilla estañada 13 x 13 mm para corta patatas	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF120	Cuchilla estañada de 10 x 20 mm para corta patatas	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF122	Cuchilla estañada de 20 x 20 mm para corta patatas	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF1K	Cuchilla estañada 6 secciónes para corta patatas	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF206	Empujador 6 x 6 mm para corta patatas	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF208	Empujador 8 x 8 mm para corta patatas	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF210	Empujador 10 x 10 mm / 10 x 20 mm / 20 x 20 mm para corta patatas	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF213	Empujador 13 x 13 mm para corta patatas	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF2K	Empujador 6 secciónes para corta patatas	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	C006	Kit cuchilla estañada - empujador 6 x 6 mm	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	C008	Kit cuchilla estañada - empujador 8 x 8 mm	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	C010	Kit cuchilla estañada - empujador 10 x 10 mm	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	C013	Kit cuchilla estañada - empujador 13 x 13 mm	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	C020	Kit cuchilla estañada - empujador 10 x 20 mm	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	C022	Kit cuchilla estañada - empujador 20 x 20 mm	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	C00K	Kit cuchilla estañada - empujador 6 secciónes	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF0005-2	Muelle con moleta - lote de 2	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF0007	Corredera para corta patats profesional	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF0018-3	Pie para base - lote de 9	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF0009	Base pesada epoxy (sin pie)	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF0008	Base pesada epoxy (sin pie) - export	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13

Familia	Ref.	Designación	
CS	CF0004	Canalón porta cuchilla + muelle con moleta	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF0006	Biela (sin atornillar)	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF0003	Bola para mango	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF0016	Kit tornillo fijación base	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
CP	CF106	Cuchilla estañada 6 x 6 mm para corta patatas	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF108	Cuchilla estañada 8 x 8 mm para corta patatas	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF110	Cuchilla estañada 10 x 10 mm para corta patatas	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF113	Cuchilla estañada 13 x 13 mm para corta patatas	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF120	Cuchilla estañada de 10 x 20 mm para corta patatas	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF122	Cuchilla estañada de 20 x 20 mm para corta patatas	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF1K	Cuchilla estañada 6 secciónes para corta patatas	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF206	Empujador 6 x 6 mm para corta patatas	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF208	Empujador 8 x 8 mm para corta patatas	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF210	Empujador 10 x 10 mm / 10 x 20 mm / 20 x 20 mm para corta patatas	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF213	Empujador 13 x 13 mm para corta patatas	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF2K	Empujador 6 secciónes para corta patatas	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	C006	Kit cuchilla estañada - empujador 6 x 6 mm	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	C008	Kit cuchilla estañada - empujador 8 x 8 mm	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	C010	Kit cuchilla estañada - empujador 10 x 10 mm	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	C013	Kit cuchilla estañada - empujador 13 x 13 mm	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	C020	Kit cuchilla estañada - empujador 10 x 20 mm	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	C022	Kit cuchilla estañada - empujador 20 x 20 mm	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	C00K	Kit cuchilla estañada - empujador 6 secciónes	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF0005-2	Muelle con moleta - lote de 2	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF0007	Corredera para corta patats profesional	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF0010	Pie tubo	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF0004	Canalón porta cuchilla + muelle con moleta	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF0006	Biela (sin atornillar)	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF0003	Bola para mango	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
C00	CF106	Cuchilla estañada 6 x 6 mm para corta patatas	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF108	Cuchilla estañada 8 x 8 mm para corta patatas	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF110	Cuchilla estañada 10 x 10 mm para corta patatas	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF113	Cuchilla estañada 13 x 13 mm para corta patatas	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF120	Cuchilla estañada de 10 x 20 mm para corta patatas	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF122	Cuchilla estañada de 20 x 20 mm para corta patatas	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF1K	Cuchilla estañada 6 secciónes para corta patatas	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF206	Empujador 6 x 6 mm para corta patatas	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF208	Empujador 8 x 8 mm para corta patatas	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF210	Empujador 10 x 10 mm / 10 x 20 mm / 20 x 20 mm para corta patatas	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF213	Empujador 13 x 13 mm para corta patatas	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF2K	Empujador 6 secciónes para corta patatas	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	C006	Kit cuchilla estañada - empujador 6 x 6 mm	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	C008	Kit cuchilla estañada - empujador 8 x 8 mm	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	C010	Kit cuchilla estañada - empujador 10 x 10 mm	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	C013	Kit cuchilla estañada - empujador 13 x 13 mm	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	C020	Kit cuchilla estañada - empujador 10 x 20 mm	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	C022	Kit cuchilla estañada - empujador 20 x 20 mm	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	C00K	Kit cuchilla estañada - empujador 6 secciónes	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF0005-2	Muelle con moleta - lote de 2	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF0007	Corredera para corta patats profesional	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF0004	Canalón porta cuchilla + muelle con moleta	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF0006	Biela (sin atornillar)	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF0003	Bola para mango	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
CM	CF106	Cuchilla estañada 6 x 6 mm para corta patatas	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF108	Cuchilla estañada 8 x 8 mm para corta patatas	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF110	Cuchilla estañada 10 x 10 mm para corta patatas	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF113	Cuchilla estañada 13 x 13 mm para corta patatas	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF120	Cuchilla estañada de 10 x 20 mm para corta patatas	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF122	Cuchilla estañada de 20 x 20 mm para corta patatas	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF1K	Cuchilla estañada 6 secciónes para corta patatas	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF206	Empujador 6 x 6 mm para corta patatas	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF208	Empujador 8 x 8 mm para corta patatas	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF210	Empujador 10 x 10 mm / 10 x 20 mm / 20 x 20 mm para corta patatas	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF213	Empujador 13 x 13 mm para corta patatas	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13

Familia	Ref.	Designación	
CM	CF2K	Empujador 6 secciónes para corta patatas	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	C006	Kit cuchilla estañada - empujador 6 x 6 mm	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	C008	Kit cuchilla estañada - empujador 8 x 8 mm	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	C010	Kit cuchilla estañada - empujador 10 x 10 mm	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	C013	Kit cuchilla estañada - empujador 13 x 13 mm	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	C020	Kit cuchilla estañada - empujador 10 x 20 mm	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	C022	Kit cuchilla estañada - empujador 20 x 20 mm	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	C00K	Kit cuchilla estañada - empujador 6 secciónes	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF0005-2	Muelle con moleta - lote de 2	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF0007	Corredera para corta patats profesional	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF0011	Fijación mural	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF0004	Canalón porta cuchilla + muelle con moleta	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF0006	Biela (sin atornillar)	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF0003	Bola para mango	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
CSP10	VLT12	Pie ventosa x12	CSP10
	LT20A009	Kit cuchilla + empujador 10 x 10 mm	CSP10
	LT20A010	Corredera de plástico	CSP10
	LT20S001	Porta cuchilla + 2 tornillos de fijación	CSP10
CFPN	CF310	Cuchilla de acero inoxidable 10 x 10 mm	CFPN10/CFPN08
	CF308	Cuchilla de acero inoxidable 8 x 8 mm	CFPN10/CFPN08
	CC210.	Empujador 10 x 10 mm / CC	CFPN10/CFPN08
	CC208.	Empujador 8 x 8 mm / CC	CFPN10/CFPN08

CORTADOR EN TIRAS

CLAN	4051-1	Manivela (eje redondo)	CLANX / CLANX-05
	8010	Eje de arrastre con aletas	CLANX / CLANX-05
	8005	Eje de arrastre largo con aletas - legumbres blandas	CLANX / CLANX-05
	8001	Caja de corte 1mm (fino)	CLANX / CLANX-05
	8002	Caja de corte 1,5mm (estandar)	CLANX / CLANX-05
	8003	Caja de corte 2,3mm (grueso)	CLANX / CLANX-05
	VLT12	Pie ventosa x12	CLANX / CLANX-05
	8009	Tubo de centrado	CLANX / CLANX-05
	8006	Cuchilla corta 1 mm	CLANX / CLANX-05
	8007	Cuchilla corta 1,5 mm	CLANX / CLANX-05
	8008	Cuchilla corta 2,3 mm	CLANX / CLANX-05

CORTADOR DE VERDURAS JAPONES

CLAN	CLAN03-LAP	Hoja plana / CLAN03	CLAN03
	CLAN-GRV	Garra de enganche verde / CLAN01 / CLAN02 / CLAN03	CLAN01 / CLAN02 / CLAN03
	CLAN-M	Manivela para CLAN01/ CLAN02 / CLAN03	CLAN01 / CLAN02 / CLAN03
	CLAN-AXE	Eje + 2 garras de enganche + boquilla / CLAN01 / CLAN02	CLAN01 / CLAN02
	CLAN-B	Botón de bloqueo / CLAN01 / CLAN02 / CLAN03	CLAN01 / CLAN02 / CLAN03
	CLAN-BAN	Caja de corte en tiras + hoja / CLAN01 / CLAN02	CLAN01 / CLAN02
	CLAN-BE	Anillo de entrenamiento bloque de corte / CLAN01 / CLAN02	CLAN01 / CLAN02
	CLAN-FI	Bloque de cortar "red" / CLAN01 / CLAN02	CLAN01 / CLAN02
	CLAN-LAP	Hoja plana / CLAN01 / CLAN02 / CLAN04 + 2 tornillos	CLAN01 / CLAN02 / CLAN04
	CLAN-MAN	Eje de entrenamiento / CLAN01	CLAN01
	CLAN-SPA	Bloque de cortar espagueti / CLAN01 / CLAN02	CLAN01 / CLAN02
	CLAN-SUP	Soporte de hoja / CLAN01 / CLAN02	CLAN01 / CLAN02
	CLAN-VIS	2 tornillos para hoja plana / CLAN01 / CLAN02 / CLAN03 / CLAN04	CLAN01 / CLAN02 / CLAN03 / CLAN04
	CLAN01-E19A	Tuerca de eje (junto manivela) - plástico verde / CLAN01	CLAN01
	CLAN01-E19B	Tuerca de eje (opuesta manivela) - plástico verde / CLAN01	CLAN01
	CLAN01-FLG	Carcasa izquierda (opuesta manivela) / CLAN01	CLAN01
	CLAN01-TI	Varilla + tornillo / CLAN01	CLAN01
	CLAN01-TM	Cabeza del eje de entrenamiento / CLAN01	CLAN01
	CLAN01-V18A	Tornillo de eje (junto manivela) - plástico verde / CLAN01	CLAN01
	CLAN01-V18B	Tornillo de eje (opuesta manivela) - plástico verde / CLAN01	CLAN01
	CLAN02-AXE	Eje centrado / CLAN02 / antiguo modelo	CLAN02
	CLAN02-B	Pin / CLAN01 / CLAN02	CLAN02
	CLAN02-BAR	Barra de sujeción / CLAN02	CLAN02
	CLAN02-E13A	Tuerca de eje (junto manivela) - plástico marrón / CLAN02	CLAN02
	CLAN02-E13B	Tuerca de eje (opuesta manivela) - plástico marrón / CLAN02	CLAN02
	CLAN02-ENG	2 engranajes grande y pequeño + clip / CLAN01 / CLAN02	CLAN02
	CLAN02-G	Garra de entrenamiento marrón (antiguo modelo) / CLAN02	CLAN02

Familia	Ref.	Designación	
CLAN	CLAN02-V12A	Tornillo de eje (junto manivela) - plástico marrón / CLAN02	CLAN02
	CLAN02-V12B	Tornillo de eje (opuesta manivela) - plástico marrón / CLAN02	CLAN02
	CLAN03-AXE	Eje de entrenamiento completo / CLAN03	CLAN03
	CLAN03-SPA	Bloque de cortar espagueti / CLAN03	CLAN03
CORTADOR DE VERDURAS			
N2994 N2997	N2994-13.6	Cuchilla + pulsador 13,6 mm / N2994	N2994
	N2994-6.8	Cuchilla + pulsador 6,8 mm / N2994	N2994
	N2994-T6.8	Cuchilla de corte 6,8 mm / N2994	N2994
	N2997-06	Cuchilla + pulsador 6 mm / N2997	N2997
	N2997-06L	Cuchilla de corte 6 mm / N2997	N2997
	N2997-06-P	Peine de limpezia 6 mm / N2996 - N2997	N2997
	N2997-09	Cuchilla + pulsador 9 mm / N2997	N2997
	N2997-09-P	Peine de limpezia 9 mm / N2997	N2997
	N2997-B	Recipiente / N2996 / N2997	N2997
N3011	N3011MX-N	Rejilla de limpezia / N3011MX	N3011MX
	N3011X-03-N	Rejilla de limpezia - plástico negro 3 mm / N3011X	N3011X
	N3011X-03-P	Empujador para rejiila 3 mm / N3011X	N3011X
	N3011X-06-N	Rejilla de limpezia - plástico negro 6 mm / N3011X	N3011X
	N3011X-09-N	Rejilla de limpezia - plástico negro 9 mm / N3011X	N3011X
CORTADOR DE VERDURAS ROUET JAPONES			
45000CLR 3000CLR	4500CLR-L	Hoja plana / 4500CLR	4500CLR
	4500CLR-LF	Peine de cortar fino 1 mm / 4500CLR / 3000CLR	4500CLR / 3000CLR
	4500CLR-LL	Peine de cortar largo 4 mm / 4500CLR / 3000CLR	4500CLR / 3000CLR
	4500CLR-C	Bloque de cortar (sin hoja) / 4500CLR	4500CLR
	4500CLR-CE	Carro + escuadra / 4500CLR	4500CLR
	4500CLR-E	Escuadra / 4500CLR	4500CLR
	4500CLR-LM	Peine de cortar medio 2 mm / 4500CLR / 3000CLR	4500CLR / 3000CLR
	4500CLR-RP	Rueda con pinchos / 4500CLR	4500CLR
SECCIONADOR DE MELON			
SM01 SM06 SM08	SM006	Cuchilla inox 6 secciónes	SM01 / SM06 / SM08
	SM008	Cuchilla inox 8 secciónes	SM01 / SM06 / SM08
	SM007	Soporte completo	SM01 / SM06 / SM08
CORTADOR DE PAN			
703S	GX017-4	Pie de acero inox corto - lote de 4	703SF1 / 703SF1P / 703SX
	GX016-12	Ventosa y anillo - lote de 12	703SF1 / 703SF1P / 703SX
	753CP	Protección plástica + tornillo	703SF1 / 703SF1P / 703SX
	723CP	Tornillo de reglado espesor de corte	703SF1 / 703SF1P / 703SX
	716CP	Cuchilla redonda con mango de madera	703SF1
	717CP	Cuchilla redonda con mango de plástico	703SF1P / 703SX
	734CP	Tope de ajuste espesor de corte	703SF1 / 703SF1P / 703SX
	720CP	Mango de madera	703SF1
	733CP	Eje completo	703SF1 / 703SF1P / 703SX
35CPX	190CL-20	Pie antideslizante / tope - lote de 20	35CPX
	35CPX-NP	Protección plástica	35CPX
	35CPX-NL	Cuchilla + mango	35CPX
CORTADOR DE ENSALADA			
CSA CSAL CSAM	CSA01	Juego de cuchillas montadas 23 x 23 mm / CSA	CSA / CSAL
	CSA02	Empujador 23 x 23 mm / CSA	CSA
	CSAL01	Juego de cuchillas montadas tiras 12 x 100 mm / CSAL	CSAL
	CSAL02	Empujador 12 x 100 mm / CSAL	CSA / CSAL
	CSA05	Tuerca moleteada - lote de 2	CSA / CSAL
	EA-GP-5	Pasador del pulsador - lote de 5	CSA / CSAL /CSAM
	GX017-4	Pie de acero inox corto - lote de 4	CSA / CSAL
	GX016-12	Ventosa y anillo - lote de 12	CSA / CSAL /CSAM
	CSAM01	Cuchilla 25 x 25 mm / CSAM	CSAM
	CSAM02	Empujador 25 x 25 mm / CSAM	CSAM
	CSAM04	Tuerca moleteada - lote de 2	CSAM
	OE29046	Mango para palanca	CSA / CSAL

Familia	Ref.	Designación	
CORTADOR DE PATES			
CTER	GX017-4	Pie de acero inox corto - lote de 4	CTER01 / CTER02
	GX016-12	Ventosa y anillo - lote de 12	CTER01 / CTER02
	CTER01F	Juego de 2 hilos acero inox (3,1 m) / CTER01	CTER01
	CTER02F	Juego de 2 hilos acero inox (4,2 m) / CTER02	CTER02
	4062	Soporte plano 10 mm / CTER	CTER01 / CTER02
	4063	Soporte plano 7 mm / CTER	CTER01 / CTER02
	4064	Marco de corte 7 mm / CTER	CTER01 / CTER02
	4065	Marco de corte 10 mm / CTER	CTER01 / CTER02
	4066-2	Empuñadura negra - lote de 2	CTER01 / CTER02
	4061	Muelles inox - lote de 2 / CTER	CTER01 / CTER02
	4070	Anilla de guía - lote de 4	CTER01 / CTER02
CORTADOR DE TOMATES/ MANZANAS / AGRIOS			
CAX 104 CAX106 CAX108 CAX112 CAX104P CAX106P CAX108P	CAX004	Cuchilla inox 4 secciónes	CAX104 / CAX104P
	CAX006	Cuchilla inox 6 secciónes	CAX106 / CAX106P
	CAX008	Cuchilla inox 8 secciónes	CAX108 / CAX108P
	CAX012	Cuchilla inox 12 secciónes	CAX112 / CAX212
	CAX004P	Cuchilla inox descorazonadora 4 secciónes (manzana)	CAX104 / CAX104P
	CAX006P	Cuchilla inox descorazonadora 6 secciónes (manzana)	CAX106 / CAX106P
	CAX008P	Cuchilla inox descorazonadora 8 secciónes (manzana)	CAX108 / CAX108P
	CAX015	Empujador/soporte 4 - 8 secciónes	CAX104 / CAX104P / CAX108P / CAX108
	CAX016	Empujador/soporte 6 - 12 secciónes	CAX106 / CAX106P / CAX112
	CAX017	Platina plástica superior con asas	CAX104 / CAX106 / CAX108 / CAX112 /CAX104P / CAX106P / CAX108P
	CAX018	Platina plástica inferior sin asas	CAX104 / CAX106 / CAX108 / CAX112 /CAX104P / CAX106P / CAX108P
	GX016-12	Ventosa y anillo - lote de 12	CAX104 / CAX106 / CAX108 / CAX112 / CAX104P / CAX106P / CAX108P
	CAX019	Juego de 2 columnas de acero inoxidable	CAX104 / CAX106 / CAX108 / CAX112 /CAX104P / CAX106P / CAX108P
	CAX023-10	Muelles de columna CAX - lote del 10	CAX104 / CAX106 / CAX108 / CAX112 / CAX104P / CAX106P / CAX108P
	CAX020	Juego de 3 pies altos	CAX104 / CAX108 / CAX112 / CAX104P / CAX106P / CAX108P
	CAX025-5	Adorno - lote de 5	CAX104 / CAX106 / CAX108 / CAX112 / CAX104P / CAX106P / CAX108P
	CAX024-20	Estribo de bloqueo del empujador - lote de 20	CAX104 / CAX106 / CAX108 / CAX112 / CAX104P / CAX106P / CAX108P
	CAX022	Tornillería completa / CAX	CAX104 / CAX106 / CAX108 / CAX112 / CAX104P / CAX106P / CAX108P
CAX204 CAX206 CAX208 CAX212	CAX004	Cuchilla inox 4 secciónes	CAX204
	CAX006	Cuchilla inox 6 secciónes	CAX106 / CAX106P
	CAX008	Cuchilla inox 8 secciónes	CAX108 / CAX108P
	CAX012	Cuchilla inox 12 secciónes	CAX212
	CAX015	Empujador/soporte 4 - 8 secciónes	CAX204 / CAX208
	CAX016	Empujador/soporte 6 - 12 secciónes	CAX206 / CAX212
	CAX025-5	Adorno - lote de 5	CAX204 / CAX206 / CAX208 / CAX212
	CAX017	Platina plástica superior con asas	CAX204 / CAX206 / CAX208 / CAX212
	CAX018	Platina plástica inferior sin asas	CAX204 / CAX206 / CAX208 / CAX212
	GX016-12	Ventosa y anillo - lote de 12	CAX204 / CAX206 / CAX208 / CAX212
	CAX019	Juego de 2 columnas de acero inoxidable	CAX204 / CAX206 / CAX208 / CAX212
	CAX021	Pie corto (3 uds.)	CAX204 / CAX206 / CAX208 / CAX212
	CAX022	Tornillería completa / CAX	CAX204 / CAX206 / CAX208 / CAX212
CORTADOR DE TOMATES EN RODAJAS			
CTXM55	GX016-12	Ventosa y anillo - lote de 12	CTXM55
	GX017-4	Pie de acero inox corto - lote de 4	CTXM55
	CTXM08	Juego de 8 cuchillas	CTXM55
	CTXM010-10	Arandela blanca - lote de 10	CTXM55
	CTXM011-2	2 varillas roscadas & soportes + tornillería	CTXM55
	OE29046	Mango para palanca	CTXM55
	CTX019	Mango completo (con eje + tornillos)	CTXM55
	CTXM07	Mango + 2 tornillos	CTXM55
	CTXM09	Placa inox del pulsador	CTXM55
	CTXM014	Corredera blanca HD	CTXM55
	CTXM10	Soporte del brazo pulsador	CTXM55

Familia	Ref.	Designación	
CTX	CTX016	Placa de plástico / pulsador - lote del 11	CTX
	CTX012M	Juego de 11 cuchillas montadas + tornillos	CTX
	CTX012	Juego de 11 cuchillas	CTX
	GX017-4	Pie de acero inox corto - lote de 4	CTX
	GX016-12	Ventosa y anillo - lote de 12	CTX
	190CL-20	Pie antideslizante / tope - lote de 20	CTX
	CTX24-2	Pasador de seguridad + cadena - x2	CTX
	OE29046	Mango para palanca	CTX
	CTX019	Mango completo (con eje + tornillos)	CTX
	CTX22	8 tornillos para cuchillas (tensión)	CTX
	CTX25	Soporte del brazo pulsador (sin tornillos)	CTX
	CTX014	Brazo pulsador - sin mango - sin placa pulsadora	CTX
	CTX032-2	Eje de cuchilla - lote de 2	CTX
	CTX026	Barra guía soporte pulsador - x1	CTX
	CTX028	Separador/arandela inox del pulsador	CTX
	CTX20-8	Arandela inox perforada / cuchilla - lote de 8	CTX
	CTX21-16	Arandela inox / cuchilla - lote de 16	CTX
	CTX031	Porta cuchillas	CTX
	CTX030	Base inox	CTX
CTX40	GX017-4	Pie de acero inox corto - lote de 4	CTX40
	GX016-12	Ventosa y anillo - lote de 12	CTX40
	190CL-20	Pie antideslizante / tope - lote de 20	CTX40
	CTX015	Juego de 14 cuchillas	CTX40
	CTX030	Base inox	CTX40
	CTX25	Soporte del brazo pulsador (sin tornillos)	CTX40
	CTX026	Barra guía soporte pulsador - x1	CTX40
	CTX24-2	Pasador de seguridad + cadena - x2	CTX40
	CTX019	Mango completo (con eje + tornillos)	CTX40
	OE29046	Mango para palanca	CTX40
	CTX027	Placa pulsadora inox - calado	CTX40
	CTX014	Brazo pulsador - sin mango - sin placa pulsadora	CTX40
	CTX029-2	Eje para el mantimiento de las cuchillas x2	CTX40
CT-MZ	GX017-4	Pie de acero inox corto - lote de 4	CT-MZ
	GX016-12	Ventosa y anillo - lote de 12	CT-MZ
	190CL-20	Pie antideslizante / tope - lote de 20	CT-MZ
	LT20S006	Juego de 11 cuchillas montadas + tornillos	CT-MZ
	LT20S007	Juego de 11 cuchillas	CT-MZ
	LT20S004	Placa del pulsador x12 + tornillos	CT-MZ
	OE29046	Mango para palanca	CT-MZ
	CTX019	Mango completo (con eje + tornillos)	CT-MZ
	CTX030	Base inox	CT-MZ
	CTX031	Porta cuchillas	CT-MZ
	CTX026	Barra guía soporte pulsador - x1	CT-MZ
	CTX24-2	Pasador de seguridad + cadena - x2	CT-MZ
	LT20S005	Brazo pulsador + mango - sin placa pulsadora	CT-MZ
	CTX20-8	Arandela inox perforada / cuchilla - lote de 8	CT-MZ
	CTX21-16	Arandela inox / cuchilla - lote de 16	CT-MZ
	CTX032-2	Eje de cuchilla - lote de 2	CT-MZ
	CTX22	8 tornillos para cuchillas (tensión)	CT-MZ

COCEDOR DE ARROZ

N8900	N8900-CU	Recipiente removible	N8900
	N8900-03	Termostato magnético / N8900	N8900
	N8900-09	Fusible	N8900
	N8900-10	Termostato 68° C	N8900
	N8900-15	Interruptor principal	N8900
	N8900-04	Base caliente	N8900
	N8900-06	Elemento caliente circular / N8900	N8900
	N8900-08	Conmutador eléctrico / N8900	N8900

Familia	Ref.	Designación	
N8094	N8094-CU	Interruptor / N8094	N8094
	N8094-T	Termostato	N8094
	N8094-TC	Termocontacto / N8094	N8094
	N8094-R	Resistencia de calentamiento	N8094
	N8094-B	Interruptor on-off	N8094
	N8094-C	Recipiente de aluminio anti adherente	N8094
	N8094-CO	Tapa	N8094
	N8094-HB	Base caliente	N8094
PELADOR DE PINAS MANUAL			
EA	EA001	Cuchilla de acero inox Ø 89 mm / EA	EA. / EA95 / EA105
	EA002	Empujador Ø 89 mm / EA	EA. / EA95 / EA105
	EA003	Cuchilla de acero inox Ø 74 mm / EA	EA. / EA95 / EA105
	EA004	Empujador Ø 74 mm / EA	EA. / EA95 / EA105
	EA005	Cuchilla de acero inox Ø 102 mm / EA	EA. / EA95 / EA105
	EA006	Empujador Ø 102 mm / EA	EA. / EA95 / EA105
	EA007	Cuchilla de acero inox Ø 95 mm / EA	EA. / EA95 / EA105
	EA008	Empujador Ø 95 mm / EA	EA. / EA95 / EA105
	EA009	Cuchilla de acero inox para mango	EA. / EA95 / EA105
	EA010	Empujador para mango	EA. / EA95 / EA105
	EA013	Cuchilla de acero inox 6 secciónes / EA	EA. / EA95 / EA105
	EA014	Empujador 6 secciónes / EA	EA. / EA95 / EA105
	EA-GP-5	Pasador del pulsador - lote de 5	EA. / EA95 / EA105
	EA35089-2	Tornillo de cuchilla - lote de 2	EA. / EA95 / EA105
	GX016-12	Ventosa y anillo - lote de 12	EA. / EA95 / EA105
	GX017-4	Pie de acero inox corto - lote de 4	EA. / EA95 / EA105
	EA35060	2 topes de sujeción de la cuchilla (anterior y posterior)	EA. / EA95 / EA105
	OE29046	Mango para palanca	EA. / EA95 / EA105
PELADOR DE PINAS ELECTRICA			
EA-EL	EA001	Cuchilla de acero inox Ø 89 mm / EA	EA-EL
	EA002	Empujador Ø 89 mm / EA	EA-EL
	EA003	Cuchilla de acero inox Ø 74 mm / EA	EA-EL
	EA004	Empujador Ø 74 mm / EA	EA-EL
	EA005	Cuchilla de acero inox Ø 102 mm / EA	EA-EL
	EA006	Empujador Ø 102 mm / EA	EA-EL
	EA007	Cuchilla de acero inox Ø 95 mm / EA	EA-EL
	EA008	Empujador Ø 95 mm / EA	EA-EL
	EA009	Cuchilla de acero inox para mango	EA-EL
	EA010	Empujador para mango	EA-EL
	EA013	Cuchilla de acero inox 6 secciónes / EA	EA-EL
	EA014	Empujador 6 secciónes / EA	EA-EL
	EA-GP-5	Pasador del pulsador - lote de 5	EA-EL
	EA35089-2	Tornillo de cuchilla - lote de 2	EA-EL
	GX016-12	Ventosa y anillo - lote de 12	EA-EL
	GX017-4	Pie de acero inox corto - lote de 4	EA-EL
	EA-ELS01	Botón on-off - lote de 2	EA-EL
	EA-ELS02	Motor lineal completo	EA-EL
	EA-ELS03	Caja de alimentación cableada	EA-EL
	EA-ELS04	Distribución por cable	EA-EL
	EA35060	2 topes de sujeción de la cuchilla (anterior y posterior)	EA-EL
PELADOR			
EP EPX ESJX EM EMX	E0010.	Cabeza + pulsador / zanahorias	EMX001 à EMX004 / EM001 à EM004 / EPX001 à EPX004 / EP001 à EP004 / ESJX001 à ESJX04
	E0011.	Cabeza + pulsador / zanahorias grandes	EMX001 à EMX004 / EM001 à EM004 / EPX001 à EPX004 / EP001 à EP004 / ESJX001 à ESJX05
	E0012.	Cabeza pepinos	EMX001 à EMX004 / EM001 à EM004 / EPX001 à EPX004 / EP001 à EP004 / ESJX001 à ESJX06
	E0015	Pie epoxy	EP001 / EP002 / EP003 / EP004
	EX0015	Pie de acero inox	EPX001 / EPX002 / EPX003 / EPX004
	E0014	Fijación mural epoxy	EM001 / EM002 / EM003 / EM004
	EX0014	Fijación mural inox	EMX001 / EMX002 / EMX003 / EMX004
	PSJX	Fijación brida inox	ESJX001 / ESJX002 / ESJX003 / ESJX004
	N5121	Cuchilla zanahorias x6	EMX001 / EM001 / EPX001 / EP001 / ESJX001

Familia	Ref.	Designación	
EP EPX ESJX EM EMX	N5122	Cuchilla pepinos x6	EMX003 / EM003 / EPX003 / EP003 / ESJX003
	N5127	Cuchilla zanahorias grandes x6	EMX002 / EM002 / EPX002 / EP002 / ESJX002
	E0017	Platina de plástico / zanahoria	EMX001 / EM001 / EPX001 / EP001 / ESJX001
	E0018	Platina de plástico / zanahoria grande - pepino	EMX002 / EM002 / EPX002 / EP002 / ESJX002
	E0016.	Pulsador zanahorias / zanahorias grandes	EMX001 / EMX002 / EM001 / EM002 / EPX001 / EPX002 / ESJX001 / ESJX002
	N5124	Juego de 6 muelles para zanahorias / zanahorias grandes / pepinos	EMX001 à EMX003 / EM001 à EM003 / EPX001 à EPX003 / EP001 à EP003 / ESJX001 à ESJX03
	N5140	Soporte corto x2 / zanahorias grandes - pepinos	EMX002 / EMX003 / EM002 / EM003 / EPX002 / EPX003 / ESJX002 / ESJX003 / EP002 / EP003
	N5141	Soporte mediano x2 / zanahorias grandes - pepinos	EMX002 / EMX003 / EM002 / EM003 / EPX002 / EPX003 / ESJX002 / ESJX003 / EP002 / EP003
	N5142	Soporte largo x2 / zanahorias grandes - pepinos	EMX002 / EMX003 / EM002 / EM003 / EPX002 / EPX003 / ESJX002 / ESJX003 / EP002 / EP003
	N5130	Soporte corto x2 / zanahorias	EMX001 / EM001 / EPX001 / EP001 / ESJX001
	N5131	Soporte mediano x2 / zanahorias	EMX001 / EM001 / EPX001 / EP001 / ESJX001
	N5132	Soporte largo x2 / zanahorias	EMX001 / EM001 / EPX001 / EP001 / ESJX001
	E0019.	Cabeza espárragos	EMX001 à EMX004 / EM001 à EM004 / EPX001 à EPX004 / EP001 à EP004 / ESJX001 à ESJX04
	N5120	Cuchilla espárragos x2	MLT.
	N5125	Juego de 6 muelles para espárragos	EMX004 / EM004 / EPX004 / EP004 / ESJX004
	N5143	Soporte corto x2 / espárragos	EMX004 / EM004 / EPX004 / EP004 / ESJX004
	N5144	Soporte mediano x2 / espárragos	EMX004 / EM004 / EPX004 / EP004 / ESJX004
	N5145	Soporte largo x2 / espárragos	EMX004 / EM004 / EPX004 / EP004 / ESJX004
	E0015	Pie epoxy	EP001 / EP002 / EP003 / EP004
	EX0015	Pie de acero inox	EPX001 / EPX002 / EPX003 / EPX004
PELADORES			
N4220 N4221	N4220-B	Brazo de sujeción / N4220	N4220
	N4220-BC	Brazo circular completo / N4220 / N4221	N4220 / N4221
	N4220-CI	Tapón del interruptor / N4220 / N4221	N4220
	N4220-COR	Cable de alimentación / N4220 / N4221	N4220 / N4221
	N4220-DI	Interruptor 2 velocidades / N4220 / N4221	N4220 / N4221
	N4220-I	Interruptor - rojo / N4220 / N4221	N4220 / N4221
	N4220-PIT	Piñon de entrenamiento para tridente / N4220 / N4221	N4220 / N4221
	N4221-PI	Punta de plástico para brazo de sujeción / N4221	N4221
	N4220-PL	Punta inox para brazo de sujeción / N4220	N4220
N4225	N4225-M	Manivela / N4225	N4225
	N4225-MP	Soporte plástico amarillo del fruto / N4225	N4225
CORTABAGUET			
FVX1	F001	Hoja inox	FVX1
	O2898	Tornillo inox para soporte brida con barrita blanca	FVX1
	O2879-10	Barrita blanca para tornillo de soporte brida - lote de 10	FVX1
	F003	Muelle para compresión	FVX1
AHUMADERO			
FAF FAFR	FAF01	Resistencia de calentamiento	FAF/FAFR
GUITARA			
GX	GX011	Bloque de corte 5 mm	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX013	Bloque de corte 10 mm	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX051	Bloque de corte 7 mm	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX012	Soporte redondo 5 mm	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX014	Soporte redondo 10 mm	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX052	Soporte redondo 7 mm	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX022	Soporte plano 5 mm	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX024	Soporte plano 10 mm	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX053	Soporte plano 7 mm	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX015-2	Juego de hilos inox de repuesto - 8 x 2	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX017-4	Pie de acero inox corto - lote de 4	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX016-12	Ventosa y anillo - lote de 12	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	OE7518	Tornillo de bloqueo	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06

Familia	Ref.	Designación	
GXM	GXM013	Bloque de corte 10 mm	GXM03 / GXM04 / GXM05 / GXM06
	GXM051	Bloque de corte 7 mm	GXM03 / GXM04 / GXM05 / GXM06
	GXM012	Soporte redondo 10 mm	GXM03 / GXM04 / GXM05 / GXM06
	GXM052	Soporte redondo 7 mm	GXM03 / GXM04 / GXM05 / GXM06
	GXM022	Soporte plano 10 mm	GXM03 / GXM04 / GXM05 / GXM06
	GXM053	Soporte plano 7 mm	GXM03 / GXM04 / GXM05 / GXM06
	GXM015-2	Juego de hilos inox de repuesto - 4 x 6	GXM03 / GXM04 / GXM05 / GXM06
	GX017-4	Pie de acero inox corto - lote de 4	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX016-12	Ventosa y anillo - lote de 12	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GXM016-6	Tornillo tensor para GXM - lote de 6	GXM03 / GXM04 / GXM05 / GXM06
	OE7518	Tornillo de bloqueo	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06

PICADORA

HV5 HV12 HV22 HV12-EL HV5-EL HV22-EL HV22-XEL	HV1222CT5-ENG	Juego de 3 piñones âra motor / HV12 / HV22 / CT5	HV12 / HV22 / CT5
	HV1222-J	Junta / HV12 / HV22	HV12 / HV22
	HV1222-PIL	Pilón empujador / HV12 / HV22	HV12 / HV22
	HV1222-PL	Bandeja / HV12 / HV22	HV12 / HV22
	HV1222-SOC	Base para HV12 / HV22 / CTX5-EL	HV12 / HV22
	HV12-C	Cuchilla / HV12	HV12
	HV12-CAP-HEL	Capó helice para motor 0,40 / HV12 / CT5X-EL4	HV12 / CT5X-EL4
	HV12-CARRE	Cuadrado de tornillo sin fín / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-CO	Condensador / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-CORPS	Cuerpo de fundición / HV12	HV12
	HV12-COUR	Tuerca plástica para embolsar	HV12
	HV12-CR	Tapa reductor / HV12 / HV22 + anilla lubricante	HV12 / HV22
	HV12-CR-J	Junta brida reductor / HV12 / HV22	HV12 / HV22
	HV12-EL-M	Motor / HV12-EL	V12-EL
	HV12-ENT15	Embudo salchichas 1,5 cm / HV12	HV12
	HV12-ENT25	Embudo salchichas 2,5 cm / HV12	HV12
	HV12-G10	Rejilla 10 mm / HV12	HV12
	HV12-G12	Rejilla 12 mm / HV12	HV12
	HV12-G14	Rejilla 14 mm / HV12	HV12
	HV12-G16	Rejilla 16 mm / HV12	HV12
	HV12-G18	Rejilla 18 mm / HV12	HV12
	HV12-G20	Rejilla 20 mm / HV12	HV12
	HV12-G3	Rejilla 3 mm / HV12	HV12
	HV12-G4.5	Rejilla 4,5 mm / HV12	HV12
	HV12-G6	Rejilla 6 mm / HV12	HV12
	HV12-G8	Rejilla 8 mm / HV12	HV12
	HV12-HEL	Helice / HV12	HV12
	HV12-INT	Interruptor on-off / HV12-EL / HV5-EL	HV12-EL / HV5-EL
	HV12-VIR	Virola / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-VIS	Tornillo sin fín / HV12	HV12
	HV22-C	Cuchilla / HV22	HV22
	HV22-CAP-HEL	Capó helice / HV22-EL	HV22-EL
	HV22-CARRE	Cuadrado del eje sin fín / HV22-EL	HV22-EL
	HV22-CO	Condensador / HV22-EL	HV22
	HV22-CORPS	Cuerpo de fundición / HV22	HV22
	HV22-COUR	Tuerca plástica para embolsar	HV22-EL / HV22-XEL
	HV22-CX	Cuchilla / HV22-XEL	HV22-XEL
	HV22-EL-M	Motor / HV22-EL	HV22-EL
	HV22-ENT15	Embudo de salchichas 1,5 cm / HV22	HV22
	HV22-ENT20	Embudo de salchichas 2 cm / HV22	HV22
	HV22-ENT25	Embudo de salchichas 2,5 cm / HV22	HV22
	HV22-G10	Rejilla 10 mm / HV22	HV22
	HV22-G12	Rejilla 12 mm / HV22	HV22
	HV22-G14	Rejilla 14 mm / HV22	HV22
	HV22-G16	Rejilla 16 mm / HV22	HV22
	HV22-G18	Rejilla 18 mm / HV22	HV22
	HV22-G20	Rejilla 20 mm / HV22	HV22
	HV22-G3	Rejilla 3 mm / HV22	HV22
	HV22-G4.5	Rejilla 4,5 mm / HV22	HV22
	HV22-G6	Rejilla 6 mm / HV22	HV22

Familia	Ref.	Designación	
HV5 HV12 HV22 HV12-EL HV5-EL HV22-EL HV22-XEL	HV22-G8	Rejilla 8 mm / HV22	HV22
	HV22-GX10	Rejilla inox 10 mm / HV22-XEL	HV22-XEL
	HV22-GX12	Rejilla inox 12 mm / HV22-XEL	HV22-XEL
	HV22-GX14	Rejilla inox 14 mm / HV22-XEL	HV22-XEL
	HV22-GX16	Rejilla inox 16 mm / HV22-XEL	HV22-XEL
	HV22-GX18	Rejilla inox 18 mm / HV22-XEL	HV22-XEL
	HV22-GX20	Rejilla inox 20 mm / HV22-XEL	HV22-XEL
	HV22-GX4.5	Rejilla inox 4,5 mm / HV22-XEL	HV22-XEL
	HV22-GX6	Rejilla inox 6 mm / HV22-XEL	HV22-XEL
	HV22-GX8	Rejilla inox 8 mm / HV22-XEL	HV22-XEL
	HV22-HEL	Helice / HV22	HV22
	HV22-INT	Interruptor on-off / HV22-EL	HV22-EL
	HV22-PE	Prensa estopa / HV22-EL	HV5-EL
	HV22-VIR	Virola / HV22	HV22
	HV22-VIS	Tornillo sin fin / HV22	HV22
	HV5-C	Cuchilla / HV5	HV5
	HV5-CAP-HEL	Capó helice / HV5-EL	HV5-EL
	HV5-CORPS	Cuerpo de fundición / HV5	HV5
	HV5-COUR	Tuerca plástica para embolsar	HV5
	HV5-CR	Tapa reductor + anillo lubricante	HV5
	HV5-CR-J	Junta brida reductor / HV5	HV5
	HV5CT3-ENG	2 engranajes para motor / HV5 / CT3	HV5 / CT3
	HV5-EL-M	Motor / HV5-EL	HV5-EL
	HV5-ENG-P	Engranaje pequeño / HV5	HV5
	HV5-ENT15	Embudo de salchichas 1,5 cm / HV5	HV5
	HV5-ENT20	Embudo de salchichas 2 cm / HV5	HV5
	HV5-ENT25	Embudo de salchichas 2,5 cm / HV5	HV5
	HV5-G10	Rejilla 10 mm / HV5	HV5
	HV5-G4.5	Rejilla 4,5 mm / HV5	HV5
	HV5-G6	Rejilla 6 mm / HV5	HV5
	HV5-G8	Rejilla 8 mm / HV5	HV5
	HV5-HEL	Helice / HV5	HV5
	HV5-INT	interruptor on-off / HV5-EL	HV5
	HV5-J	Junta de sellado para el tapa del reductor / HV5-EL	HV5-EL
	HV5-PIL	Pilón empujador / HV5	HV5
	HV5-PL	Bandeja para HV5	R HV5
	HV5-SOC	Base / HV5	HV5
	HV5-VIR	Virola / HV5-EL	HV5
	HV5-VIS	Eje sin fín + cuadrado del eje / HV5-EL	HV5-EL
	HVCT-HUILE	Aceite para motoreductor / HV	HV22
N5600	N5600-A	Anillo junta / N5600	N5600
	N5600-AC	Eje de la cuchilla / N5600	N5600
	N5600-AX	Eje de salida motor / N5600	N5600
	N5600-B	Collar de ajuste / N5600	N5600
	N5600-CAD	Cuadro de fundo / N5600	N5600
	N5600-CAP	Carcasa plástico sola / N5600	N5600
	N5600-E	Empujador de carne plástico / N5600	N5600
	N5600-IC	Interruptor completo / N5600	N5600
	N5600-M	Motor / N5600	N5600
	N5600-P	Bandeja / N5600	N5600
	N5600-PI	Piñon de salida / N5600	N5600
	N5600-PM	Piñon metalico intermedio / N5600	N5600
	N5600-PP	Piñon plástico de fondo / N5600	N5600
	N5600-T	Cabeza del picador / N5600	N5600
	N5600-V	Tornillo sin fin / N5600	N5600
PICADORAS MANUAL HOJELATAS			
N4005C N4008C N4010C	N40504C	Rejilla Ø 4,5 mm / N4005C	N4005C
	N40506C	Rejilla Ø 6,5 mm / N4005C	N4005C
	N40508C	Rejilla Ø 8 mm / N4005C	N4005C
	N40804C	Rejilla Ø 4,5 mm / N4008C	N4008C
	N40806C	Rejilla Ø 6,5 mm / N4008C	N4008C
	N40808C	Rejilla Ø 8 mm / N4008C	N4008C
	N40812C	Rejilla Ø 12 mm / N4008C	N4008C

Familia	Ref.	Designación	
N4005C N4008C N4010C	N40104C	Rejilla Ø 4,5 mm / N4010C	N4010C
	N40106C	Rejilla Ø 6,5 mm / N4010C	N4010C
	N40108C	Rejilla Ø 8 mm / N4010C	N4010C
	N40112C	Rejilla Ø 12 mm / N4010C	N4010C
	N40115C	Rejilla Ø 15 mm / N4010C	N4010C
	N4005C-B	Anillo de ajuste / N4005C	N4005C
	N40051C	Cuchilla / N4005C	N4005C
	N4005C-BP	Anillo de plástico para tornillo sin fín / N4005C	N4005C
	N4005C-M	Manivela / N4005C	N4005C
	N4005C-VF	Tornillo de fijación de la manivela / N4005C	N4005C
	N4005C-V	Tornillo sin fin / N4005C	N4005C
	N4008C-B	Anillo de ajuste / N4008C	N4008C
	N40081C	Cuchilla 4 brazos / N4008C	N4008C
	N4008C-BP	Anillo de plástico para tornillo sin fín / N4008C	N4008C
	N4008C-M	Manivela / N4008C	N4008C
	N4008C-VF	Tornillo de fijación de la manivela / N4008C	N4008C
	N4008C-V	Tornillo sin fin / N4008C	N4008C
	N4010C-B	Anillo de ajuste / N4010C	N4010C
	N40101C	Cuchilla 4 brazos / N4010C	N4010C
	N4010C-BP	Anillo de plástico para tornillo sin fín / N4010C	N4010C
	N4010C-M	Manivela / N4010C	N4010C
	N4010C-VF	Tornillo de fijación de la manivela / N4010C	N4010C
	N4010C-V	Tornillo sin fin / N4010C	N4010C
	N4005C-S	3 embudos de salchichas Ø13, 17 & 19 mm / N4005C	N4005C
	N4008C-S	3 embudos de salchichas Ø13, 17 & 19 mm / N4008C	N4008C
	N4010C-S	3 embudos de salchichas Ø13, 17 & 19 mm / N4010C	N4010C
N4022C N4032C	N40204C	Rejilla Ø 4,5 mm / N4022C	N4022C
	N40206C	Rejilla Ø 6,5 mm / N4022C	N4022C
	N40208C	Rejilla Ø 8 mm / N4022C	N4022C
	N40212C	Rejilla Ø 12 mm / N4022C	N4022C
	N40215C	Rejilla Ø 15 mm / N4022C	N4022C
	N40221C	Cuchilla / N4022C	N4022C
	N4022C-B	Anillo de ajuste / N4022C	N4022C
	N4022C-BP	Anillo de plástico para tornillo sin fín / N4022C	N4022C
	N4022C-M	Manivela / N4022C	N4022C
	N4022C-S	Embudos de salchichas Ø13, 17 & 19 mm / N4022C	N4022C
	N4022C-V	Tornillo sin fin / N4022C	N4022C
	N4022C-VF	Tornillo de fijación de la manivela / N4022C	N4022C
	N40304C	Rejilla Ø 4,5 mm / N4032C	N4032C
	N40306C	Rejilla Ø 6,5 mm / N4032C	N4032C
	N40308C	Rejilla Ø 8 mm / N4032C	N4032C
	N40312C	Rejilla Ø 12 mm / N4032C	N4032C
	N40315C	Rejilla Ø 15 mm / N4032C	N4032C
	N40321C	Cuchilla / N4032C	N4032C
	N4032C-B	Anillo de ajuste / N4032C	N4032C
	N4032C-BP	Anillo de plástico para tornillo sin fín / N4032C	N4032C
	N4032C-M	Manivela / N4032C	N4032C
	N4032C-S	Embudos de salchichas Ø13, 17 & 19 mm / N4032C	N4032C
	N4032C-V	Tornillo sin fin / N4032C	N4032C
	N4032C-VF	Tornillo de fijación de la manivela / N4032C	N4032C

PICADORAS MANUAL ACERO INOXIDABLE

N4008CX N4010CX	N40081CX	Cuchilla inox / N4008CX	N4008CX
	N4008CX-B	Anillo de ajuste / N4008CX	N4008CX
	N4008CX-M	Manivela / N4008CX	N4008CX
	N40101CX	Cuchilla inox / N4010CX	N4010CX
	N40104CX	Rejilla inox Ø 4,5 mm / N4010CX	N4010CX
	N40106CX	Rejilla inox Ø 6,5 mm / N4010CX	N4010CX
	N40108CX	Rejilla inox Ø 8 mm / N4010CX	N4010CX
	N4010CX-B	Anillo de ajuste / N4010CX	N4010CX
	N4010CX-M	Manivela / N4010CX	N4010CX
	N40112CX	Rejilla inox Ø 12 mm / N4010CX	N4010CX
	N40115CX	Rejilla inox Ø 15 mm / N4010CX	N4010CX
	N40804CX	Rejilla inox Ø 4,5 mm / N4008CX	N4008CX

Familia	Ref.	Designación	
N4008CX N4010CX	N40806CX	Rejilla inox Ø 6,5 mm / N4008CX	N4008CX
	N40808CX	Rejilla inox Ø 8 mm / N4008CX	N4008CX
	N40812CX	Rejilla inox Ø 12 mm / N4008CX	N4008CX
	N4008CX-V	Tornillo sin fín / N4008CX	N4008CX
	N4010CX-V	Tornillo sin fin / N4010CX	N4010CX
ENVASADORA AL VACIO			
	NV400-8	Junta de sellado (espuma) / NV400	NV400
	NV400-C	Tarjeta electrónica / NV400	NV400
MAQUINA TALLADORA DE HORTALIZAS			
MLT	GX017-4	Pie de acero inox corto - lote de 4	MLT.
	GX016-12	Ventosa y anillo - lote de 12	MLT.
	MLT01.	Cuchilla inox de repuesto	MLT.
	MLT02-3	Tornillo de hoja - lote de 6	MLT.
	MLT03	Juego porta cuchilla izquierda y derecha	MLT.
	MLT04-2	Rueda regulación de la hoja + arandela - lote de 2	MLT.
	O2873-5	Arandela courbhane + arandela de metal - lote de 5	MLT.
	MLT05	Punta / soporte	MLT.
	MLT06	Ajuste de tope de la cuchilla	MLT.
	MLT07	Botón moleteado / rotación	MLT.
	MLT37585-7	Rodamiento de bolas x7	MLT.
	MLT37530	Palanca giratoria portacuchilla x2	MLT.
MAQUINA DE PASTA			
N8001 N8001C N8004 N8005 N7994	N8001-ACC	Accesorio doble (spaghetti + tagliatelle) / N8001 / N7994	N8001 / N7994
	N8001C-ACC	Accesorio doble (spaghetti + tagliatelle) / N8001C	N8001C
	N8001-V	Fijación brida / N8001	N8001
	N8004-T	Embudo plástico para accesorio ravioli N8004	N8004
	N8005P	Piñon / N8005	N8005
N7900	N7900-M	Manivela / N7900	N7900
	N7900-P	Lote de 4 pies / N7900	N7900
	N7900-SJ	Fijación brida / N7900	N7900
MANDOLINA			
10000 15000 25000	10201	Pulsador de seguridad (plástico negro)	15000 / 25000
	15210	Cuchilla central gofrada (ondulada)	15000
	10216	Cuchilla central lisa + tuerca moleteada	15000 / 10000
	10202	Bloque de corte 2 mm	15000 / 10000 / 25000
	10210	Bloque de corte 10 mm	15000 / 10000 / 25000
	10201-3	Bloque de corte 1 mm	15000 / 10000 / 25000
	15020-N	Pie desmontable / reversible negro)	15000
	10211	Caja con 4 bloques de corte (2 - 4 - 7 & 10 mm)	15000 / 10000 / 25000
	10213	Caja con 3 bloques de corte (1 - 2 & 4 mm)	15000 / 10000 / 25000
	10204	Bloque de corte 4 mm	15000 / 10000 / 25000
	10207	Bloque de corte 7 mm	15000 / 10000 / 25000
	10201-LV	Pulsador de seguridad (plástico rojo)	10000
	15020-LV	Pie desmontable / reversible (rojo)	10000
	10207	Bloque de corte 7 mm	15000 / 10000 / 25000
	190CL-20	Pie antideslizante / tope - lote de 20	25000
	181CL-5	Apoyo de borde de mesa - lote de 5	25000
	30300	Carro protector armazón inox - mango plástico	25000
	30400	Carro protector armazón inox - mango de madera	25000
	10215	Placa de cuchillos liso y gofre	25000
	166CL	le pegable inox (sin apoyo borde de mesa)	25000
20638B 20644B 20660B 20638CHB 20644CHB 20660 CHB 20638CHBB 20644CHBB 20660CHBB 21038 21044 21060	190CL-20	Pie antideslizante / tope - lote de 20	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	176CL	Cuchilla central / hoja lisa	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	30300	Carro protector armazón inox - mango plástico	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	30400	Carro protector armazón inox - mango de madera	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	10201	Pulsador de seguridad (plástico negro)	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	19638	Peine para mandolina 38 hojas (3 y 10 mm) - sin manivella	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060

Familia	Ref.	Designación	
20638B 20644B 20660B 20638CHB 20644CHB 20660 CHB 20638CHBB 20644CHBB 20660CHBB 21038 21044 21060	10644	Peine para mandolina 44 hojas (3 y 7 mm) - sin manivella	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	11660	Peine para mandolina 60 hojas (2 y 4,5 mm) - sin manivella	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	183CL	Manivela para peine	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	126CL	Placa cuchilla gofre	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	181CL-5	Poyo de borde de mesa - lote de 5	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	146CL	Placa superior	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	166CL	Pie pegable inox (sin apoyo borde de mesa)	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
MANDOLINA PAR TRUFAS			
1010CT	1070CT	Cuchilla inox + tornillo de fijación + llave	1010CT
	1042CT	Kit regulador de espesor de corte : botón moleta + pata + 2 tornillos	1010CT
MANDOLINA JAPONESA			
120JB 95JB 8485JAPGN 64JB 8486JAPP 8490JAPP	120FL	Hoja plana / 120JB / 95JB / 8484JAPJ	120JB / 95JB / 8485JAPGN
	120PO	Empujador / 120JB / 8484JAPJ	120JB / 8485JAPGN
	64FL	Hoja plana / 64JB	64JB
	64PO	Empujador / 64JB / 8486JAPP	64JB / 8486JAPP
	8485BR	Tornillo reglado - dorado - redondo (antiguo modelo) / 8485JAPG	8485JAPGN
	8485BS	Tornillo triangular de sujeción para hoja (antiguo modelo) / 8485JAPG	8485JAPG
	8485FL	Hoja plana / 8485JAPG / 95JB	8485JAPGN / 95JB
	8485LA	Hoja laminadora larga / 8485JAPG / 95JB	8485JAPGN / 95JB
	8485MO	Hoja laminadora mediana / 8485JAPG / 95JB	8485JAPGN / 95JB
	8485PL	Placa (semi) triangular plástico / 8485JAPGN	8485JAPGN
	8485PO	Empujador / 8485JAPG	8485JAPGN
	8485V	Tornillo de fijación hoja plana / 8485JAPGN	8485JAPGN
	8486BR*	Tornillo reglado plástico - redondo - bajo (antiguo model) / 8486JAPP	8486JAPP
	8486BS*	Tornillo plástico triangular sujeción de peine / 8486JAPP	8486JAPP
	8486FI	Hoja laminadora fina / 8486JAPP / 8490JAPP / 64JB	8486JAPP / 8490JAPP / 64JB
	8486FL	Hoja plana / 8486JAPP	8486JAPP
	8486LA	Hoja laminadora larga / 8486JAPP / 8490JAPP / 64JB	8486JAPP / 8490JAPP / 64JB
	8486MO	Hoja laminadora mediana / 8486JAPP / 8490JAPP / 64JB	8486JAPP / 8490JAPP / 64JB
	8486PO	Empujador / 8486JAPP	8486JAPP
	848BRN	Botón de regulación metalico - abajo / 8485JAPG / 8486JAPP	8485JAPGN / 8486JAPP
	848BSN	Tornillo de fijación metalico (nuevo model)	8486JAPP/8490JAPP/8485JAPGN/64JB/95JB
	95PO	Empujador / 95JB / 8485JAPG	8485JAPGN / 95JB
MARMITA DE SOPA			
N8060	N8060-06	Resistencia de calentamiento	N8060
	N8060-08	Termostato	N8060
	N8060-09	Fusible 133°C	N8060
	N8060-10	Recipiente de aluminio	N8060
	N8060-13	Indicador luminoso verde / N8060	N8060
	N8060-14	Termostato regulador de temperatura / N8060	N8060
	N8060-15	Interruptor / N8060	N8060
	N8060-18	Recipiente de acero inoxidable	N8060
	N8060-19	Tapa inox	N8060
	N8060-17	Collar superior del recipiente / N8060	N8060
MOLINOS			
S3	S3002	Arbol - manivela - traviesa - mango / S3	S3
	S3003-3	4 gomas de protección - lote de 3 (12 uds.) / N°3	S3
	S3004-2	Lote 2 mangos y 2 arandelas + 5 clips / S3	S3
	S3015	Rejilla estañada Ø 1,5 mm / S3	S3
	S3025	Rejilla estañada Ø 2,5 mm / S3	S3
	S3040	Rejilla estañada Ø 4 mm / S3	S3
	S3006-10	Clip x10 / N°3	S3
	S3001	Cono / S3	S3

Familia	Ref.	Designación	
X3-F	X3002	Arbol - manivela - traviesa - mango / X3	X3-F
	S3003-3	4 gomas de protección - lote de 3 (12 uds.) / N°3	X3-F
	X3004-2	Lote 2 mangos y 2 arandelas + 5 clips / X3	X3-F
	X3015	Rejilla inox Ø 1,5 mm para X3	X3-F
	X3025	Rejilla inox Ø 2,5 mm para X3	X3-F
	X3040	Rejilla inox Ø 4 mm para X3	X3-F
	S3006-10	Clip x10 / N°3	X3-F
	X3001	Cono / X3	X3-F
M5	M5002	Arbol - manivela - traviesa - mango / M5	M500 / M510 / M515 / M520 / M530 / M540
	X5003-4	Muelle de engnache - lote de 4 / N°5	M500 / M510 / M515 / M520 / M530 / M540
	M5005-2	Lote de 2 mangos y 2 arandelas + 5 clips	M500 / M510 / M515 / M520 / M530 / M540
	M5010	Rejilla estañada Ø 1 mm / M5	M500 / M510 / M515 / M520 / M530 / M540
	M5015	Rejilla estañada Ø 1,5 mm / M5	M500 / M510 / M515 / M520 / M530 / M540
	M5020	Rejilla estañada Ø 2 mm / M5	M500 / M510 / M515 / M520 / M530 / M540
	M5030	Rejilla estañada Ø 3 mm / M5	M500 / M510 / M515 / M520 / M530 / M540
	M5040	Rejilla estañada Ø 4 mm / M5	M500 / M510 / M515 / M520 / M530 / M540
	M5006-10	Clip x10 / M5 / X5 / P10	M500 / M510 / M515 / M520 / M530 / M540
	M5001	Cono estañado / M5	M500 / M510 / M515 / M520 / M530 / M540
	M5004	Soporte estañado / M5	M500 / M510 / M515 / M520 / M530 / M540
X5	X5002	Arbol - manivela - traviesa - mango / X5	X500 / X510 / X515 / X520 / X530 / X540
	X5003-4	Muelle de engnache - lote de 4 / N°5	X500 / X510 / X515 / X520 / X530 / X540
	X5005-2	Lote 2 mangos + 5 clips / X5	X500 / X510 / X515 / X520 / X530 / X540
	X5010	Rejilla inox Ø 1 mm / X5	X500 / X510 / X515 / X520 / X530 / X540
	X5015	Rejilla inox Ø 1,5 mm / X5	X500 / X510 / X515 / X520 / X530 / X540
	X5020	Rejilla inox Ø 2 mm / X5	X500 / X510 / X515 / X520 / X530 / X540
	X5030	Rejilla inox Ø 3 mm / X5	X500 / X510 / X515 / X520 / X530 / X540
	X5040	Rejilla inox Ø 4 mm / X5	X500 / X510 / X515 / X520 / X530 / X540
	M5006-10	Clip x10 / M5 / X5 / P10	X500 / X510 / X515 / X520 / X530 / X540
	X5001	Cono / X5	X500 / X510 / X515 / X520 / X530 / X540
P10	P10001	Cono / P10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
	P10002	Arbol / P10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
	P10003-5	Muelle central - lote de 5	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
	X5003-4	Muelle de engnache - lote de 4 / N°5	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
	P10004	Cárter / P10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
	P10005	Traviesa / P10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
	P10006	Manivela + arandela + mango + clip / P10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
	ONS01	Lote 2 mangos y 2 arandelas + 5 clips	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
	P10007	Pie tubo	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
	P10010	Rejilla estañada Ø 1 mm / P10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
	P10015	Rejilla estañada Ø 1,5 mm / P10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
	P10020	Rejilla estañada Ø 2 mm / P10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
	P10030	Rejilla estañada Ø 3 mm / P10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
	P10040	Rejilla estañada Ø 4 mm / P10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
	M5006-10	Clip x10 / M5 / X5 / P10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
EX5	EX5010	Rejilla inox Ø 1 mm / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	EX5015	Rejilla inox Ø 1,5 mm / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	EX5020	Rejilla inox Ø 2 mm / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	EX5030	Rejilla inox Ø 3 mm / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	EX5040	Rejilla inox Ø 4 mm / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	E5055	Motor reductor monofásico 220v / EX5	EX5M100 / EX5M130
	E5074	Motor reductor monofásico 110v / EX5	EX5M100 / EX5M130
	E5059	Motor reductor trifásico 380v / EX5	EX5T100 / EX5T130
	E5073	Interruptor monofásico con inversor	EX5M100 / EX5M130
	E5072	Interruptor trifásico con inversor	EX5T100 / EX5T130
	E5068	Botón interruptor	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	E5063	Reductor completo del motor - sin casquillo de aluminio	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	E5064	Rueda de bronce	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	E5065	Tornillo sin fin	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	E5071	Eje hexagonal hueco	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	EX5053	Embudo aluminio (casquillo) / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	EX5051	Arbol -sin muelle central / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	X5003-4	Muelle de engnache - lote de 4 / N°5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	EX5052	Traviesa - casquillo - protección / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	EX5070	Soporte pie tubo inox + soporte motor	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130

Familia	Ref.	Designación	
EX5	P10003-5	Muelle central - lote de 5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	EX5050	Carter de protección	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	EX5069	Aro soporte	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	E5053	Condensador / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	E5054	Klixon / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	E5066	Embudo aluminio / EX5 (modelo viejo)	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	EX5001	Cono inox / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	E5056	Interruptor monofásico con inversor / modelo antes 2009 / EX5	EX5M100 / EX5M130
	E5057	Interruptor monofásico (sin inversor) / EX5	EX5M100 / EX5M130
	E5061	Interruptor trifásico (sin inversor) / EX5	EX5T100 / EX5T130
		ABRELATAS ELECTRICOS	
OEXTC	GX017-4	Pie de acero inox corto - lote de 4	OEXTC
	GX016-12	Ventosa y anillo - lote de 12	OEXTC
	OE7417	Guía corredera	OEXTC
	OE7489-2	Mango regulable de altura - lote de 2	OEXTC
	OE7492	Gato	OEXTC
	OE7518	Tornillo de bloqueo	OEXTC
	OE7554-2	Moleta Ø 36 mm - lote de 2	OEXTC
	O2830-5	Hoja inox - lote de 5	OEXTC
	OE896	Lit : hoja inox, moleta, arandelas, cepillo, llave de desmontaje	OEXTC
	OE7432	U y eje de articulación + pasador cuchilla + tornillo reglaje	OEXTC
	OE50021	Cuadrado con arandelas	OEXTC
	OE7441	Palanca con mango	OEXTC
	OE7520	Tornillo imperable con arandela	OEXTC
	OE50012	Tapa inferior	OEXTC
	OE7426	Tapa superior	OEXTC
	OE7435	Interruptor (sin capuchón)	OEXTC
	OE7434-5	Capuchón interruptor - lote del 5	OEXTC
	OE7445	Imán de retención tapa	OEXTC
	OE7551	Arandela plástico de cabeza x2	OEXTC
	OE7589	llave de desmontaje para moleta	OEXTC
	OE57257	Cable de alimentación	OEXTC
	OE50011	Eje de rotación	OEXTC
	OE7459-3	Tornillo de hoja - lote de 3	OEXTC
	OE50020	Motor - sin carcasa	OEXTC
	OE50014	Carcasa motor	OEXTC
	OE7491	Columna inox	OEXTC
	OE7405	Base inox - sin pie	OEXTC
	OEX821	Cepillo metálico Inox	OEXTC
	OE50030	Carta electrónica + filtro	OEXTC
	O2873-5	Arandela courbhane + arandela de metal - lote de 5	OEXTC
	OE7559-3	Tornillo mariposa/palanca - lote de 3	OEXTC
	OE50065	Piñon grande / reductor	OEXTC
	OE50075	Piñon pequeño / reductor	OEXTC
	OE50070	Piñon intermedio / reductor	OEXTC
	OE50018	Tope de caja	OEXTC
	OE7231	Pasador de cuchilla	OEXTC
	OE7404	Eje de articulación	OEXTC
	OE50080	Carbones	OEXTC
	OE29046	Mango para palanca	OEXTC
	OE7237	Tornillo para ajustar U hoja/moleta	OEXTC
	OE50029	Soporte cabeza	OEXTC
OE750	OE7518	Tornillo de bloqueo	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7543	Gato	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7502	Moletas Ø 36 & 70 mm - hoja inox - cepillo - llave de desmontaje	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7575	U y eje de articulación + pasador cuchilla + barette sube palanca	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7576	Palanca con mango	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7565	Pulsador completo / palanca	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7551	Arandela plástico de cabeza x2	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7552	Eje de rotación	OE750M / OE750T / OE750M-110

Familia	Ref.	Designación	
OE750	OE7516	Motor monofásico 220v - sin carcasa	OE750M
	OE7516T	Motor trifásico 380v - sin carcasa	OE750T
	OE7534-2	Anillo de bronce guía - lote de 2	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7553	Moleta Ø 70 mm	OE750M / OE750T / OE750M-110
	O2830-5	Hoja inox - lote de 5	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7559-3	Tornillo mariposa/palanca - lote de 3	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7520	Tornillo imperable con arandela	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7524	Interruptor monofásico	OE750M / OE750M-110
	OE7610	Interruptor trifásico (caja exterior de conexión)	OE750T
	OE7554-2	Moleta Ø 36 mm - lote de 2	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7589	llave de desmontaje para moleta	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7503	Pedal neumático (para modelo monofásico)	OE750M / OE750M-110
	OE7506-3	Conexión tubo salida - motor / pedal de control - x 3 (monofásico)	OE750M / OE750M-110
	OE7507	Tubo salida motor / control (para modelo monofásico)	OE750M / OE750M-110
	OE7521	Imán + eje soporte imán	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7556	Tornillo de hoja	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7555	Cuña de hoja	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7548	Cuadrado con arandelas	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7598	Tope de caja	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7529	Tapa inferior	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7525	Tapa superior	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7231	Pasador de cuchilla	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7571	Columna de acero inoxidable x2	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7504	Tubo inox para gato	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7535	Tope de subida / motor	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7562	Base inox	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OEX821	Cepillo metálico Inox	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7528	Carcasa motor	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7557	Soporte cabeza	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7578	Eje de articulación	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7537	Condensador / OE750	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE29046	Mango para palanca	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7567	Eje para elevación de la palanca	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7570	Cable de alimentación - monofásico	OE750M / OE750T / OE750M-110
ABRELATAS MANUAL			
O2P55 O2V55	O2895	Hoja, moleta, arandela rilsan, arandelas, herramiente de desmontaje	O2V55 / O2P55
	O2830-5	Hoja inox - lote de 5	O2V55 / O2P55
	O2870-5	Arandela de rilsan - lote de 5 / O2 / OX / OBSX	O2V55 / O2P55
	O2877-5	Tornillo de hoja - lote de 5 / O2 / O3	O2V55 / O2P55
	O2872-5	Placa - lote de 5 / O2 / O3	O2V55 / O2P55
	ONS01	Lote 2 mangos y 2 arandelas + 5 clips	O2V55 / O2P55
	O2880	Base placa para atornillar - epoxy	O2P55
	O2890	Soporte brida - epoxy	O2V55
	O2898	Tornillo inox para soporte brida con barrita blanca	O2V55
	O2879-10	Barrita blanca para tornillo de soporte brida - lote de 10	O2V55
	O2873-5	Arandela courbhane + arandela de metal - lote de 5	O2V55 / O2P55
	O2820-2	Moleta Ø 36 mm - lote de 2	O2V55 / O2P55
	M5006-10	Clip x10 / M5 / X5 / P10	O2V55 / O2P55
	O2840	Manivela + mango + arandela + clip	O2V55 / O2P55
	O2805	Cuadrado solo + 2 tornillos de fijación (sin hoja y sin moleta)	O2V55 / O2P55
OXP55 OXV55	O2895	Hoja, moleta, arandela rilsan, arandelas, herramiente de desmontaje	OXP55 / OXV55
	O2870-5	Arandela de rilsan - lote de 5 / O2 / OX / OBSX	OXP55 / OXV55
	O2830-5	Hoja inox - lote de 5	OXP55 / OXV55
	O2820-2	Moleta Ø 36 mm - lote de 2	OXP55 / OXV55
	OXS02	Juego de 2 mangos + 3 tornillos	OXP55 / OXV55
	OXS01	Lote 2 mangos + 5 clips / OX (antes 2019) / OX5	OXP55 / OXV55
	OX875-5	Tornillo mariposa / OX - lote de 5	OXP55 / OXV55
	OX880	Base placa para atornillar - inox - con forro de plástico	OXP55
	OX890	Soporte brida - inox - con forro de plástico	OXV55
	O2898	Tornillo inox para soporte brida con barrita blanca	OXV55
	O2879-10	Barrita blanca para tornillo de soporte brida - lote de 10	OXV55

Familia	Ref.	Designación	
OXP55 OXV55	O2873-5	Arandela courbhane + arandela de metal - lote de 5	OXP55 / OXV55
	O2891-5	Forro plástico / OX / OBSX - lote de 5	OXP55 / OXV55
	M5006-10	Clip x10 / M5 / X5 / P10	OXP55 / OXV55
	O2871-4	Tope inox de caja x4	OXP55 / OXV55
	OX840	Manivela + mango + tornillos	OXP55 / OXV55 / OBSXP55 / OBSXV55
O3P40 O3V40	O3895	Hoja, moleta, arandela rilsan, arandelas, herramiente de desmontaje	O3P40 / O3V40
	O3870-5	Arandela de rilsan - lote de 5 / O3 / O5 / OX5	O3P40 / O3V40
	O2877-5	Tornillo de hoja - lote de 5 / O2 / O3	O3P40 / O3V40
	O2872-5	Placa - lote de 5 / O2 / O3	O3P40 / O3V40
	ONS01	Lote 2 mangos y 2 arandelas + 5 clips	O3P40 / O3V40
	O2880	Base placa para atornillar - epoxy	O3P40
	O2890	Soporte brida - epoxy	O3V40
	O2898	Tornillo inox para soporte brida con barrita blanca	O3V40
	O2879-10	Barrita blanca para tornillo de soporte brida - lote de 10	O3V40
	O2873-5	Arandela courbhane + arandela de metal - lote de 5	O3P40 / O3V40
	O2820-2	Moleta Ø 36 mm - lote de 2	O3P40 / O3V40
	O2830-5	Hoja inox - lote de 5	O3P40 / O3V40
	M5006-10	Clip x10 / M5 / X5 / P10	O3P40 / O3V40
	O3840	Manivela + mango + arandela + clip	O3P40 / O3V40
OX5P55 OX5V55	O3895	Hoja, moleta, arandela rilsan, arandelas, herramiente de desmontaje	OX5P55 / OX5V55
	O3870-5	Arandela de rilsan - lote de 5 / O3 / O5 / OX5	OX5P55 / OX5V55
	OXS01	Lote 2 mangos + 5 clips / OX (antes 2019) / OX5	OX5P55 / OX5V55
	OX5880	Base placa para atornillar - inox / OX5	OX5P55
	OX5890	Soporte brida - inox / OX5	OX5V55
	O2820-2	Moleta Ø 36 mm - lote de 2	OX5P55 / OX5V55
	O2830-5	Hoja inox - lote de 5	OX5P55 / OX5V55
	O2898	Tornillo inox para soporte brida con barrita blanca	OX5V55
	O2879-10	Barrita blanca para tornillo de soporte brida - lote de 10	OX5V55
	O2873-5	Arandela courbhane + arandela de metal - lote de 5	OX5P55 / OX5V55
	M5006-10	Clip x10 / M5 / X5 / P10	OX5P55
	O2871-4	Tope inox de caja x4	OX5P55 / OX5V55
	OX5840	Manivela + mango + clip	OX5P55 / OX5V55
O5P55 O5V55	O3895	Hoja, moleta, arandela rilsan, arandelas, herramiente de desmontaje	O5P55 / O5V55
	O3870-5	Arandela de rilsan - lote de 5 / O3 / O5 / OX5	O5V55 / O5P55
	ONS01	Lote 2 mangos y 2 arandelas + 5 clips	O5P55 / O5V55
	O2880	Base placa para atornillar - epoxy	O5P55
	O2890	Soporte brida - epoxy	O5V55
	O2820-2	Moleta Ø 36 mm - lote de 2	O5P55 / O5V55
	O2830-5	Hoja inox - lote de 5	O5P55 / O5V55
	O2898	Tornillo inox para soporte brida con barrita blanca	O5V55
	O2879-10	Barrita blanca para tornillo de soporte brida - lote de 10	O5V55
	O2873-5	Arandela courbhane + arandela de metal - lote de 5	O5P55 / O5V55
	M5006-10	Clip x10 / M5 / X5 / P10	O5P55 / O5V55
	O2871-4	Tope inox de caja x4	O5P55 / O5V55
	O3840	Manivela + mango + arandela + clip	O5V55 / O5P55
OBSX	O2870-5	Arandela de rilsan - lote de 5 / O2 / OX / OBSX	OBSXV55 / OBSXP55
	OBSXS01	2 moletas + 1 herramienta de desmontaje	OBSXP55 / OBSXV55
	OBSX-28066	Soporte brida inox	OBSXV55
	OBSX-28061	Base placa inox para atornillar	OBSXP55
	OXS02	Juego de 2 mangos + 3 tornillos	OXP55 / OXV55 / OX5P55 / OX5V55
	O2898	Tornillo inox para soporte brida con barrita blanca	OBSXV55
	O2879-10	Barrita blanca para tornillo de soporte brida - lote de 10	OBSXV55
	O2891-5	Forro plástico / OX / OBSX - lote de 5	OBSXP55 / OBSXV55
	OBSXS04	Rodamientos - juego de 2	OBSXP55 / OBSXV55
	OBSXS02	Kit cuchilla, tornillo de cuchilla, soporte de cuchilla	OBSXP55 / OBSXV55
	OBSXS03	Kit mecanismo de cuchilla (bloqueo superior + conector + rodamientos)	OBSXP55 / OBSXV55
	OX840	Manivela + mango + tornillos	OBSXP55 / OBSXV55

Familia	Ref.	Designación	
PELADOR DE MANZANAS PROFESSIONAL KALI			
N4230	N6107	Eje sin fín - sin pin tridente - sin manivela / N4230	N4230
	N6113	Tornillo 6x10 - muelle plano / N4230	N4230
	N6111	Tornillo de ajuste / N4230	N4230
	N6104	Arco / N4230	N4230
	N6105	Muelle de arco / N4230	N4230
	N6114	Leva / N4230	N4230
	N6118-V	Eje sin fín - rodajas finas / N4230	N4230
	N6106	Manivela / N4230	N4230
	N6115	Muelle plano / N4230	N4230
	N6108	Pinza / N4230	N4230
	N6117	Pie - lote de 2 / N4230	N4230
	N6116	forro de plástico	N4230
	N6110	Tornillo de hoja cortadora / N4230	N4230
	N6101	Hoja cortadora y descorazonadora / N4230	N4230
	N6102	Pelador completo / N4230	N4230
	N6103	Pin tridente / N4230	N4230
CAFETERA DE BUFFET			
N5308 N5312 N5316	N5308-23	Cesta filtro / N5308	N5308
	N5312-23	Cesta filtro / N5312 - N5316	N5312/N5316
	N5308-22	Tubo elevación de agua / N5308	N5308
	N5312-22	Tubo elevación de agua / N5312	N5312
	N5316-22	Tubo elevación de agua / N5316	N5316
	N5308-14	Termostato de calientamiento 88°C / N5308 / N5312 / N5316	N5308/N5312/N53/16
	N5308-12	Fusible + cableado eléctrico / N5308 / N5312 / N5316	N5308/N5312/N53/16
	N5308-5	Mango del tanque x2 / N5308 / N5312 / N5316	N5308/N5312/N53/16
	N5308-13	Termostato de seguridad 160° C / N5308 / N5312 / N5316	N5308/N5312/N53/16
	N5308-19	Grifo completo / N5308 / N5312 / N5316	N5308/N5312/N53/16
	N5308-28	Interruptor on-off - N5308 / N5312 / N5316	N5308/N5312/N53/16
	N5308-32	Lámparas rojo y naranja + cableado / N5308	N5308
	N5316-32	Lámparas rojo y naranja + cableado / N5312 / N5316	N5312/N5316
	N5316-30	Resistencia de mantenimiento T° + soporte / N5308 / N5312 / N5316	N5308/N5312/N53/16
	N5308-33	Resistencia de calientamento + junta silicona / N5308	N5308
	N5316-31	Resistencia de calientamento + junta silicona / N5312 / N5316	N5312/N5316
	N5312-COUV	Tapa completa / N5312 / N5316	N5312/N5316
	N5308-COUV	Tapa completa / N5308	N5308
	N5308-31	Base completa / N5308	N5308
	N5316-33	Base completa / N5312 / N5316	N5312/N5316
	N5308-30	Indicador nivel del agua / N5308	N5308
	N5312-30	Indicador nivel del agua / N5312	N5312
	N5316-34	Indicador nivel del agua / N5316	N5316
JARRAS ISOTERMICAS			
N5076 N5077 N5078	N5076-B	Tapón / N5076	N5076
	N5076-J	Junta de tapón / N5076	N5076
	N5077-B	Tapón / N5077	N5077
	N5077-J	Junta de tapón / N5077	N5077
	N5078-B	Tapón / N5078	N5078
N5084 N5085 N5089 N5088	N5084-B	Tapón / N5084 - N5085	N5084 / N5085
	N5084-T	Tubo de subida / N5084 (antiguo modelo)	N5084
	N5085-T	Tubo de subida / N5085	N5085
	N5088-B	Tapón / N5088 / N5089	N5088 / N5089
	N5088-BN	Tapón / N5088 - N5089 (nuevo modelo)	N5088 / N5089
	N5088-T	Tubo de subida / N5088 (antiguo modelo)	N5088
	N5088-TNM	Tubo de subida / N5088 (nuevo modelo)	N5088
	N5089-TNM	Tubo de subida / N5089	N5089
N5069 N5070 N5071 N5072	N5069-B	Tapón / N5069	N5069
	N5072-B	Tapón / N5070 / N5071 / N5072	N5070 / N5071 / N5072
	N5072-BN	Tapón / N5070 / N5071 / N5072 (nuevo modelo)	N5070 / N5071 / N5072

Familia	Ref.	Designación	
PLANCHETTA			
PLAN	PLAN-DAR-2	Vasito inox recuperadora de jugo x2	PLAN01 / PLAN02
	PLAN-PEP	Placa esmaltada agujereada 20 x 30 cm	PLAN01 / PLAN02
	PLAN-P	Pinza inox para placa esmaltada	PLAN05 / PLAN01 / PLAN02
	190CL-20	Pie antideslizante / tope - lote de 20	PLAN02
	BRU01-2	Quemador alcohol - lote de 2	PLAN01 / PLAN05 / PLAN02
	PLAN05-PEP	Placa esmaltada 15 x 30 cm / PLAN05	PLAN05
PINZA PORTA FICHAS			
N8030 N8031	N8032-10	Lote de 10 muelles + tornillos / N8030 / N8031	N8030 / N8031
CORTADOR A GAJOS PARA QUESO			
PF	PF006	Cuchilla inox 6 secciónes	PF01 / PF06 / PF08
	PF008	Cuchilla inox 8 secciónes	PF01 / PF06 / PF08
	PF001	Bandeja con canaleta 6 y 8 secciónes (reversible)	PF01 / PF06 / PF08
	PF010	Plato base montado reversible 6/8 secciones + 2 columnas	PF01 / PF06 / PF08
EMBUTIDORAS			
N5750	N5700-B	Anillo de ajuste / N5700 / N5750	N5700 / N5750
	N5700-C	Cuba / N5700 / N5750	N5700 / N5750
	N5750-GA	Eje (largo) para manivela / N5750	N5750
	N5700-PM	Placa de metal del pulsador / N5700 / N5750	N5750
	N5750-J	Junta para N5700 / N5750	N5750
	N5750-M	Manivela / N5750	N5750
	N5750-PA	Eje (pequeño) para manivela / N5750	N5750
PSX	PSXPRO-05-CR	Cremallera / PSX05 / PSXPRO-05	PSX05
	PSXPRO-05-CUVE	Recipiente inox / PSXPRO-05 / PSX05	PSX05
	PSXPRO-08-CUVE	Recipiente inox / PSXPRO-08 / PSX08	PSX08
	PSXPRO-ENT	4 embudos / PSXPRO-05/-08/-12 PSXPRO-VE08 / PSX05/08	PSX05/PSX08
EXPRIMIDOR DE BARRA			
N4098	N4098-B	Palanca / N4098	N4098
	N4098-C	Colector de jugo plástico / N4098	N4098
	N4098-COL	Columna / N4098	N4098
	N4098-CP	Cono perforado / N4098	N4098
	N4098-CS	Cono superior / N4098	N4098
	N4098-GC	Guía colector de jugo / N4098	N4098
	N4098-L	Kit palanca / N4098	N4098
	N4098-P	Tabla soporte / N4098	N4098
	N4098-S	Base para N4098	N4098
	N4098-SB	Soporte de brazo / N4098	N4098
	N4098-SV	Soporte para vidrio / N4098	N4098
PRENSA PARA LATAS			
N8019	N8019-B	Juego de 2 topes de rodamiento (palieres bronce)	N8019
	N8019-BL	Anilla de laton (x1)	N8019
	N8019-RC	Muelle central / bloqueo de palanca	N8019
CORTADOR DE VERDURAS LE ROUET			
4100CLR	10202	Bloque de corte 2 mm	4100CLR
	10210	Bloque de corte 10 mm	4100CLR
	10211	Caja con 4 bloques de corte (2 - 4 - 7 & 10 mm)	4100CLR
	10201-3	Bloque de corte 1 mm	4100CLR
	4051-1	Manivela (eje redondo)	4100CLR
	4141	Disco con picos	4100CLR
	4148	Cuchilla recta + tornillo + llave	4100CLR
	4056-3	Cuchilla vaciadora central (x3ud.) + herramienta	4100CLR
	GX016-12	Ventosa y anillo - lote de 12	4100CLR
	10213	Caja con 3 bloques de corte (1 - 2 & 4 mm)	4100CLR

Familia	Ref.	Designación	
4100CLR	10204	Bloque de corte 4 mm	4100CLR
	10207	Bloque de corte 7 mm	4100CLR
	4150	Carro completo	4100CLR
4030CLR	4051-1	Manivela (eje redondo)	4030CLR
	4141	Disco con picos	4030CLR
	4056-3	Cuchilla vaciadora central (x3ud.) + herramienta	4030CLR
	GX016-12	Ventosa y anillo - lote de 12	4030CLR
	4043	Bloque de corte 2 mm	4030CLR
	4044	Bloque de corte 3 mm	4030CLR
	4045	Bloque de corte 6 mm	4030CLR
	4054	Carro completo	4030CLR

SIFON DE CREMA Y AGUA

N4083X N4084X N4086X N4087X N4075X	NK752	Cepillo / adaptator / boquilla recta y tulipán / N4086X / N4087X	N4086X/N4087X
	NK738	Portacartuchos + capuchón / N4086X / N4087X / N4075X	N4086X/N4087X/N4075X
	NK513-I	Válvula / N4086X / N4087X	N4086X/N4087X
	NK750-3	Junta de la cabeza - lote de 3 / N4086X / N4087X / N4083X / N4084X	N4086X/N4087X/N4083X/N4084X
	NK755	Cabeza completa / N4086X / N4087X	N4086X/N4087X
	NK652	Cepillo / adaptator / boquilla recta y tulipán / N4086X / N4087X	N4086X/N4087X
	NK638	Portacartuchos + capuchón / N4086X / N4087X / N4075X	N4086X/N4087X
	NK513A	Válvula / N4086X / N4087X	N4086X/N4087X
	NK785	Cabeza completa / N4086X / N4087X	N4086X/N4087X
	NK401	Llave + tubo de medida + tubo y junta / N4075X	N4075X
	NK774	Cabeza completa / N4086X / N4087X	N4075X
YC80105	YC80105-21	Portacartuchos + capuchón / N4086X / N4087X / N4075X	YC80105
	YC80105-22	Kit : cepillo / adaptator / boquilla recta x2 y tulipán / YC80105	YC80105
	YC80105-23	Junta de la cabeza - lote de 3 / N4086X / N4087X / N4083X / N4084X	YC80105
	YC80105-24	Válvula / N4086X / N4087X	YC80105

PAPAS FRITAS EN ESPIRAL

CNX	GX017-4	Pie de acero inox corto - lote de 4	CNX225
	GX016-12	Ventosa y anillo - lote de 12	CNX225
	4141	Disco con picos	CNX225 / CNX225-V
	N6116	Forro de plástico	CNX225 / CNX225-V
	CNX225-L	Cuchilla de corte 2,25 mm	CNX225 / CNX225-V
	CNX450-L	Cuchilla de corte 4,5 mm	CNX225 / CNX225-V
	O2898	Tornillo inox para soporte brida con barrita blanca	CNX225-V
	O2879-10	Barrita blanca para tornillo de soporte brida - lote de 10	CNX225-V

CORTARODAJAS «EXPRESS»

TAT	TAT01	Cuchilla inox de repuesto	TAT
	TAT02-5	Tornillos violín x10	TAT
	190CL-20	Pie antideslizante / tope - lote de 20	TAT
	TAT03	Empujador PEHD	TAT
	CTXM07	Mango + 2 tornillos	TAT

SACABOCADOS TURN'UP

TU	107TU	Protección para cuchilla redonda	TU01
	108TU	Protección para cuchilla plana	TU01 / TU02
	102TU	Cuchilla plana inox + atornillado	TU01
	101TU	Cabeza portacuchilla plana - PE	TU01
	103TU	Eje eyector - PE	TU01 / TU02
	104TU	Portatubos / cuchilla redonda con pasadores	TU01 / TU03
	105TU	Gran cuchilla redonda de acero inoxidable	TU01
	205TU	Gran cuchilla redonda (TU02) - pequeña cuchilla redonda (TU01) - inox	TU01 / TU02
	207TU	Protección para cuchilla redonda	TU02
	202TU	Cuchilla plana inox + atornillado	TU02
	201TU	Cabeza portacuchilla plana - PE	TU02
	204TU	Portatubos / cuchilla redonda con pasadores	TU02
	206TU	Pequeña cuchilla redonda - inox	TU02
	303TU	Eje eyector - PE	TU03

Familia	Ref.	Designación	
TU	305TU	Gran cuchilla redonda de acero inoxidable	TU03
	308TU	Pequeña cuchilla redonda - inox	TU03
	306TU	Pequeña espátula para cortar	TU03
	307TU	Protección para cuchilla redonda	TU03
	5020-5	Bola negra sola - lote del 5	TU03
DIVERSOS			
OEXT2	R010	Pequeño piñon plástico para motor / OEXT2	OEXT2
N4212	N4212-PV	Pie ventosa / N4212	N4212
N8090 N8091	N8091-C	Tapa para N8091	N8091
	N8090-R	Resistencia de calentamiento / N8090 / N8091	N8090 / N8091
	N8091-1	Grifo para N8091	N8091
N8110	N8110-C	Tapa / N8110	N8110
CTE00	CTE01	5 cuchillas para corte de estrellas CTE00	CTE00

LOUIS TELLIER SAS
116 Quai de Bezons - 95100 ARGENTEUIL (Francia)
Tel.: +33 134 113 838 – Fax : +33 134 111 850
Sociedad Limitada Simplificada (S.A.S.) con un capital social de 6 360 000 €
Inscrita en el Registro Mercantil de Pontoise con el n.° 49 259 93 86

CONDICIONES GENERALES DE VENTA

En vigor a partir del 1 de enero de 2022

La realización de un pedido implica la aceptación sin reservas por parte del comprador de las presentes condiciones de venta y de la cláusula de reserva de propiedad. Todas las negociaciones comerciales se basan exclusivamente en las presentes condiciones de venta.

1. OBJETO:

Las presentes condiciones de venta son aplicables a los compradores que distribuyen e instalan equipos para usuarios finales de HORECA (comercio asociado con alimentación humana, bares, restaurantes y hoteles), así como a distribuidores que realizan ventas directas a usuarios finales no profesionales para uso privado con respecto a la venta de colecciones de Tellier Gobel et Cie S.A.S., que integra las marcas LT Louis Tellier, Gobel, Broncoucke, Yoocook y La Bonne Graine.

2. ACEPTACIÓN DE PEDIDOS:

Todos los pedidos se registran sin compromiso con respecto a la entrega. Los precios se comunicarán en un documento adjunto a las condiciones generales de venta. Dado que Tellier Gobel et Cie (TG&C) cuenta con una red de distribución diversificada, las reducciones de precio serán estipuladas por Tellier Gobel et Cie en condiciones de venta específicas por categoría atendiendo a categorías específicas de compradores. De conformidad con el artículo L4441-6 del Código de Comercio francés, Tellier Gobel et Cie enviará sus precios a los compradores de la misma categoría junto con las condiciones generales de venta y las condiciones de venta específicas por categoría. Los precios, las condiciones generales de venta y las condiciones de venta específicas por categoría constituirán, como parte integrante de un todo indivisible, la única base de las negociaciones comerciales que se mantengan. Todos los pedidos se regirán por las condiciones generales de venta y las condiciones de venta específicas por categoría en vigor en la fecha en la que el comprador efectúe el pedido. Con respecto a la diversidad de nuestra red, todos los pedidos deberán ser aceptados y comunicados por Tellier Gobel et Cie S.A.S. Todas las cancelaciones (independientemente de los pedidos atrasados) deberán ser aceptadas por escrito por Tellier Gobel et Cie. Los artículos y embalajes específicos no podrán cancelarse en el caso de que haya comenzado su fabricación o se haya adquirido el material necesario para esta.

3. PESO Y DIMENSIONES:

Todos los pesos y dimensiones indicados en el catálogo tienen un margen de precisión de +/- 5%. No se aceptarán quejas relativas a una desviación inferior a dicho margen.

4. FLETE Y ENTREGAS PARCIALES:

Los envíos a Francia metropolitana se efectuarán franco de porte para entregas de un valor neto de un mínimo de 450 € (IVA no incluido). Si no estuviera disponible algún artículo que implique una modificación en el precio, no podrá entregarse franco de porte el resto del pedido con un valor neto inferior a 200 € (IVA no incluido).
Para pedidos inferiores a 450 € antes de impuestos, se aplicará un coste de porte:
-15 € (IVA no incluido) para pedidos inferiores a 150 € (IVA no incluido)
-20 € (IVA no incluido) para pedidos inferiores a 300 € (IVA no incluido)
-25 € (IVA no incluido) para pedidos inferiores a 450 € (IVA no incluido)
Los envíos a países extranjeros, los departamentos y territorios de ultramar franceses y Córcega parten desde Joué-Les-Tours en condiciones EXW. El Incoterm de 2020 FCA frontera francesa podrá utilizarse como condiciones de entrega de Francia conforme a lo anterior.
TG&C S.A.S. está autorizado a efectuar entregas tanto completas como parciales. Todas las entregas parciales deberán considerarse contratos independientes y, en consecuencia, el comprador no podrá aludir al hecho de que está esperando el resto del pedido para retrasar el pago de la entrega parcial efectuada.

5. ENVÍO E INSPECCIÓN DE LA ENTREGA:

Los productos y su embalaje se transportan siempre a riesgo del comprador, incluso cuando se vendan a portes pagados. Por tanto, el comprador, cuando corresponda, tiene la obligación de proteger sus derechos frente a los transportistas de conformidad con los artículos L133-3 et seq. del Código de Comercio francés, donde se estipula lo siguiente:
«A la recepción de los artículos transportados se extinguirá el derecho a reclamar al transportista por daños o pérdida parcial si, en un plazo de tres días tras la recepción, sin incluir días festivos, el destinatario no ha comunicado al transportista una reclamación fundamentada mediante medios extrajudiciales o correo certificado».
El comprador deberá hacer constar por escrito de forma precisa y fundamentada cualquier reserva con respecto a la recepción del transportista, en cuyo caso deberá informar a TG&C de inmediato. Sin perjuicio de las acciones emprendidas contra el transportista, las reclamaciones sobre defectos aparentes, ausencia de productos o no conformidad de los productos entregados con respecto a los pedidos o el albarán de entrega deberán efectuarse por escrito en un plazo de 15 días naturales tras su recepción. TG&C no atenderá las reclamaciones efectuadas con posterioridad a dicho plazo.
Corresponde al comprador proporcionar pruebas de los defectos o anomalías que se descubran. Deberá permitir en todo momento a TG&C o su representante observar dichos defectos y subsanarlos. El comprador se abstendrá de actuar por sí mismo o de hacer que un tercero actúe para tal fin. En caso de defectos aparentes, productos faltantes o daño, demostrado de dicha forma, la responsabilidad de TG&C se limita de forma estricta a una obligación de reemplazar dichos productos, con exclusión de daños y perjuicios. Se indican plazos de entrega únicamente para fines informativos, aunque no pueden garantizarse en modo alguno. El comprador no podrá aludir al retraso en una entrega para cancelar el pedido en modo alguno ni rechazar productos en caso de entrega parcial o como motivo para reclamar daños y perjuicios. Las entregas se efectuarán de conformidad con la disponibilidad y en el orden en que se reciban los pedidos.

6. PRECIOS:

Los precios de los bienes son los que están en vigor en la fecha de entrega acordada. Se indican en euros (€) sin incluir el IVA para productos envasados. Por tanto, deberá añadirse el tipo de IVA actual, la ecotasa* (impuesto francés al reciclaje) o la aportación medioambiental**, según corresponda, así como los costes de transporte aplicables en la fecha de pedido.
TG&C S.A.S. tiene derecho a modificar su lista de precios en cualquier momento comunicándolo con una antelación de 30 días. Cuando deba modificarse un precio entre la fecha de registro de un pedido y su entrega, TG&C se compromete a informar al comprador.
El embalaje y la presentación a la que se hace referencia en la lista de precios se indican únicamente para fines informativos. Nos reservamos el derecho a modificar el embalaje y la presentación con respecto a nuestros productos. Cualquier embalaje o presentación específica se facturará de forma adicional.

7. REBAJAS Y DESCUENTOS:

Los precios que aparecen en la lista de precios se indican en bruto. Los distribuidores comerciales, instaladores y vendedores al por menor se benefician de un descuento habitual, confirmado por una carta de condiciones especiales y el contrato correspondiente, para el cual se tendrán en cuenta la contratación por parte del comprador de determinados servicios. No se aplicará ningún descuento por pronto pago.

8. INTERNET:

Si el comprador distribuye o presenta en Internet productos de TG&C, dichas actividades deben efectuarse estrictamente dentro del ámbito de aplicación de las presentes condiciones generales de venta y cumplir los reglamentos sobre distribución de productos de TG&C en Internet, que TG&C le facilitará previa solicitud. En consecuencia, el comprador informará a TG&C de todas las ventas de sus productos que se efectúen por Internet. Deberá firmarse un contrato especial mediante el cual se permita al comprador realizar ventas de productos de TG&C a un tercero mediante distribución online.
Todas las actividades promocionales online relativas a productos de TG&C deben ser aprobadas por TG&C S.A.S.

9. CONDICIONES DE PAGO:

(Artículos L.441-6 y D.441-5 del Código de Comercio francés, Ley francesa n.° 2001-420 de 15/05/2001 y Directiva Europea n.° 2000/35 CE de 29/06/2000).
Los pedidos iniciales son pagaderos por adelantado según factura proforma o pago contra reembolso mediante transferencia bancaria SEPA o giro bancario. Tras la apertura de una cuenta confirmada por nuestro departamento financiero, nuestras facturas son pagaderas a 30 días desde final de mes mediante adeudos domiciliados de la SEPA o letras de cambio directas.
En caso de impago del precio total o parcial de los artículos tras la fecha de vencimiento indicada en la factura, el comprador deberá abonar a TG&C intereses de demora correspondientes al triple del tipo de interés oficial, el cual consistirá en el tipo de interés oficial en vigor en la fecha de mora. Dicha multa se basará en el total , IVA incluido, de la suma pendiente y será aplicable a partir de la fecha de vencimiento sin necesidad de efectuar ningún requerimiento de pago formal. En caso de retraso en el pago, y de forma adicional a los intereses de demora, se aplicará una indemnización fija por gastos de cobro de 40 €. Si dichos gastos exceden el importe de 40 €, se podrán facturar previa presentación de los justificantes oportunos.

10. RESCISIÓN:

Nos reservamos formalmente el derecho a rescindir la tramitación de pedidos en caso de impago, incluso de un solo vencimiento, independientemente de los impedimentos o el motivo, sin que dicha rescisión impida a TG&C hacer valer sus derechos en virtud de su cláusula de reserva de propiedad.

11. RESERVA DE PROPIEDAD:

De conformidad con la Ley francesa de 25/01/1985, modificada por la Ley de 01/07/1996, TELLIER S.A.S. conserva la propiedad de los bienes vendidos hasta el pago íntegro del precio, tanto el principal como los intereses. A este respecto, si el comprador es objeto de concurso o liquidación judicial, TG&C S.A.S. se reserva el derecho a reclamar, en el marco del procedimiento concursal, las mercancías vendidas y pendientes de pago. Como condición esencial y determinante de las presentes condiciones generales de venta, todas las ventas de productos efectuadas al comprador están supeditadas a una cláusula de reserva de propiedad. Por consiguiente, los productos entregados seguirán siendo propiedad de TG&C S.A.S. hasta que se efectúe el pago íntegro del precio y los intereses que puedan corresponder. El impago de algún importe en la fecha de vencimiento puede dar lugar a la reclamación de los bienes en cuestión. El término «pago» se entiende como la recepción efectiva por parte de TG&C S.A.S. de todas las sumas debidas.

12. DEVOLUCIÓN DE MERCANCÍA:

No se acepta ninguna devolución sin el acuerdo previo y por escrito de TG&C S.A.S. Toda solicitud de devolución debe efectuarse por escrito. No se acepta ninguna devolución a portes debidos. Para poder aceptar una mercancía, esta debe:
- devolverse en su embalaje original.
- no haber sido utilizada.
- estar en perfecto estado.
- incluir todos los documentos proporcionados (comunicaciones, etc.).

Los gastos del transporte de devolución corren a cargo del cliente. No se admite la devolución de pedidos especiales. No se admite la devolución ni el cambio de los artículos de madera (tablas para cortar, espátulas, etc.). En toda devolución o recuperación a demanda del cliente, se aplica una deducción del 25 % en concepto de gastos de gestión. No se tendrá en consideración ningún coste de reparación, independientemente del motivo de la devolución.

13. GARANTÍAS LEGALES:

De conformidad con la carta profesional de SYNEG, la disponibilidad de piezas de repuesto que prevemos para un producto susceptible de reparación fabricado en nuestras instalaciones es de 10 años desde su fecha de lanzamiento. El servicio postventa de TG&C S.A.S. realiza vistas detalladas de los productos disponibles para los distribuidores y usuarios a fin de garantizar el mantenimiento de los dispositivos. El servicio postventa de TG&C S.A.S. efectúa determinados procedimientos de recalibración a disposición de distribuidores y usuarios, en particular relativos a escalas profesionales, a fin de facilitar la reparación de dispositivos por parte del usuario o del distribuidor.
Los productos de Tellier Gobel et Cie S.A.S. vendidos en Francia están garantizados frente a defectos de fabricación o de los materiales, previa presentación del justificante correspondiente, durante 2 años desde la fecha de compra. En caso de un periodo superior indicado en el embalaje, prevalece el plazo mencionado en el folleto o el embalaje oportuno.
La presente garantía excluye artículos frágiles fabricados en madera, cerámica o cristal, así como electrodomésticos, utilizados en el transcurso de una actividad profesional. Una vez transcurrido dicho periodo, los productos pueden ser reparados en nuestro taller de servicio postventa de Argenteuil tras la elaboración del presupuesto correspondiente por parte de nuestro servicio postventa.
La garantía se aplica, a excepción de las piezas sujetas a desgaste como hojas, ruedas, etc. o consumibles, en condiciones normales de uso y mantenimiento. No incluye el uso y desgaste normal del producto. La presente garantía no cubre ningún daño que sea resultado de:
- golpes, caídas, impactos, sobrecarga,
- mal uso, negligencia, incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento, error en la puesta en funcionamiento, limpieza o mantenimiento.
- uso de piezas de repuesto o accesorios no compatibles, o modificación o reparación no autorizada.

Asimismo, quedan excluidos los casos siguientes:
- sobrecalentamiento, exposición prolongada a la llama o limpieza en vacío
- manchas interiores o exteriores, decoloración o arañazos
- cualquier tipo de accidente relacionado con fuego, inundación, rayos, etc.
- daño directo o indirecto debido mareas tormentosas o trabajos en redes eléctricas
- entrada de líquido en partes eléctricas
- inmersión de un producto no adaptado, entrada de polvo o de insectos en el producto,
- utilización de agua o consumibles no adecuados
- calcificación (todo proceso de descalcificación debe efectuarse de conformidad con las instrucciones indicadas en el manual de uso)
- daños o problemas de funcionamiento debidos específicamente a la utilización de un voltaje o frecuencia eléctrica no conformes a los especificados en la placa de características.

La capa antiadherente de los moldes Gobel, sin bisfenol A, está garantizada durante 2 años de uso profesional frente a la formación de ampollas o desprendimiento, excepto para el uso del procedimiento de baño maría, la limpieza en lavavajillas, o bien el uso sobre llama directa o a una temperatura superior a 250° C. Todos los productos fabricados a partir del 1 de enero de 2016 incluyen la trazabilidad del lote del material utilizado y la fecha de fabricación. Los moldes de hojalata y los aparatos no están garantizados frente a la oxidación y deben secarse tras su lavado a mano. Los artículos de aluminio no están garantizados frente a manchas u oxidación como resultado de su uso al baño maría o lavado en un lavavajillas.
La presente garantía no es aplicable a los problemas de embalaje o transporte durante el envío del producto por parte del propietario o distribuidor. Las garantías de los productos de las marcas pertenecientes a la empresa Tellier Gobel et Cie S.A.S. no afectan a los derechos legales que asisten a un consumidor a nivel local (en Francia la garantía legal de conformidad a la que se hace referencia en los artículos L211-4, L211-5 y L221-12 del Código de Consumo, así como las garantías legales frente a defectos ocultos que se recogen en los artículos del 1641 al 1649 del Código Civil), los cuales no pueden excluirse ni limitarse, ni tampoco a los derechos legales frente a un distribuidor al que se ha adquirido un producto.
Tellier Gobel et Cie S.A.S. no se hace responsable de la descripción deficiente de sus productos por parte del distribuidor.
Modalidades:
Toda devolución para el cambio o reparación de un producto sujeta a la presente garantía requiere el consentimiento previo por escrito de Tellier Gobel et Cie S.A.S., la comunicación por parte del Departamento de Administración de Ventas de un número de referencia del servicio postventa y la cumplimentación del formulario correspondiente.
La mercancía devuelta será aceptada siempre y cuando:
- se encuentre en su embalaje original,
- incluya todos los documentos facilitados (instrucciones, etc.)
- se facilite el número de referencia y el formulario de devolución del servicio postventa

Los costes del transporte de devolución corren a cargo del cliente.

14. TRATAMIENTO DE LOS RAEE
(residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

Disposición aplicable en Francia metropolitana y los departamentos y territorios de ultramar:
De conformidad con el Decreto n.° 2005-829 de 20/07/2005 relativo a los RAEE, completado por el Decreto n.° 2012 – 617 de 02/05/2012 y el Decreto n.° 2014 – 928 de 23/08/2014, TELLIER S.A.S. está inscrita en el registro nacional francés de fabricantes de aparatos eléctricos y electrónicos (ADEME).
* RAEE denominados «domésticos»:
De acuerdo con la evolución de la legislación, los pequeños aparatos eléctricos y electrónicos que pueden utilizarse también en el hogar estarán regulados por la legislación de los RAEE domésticos a partir del 01/01/2015, incluso en el marco de la venta entre profesionales: orden de 8 de octubre de 2014 que modifica la orden de 13 de julio de 2006 en aplicación del artículo 2 del decreto n.° 2005-829 de 20 de julio de 2005 relativo a la composición de los aparatos eléctricos y electrónicos y a la eliminación de los residuos procedentes de ellos: «Sin perjuicio del artículo L2224-14 del código general de las entidades territoriales, los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos de origen comercial, industrial, institucional y otros que, debido a su naturaleza y cantidad, son similares a los domésticos, y los residuos procedentes de aparatos eléctricos y electrónicos que puedan ser utilizados al mismo tiempo por los usuarios domésticos y no domésticos que pertenezcan, hasta el 14 de agosto de 2018, a otra categoría distinta de las categorías 5 y 11 del artículo R. 543-172-II del código de medio ambiente y, a partir del 15 de agosto de 2018, a otra categoría distinta de las categorías 3 y 7 del artículo R. 543-172-II del código de medio ambiente, se consideran residuos de aparatos eléctricos y electrónicos domésticos en el sentido del artículo R. 543-173 del Código de Medio Ambiente, a partir del 1 de enero de 2015»
El distribuidor está obligado a recoger o hacer recoger de forma gratuita el aparato usado entregado por el usuario durante la compra de un aparato nuevo. El distribuidor también está obligado a informar a los consumidores del coste de gestión de los RAEE, mostrando el importe de la aportación que debe figurar de forma clara en la factura de venta. Las aportaciones en materia de RAEE de los aparatos pequeños que figuran en esta lista de precios corresponden al baremo en vigor del organismo medioambiental a fecha 01/01/2015, que puede variar durante el año. Le recomendamos que esté atento a las modificaciones efectuadas en los baremos e importes indicados en las facturas. El pago de la aportación medioambiental correspondiente por el distribuidor y el usuario permite que el organismo medioambiental se haga cargo de los AEE al final de su vida útil una vez el usuario entregue el aparato en un punto de recogida o mediante su recogida (a cargo del usuario en caso de volumen inferior a 500 kg o 2,5 m³).
** RAEE denominados «profesionales»:
VALORESTOPRO, gestionada por el organismo medioambiental Ecologic, se encarga en nombre de Tellier S.A.S. de la recogida y el reciclaje de los RAEE dedicados a un uso exclusivamente profesional (p. ej., abrelatas eléctrico, molinillos eléctricos). Ecologic también gestiona todos los requisitos administrativos y reglamentarios (albarán de seguimiento de residuos, certificación de destrucción, etc.). El propietario de un AEE profesional al final de su vida útil, ya sea vendedor, instalador o usuario, debe ponerse en contacto con el organismo medioambiental Ecologic: por Internet en www.e-dechet.com o por contacto telefónico en el número +33 (0) 1 30 57 79 14, para organizar su tratamiento tras la entrega por parte del propietario en un punto de recogida Ecologic o mediante su recogida (a cargo del propietario en caso de volumen inferior a 500 kg o 2.5 m³).
El distribuidor está obligado a informar, por todos los medios adecuados, a los usuarios y propietarios de AEE profesionales de las opciones de recogida y tratamiento de los RAEE implantados por Tellier S.A.S. (artículo R. 543-195 III del Código de Medio Ambiente francés). Un usuario o un propietario que se deshace de un AEE profesional y que no desea hacer uso de los servicios de recogida y tratamiento implantadas está obligado a comunicar a la ADEME y al fabricante del AEE la información necesaria para la observación y el tratamiento de dichos RAEE. (Decreto n.° 2014-928 de 19 de agosto de 2014 – artículo R. 543-199). Los costes de gestión de los AEE profesionales son objeto de una aportación medioambiental, la cual se indica en la presente lista de precios.

15. FUERZA MAYOR:

Tellier Gobel et Cie S.A.S. no será responsable del incumplimiento o el retraso en la ejecución de alguna de sus obligaciones, descritas en las presentes condiciones generales de venta, debido a una causa de fuerza mayor. A este respecto, se entiende por causa de fuerza mayor cualquier acontecimiento externo, imprevisible e incontenible en el sentido del artículo 1148 del Código Civil francés.

16. COMPETENCIA:

El contrato de venta se rige por la legislación francesa. Cuando no pueda llegarse a un acuerdo amistoso, todas las controversias relativas a la presente venta, incluso en caso de una reclamación en virtud de la garantía o pluralidad de demandados, serán competencia exclusiva del tribunal con jurisdicción territorial en el lugar donde esté ubicada la dirección a efectos de notificaciones de Tellier Gobel et Cie S.A.S. Por tanto, las controversias serán competencia del Tribunal de Comercio de Pontoise (FRANCIA).

«

«Manqué» cuadrado	199,236
«Manqué» desmontable	199,235
«Manqué» reondondo acanalada	199,235
«Manqué» Roseta	198,235
«Petits-fours»	204
«Petits-fours» - Barco Calisson	239
«Petits-fours» - Barquitas lisa	239
«Petits-fours» - Cuadrado acanalado	239
«Petits-fours» - Cupula ovalada rizada	239
«Petits-fours» - Cúpula redonda acanalada	239
«Petits-fours» - Ovalado acanalada	239
«Petits-fours» - Rectangulo liso	239
«Petits-fours» - Redondo hueco	239
«Petits-fours» - Rombo liso	239
«Petits-fours» - Tartaleta redonda lisa	239

1, 2, 3...

18 herramientas de decoración + piedra afiladora	61
5 cuchillas para Cortador-Estrellas CTE00	61

A

Abrelatas eléctrico para colectividades	97
Abrelatas eléctrico profesional	97
Abrelatas manual	101
Abrelatas manual - NF Higiene alimentaria	101
Abrelatas manual de seguridad «PALM»	104
Abrelatas primer precio	104
Abrelatas profesional	102
Abrelatas profesional LT original	102
Abrelatas seguridad sin bordes cortantes	101
Abrelatas TITAN semi-profesional	103
Abridor con caja de recuperación	130
Abridor de huevos	81
Accesorio «Reblochade» para máquina Alpage®	166
Accesorio «Reblochonnade» + Raclette para Brézière®	166
Accesorio «Reblochonnade» para máquina Brézière®	166
Accesorio máquina de pasta IMPERIA	72
Accesorio motorizables para N7905-E	73
Accesorio para máquina de pasta Atlas 150	70
Accesorio para salsa de tomate para picadora	65
Accesorio para salsa de tomate para picadora HV5-EL	65
Accesorio Pasta 150	73
Accesorio ravioli para N8001 / N8005 / N7994	69
Accesorios para deshidratadores	151
Adaptador para Balanza electrónica	108
Afilador de cuchillos	90
Ahumadero en frío	176
Ahumadero frío	176
Alligator cortadores multiusos	41
Antorcha soplete profesional	293
Aparato de Raclette	165
Aparetos de Raclette Profesional	168
Arandela courbane	98
Arandela de rilsan (Para 03 / 05 /0X5)	103
Aro de tarta - Alto borde redondo	246
Aro de tarta borde redondo	233,246
Aro mousse A40	249
Aro mousse A45	250
Aro mousse dùo	250
Aro mousse tres Lágrimas	250
Aro para postre A35	249
Aro para tarta borde - Cuadrado	247
Aro para tarta borde - Rectangular	247
Aro Redondo	252
Aro Redondo A50	249
Aro Redondo ajustable	249
Aro Redondo Vacherin	251

B

Badeja para pastelería	267
Badeja para pastelería - Perforada	268
Badeja para pastelería - Perforada - Sin bordes	268
Badeja para pastelería con bordes rectos	267
Balanza de precisión	107
Balanza electrónica	107
Balanza electrónica profesional	107
Balanza electrónica profesional con columna	107
Balanza electrónica professional compacta	107
Balanza electrónica uso doméstico	108
Balanza mecánica	108
Bandeja Flaneros	211
Bandeja 12 mini tartaletas	182
Bandeja adicional redonda	143
Bandeja con rejilla	94
Bandeja de 12 magdalenas	181,223
Bandeja de 12 magdalenas OBSIDIAN	215
Bandeja de 20 mini magdalenas	181,223
Bandeja de 20 mini magdalenas OBSIDIAN	215
Bandeja de Canelés Bordelés	211
Bandeja de financieros	210
Bandeja de magdalenas	209
Bandeja de manqués	209
Bandeja de millasson	209
Bandeja de moldes ovalados	210
Bandeja de muffins	210
Bandeja de panes hamburguesa	211
Bandeja de pequeñas magdalenas	209
Bandeja de Savarin	211
Bandeja giratoria para latas redondas	97
Bandeja japonesa con rejilla	94
Bandeja para 12 mini barquitas	182
Bandeja para 2 «baguettes» Obsidian	215
Bandeja para 2 pans	184
Bandeja para 6 financieros Obsidian	215
Bandeja para 6 magdalenas - antiadherente	181
Bandeja para 6 magdalenas - antiadherente Obsidian	215
Bandeja para 6 magdalenas - hojalata	223
Bandeja para 8 «Éclairs»	181
Bandeja para financieros	181,223
Bandeja para Hoja de galletas redondeada	182
Bandeja para mini financieros	182,223
Bandeja para pan «baguette»	184
Bandeja para pan «baguette» x2	184
Bandeja para pan «baguette» x2 perforada	184
Bandeja para pan «ficelle»	184
Bandeja para pan de mini-hamburguesas	184
Bandeja para pizza	186,225
Bandeja para pizza perforada con pies	186,225
Bandeja perforada para 2 «baguettes» Obsidian	215
Bandeja rectangular adicional	143
Baño maría y dispensador de salsas	120
Baño maría cocción al vacío - SousVide Supreme™	119
Barquita acanalada	205,239
Barquita lisa	204,239
Barreño de fondo plano	272
Batidor de bola para claras	275
Batidor profesional	275
Batidor profesional ergonómico - Alta Calidad - Patentado	275
Bicicletta cortadora ajustable	284
Bicicletta cortadora ajustable - divisor de pasta	284
Blíster de 4 moldes ovalados con fondo liso	205
Blister de decoración	280,281
Bloc de notas (rollo)	144
Bloque cuchillas para mandolina	23
Bloque de corte	53
Bol de fondo redondo	272
Bol semi-esférico	272
Bol semi-esférico con base antideslizante	272
Bol semi-esférico con tapadera que sirve de base	272
Bola para té y especias	132
Bolas para bandeja giratoria	97
Bolsas al vacío gofradas	149
Bolsas para envasar al vacío SousVide Supreme™	119
Boquilla «Saint Honoré»	279
Boquilla Avellana	278
Boquilla moca	278
Boquilla para rellenar	278
Boquilla redonda	278,279
Boquilla tronco	278
Boquilla unida	278
Boquillas para especialidades	279
Brasero	171
Brasero - BBQ de la mesa	171
Brasero - Combinados BBQ - Reblochade	171
Brioche - 10 costados	228
Brioche - 9 costados	228
Brioche grande - Grandes costados	189,228
Brioche pequeña - 10 costados	189
Brioche pequeña - 9 costados	189
Brocha de Seda Mango de Haya	277
Brocha de silicona	277
Brocheta gigante	176
Brocheta medieval estilo espada	176
Brochetas para máquina de raclette Alpage®	166

C

Caballete porta-recetas bandeja barquitas	298
Caballete porta-recetas de pan casero	298
Cabezal pelador completo	48
Cable de conexión «Le convivial»	168

Cafetera de buffet 133
Caja cristal de 6 boquillas 279,280
Caja de 30 moldes «petit four» 239
Caja de 4 aros con empujador 249
Caja de 4 aros de tarta 246
Caja de 4 Moldes «Soufflé» - Individual 202
Caja de 4 moldes para panes hamburguesas 185
Caja de 4 raros cuadrados con empujador 252
Caja de 4 rectangulares con empujador 253
Caja de 6 aros galleta 246
Caja de 6 flaneros acanalados «Bordelais» 206
Caja de 6 moldes para muffin 205
Caja de 6 moldes para muffin - OBSIDIAN 218
Caja de 6 Pastéis de Nata 240
Caja de 6 Savarínes individuales 201
Caja de 8 cortapasrtas Redondos acanalados 286
Caja de 8 cortapasrtas Redondos lisos 286
Caja de especias 153
Caja dispensadora para mascaras desechables 159
Caja distribuidora para bolsas de plástico 150
Caja japonesa 154
Caja redonda de 6 boquillas 280,281
Cajas dispensadoras para charlottes desechables 160
Cajas dispensadoras para gorras de papel desechables 159
Cajas dispensadoras para gorros redondos 159
Cajas dispensadoras para guantes desechables 159
Cajas dispensadoras para kit visitantes 160
Cajas y lotes de cortadores 286
Calentador de agua y grifo 133
Calientaplatos «trapecio» 141
Calientaplatos con vela 141
Calisson 287
Campanilla de barra 132
Canasta de huevos 119
Carro Protector 24
Carro snacking 141
Cedazo 1 pieza 289
Cedazo 3 mallas 289
Cedazo 3 piezas 289
Cedazo para harina 291
Cepillo de cocina 275
Cepillo de horno 161
Cepillo metálico 98
Cesta de pan / fruta 140
Cesta para citricos 141
Cesta para freir 121
Chocolatera 133
Clarificador profesional de huevos 81
Clip de merchandising negro 299
Cocedor de arroz eléctrico 119,120
Cocedor de huevos eléctrico GN1/3 119
Cocedor de vapor eléctrico 119
Cocktail Master 130
Colador «chino» - estañado 291,292
Colador cónico 94
Combinados brasero/raclette de reblochon- «Edelweiss» 171
Conjunto bandeja y cubetas japonesas 153
Conjunto de 6 aros mousse 250
Conjunto de embudos para picadora manual N4032C 66
Corredera parac Corta-patatas profesional 29
Corta lechuga 34
Corta lechuga compacto 34
Corta piñas 58
Corta sandías 59
Corta tomates en secciones, versión alta 33
Corta tomates en secciones, versión baja 33
Corta tortilla 83
Corta-Patatas - Compact Pro 28
Corta-patatas atornillar 27
Corta-patatas base inox 27
Corta-patatas base metal Epoxy 27
Corta-patatas de pared 28
Corta-patatas doméstico 28
Corta-patatas HACCP 28
Corta-patatas Sobre Pie Alto 27
Cortabaguet 83
Cortador a gajos 53
Cortador a gajos para queso 78
Cortador Alligator Original 41
Cortador Alligator Original 6x6cm 41
Cortador de 1/2 de rodajas de limón 53
Cortador de 1/2 o 1/4 de rodajas de limón 53
Cortador de 1/4 de rodajas de limón 53
Cortador de cebolla y tomate Alligator Original 41
Cortador de coco 58
Cortador de huevos - Rodajas 81
Cortador de huevos en secciones 81
Cortador de manzanas 54
Cortador de pan 83
Cortador de pepinillos 62
Cortador de queso y foie gras con hilo y bandeja 78
Cortador de rábano 62
Cortador de tomates en rodajas 33
Cortador de tomates en rodajas - Compact pro 33
Cortador de verduras «Le Rouet Gourmet» 39
Cortador de verduras «Le Rouet» 39
Cortador de verduras Japonés 37,39
Cortador eléctrico de pasta para Chef in casa 70
Cortador en bastoncillos palanca 37
Cortador en tiras 37
Cortador express bidireccional 24
Cortador manual de pasta para Chef in casa 70
Cortador ondulado 63
Cortador-Estrellas 61
Cortadora de patés 78
Cortadora japonesa de verdura en espiral 39
Cortadores de pastel 287
Cortapasta con mango 285,286,287
Cortapasta redondo con borde enrollado 286
Cortapizzas 75
Cuadrado 252
Cubeta pequeña 153
Cuchara de cocina 276
Cuchara de haya 91
Cuchara de resina sintética 92
Cuchara de silicona 275
Cuchara para cóctel 131
Cucharón profesional 93
Cuchilla + empujador de corta patatas - Compact pro 28
cuchilla Alligator Original 12 x 12 mm 41
Cuchilla para Corta-patatas 29
Cuchilla para cortador a gajos 53
Cuchilla para cortador de manzanas a gajos 53
Cuchilla para cortador de melón 59
Cuchilla para mandolina japonesa 25
Cuchilla para Pelador de piñas 57
Cuchilla para picadora manual 66
Cuchilla para picadora manual N4032C 66
Cuchilla trinchante basculante 42
Cuchillas para corta lechuga 34
Cuchillo especial Raclette 167
Cuchillo para Alligator 42
Cuchillo para corta lechuga 34
Cuchillo para papas fritas en espiral 30
Cuchillo para picadora N5600 64
Cuchillo Thai 61
Cuentas para massa de tartas 294

D

Decoradores espiral 63
Densímetro pesa jarabe 112
DesCorazónador de piña 58
Deshidratador de frutas y verduras 151
Deshidratador de frutas y verduras programable 151
Dispensador de papel 150
Dispensador de salsas para restauración colectiva 141
Dispensador higienizante de pared 159
Dispensador higienizante de pie con pedal, inox 159
Dispensador para film transparente y aluminio 150
Display vacio para brioches pequeñas 189
Display vacio para empujadores de masa 298

E

El Cortador de salchichón «LUTIL» 132
Embudo automatico dosificador 294
Embudo con filtro 131
Embutidora manual 66
Embutidora manual horizontal 67
Embutidora manual vertical - Acero inoxidable 67
Embutidora para Salchichas - Manual vertical 67
Embutidora para salchichas manual horizontal 67
Empujador Cuadrado 253
Empujador de tartaletas 182
Empujador para corta lechuga 34
Empujador para Corta-Patatas 29
Empujador para cortador a gajos 53
Empujador para cortador en bastoncillos 37
Empujador para Pelador de piñas 57,58
Empujador Redondo 252
Envasadora al vacío semi-profesional 149
Escurridor para fritos 94

Espátula 91,92
Espátula biselada 276
Espátula blanca 284
Espátula con punta bies 91
Espátula cortapasta 284
Espátula de goma 92
Espátula grande 275
Espátula oblicua 91
Espátula para plancha 121
Espátula pequeña 275
Espátula profesional perforada 92
Espátula redonda 276
Espátula roja 284
Espátula T para crepes 122
Espátula T redonda para crepes 121,122
Espátula torneada con orificio 276
Espátula torneada con ranura 276
Espátula torneada maciza 276
Espolvoreadores 289
Espuma autoadhesiva 112
Espumadera araña 93
Espumadera araña tejida 93
Espumadera profesional 93
Espumadera reforzada 94
Espumaderas chinas en forma de cucharón 169
Estuche de 22 herramientas de decoración + piedra afiladora 61
Estufa de leña para fondue - decoración «abeto» 169
Expositor de mostrador de 10 afiladores 90
Expositor para moldes acanalados con recetas 298
Expositor para Pastéis de nata 298
Expositor para pastel individual 298
Exprimidor 1/2 rodaja de limón 127
Exprimidor de barra con palanca 127
Exprimidor de granadas y cítricos con palanca 127
Exprimidor de limón manual 127
Extractor de jugos 21

F

Flanero acanalado «Bordelais» 206
Flanero redondo alto «dariole» 206,240
Formas de inox 255,256,257,258,259,260
Fundidor de queso 167

G

Guante cota de mallas 90
Guante resistente al calor ambidextro 122
Guante resistente al corte 90
Guia de corte 58

H

Hilos para Mini guitarra GX 78
Hilos para Mini guitarra GXM 78
Hoja de recambio para máquina talladora de hortalizas 39
Hoja de recambio para rascador NPPR / NPPR1 88
Hoja reversible para abrelatas 98
Hornillo para fondue - decoración «abeto» 169
Huevera espiral 139

J

Jarra graduada 272,291
Jarra isotérmica blanca 134
Jarra isotérmica negra 134
Jarras isotérmicas con dosificador 134
Jarras isotérmicas de servicio 133
Jarras isotérmicas de servicio Tapón enroscable 133
Juego de embudos para picadora N5600 64

K

Kit «pâte à choux» 280
Kit 1001 tartas 207
Kit 3 cuchillas + empujadores Alligator 42
kit 3 rejillas para N3031 21
Kit alzador para OE750 - 12cm 97
Kit cuchilla - empujador 29
Kit cuchilla + empujador 28
Kit cuchillos + empujadores Alligator 42
Kit de repuesto para abrelatas eléctrico - OE750 97
Kit de repuesto para abrelatas eléctrico OEXTC 97
Kit de repuesto para abrelatas manual (Para 02 / 0X) 103
Kit de repuesto para abrelatas manual (Para 03 / 05 /0X5) 103
Kugelhopf 203

L

Letra 254
Licuadora eléctrica 127
Lira (cortaqueso) 79
Lira (cortaqueso) 79
Lote de 10 hilos de repuesto para N3503 79
Lote de 10 hilos de repuesto para N3504 79
Lote de 10 hilos para cortar queso 79
Lote de 2 llaveros batidor de cocina 130
Lote de 3 Cortadores ALLIGATOR Original 41
Lote de 3 embudos para N4047C / N4047CX 67
Lote de 5 hilos de recambio N3506 78
Lote de 6 tablas de cortar 87
Lote de embudos para picadora manual N4022C 66
Lote de embudos para Salchichas - N5700 67
Lote de embudos para Salchichas - N5750 68

M

Malla de recambio para cedazos 289
Mandolina japonesa - gama estándar 24
Mandolina japonesa - gama premium 24
Mandolina Para Trufas 25
Mandolina profesional 23
Mandolina super profesional 23
Mandolina Vivaldi 23
Mandoline Del Chef 23
Manga pastelera 279
Manga pastelera de cuti 279
Manga pastelera profesional reutilizable 280
Manopla de protección profesional 122
Máquina de pasta eléctrica - IMPERIA 150 72
Máquina de pasta eléctrica ATLAS 150 69
MAQUINA DE PASTA ELECTRICA IMPERIA RESTAURANTE 72
MAQUINA DE PASTA ELECTRONICA 72
Máquina de pasta manual - Pasta 150 72
Máquina de pasta manual ATLAS 150 69
Máquina de raclette ALPAGE® 165
Máquina de raclette ALPAGE® - Firmas - Basalte 166
Máquina de raclette ALPAGE® - Firmas - Inox 166
Máquina eléctrica para pasta - Chef in casa 70
Máquina talladora de hortalizas 39
Máquinas de pasta IMPERIA - modelo restaurante 72
Máquinas de raclette Brézière® 165
Máquinas de raclette Brézière® - Firmas - Basalte 165
Máquinas de raclette Brézière® - Firmas - Inox 165
Marco a Opera 261
Marco a Opera Ajustable Extensible 261
Marco a Opera con separador extradable 261
Marmita de sopa baño maria 120
Maxi guitarra 77
Maxi guitarra para productos planos 77
Maxi guitarra para productos redondos 77
Medidor licor doble 2/4 cl 129
Mini cesta de freir rectangular 121
Mini guitarra 77
Mini guitarra para productos planos 77
Mini guitarra para productos redondos 77
Mini Hamburguesa caballete 299
Mini molinillo de pimienta 139
Mini molinillo de sal 139
Mini pinza para emplatar 95
Mini termómetro digital electrónico 111
Mini-plancha de mesa 2 pers. 173
Mini-Plancha de Mesa 4 pers - base de madera 173
Mini-Plancha de Mesa 4 pers - base de metal 173
Molde - Corazón San Valentín 202
Molde «Charlotte» 202,238
Molde «Manqué» redondo liso 198,235
Molde «Manqué» redondo liso OBSIDIAN 218
Molde «Millasson» redondo liso 198
Molde «Soufflé» 202
Molde «Soufflé» - Individual 202
Molde aspic ovalado con fondo estrella 205,239
Molde aspic ovalado con fondo liso 205,239
Molde bizcocho de queso 203,238
Molde Brazo Gitano 183,225
Molde cake curvado bordeado con alambre 188,227
Molde cake estampado 188,227
Molde cake estampado OBSIDIAN 217
Molde Charlotte OBSIDIAN 219
Molde de brioche Obsidian 218
Molde de horno pequeño 186
Molde de Navidad - inox 263
Molde de pan perforado 185,225
Molde de pan rectangulo 225
Molde de pan redondo 185,225
Molde desmontable 199
Molde desmontable para 12 muffins 181
Molde empanada 203
Molde flanero perforado 199

Molde individual para cake estampado	188
Molde largo para paté	187,226
Molde largo para paté (mini)	187,226
Molde nido	121
Molde para «Génoise»	200,237,261
Molde para Club sandwich - Pan sorpresa	185
Molde para muffin	205,240
Molde para pan de molde con tapa	185
Molde para panes hamburguesas	185
Molde para raviolis	74
Molde tarta media bordes acanaladas	195
Molde tarta media bordes lisos	195
Molde tarta perforado redondo rizado – fondo movil Obsidian	218
Molde Tronco de navidad redondeado	263
Moleta para abrelatas eléctrico OE750	98
Moleta para abrelatas manuales	103
Moleta pequeña abrelatas eléctrico OEXTC / OE750	98
Molinillo de pimienta Perfex®	139
Molinillo de sal Perfex®	139
Molino de tomate eléctrico	20
Molino de tomate manual	20
Motor «Pastadrive» para N8001 / N8005 / N7994 / N8000 / N7994	69
Motor « Pasta fácil » para N7905 / N7905R / N7903 / N7908	72

N

Número	254

O

Olla eléctrica de fondue china	169

P

Pack 15 moldes agrios profesional - Origine	243
Pack de 12 tartaletas redondas acanaladas	194
Pack de 15 moldes cake profesional - Origine	243
Pack de 25 moldes profesional cake mediano - Origine	243
Pack de 30 «Petits-fours»	204
Pack de 50 moldes profesional muffins - Origine	243
Pack de 6 «Millassons»	198
Pack de 6 moldes de brioches pequeñas	189
Pack de 6 moldes de brioches pequeñas OBSIDIAN	218
Pack de 6 moldes indivuduales para cakes	188
Pack de 6 tartaletas cuadradas acanaladas	197
Pack de 6 Tartaletas de frutas frescas - Acanalada	193
Pack de 6 tartaletas rectangulares acanaladas	196
Pack de 6 tartaletas redondas acanaladas	194
Pack de 6 tartaletas redondas acanaladas OBSIDIAN	217
Pack de 60 «Petits-fours»	204
Pack recetas	207
Pala para girar los crepes	122
Pala para patatas fritas	121
Pala para pizza	88
Pala para pizza cuadrada	75
Pala para pizza redonda	75
Palanca de nylon blanco -rilsan (Para 02 / 0X)	103
Papas fritas en espiral	30
Par de cubiertos de ensalada	277
Pasapuré	17
Pasapuré eléctrico	19
Pasapuré estañado n°5	18
Pasapuré n°10	19
Pasapuré n°2	17
Pasapuré N°3	17
Pasapuré N°3 inox	17
Pasapuré n°5	18
Pastéis de Nata	240
Patatera de madera con tapa	167
Patatera de madera sin tapa	167
Pelador - Pollux	50
Pelador con soporte brida	47,48
Pelador de espárragos	49
Pelador de manzanas doméstico	54
Pelador de manzanas profesional KALI	54
Pelador de piñas	57
Pelador de sandía y calabaza	49
Pelador de verduras - Castor	50
Pelador eléctrico	49
Pelador eléctrico profesional	49
Pelador juliana - Castor	50
Pelador manual de cítricos	49
Pelador mural	45,46
Pelador para verduras grandes	49
Pelador piel fina - Pollux	50
Pelador sobre pie	47
Pelador sobre pie epoxy	47
Pelador sobre pie inox	46
Peladores de manzanas domésticos	54
Picadora eléctrica	64
Picadora eléctrica semi-pro n°12	65
Picadora eléctrica semi-pro n°22	65
Picadora eléctrica semi-pro n°5	64
Picadora manual n°22	65
Picadora manual n°32	65
Piedra de parrilla con soporte	173
Piedras de parrilla	174
Pincel plano	277
Pincel plano mango de Madera	277
Pincho para patata	167
Pinza de inox.	142
Pinza de inox. y PVC	142
Pinza de tostada	277
Pinza multiuso	142
Pinza para deshuesadora de cerezas	54
Pinza para emplatar	94
Pinza para ensalada	142
Pinza para masa	285
Pinza para Mini-Plancha de Mesa	173
Pinza para piedras de parrilla	174
Pinza para sushi y sashimi	95
Pinza para té	131
Pinza porta fichas con bolitas	144
Pinza porta fichas con muelles	144
Pisón para cóctel	131
Pisón para Colador «chino»	292
Pisón Prensapuré	20
Placa plisada «Dientes de lobo»	182,223
Plato de asar	186
Pluma-cuchara	61
Porta-brochetas 2 plazas	174
Porta-brochetas 4 plazas	174
Porta-brochetas de inox con base de madera	175
Porta-brochetas de inox con base y soportes de salsa	175
Porta-brochetas de plato con brochetas	175
Porta-brochetas medieval de inox - Fijación alta	175
Porta-brochetas medieval de inox - Fijación céntrica	175
Porta-brochetas medieval hierro forjado	175
Porta-tostadas	141
Portabrocheta de hierro forjado con base de madera	174
Pórtico de brochetas	176
Poster «La cocina»	299
Prensa limónes manual	128
Prensa para galletas IMPERIA	294
Prensa para latas	104
Prensa para patés HACCP	68
Prensa para pato	68
Prensador de ajo - productividad	42
Prensapuré	20
Probador de salinidad y termómetro	112
Protector de viento para Mini-Plancha de Mesas - lote de 2	173
Pudín Diplomático	203,238
Puesto de trabajo con ruedas para OE750	98
Pulsador de seguridad universal	24

R

Rack de copas	132
Rack recoge-tablas	89
Raclette horno + grill 6 personas	168
Raclette tradicional «AMBIANCE»	167
Raclette tradicional «PARTY»	167
Raclette tradicional 2 x 1/2 queso	168
Raclette tradicional 3 x 1/2 queso	168
Rallador fino	79
Rallador para queso - Manos libres	79
Ralladora girolle giratoria	78
Ralladora para moscada	79
Ralladora para repollo	24
Rascador de madera para trufas y verduras	25
Rascador para molde tronco de navidad	263
Rascador para Tabla de cortar	88
Rascador para trufas y verduras	25
Recarga de recetas (50)	299
Recargas Agua de Seltz	130
Recargas Kayser para sifí n montador de nata	283
Receptáculo para Alligator	42
Recipiente para caja japonesa	154
Recogemigas	143
Rectangular	253
Regarga recetas 50pz	299
Regleta cortadora de plástico	150
Rejilla 8 radios para picadora	64
Rejilla de corte para Corta lechuga	34
Rejilla estañada para Pasapuré n°5	18
Rejilla para caja japonesa	154
Rejilla para Pasapuré eléctrico	19
Rejilla para Pasapuré n°10	19
Rejilla para Pasapuré n°3	17
Rejilla para Pasapuré n°5	18
Rejilla para picadora	64
Rejilla para picadora manual	66

Rejilla para picadora manual N4022C 66
Rejilla para picadora manual N4032C 66
Rejilla para spätzle - modelo doméstico 69
Rejilla para spätzle - modelo profesional 69
Rejilla tejida para tartas 293,294
Rejilla tejida cuadrada 293
Rejilla tejida rectangular para tartas 293,294
Rejilla tejida redonda para tartas 293
Resistencia encededor de aserrín 176
Retirador de enganche para tomates 33
Rodillo de repostería 273
Rodillo de repostería - Haya 273
Rodillo de repostería - Haya - Certificación PEFC 273
Rodillo de repostería - INOX 273
Rodillo de repostería - PP 273
Rodillo de repostería madera haya 273
Rodillo para cruasanes 285
Rodillo pincho 285
Rollos de bolsas al vacio gofradas 149

S

Sacabocados - Turn'up 62
Sacacorcho bodeguero 2 apoyos de apertura 129,130
Sacacorchos y abridor sumiller 129
Sacapuntas para verduras 63
Sartén rectangular 168
Savarín - Abierto 201,237
Savarín - Abierto - OBSIDIAN 218
Savarín acanalado «trois frères» 201,237
Savarín individual - Abierto 201,237
Savarín individual - Cerrado 201,237
Savarín profundo - Abierto 201,237
Secador para pasta 73
Seccionador de melón 59
Seccionador de sandías 59
Servilletero rectangular 140
Set de cortadores cuadrados FOOD DESIGNER® 62
Set de cortadores redondos FOOD DESIGNER® 62
Sifon Agua de Seltz 130
Sifón Pro KAYSER 283
Sifón semi-pro KAYSER 283
Sombrero tártaro - modelo con quemador 169
Sombrero tártaro - modelo électrico 169
Soplete de cocina 293
Soporte de mesa para cubo champán 140
Soporte de pared para caja para gorras de papel 160
Soporte de pared para caja para gorros redondos 160
Soporte de pared para caja para guantes 160
Soporte de pared para caja para mascaras 160
Soporte expositor para moldes 299
Soporte Maxi Guitarra 77
Soporte Mini Guitarra GX 77
Soporte para bandeja de mariscos 140
Soporte para coladores chinos 292
Soporte para morcillas 68
Soporte para piedra de parrilla 174
Soporte para vaso (pinza) 131
Soporte plano para Maxi Guitarra GXM 77
Soporte plano para Mini Guitarra GX 77
Soporte redondo para Mini Guitarra GX 77
Soporte redondo para Maxi Guitarra GXM 77
Soporte redondo para Mini Guitarra GX 77
Spray de fácil desmoldeo 294

T

Tabla de cortar blanca de PE inyectado 85
Tabla de cortar de madera 87
Tabla de cortar de madera para perejil - cake - chorizo 88
Tabla de cortar PE ECO 86,87
Tabla de cortar PE HD 500 85,86
Tabla de haya con canal sin tratar 88
Tapa para caja japonesa 154
Tapa para caja japonesa N4392T 154
Tapón con gatillo 134
Tapón de champán 130
Tapón dosificador 129
Tapón enroscable 133
Tarta acanalada casera 195,233,234
Tarta acanalada casera OBSIDIAN 217
Tarta cuadrada rizada 196,197,234
Tarta cuadrada rizada OBSIDIAN 217
Tarta de frutas frescas - Acanalada 193
Tarta rectangular acanalada 195,196,233
Tartaleta cuadrada acanalada 197,234
Tartaleta de frutas frescas - Acanalada 193
Tartaleta rectangular acanalada 196,234
Tartaleta redonda acanalada 193,194,232
Tartaleta redonda lisa 194,233
Tela de recambio 289
Tela de recambio para cedazos 289
Telas para hornear 273
Temporizador digital 114
Temporizador mecánico 114
Tenedor para chocolate 294
Tenedor para chocolate - espiral 294
Tenedor para chocolate - redonda 294
Tenedor para el chocolate 294
Termómetro con sonda 113
Termómetro congelador 113
Termómetro de cocina con carcasa 111
Termómetro digital con sonda rotativa 111
Termómetro electrónico 111
Termómetro electrónico - Sonda digital 112
Termómetro electrónico sonda «estilográfica» - Impermeable 112
Termómetro HACCP infrarrojo 111
Termómetro infrarrojo 111
Termómetro para carnicero 112
Termómetro para confitero 113
Termómetro para congelador 113
Termómetro para panadero 113
Tijeras hojas multiples 90
Tijeras universales 90
Tomates Mozzarrella Rodajas 33
Tortiera acanalada perforada 192,231,232
Tortiera redonda acanalada 191,231
Tortiera redonda acanalada - Alta 192
Tortiera redonda acanalada - Alta 191,231,232
Tortiera redonda acanalada OBSIDIAN 217
Tortiera redonda acanalada perforada - Alta 192
Tortiera redonda acanalada perforada OBSIDIAN 218
Tortiera redonda lisa 193
Tortiera redonda lisa - Alta 193
Trefila de bronce Chef in Casa 71
Trefila de bronce Chef in Casa - Reginette 71

V

Vaciadores de bola FOOD DESIGNER® 62
Vaso dosificador 291
Vertedor con salida estrecha 129

1,2,3...

10000	23
1010CT	25
10201	24
10202	23
1020RT	25
10210	23
10211	23
1030RT	25
112620	238
114010	291
114110	291
114410	291
119410	226
119440	226
119710	226
119720	226
119730	226
119740	226
120010	226
120020	226
120030	226
120510	223
120710	223
120JB	24
121010	225
121020	225
121650	235
121660	235
122130	235
123010	228
123020	228
123030	228
123040	228
123050	228
123320	227
123330	227
123610	227
123620	227
123630	227
123640	227
123650	227
123660	227
123670	227
123680	227
123690	225
123701	235
123702	235
123705	235
123710	235
123720	235
123730	235
123740	235
123750	235
123760	235
123770	235
123780	235
123790	235
123930	237
124030	237
124034	237
124040	237
124050	237
124110	236
124120	236
124210	236
124220	236
124340	237
124610	238
124810	235
124820	235
124940	233
124950	233
124990	233
125100	237
125105	237
125110	237
125310	233
125410	233
125412	234
125710	233
125810	233
126320	231
126321	231
126322	231
126325	231
126330	231
126331	231
126332	231
126335	231
126340	231
126341	231
126342	231
126345	231
126350	231
126351	231
126420	231
126421	232
126422	231
126425	232
126430	231
126431	232
126432	231
126435	232
126440	231
126441	232
126442	231
126445	232
126450	231
126451	232
126520	231
126522	231
126530	231
126532	231
126540	231
126542	231
126550	231
126620	232
126622	232
126630	232
126632	232
126640	232
126642	232
126650	232
126710	234
126810	234
127010	225
127020	225
127030	225
127120	225
127130	225
129810	240
130210	239
130310	239
134000	225
134010	225
135010	225
15000	23
151210	238
154050	237
154060	237
164510	223
164710	223
164810	223
167030	223
185400	239
191010	239
191510	239
192010	239
192510	239
193470	232
193472	232
193480	232
193490	232
193510	239
193520	232
193530	232
193540	232

193550	232
193560	232
193570	232
193572	232
193580	232
193590	232
193610	239
193620	239
193630	233
193640	233
193650	233
193660	233
193670	233
193680	233
193710	228
193720	228
193730	228
193740	228
193750	228
193760	228
193770	228
194020	239
194030	239
194040	239
194050	239
194060	239
194070	239
194110	239
194120	239
194130	239
194140	239
194150	239
194370	234
194470	234
195010	239
195330	234
195510	239
196010	239
196510	239
196511	240
196515	240
196516	240
196517	240
20638B	23
20638CHB	23
20638CHBB	23
20644B	23
20660B	23
210910	185
210920	202
212620	202
219010	185
219050	185
219310	185
219410	187
219440	187
219710	187
219720	187
219730	187
219740	187
220010	187
220020	187
220030	187
220510	182
220710	181
221110	183
221640	199
221650	199
221660	199
221670	199
221680	199
221750	199
221770	199
222130	198
222630	188
223010	189
223020	189
223030	189
223040	189
223050	189
223060	189
223320	188
223330	188
223610	188
223620	188
223630	188
223640	188
223650	188
223660	188
223670	188
223680	188
223690	185
223701	198
223702	198
223705	198
223710	198
223720	198
223730	198
223740	198
223750	198
223760	198
223760-PK	207
223770	198
223780	198
223790	198
223801	193
223822	193
223930	201
224030	201
224034	201
224040	201
224050	201
224050-PK	207
224101	199
224110	199
224120	199
224210	199
224220	199
224340	201
224610	203
224810	199
224820	199
225100	200
225101	200
225105	200
225110	200
225120	200
225310	195
225410	195
225412	195
225710	195
225810	196
226120	191
226120-PK	207
226320	191
226321	192
226322	191
226325	192
226330	191
226331	192
226332	191
226335	192
226340	191
226340-PK	207
226341	192
226342	191
226345	192
226350	191
226351	192
226420	191
226421	192
226422	191
226425	192
226430	191
226431	192
226432	191
226435	192
226440	191
226441	192

226442	191	255230	202	293660	194
226445	192	255610	200	293670	194
226450	191	258130	182	293680	194
226451	192	258230	184	293710	189
226520	191	258320	184	293720	189
226521	192	258321	184	293730	189
226522	191	258330	184	293740	189
226530	191	258430	184	293750	189
226531	192	264510	181	293760	189
226532	191	264710	181	293770	189
226540	191	264810	181	294010	204
226541	192	267030	182	294020	204
226542	191	270171	194	294030	204
226550	191	271011	205	294040	204
226620	192	271641	189	294050	204
226622	192	272710	201	294060	204
226630	192	282520	202	294070	204
226632	192	282540	194	294110	205
226640	192	282550	194	294120	205
226642	192	282560	194	294130	205
226650	192	282570	198	294140	205
226710	196	282580	185	294150	205
226810	197	285201	204	294370	197
226950	193	285400	204	294376	197
227005	186	291010	204	294470	197
227010	186	291510	204	294476	197
227020	186	291870	196	295010	204
227030	186	292010	204	295130	196
227120	186	292510	204	295330	196
227130	186	293030	203	295376	196
227310	193	293250	198	295510	204
227330	193	293270	198	295770	193
227340	193	293280	198	295790	193
227350	193	293290	198	296010	204
227840	195	293470	193	296510	204
227845	195	293472	193	296511	205
228020	203	293480	193	296512	205
228310	182	293490	193	296513	181
229810	206	293510	204	298410	182
230210	205	293520	194	298510	181
230310	205	293530	194	298610	184
231010	186	293540	194	299101	209
231020	186	293550	194	299102	209
234010	185	293560	194	299103	209
235010	185	293570	194	299104	210
235020	185	293572	194	299105	209
235110	202	293580	194	299106	210
25000	23	293590	194	299107	210
251210	203	293610	204	299108	209
252660	199	293620	204	299109	209
254050	201	293630	194	299110	210
254060	201	293640	194	299130	209
255130	202	293650	194	299201	210

299202	210
299203	210
299204	211
299205	211
299206	211
299220	211
299230	211
300RP	79
30300	24
30400	24
305253	299
305254	299
305255	299
305256	299
305257	299
305258	299
307130	298
307131	298
307132	298
307136	298
307138	298
307139	189
307140	298
307146	299
308730	279
313110	279
313120	279
313130	279
313140	279
313160	279
317020	277
317030	277
317040	277
317050	277
317310	292
317910	284
317920	284
319110	182
35CPX	83
4030CLR	39
4100CLR	39
412620	219
420710	215
423040	218
423320	217
423730	218
423750	218
423760	218
425410	217
426320	217
426330	217
426340	217
426350	217
426431	218
426440	217
426441	218
426451	218
426810	217
4500CLR	39
454050	218
458320	215
458321	215
464510	215
464710	215
464810	215
470171	217
493740	218
496512	218
5013	168
5029	168
614530	267
614580	267
614590	267
615530	268
615535	268
615580	268
615590	268
64JB	24
703SF1	83
703SF1P	83
703SX	83
714510	267
714530	267
714560	267
714590	267
714595	267
722630	188
726630	188
729510	206
729520	206
729530	206
729540	206
800710	263
803CHP1	141
803CHP2	141
803CHP3	141
813710	299
813850	249
814410	292
814550	267
814560	267
814565	267
814570	263
814580	263
814590	267
814595	267
815210	278
815220	279
815230	279
815310	278
815410	278
815420	278
815510	278
815610	278
815810	278
815850	279
817930	263
817931	263
817932	263
817933	263
824910	246
824920	246
824930	246
824940	246
824941	246
824942	246
824943	246
824944	246
824945	246
824950	246
824960	246
824970	246
824980	246
824990	246
824992	246
824994	246
825150	261
825160	261
834910	246
834920	246
834930	246
834940	246
834941	246
834942	246
834943	246
834944	246
834950	246
834960	246
834970	246
834980	246
834990	246
834992	246
834994	246
834995	246
835530	247
835540	247
835550	247
835560	247
844910	286

844920	286
844930	286
844940	286
844950	286
844960	286
844970	286
844980	286
845010	286
845020	286
845030	286
845040	286
845050	286
845060	286
845070	286
845080	286
845090	286
845130	286
845140	286
845150	286
845160	286
845170	287
845180	287
845200	287
8485FI	25
8485JAPGN	24
8485LA	25
8485MO	25
8486FI	25
8486JAPP	24
8486LA	25
8486MO	25
8490JAPP	24
860430	255
862740	255
862750	255
862760	255
863010	256
863020	256
863050	256
863070	256
863110	256
863260	256
863310	252
863320	252
863322	252
863330	252
863340	252
863350	252
863360	252
863370	252
863410	255
863510	255
863540	255
863790	255
864180	255
864330	253
864350	253
864370	253
864390	253
864840	252
864904	251
864905	251
864910	251
864920	251
864930	251
864940	251
864950	251
864960	251
864970	251
864980	251
864990	251
865000	249
865001	249
865003	249
865004	249
865010	250
865011	250
865012	250
865020	250
865030	250
865040	250
865050	250
865060	250
865070	250
865080	250
865090	250
865092	250
865102	249
865104	249
865105	249
865110	249
865120	249
865130	249
865140	249
865150	249
865160	249
865170	249
865180	249
865190	249
865310	247
865320	247
865530	247
865540	247
865550	247
865560	247
865680	251
865690	251
866004	252
866005	252
866010	252
866020	252
866030	252
866040	252
866050	252
866060	252
866260	249
866280	249
866320	250
866330	250
866340	250
866350	250
866360	250
866370	250
866420	249
866440	249
866460	249
866480	249
866510	255
866600	252
866610	252
866630	252
866632	252
866640	252
866650	252
866660	252
866740	253
866750	253
866755	253
867010	255
867360	253
867420	252
867430	252
867505	253
867510	253
867530	253
867540	253
867560	253
867740	253
867760	253
868010	255
868110	255
868510	256
868610	255
868630	256
868640	256
868660	256
868680	256
868710	255
868730	255

868810	257
869005	252
869010	252
869030	252
869110	255
869130	255
869230	255
869330	255
869530	256
869610	256
869630	256
869730	256
871220	252
873220	259
875910	253
877310	257
877630	253
877821	250
880001	286
880101	286
881780	253
883901	256
883902	256
883903	256
883907	257
883908	259
883909	259
883910	259
883918	259
883920	260
883921	260
883922	260
883923	260
883924	260
883925	260
883926	260
883927	260
883928	260
883929	260
883930	260
883933	260
883934	260
883942	260
883943	259
883944	259
883945	260
883946	259
883948	255
883953	260
883972	256
884001	259
884002	258
884004	258
884005	259
884007	258
884008	258
884009	259
884012	257
884013	257
884015	257
884017	256
884018	256
884019	257
884021	257
884023	256
884027	260
884028	260
884029	260
884030	260
884031	257
884032	256
884034	257
884035	257
884042	287
884043	287
884048	255
884049	255
884101	257
884104	257
884105	257
884106	257
884107	260
884108	258
884110	258
884111	258
884115	258
884120	258
884121	258
884122	259
884123	259
884124	259
884125	258
884127	259
884128	258
884129	257
884130	258
884131	259
884132	259
884139	256
884141	258
884142	258
884144	259
884145	258
884154	258
884201	287
884202	287
884420	254
884421	254
884422	254
884423	254
884424	254
884425	254
884426	254
884427	254
884428	254
884429	254
884430	254
884431	254
884432	254
884433	254
884434	254
884435	254
884436	254
884437	254
884438	254
884439	254
884501	259
884502	260
884641	254
884642	254
884643	254
884644	254
884645	254
884646	254
884647	254
884648	254
884649	254
884650	254
884651	254
884652	254
884653	254
884654	254
884655	254
884656	254
884657	254
884658	254
884659	254
884660	254
884661	254
884662	254
884663	254
884664	254
884665	254
884666	254
884709	260
884711	260
884712	259
884713	260
887902	286

887980	252
888002	279
888580	261
888610	261
888620	261
888630	261
888645	261
888650	261
888660	261
888680	261
888750	261
888760	261
888780	261
889002	281
889030	280
889052	280
889101	281
889151	280
889210	280
889251	280
889830	246
890650	250
890850	250
895710	261
896330	285
896350	285
896450	250
896470	261
896480	249
896630	256
896635	256
896730	258
896830	259
896840	259
896860	259
896930	259
897000	252
898250	251
898270	251
898960	259
95JB	24

A

AFFU-M	90
AL21P001	41

B

B1000.	159
B1000E	160
B1010.	159
B1010E	160
B1020.	159
B1020E	160
B1030.	159
B1035.	159
B1035E	160
B1050.	160
B1060.	160
B1095	150
BAFFU-M	90
BRAS-REB02	171
BRAS01	171
BRASI-F	171
BRASI-O	171
BREZ01	165
BREZ01BA	165
BREZ01C	165
BREZ01NX	165
BREZ02	165
BREZ02C	165
BREZ03	165
BREZ04	165
BROCH01	166
BROCH01-G	176
BROCH02	176

C

C00	27
C006	29
C006X	29
C008	29
C008X	29
C00K	29
C010	29
C010X	29
C013	29
C013X	29
C020	29
C022	29
C06	27
C08	27
C10	27
C13	27
CAR01	167
CAX004	53
CAX004P	53
CAX006	53
CAX006P	53
CAX008	53
CAX008P	53
CAX012	53
CAX015	53
CAX016	53
CAX104	33
CAX104P	53
CAX106	33
CAX106P	53
CAX108	33
CAX108P	53
CAX112	33
CAX204	33
CAX206	33
CAX208	33
CAX212	33
CC08	37
CC10	37
CC208.	37
CC210.	37
CDX4	53
CDX40	53
CDX47	53
CDX7	53
CDX70	53
CEN426	127
CF0007	29
CF106	29
CF108	29
CF110	29
CF113	29
CF120	29
CF122	29
CF1K	29
CF206	29
CF208	29
CF210	29
CF213	29
CF2K	29
CF306	29
CF308	29
CF310	29
CF313	29
CIS05B	90
CLAN01	37
CLAN02	37
CLAN03	39
CLAN04	39
CLANX	37
CLANX-05	37
CM00	28
CM06	28
CM08	28
CM10	28
CM13	28
CNX225	30
CNX225-L	30
CNX225-V	30
CNX450-L	30
CP00	27
CP06	27
CP08	27

CP10 27
CP13 27
CS00 27
CS06 27
CS08 27
CS10 27
CS13 27
CSA 34
CSA01 34
CSA02 34
CSAL 34
CSAL01 34
CSAL02 34
CSAM 34
CSAM01 34
CSAM02 34
CSP10 28
CT-MZ 33
CT3X 20
CT3X-EL 20
CTE00 61
CTE01 61
CTER01 78
CTER02 78
CTX 33
CTX40 33
CTXM55 33
CX00 27
CX00-P 28
CX06 27
CX06-P 28
CX08 27
CX08-P 28
CX10 27
CX10-P 28
CX13 27
CX13-P 28

D

DF030 150
DF045 150
DFV300 150
DFV450 150
DO1250 291
DO251 130
DO956 129
DP000 150
DP212-J 129
DP213-V 129
DP214-B 129
DP215 129

E

E0010. 48
E0011. 48
E0012. 48
E0019. 48
EA-EL 57
EA. 57
EA001 57
EA002 57
EA003 57
EA004 57
EA005 57
EA006 57
EA007 57
EA008 57
EA009 57
EA010 58
EA013 57
EA014 58
EA095 57
EA102 57
EM001. 45
EM002. 45
EM003. 46
EM004 46
EMX001 45
EMX002 45
EMX003 45
EMX004 45
EP001. 47
EP002. 47
EP003. 47
EP004. 47
EPX001. 46
EPX002. 46
EPX003. 46
EPX004 46
ESJX001 47
ESJX002 47
ESJX003 48
ESJX004 48
EX5010 19
EX5015 19
EX5020 19
EX5030 19
EX5040 19
EX5M100 19
EX5M130 19
EX5T100 19
EX5T130 19

F

FAF 176
FAF01 176
FAFR 176
FVX1 83

G

GAN13 122
GB20P009 273
GL19P001 243
GL19P004 243
GL19P005 243
GL19P006 243
GL19P010 299
GL19P011 293
GL19P013 275
GL19P014 275
GL19P015 275
GL19P016 275
GL19P017 294
GL20P003 272
GL20P004 272
GL20P005 272
GL20P011 207
GL303 272
GL304 273
GL305 273
GL306 273
GL307 276
GL308 276
GL309 276
GL310 277
GL311 277
GL312 272
GL313 272
GL314 272
GL315 272
GL316 272
GL317 272
GL318 272
GL319 272
GL320 272
GL321 280
GL322 280
GL323 280
GL324 280
GL325 280
GL326 276
GL327 276
GL328 276
GL329 272
GX01 77
GX012 77
GX014 77
GX015-2 78
GX02 77
GX022 77

GX024	77
GX03	77
GX04	77
GX052	77
GX053	77
GXM012	77
GXM015-2	78
GXM022	77
GXM03	77
GXM04	77
GXM05	77
GXM052	77
GXM053	77
GXM06	77

H

HV12-EL	65
HV1222-OPTCT	65
HV22-EL	65
HV5-EL	64
HV5-OPTCT	65

I

ID1000	61
ID1100	63
ID1101	63
ID1205	62
ID1207	62
ID2500	61
ID2580	61
ID4006	49
ID4007	49
ID4036	63
ID4100	62
ID5000	294
ID5001	294
ID5002	294
ID5003	294
ID5004	294

K

KRFA01	79

L

LT19P001	143
LT19P002	143
LT20A009	28
LT20P002	140
LT20P003	140
LT20P004	140
LT2101	88
LT2102	93
LT2103	93
LT2104	93
LT2105	93
LT2106	93
LT2107	93
LT2108	93
LT2109	93
LT2110	93
LT2111	93
LT2112	94
LT2113	94
LT2114	94
LT2115	94
LT2116	94
LT2117	142
LT2118	142
LT2119	142
LT2120	93
LT2121	93
LT2122	93
LT2123	93
LT2124	93
LT2125	93
LT2126	93
LT2127	142
LT2128	142
LT2129	142
LT2130	142
LT2131	88
LT21P001	90
LT21P002	90
LT21P003	90
LT21P004	90

M

M500	18
M5010	18
M5015	18
M5020	18
M5030	18
M5040	18
M510	18
M515	18
M520	18
M530	18
M540	18
MLT.	39
MLT01.	39

N

N3004X	17
N3011	41
N3011-B	42
N3011-BX	42
N3011-C	41
N3011R	41
N3011S	41
N3011T	41
N3011X-03	42
N3011X-06	42
N3011X-09K	42
N3011X-12	42
N3011X-K	42
N3020	292
N3023-09	28
N3023-12	28
N3023VLT	28
N3024	20
N3025	20
N3027	78
N3028	20
N3031	21
N3032	21
N3040	151
N3040-F	151
N3040-P	151
N3042	151
N3042-F	151
N3042-P	151
N3066	142
N3067	142
N3068	142
N3069	142
N3072	142
N3073	142
N3074	142
N3078	33
N3079	49
N3082	130
N3087R	122
N3087RL	122
N3091	90
N3092	90
N3100	112
N3109	112
N3110	112
N3111	112
N3113	113
N3114	113
N3115	113
N3116	113
N3117	113
N3118	112
N3119	111
N3120	113
N3121	113
N3122	111
N3123	111
N3124	111
N3124C	111

N3127	111
N3236	42
N3422	90
N3500	79
N3503	79
N35031	79
N3504	79
N35041	79
N3506	78
N35061	78
N3515	79
N3665	107
N3670-A	108
N3671	107
N3672	107
N3673	107
N3681	107
N3682	107
N3684	107
N3685	107
N3686	107
N3690	108
N3691	108
N3692	108
N3693	107
N3693-A	108
N3694	107
N3695	108
N3696	108
N3697	107
N3697-A	108
N3702	75
N3703	284
N37031	284
N37032	284
N3705	289
N3707	289
N3711	291
N3715	294
N3716	287
N3720	273
N3725	284
N3726	285
N3728	285
N3728-2	285
N3730	284
N3731	284
N3738	284
N3740	131
N3924	293
N3992	94
N3993	94
N3995	94
N40204C	66
N40206C	66
N40208C	66
N40212C	66
N40215C	66
N40221C	66
N4022C	65
N4022C-S	66
N40304C	66
N40306C	66
N40308C	66
N40312C	66
N40315C	66
N40321C	66
N4032C	65
N4032C-S	66
N4039X	94
N4041	103
N4043-ID	121
N4043-IDG	121
N4047C	67
N4047CXE	67
N4054	130
N4055X	130
N4056	104
N4057	104
N4074	130
N4075X	130
N4083X	283
N4084X	283
N4086X	283
N4087X	283
N4097	127
N4098	127
N4105	127
N4107	128
N4110	141
N4120	127
N4120-24P	127
N4134	131
N4135	129
N4136	131
N4140	131
N4142-20	131
N4150	139
N4151	139
N4153	139
N4154	139
N4155	139
N4183	81
N4184	81
N4184X	81
N4185	54
N4188X	81
N4190	79
N4197	62
N4200	58
N4206	54
N4207	54
N4210	58
N4212	58
N4214	59
N4215	59
N4220	49
N4221	49
N4225	49
N4230	54
N4231	54
N4232T	54
N4233	54
N4298	42
N4312	129
N4313	129
N4319	130
N4390C	154
N4390T	154
N4391C	154
N4391G	154
N4391T	154
N4392C	154
N4392G	154
N4392T	154
N4401	153
N4403	153
N4404	153
N4408	153
N4409	153
N4410	153
N4411	153
N4412	153
N4413	153
N4504	167
N4905	133
N5069	133
N5069-B	133
N5070	133
N5071	133
N5072	133
N5072-B	134
N5076	134
N5077	134
N5078	134
N5084	134
N5085	134
N5088	134
N5089	134

N5308	133
N5312	133
N5316	133
N5400	121
N5600	64
N5600-03	64
N5600-06	64
N5600-07	64
N5600-08	64
N5600-C	64
N5600-S	64
N5700	67
N5700-S	67
N5750	67
N5750-S	68
N5900	66
N7004	83
N7010	24
N7013	83
N7105V	63
N7900	72
N7900-01	72
N7900-02	72
N7900-03	72
N7900-04	72
N7900-05	72
N7900-06	72
N7900-07	72
N7905	72
N7905-01	73
N7905-02	73
N7905-03	73
N7905-04	73
N7905-05	73
N7905-06	73
N7905-07	73
N7905-08	73
N7905-11	73
N7905-E	72
N7905R	72
N7906	72
N7907	73
N7910	74
N7911	74
N7912	74
N7913	74
N7917	70
N7917-01	70
N7917-02	70
N7917-03	71
N7917-04	71
N7917-05	71
N7917-06	71
N7917-07	71
N7917-08	71
N7917-09	71
N7917-10	71
N7917-11	71
N7917-12	71
N7917-13	71
N7917-14	71
N7917-15	71
N7917-16	71
N7919	294
N7932	72
N7933	72
N8001	69
N8001-E	69
N8003	70
N8004	69
N8005	69
N8006	69
N8008	62
N8012	50
N8013	50
N8014	50
N8015	50
N8019	104
N8028	144
N8029	144
N8030	144
N8031	144
N8033	144
N8040	132
N8060	120
N8090	119
N8091	133
N8093	119
N8093-P	119
N8094	119
N8110	119
N8201	112
N8900	120
N9200	131
N9201	132
N9202	132
NBR01	161
NBR02	161
NC001	93
NC003	93
NC004	93
NC005	93
NC006	68
NC007	293
NC008	293
NC009	293
NC010	93
NC012	289
NC013	289
NC014	289
NC015	289
NC016	89
NC018D	132
NC019	121
NC020	140
NC020-C	140
NC024	140
NC027	293
NC028	293
NC036	139
NC052	174
NC057	93
NC061	141
NC070	275
NC071	275
NC072	275
NC073	275
NC074	275
NC075	275
NC076	275
NC077	275
NC1011460	93
NC1011660	93
NC1012860	93
NC1017260	94
NC1018160	121
NC1043960	121
NC1053860	293
NC1053960	293
NC1054060	294
NC3016050	141
NC4250060	174
NC4250460	174
NC5020760	294
NC5060760	289
NC5061760	289
NC5062860	289
NC5064660	289
NC5064760	289
NC5065660	289
NC5065760	289
NC7020160	141
NC8090660	169
NCS011	273
NCS301	273
NCS601	273
NDS301	120
NDS500	141
NK001	283

NK002	283
NK003	283
NM20-1	91
NM25-1	91
NM30-1	91
NM35-1	91
NM40-1	91
NMB25-1	92
NMPA30	92
NMPA40	92
NMPA45	92
NP20-1	277
NP25-1	277
NP30-1	277
NP35-1	277
NP40-1	277
NPB07	87
NPB28	75
NPB33	75
NPB40	75
NPP11-J	86
NPP11-N	85
NPP11-R	86
NPP11-V	86
NPP14	86
NPP2	85
NPP4	85
NPP4-B	86
NPP4-J	86
NPP4-M	85
NPP4-R	86
NPP4-V	86
NPP41	85
NPP5	85
NPP5-B	86
NPP5-J	86
NPP5-R	86
NPP5-V	86
NPP51	85
NPP51-M	86
NPP6	85
NPP6-B	86
NPP6-J	86
NPP6-M	85
NPP6-P	85
NPP6-R	86
NPP6-V	86
NPP61	85
NPP61-M	86
NPP7	86
NPP8	86
NPP8-B	87
NPP8-R	87
NPP8-V	87
NPP9	86
NPP9-B	87
NPP9-J	87
NPP9-R	87
NPP9-V	87
NPPC	87
NPPL28	88
NPPL40	88
NPPL45	88
NPPR	88
NPPR01	88
NPPR1	88
NPS22	277
NPX30	75
NPX31	75
NRC01-1	121
NRC01X	122
NRC02-1	122
NRC03-1	122
NRP43	273
NRP47	273
NRP50	273
NRPP45	273
NRPP50	273
NS007	272
NS008	291
NSP025-1	91
NSP030-1	91
NSP035-1	91
NSP040-1	91
NSP050	91
NSP060	91
NSP080	91
NSP100	91
NSP120	91
NSPA25	92
NSPA30	92
NSPA35	92
NSPA40	92
NSPA45	92
NSPA50	92
NSPB25-1	91
NSPB30-1	91
NSPB35-1	91
NSPB40-1	91
NSPS28	92
NSPS29	92
NSPS31	92
NSPT100	92
NSPT120	92
NV010	149
NV011	149
NV012	149
NV013	149
NV014	149
NV015	149
NV400	149
NVS010	119
NVS020	119
NVS030	119
NY100	68
NY300	68

O

O2820-2	103
O2830-5	98
O2870-5	103
O2873-5	98
O2895	103
O2P55	102
O2V55	102
O3870-5	103
O3895	103
O3P40	102
O3V40	102
O5P55	102
O5V55	102
OBSXP55	101
OBSXV55	101
OE7502	97
OE750M	97
OE750M-110	97
OE750T	97
OE750X	97
OE7553	98
OE7554-2	98
OE7620-B	97
OE7620.	97
OE896	97
OEX821	98
OEXTC	97
OX5P55	101
OX5V55	101
OXP55	101
OXV55	101

P

P1000	19
P10010	19
P10015	19
P10020	19
P10030	19
P10040	19
P1010	19
P1015	19
P1020	19

P1030	19
P1040	19
PAP3	285
PAP4	94
PAP5	95
PAP6	95
PB1	299
PB2	299
PBC06C	175
PF01	78
PF06	78
PF08	78
PIER-P	174
PIER01	173
PIER03	173
PIER17	174
PIER25	174
PLAN-P	173
PLAN-PV	173
PLAN01	173
PLAN02	173
PLAN05	173
PLU03M	61
POBE01	175
POBE02	175
POBN01t	174
POBN01V	174
POBX01	175
POBX01-S	175
POBX01V	175
POBX4C	175
POBX4D	175
PORT01	176
PORT02	176
PRESTE01	68
PSX05	67
PSX08	67
PTX21	98

R

RACL01	165
RACL01BA	166
RACL01NX	166
RACL02	165
RACL02C	165
RACL03	165
RACP01NX	168
RAM	143
REB01	166
REB02	166
REB03	166
RECH02	169
RECH02-KIT	169

S

S2	17
S3	17
S3015	17
S3025	17
S3040	17
SEP-OC	167
SEP-R	167
SEP-RC	167
SHMX	159
SHPX	159
SM006	59
SM008	59
SM01	59
SM06	59
SM08	59
SMP04	59
SMP06	59
SMP08	59
SP01	69
SPOE01	81
SUP01	174
SUP03	174

T

TAS	132
TAT	24
TBCOU01-N	129
TBCOU02-R	129
TORT06	83
TORT08	83
TR10	58
TTM02-PB	168
TTM03	167
TTM05	167
TTM05C-110	167
TTM10	167
TTM10C-110	167
TTM20	168
TTM30	168
TTM40CE	168
TTM80AL	169
TTM80E	169
TTMFC01	169
TU01	62
TU02	62
TU03	62

U

UMD01	114
UMM01	114
UTD01	111

X

X3-F	17
X3015	17
X3025	17
X3040	17
X500	18
X5010	18
X5015	18
X5020	18
X5030	18
X5040	18
X510	18
X515	18
X520	18
X530	18
X540	18