

VOLLRATH®

pujadas®
A VOLLRATH COMPANY



2025

THE VOLLRATH COMPANY, L.L.C.

1236 North 18th street
Sheboygan, WISCONSIN 53081-3201 USA
Customer Service; 920.459.4851
Fax. 920.459. 6537
Credit: 920.459.5387

VOLLRATH PUJADAS SAU

Ctra. de Castanyet, 132
17430 Santa Coloma de Farners
(GIRONA) - SPAIN
Tel. +34 972 84 32 01
info@pujadas.es

VOLLRATH SHANGHAI TRADING LIMITED

Room 906, Building A, Hongwell Plaza, No.1308
Lianhua Road, Minhang District
Shanghai, 201102 CHINA
Tel. 86-21-50589580

VOLLRATH DE MEXICO S. DE R.L. DE C.V.

Periférico Sur edificio 2-C
Col. Santa María Tequepexpan
45601 Tlaquepaque, JALISCO MEXICO
Tel. (52) 333.133.6767 or (52) 333.133.6769
Fax. (52) 333.133.6768

VOLLRATH

www.vollrathfoodservice.com

©2023 The Vollrath Company, L.L.C.
An ISO 9001 Certified Company

STOELTING
A VOLLRATH BRAND

www.stoeltingfoodservice.com

pujadas
A VOLLRATH COMPANY

www.pujadas.es
www.pujadasgrill.com

f @ in ▶

An ISO 9001 Certified Company



WE ARE
pujadas[®]
A VOLLRATH COMPANY

VOLLRATH®

150 YEARS

Empowering chefs to be their best

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

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

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

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

Getting to know Vollrath

Saber más sobre Vollrath / En savoir plus sur Vollrath



Global

manufacturers
Fabricantes mundiales
Fabricants mondiaux



12

Facilities worldwide
Instalaciones mundiales
Installations dans le monde entier



+17.000

Products
Productos
Produits



+1.250

Employees worldwide
Trabajadores mundiales
Travailleurs dans le monde entier



+230

Active patents
Patentes activas
Brevets actifs

150 years of Creating Better™

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

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

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

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

Family of brands

Familia de marcas / Famille de marques

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

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

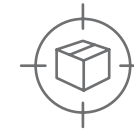
La famille de marques Vollrath offre des solutions de premier ordre connues pour leur qualité et leur innovation. Des ustensiles de cuisine à la fabrication, chaque marque reflète l'engagement de Vollrath à fournir des produits qui résolvent vos problèmes les plus urgents.

Vollrath international

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

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

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



Centers of distribution

Centros de distribución
Les centres de distribution

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

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

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



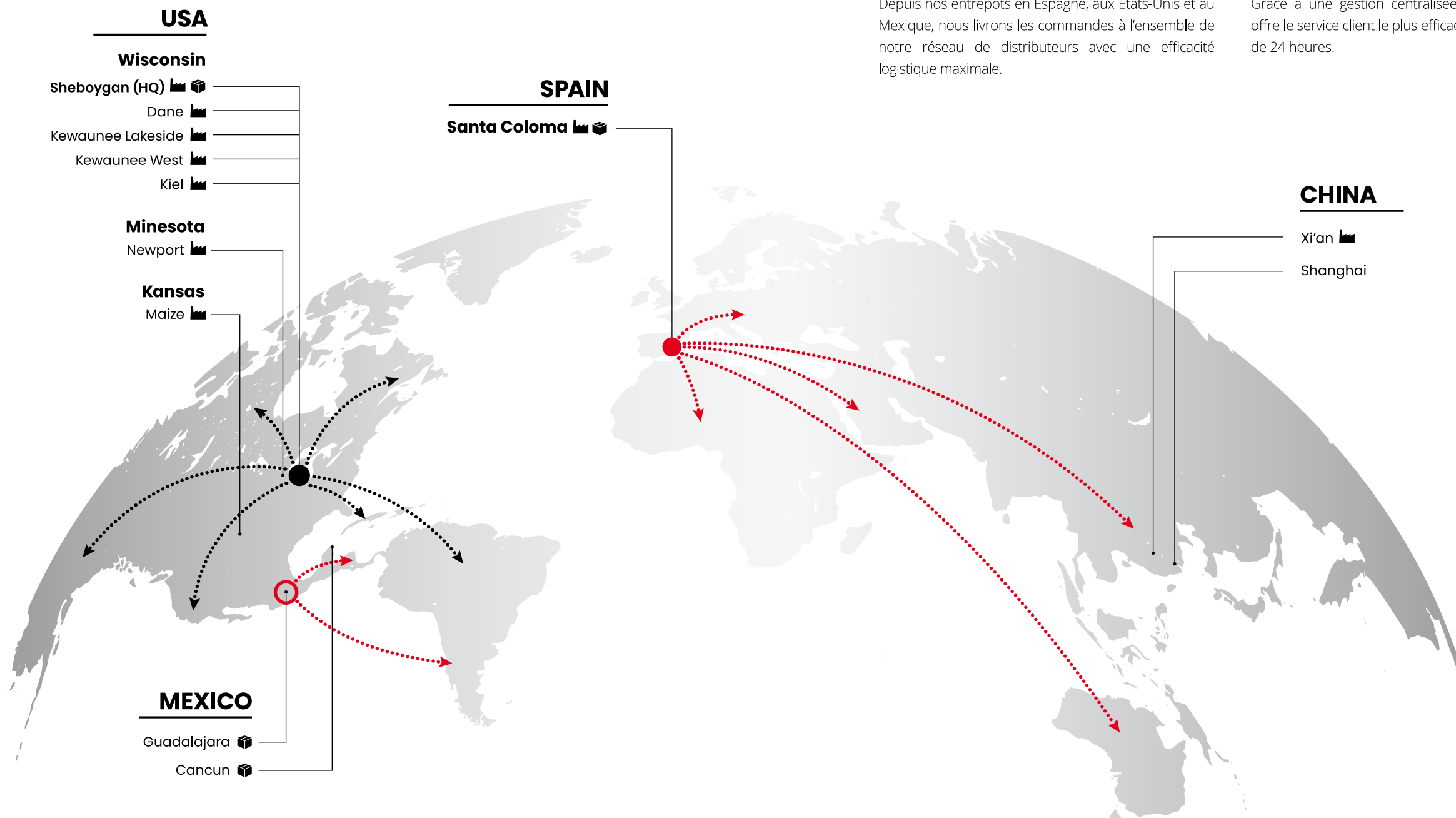
Orders & billing

Pedidos y facturación
Commandes et facturation

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

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

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



pujadas[®]
A VOLLRATH COMPANY



WE MAKE

Our passion for industry defines us

La vocación industrial nos define / La vocation industrielle nous définit

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

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

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



12.000

Storage bins
Ubicaciones de almacén
Emplacements



25.000 m²

Facilities
Instalaciones
Installations



+7.500

Products
Productos
Produits

Equipping you for success

Equipamos tus desafíos / Nous équipons vos défis

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

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

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



WE HAVE



WE KNOW HOW

The past supports us, the future drives us

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

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

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

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

Where the extraordinary takes place

Donde reside lo extraordinario / Ce qui est extraordinaire

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

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

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



WE LOVE



WE GRILL

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

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

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

pujadas[®]
grill

Made by us, made here

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

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

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

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



Where steel and fire work their magic

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

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

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

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

NEW

Novedades / Nouveauté



1 Grill

Brasa
Braise



1.1 CHARCOAL OVENS	28
HORNO DE BRASA FOUR À BRAISE	
1.2 OPEN GRILLS	38
BRASAS ABIERTAS GRILLS OUVERTS	
1.3 GRILL BOX	53
1.4 SMOKER	56
AHUMADOS FUMOIR	
1.5 CHARCOAL	58
CARBÓN CHARBON	
1.6 ACCESSORIES	60
ACCESORIOS ACCESSOIRES	
1.7 GRILL COOKWARE AND PRESENTATION	62
MENAJE Y PRESENTACIÓN BRASA MATÉRIEL ET PRÉSENTATION À BRAISE	

2 Cookware

Batería de Cocina
Batterie de Cuisine



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

3 Fry pans

Sartenes
Poêles



3.1 ST/STEEL	104
ACERO INOXIDABLE ACIER INOXYDABLE	
3.2 ALUMINIUM	110
ALUMINIO ALUMINIUM	
3.3 MULTI-PLY	118
MULTIMETAL MULTI-METAL	
3.4 CARBON STEEL	120
ACERO AL CARBONO ACIER AU CARBONE	
3.5 SPANISH PAELLA PAN	122
PAELLERA PLAT À PAELLA	

4 Oven and roast pan

Horno y rustideras
Four et plaques à rôtir

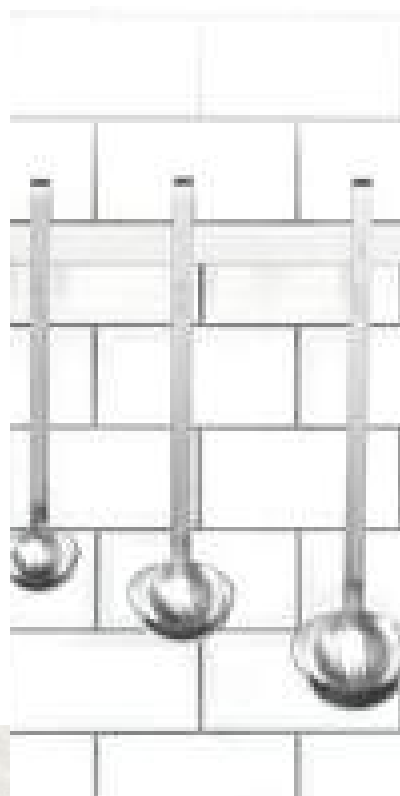


4.1 ROAST PANS	126
RUSTIDERAS PLAQUES À RÔTIR	
4.2 GASTRONORM SHEET PANS	128
BANDEJAS HORNO GASTRONORM PLAQUES FOUR GASTRONORME	
4.3 PASTRY TRAYS	129
BANDEJAS PASTELERÍA PLAQUES À PÂTISSERIE	
4.4 GRIDS	132
REJILLAS GRILLES	
4.5 PIZZA PANS	133
BANDEJAS PARA PIZZA PLAQUES À PIZZA	
4.6 OVEN ACCESSORIES	135
ACCESORIOS HORNO ACCESSOIRES FOUR	

Index

5 Kitchen utensils

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine



- 5.1 KITCHEN UTENSILS** 138
UTENSILIOS DE COCINA
USTENSILES DE CUISINE
- 5.2 MANUAL FOOD PROCESSORS** 167
PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS
APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS
- 5.3 CUTTING BOARDS** 182
TABLAS DE CORTE
PLANCHES À DÉCOUPER
- 5.4 MEASURING UTENSILS** 186
ELEMENTOS DE MEDIDA
USTENSILES DE MESURE
- 5.5 MITT** 191
MANOPLA
GAN
- 5.6 NATURAL RUBBER MATS** 191
ALFOMBRAS CAUCHO
TAPIS EN CAOUTCHOUC

6 Ice-cream utensils & pastry

Heladería y pastelería
Ustensiles à glace
et pâtisserie



- 6.1 ICE-CREAM UTENSILS** 194
UTENSILIOS HELADERÍA
USTENSILES POUR GLACE
- 6.2 PASTRY UTENSILS** 196
UTENSILIOS DE PASTELERÍA
USTENSILES DE PÂTISSERIE
- 6.3 NON-STICK MOULDS** 205
MOLDES ANTIADHERENTES
MOULES ANTI-ADHÉSIFS
- 6.4 PASTRY CUTTER** 208
CORTAPASTAS
DÉCOUPOIRS
- 6.5 ST/STEEL PASTRY MOULDS** 209
MOLDES ACERO INOXIDABLE
MOULES EN ACIER INOX
- 6.6 BAGS AND NOZZLES** 212
MANGAS Y BOQUILLAS
POCHES ET DOUILLES
- 6.7 FLEXIPAN MOULDS** 217
MOLDES FLEXIPAN
MOULES FLEXIPAN
- 6.8 SILICONE MOULDS** 224
MOLDES SILICONA
MOULES SILICONE

7 Gastronorm containers

Cubetas gastronorm
Bacs gastronorme



- 7.1 SUPER PAN 3** 234
STAINLESS STEEL
ACERO INOXIDABLE
ACIER INOXYDABLE
- 7.2 GN PRO** 238
18/10 ST / STEEL
INOX 18/10
- 7.3 POLYCARBONATE** 246
POLICARBONATO
POLYCARBONATE
- 7.4 BISPHENOL-A FREE** 248
SIN BISFENOL-A
SANS BISPHÉNOL-A
- 7.5 POLYPROPYLENE** 250
POLIPROPILENO
POLYPROPYLÈNE
- 7.6 VIOLET COLLECTION** 252
ALLERGENS MANAGEMENT
GESTIÓN DE ALÉRGENOS
GESTION DES ALLERGÈNES

8 Food delivery

Transporte de alimentos
Transport d'aliments



- 8.1 EPP BOX** 256
CAJA PPE
BOÎTE PPE
- 8.2 INSULATED DELIVERY BAGS** 258
BOLSA DE REPARTO
SACS DE LIVRAISON ISOTHERMES
- 8.3 TRAYS AND CONTAINERS** 264
BANDEJAS Y RECIPIENTES
PLATEAUX ET PLATS

9 Dishwasher racks

Cestas para vajilla
Cassiers à vaisselle



- 9.1 OPENED RACKS** 274
CESTAS ABIERTAS
CASIERS OUVERTS
- 9.2 OPENED ASSEMBLED RACKS** 276
CESTAS MONTADAS ABIERTAS
CASIERS MONTÉS OUVERTS
- 9.3 CLOSED ASSEMBLED RACKS** 278
CESTAS MONTADAS CERRADAS
CASIERS MONTÉS FERMÉS
- 9.4 COMPLEMENTS** 280
COMPLEMENTOS
COMPLÈMENTS
- 9.5 PLATE RACKS** 282
CESTAS PARA PLATOS
CASIERS ASSIETTES

10 Trolleys

Carros
Chariots



- 10.1 ALUMINIUM SERVING TROLLEYS** 288
CARROS DE SERVICIO ALUMINIO
CHARIOTS DE SERVICE EN ALUMINIUM
- 10.2 ST/STEEL SERVING TROLLEYS** 290
CARROS DE SERVICIO ACERO INOXIDABLE
CHARIOTS DE SERVICE EN ACIER INOXYDABLE
- 10.3 ST/STEEL RAIL TROLLEYS** 295
CARROS GUÍAS EN ACERO INOXIDABLE
CHARIOTS À GLISSIÈRES EN ACIER INOXYDABLE
- 16.4 DISH TROLLEYS** 302
CARROS PARA PLATOS
CHARIOTS À VAISSELLE
- 16.5 SPECIAL TROLLEYS** 305
CARROS ESPECIALES
CHARIOTS SPÉCIAUX

11 Shelving

Estanterías
Rayonnages



- 11.1 COMPLETE AND ANGULAR SHELVING** 314
ESTANTERÍAS COMPLETAS Y ANGULARES
RAYONNAGES COMPLETS ET ANGULAIRES
- 11.2 SHELVING WITH WHEELS** 320
ESTANTERÍAS CON RUEDAS
RAYONNAGES AVEC ROUES
- 11.3 BENCH** 320
BANCADAS
BANCS
- 11.4 PARTS** 321
COMPONENTES
COMPOSANTS
- 11.5 BREAKDOWN OF SHELVING SETS** 324
DESGLÓSE CONJUNTOS DE ESTANTERÍAS
DÉCOMPOSITION KITS RAYONNAGES

12 Equipment

Maquinaria
Équipement



- 12.1 COOKING** 330
COCCIÓN
CUISSON
- 12.2 TOASTERS & CONTACT GRILLS** 344
TOSTADORAS Y GRILL DE CONTACTO
TOASTEURS ET GRILL DE CONTACT
- 12.3 FOOD PROCESSORS** 350
PROCESADORES DE ALIMENTOS
ROBOTS MULTIFONCTION
- 12.4 FOOD WARMING EQUIPMENT** 352
MAQUINARIA MANTENEDORA DE TEMPERATURA
APPAREILS DE MAINTEN DE TEMPEÉRATURE
- 12.5 ICE-CREAM MACHINES** 368
MAQUINARIA HELADERÍA
TURBINES À GLACE

13 Melamine

Melamina y presentación
Melamine et présentation



- 13 MELAMINE** 376
MELAMINA Y PRESENTACIÓN
MELAMINE ET PRÉSENTATION

14 Buffet & accessories

Buffet y accesorios
Buffet et accessoires



- 14.1 DISPLAY STANDS & BASKETS** 436
PRESENTACIÓN Y EXPOSITORES
PRÉSENTOIRS ET PRÉSENTOIRS
CORBEILLES
- 14.2 PROTECTION AND COVERS** 449
PROTECCIÓN Y TAPAS
PROTECTION ET COUVERCLES
- 14.3 BRONZE COOKWARE** 452
BATERÍA DE COCINA BRONZE
BATTERIE DE CUISINE BRONZE
- 14.4 COOL LINE COLLECTION** 454
- 14.5 SUPER SHAPES** 456
BUFFET PRESENTATION STEAM TABLE PANS
CUBETAS PRESENTACIÓN BUFFET
BACS PRÉSENTATION BUFFET
- 14.6 MIRAMAR® COOKWARE** 458
BATERÍA DE COCINA PARA PRESENTACIÓN
BATTERIE DE CUISINE-PRÉSENTATION
- 14.7 CUBIC** 464
- 14.8 CHAFERS & DISPENSERS** 480
CHAFINGS Y DISPENSADORES
CHAFERS ET DISTRIBUTEURS
- 14.9 BOWLS & SERVING TRAYS** 490
BOLS & BANDEJAS DE SERVICIO
BOLS & PLATEAUX
- 14.10 SERVING TOOLS** 494
UTENSILIOS DE SERVICIO
USTENSILES DE SERVICE BUFFET
- 14.11 SIGNS** 504
SEÑALIZACIÓN / SIGNALIZATION

15 Table service

Servicio de mesa
Arts de table



- 15.1 MINIATURES** 508
MINIATURAS
MINIATURES
- 15.2 TABLE PRESENTATION** 516
PRESENTACIÓN DE MESA
PRÉSENTATION TABLE
- 15.3 TABLE SERVICE** 533
SERVICIO DE MESA
SERVICE DE TABLE

16 Bar & coffee

Bar y cafetería
Bar et cafétéria



- 16.1 BEVERAGE TROLLEY** 542
CARRO BEBIDAS
TCHARIOT BOISSON
- 16.2 BAR** 545
- 16.3 TEA & COFFEE SERVICE** 558
TÉ Y CAFETERÍA
THÉ ET CAFÉTÉRIA
- 16.4 BEVERAGE SERVICE** 562
SERVICIO DE BEBIDAS
SERVICE À BOISSONS
- 16.5 LIDSAVERS AND CUPDISPENSERS** 566
DISPENSADORES DE TAPAS Y VASOS
DISTRIBUTEUR DE COUVERCLES
ET GOBELETS

NEW

Novedades / Nouveauté

pujadas[®]
grill

Charcoal Ovens



P. 30



P. 62

P. 55



Black Series

P. 86

Black Pro



P. 110



P. 111

P. 126

P. 165

NEW
Novedades / Nouveauté

NEW

Novedades / Nouveauté



Service trolleys

P. 292



P. 288

Dish trolley



P. 303

IP Pro

P. 339



P. 338



P. 339



P. 341



Heating lamps

P. 360



NEW

Novedades / Nouveauté



Halo

P. 380

Linen



P. 382



Nova



P. 437

P. 438

P. 436

NEW Novedades / Nouveauté

NEW

Novedades / Nouveauté



Chafers & dispensers



P. 481



P. 482



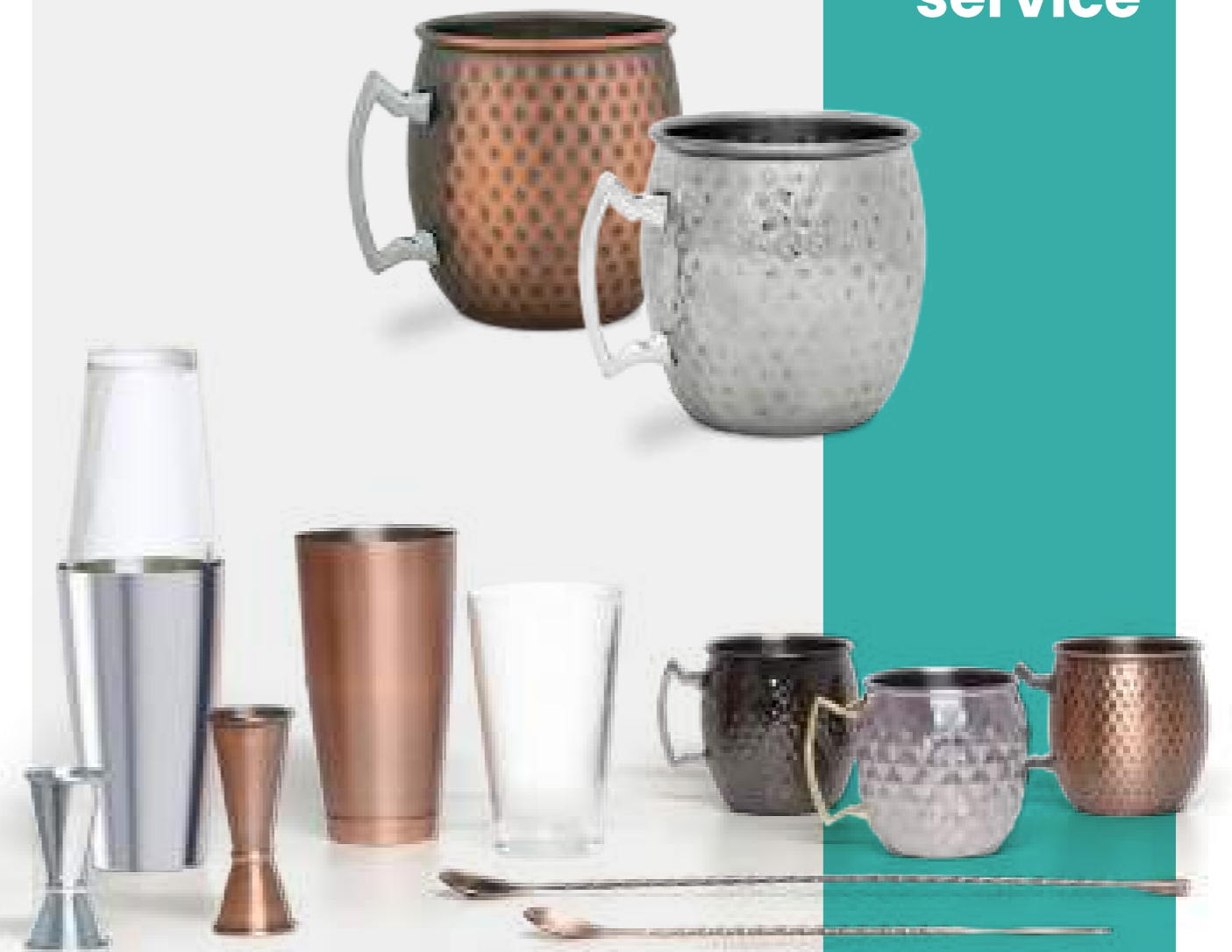
P. 483

Table caddies

P. 534



Cocktail service



P. 550

1 Grill

Brasa
Braise



1.1 CHARCOAL OVENS 28

HORNO DE BRASA
FOUR À BRAISE

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

1.2 OPEN GRILLS 38

BRASAS ABIERTAS
GRILLS OUVERTS

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

1.3 GRILLBOX 53

1.4 SMOKER 56

AHUMADOS
FUMOIR

1.5 CHARCOAL 58

CARBÓN
CHARBON

1.6 ACCESSORIES 60

ACCESORIOS
ACCESSOIRES

1.7 GRILL COOKWARE AND PRESENTATION 62

MENAJE Y PRESENTACIÓN BRASA
MATÉRIEL ET PRÉSENTATION À BRAISE

pujadas
grill

OVEN 90

we
grill

Charcoal Ovens

Hornos de brasa / Fours à braise

Charcoal Ovens

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

Perfect for indoor, open or outdoor kitchens.

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

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

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

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

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

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

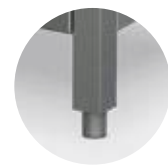
Available in black, red or stainless steel.
Disponibles en negro, rojo o acero inoxidable.
Disponibles en noir, rouge ou acier inoxydable.

Ash drawer.
Cajón recogecenizas.
Tiroir à cendres.

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

Storage space
Espacio de almacenaje
Espace de stockage

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



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

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

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

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

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



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

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

1.1 Charcoal ovens

Horno de brasa
Fours à braise



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

Premium Charcoal oven

Horno de brasa Premium
Four à braise Premium



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

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

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



Charcoal ovens 1.1

Horno de brasa
Fours à braise



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

Classic Charcoal oven

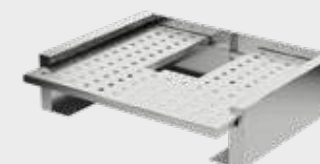
Horno de brasa Classic
Four à braise Classic



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

See products on
Ver productos en / Voir produits en page

P. 36



See products on
Ver productos en / Voir produits en page

P. 36



1.1 Charcoal ovens

Horno de brasa
Fours à braise



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

Functional Charcoal oven

Horno de brasa *Funcional*
Four à braise *Funcional*



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

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

GN not included
GN no incluidas
Bacs GN non inclus



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

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



Charcoal ovens 1.1

Horno de brasa
Fours à braise



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

Essential Charcoal oven

Horno de brasa *Essential*
Four à braise *Essential*



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

Countertop Charcoal oven

Horno de brasa *sobremesa*
Four à braise de table



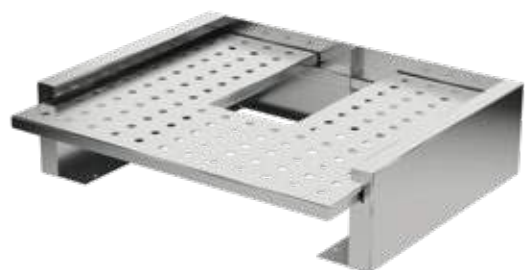
REF	Charcoal Oven Horno de brasa Four à braise	Dimensions Dimensiones Dimensions cm (W x D x H)	Colour Color Couleur	1
P850500R			●	
P850500B	Oven 50	69 x 57 x 93	●	1
P850500SS			●	
P850900R			●	
P850900B	Oven 90	69 x 66 x 103	●	1
P850900SS			●	
P851400R			●	
P851400B	Oven 140	87 x 86 x 115	●	1
P851400SS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

1.1 Charcoal ovens accessories

Complementos hornos brasa
Accessoires fours à brasa



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



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

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



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

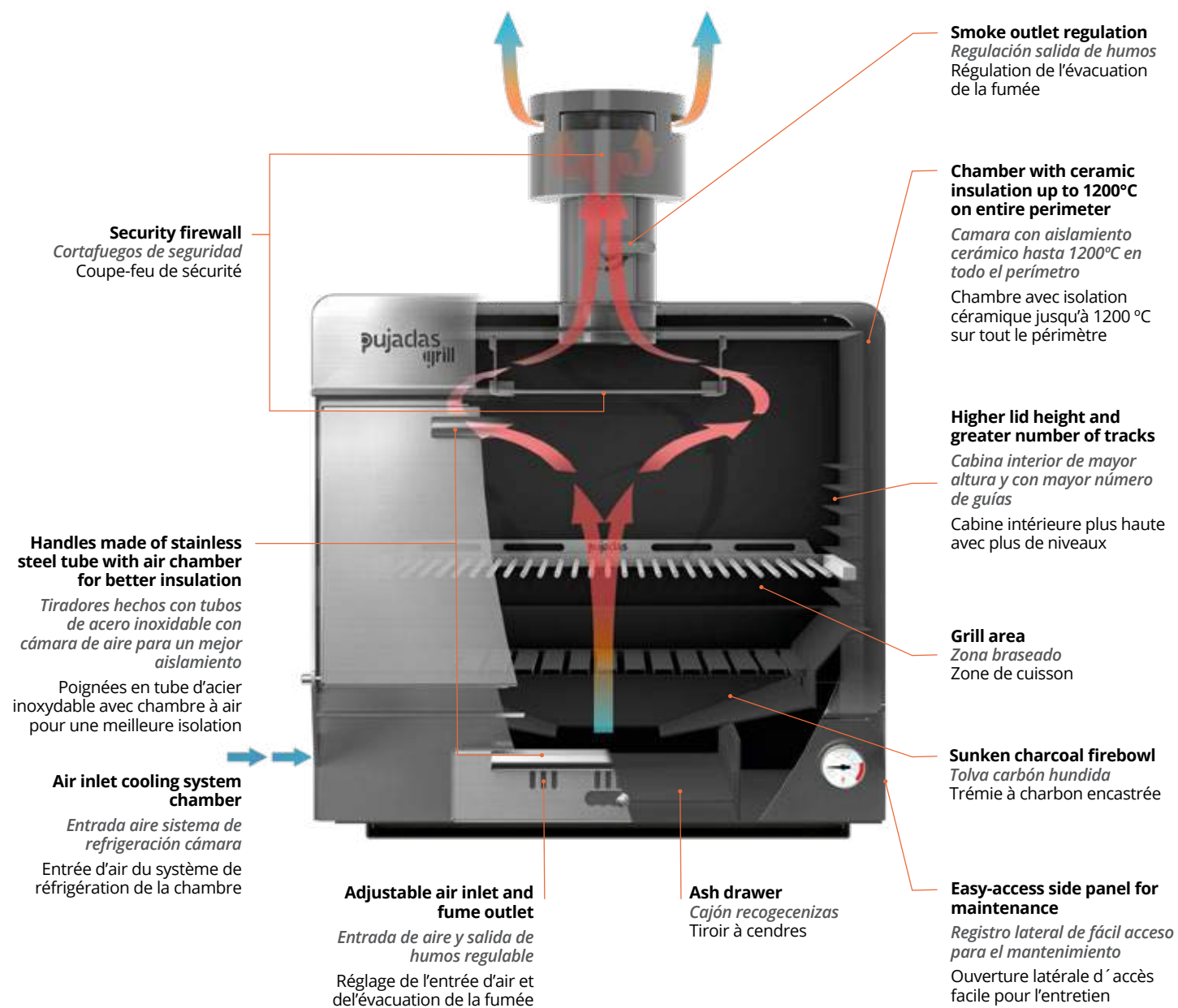
Module for tempering, keeping hot or heating food.

Módulo para atemperar, mantener o calentar alimentos.
Support de chauffe, maintien ou remise en température des aliments.

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



Oven operation





Open Grills

Brasas abiertas / Grills ouverts



Open grill

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

Perfect for indoor, open or outdoor kitchens.

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

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

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

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

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



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

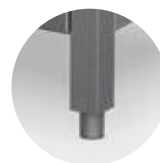
Refractory brick base.
Base de ladrillo refractario.
Base en brique réfractaire.

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

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

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

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



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

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

Grease collector.
Recogedor de grasa.
Collecteur de graisse.

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

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

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



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

1.2 Open Grills

Brasas abiertas
Grills ouverts



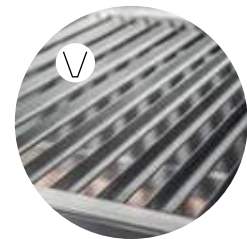
MADE OF HIGH-QUALITY STAINLESS STEEL
FABRICADOS EN ACERO INOXIDABLE DE ALTA CALIDAD
FABRIQUÉS EN ACIER INOXYDABLE DE HAUTE QUALITÉ

Open grill

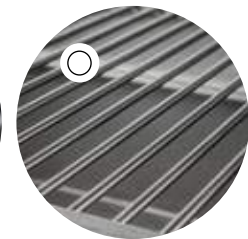
Brasa abierta
Grill ouvert



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



V shape grill
Parilla en V
Grille en V



Rod bar grill
Parrilla con varillas
Grille ronde

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



Open Grills 1.2

Brasas abiertas
Grills ouverts



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

Countertop Open grill

Brasa abierta de sobremesa
Grill ouvert de table

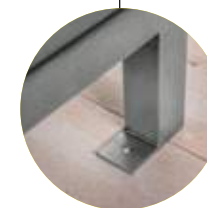
REF	Colour Color Couleur	Grill Parrilla Grille	☐
P8581000R	●	○	1
P8581001R	●	∨	1
P8581000B	●	○	1
P8581001B	●	∨	1
P8581000SS	●	○	1
P8581001SS	●	∨	1



Open grill without refractory base

Brasa abierta sin base refractaria
Grill ouvert sans base réfractaire

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



Anchors for fixing
Anclajes para fijación
Ancrages pour la fixation

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

Open grill lite

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

Perfect for indoor, open or outdoor kitchens.

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

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

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

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

Wood burner (optional). Loads up to 12 kg wood.

Leñero quemador (opcional). Carga hasta 12 kg de leña.
Brûleur à bois (optionnel). Charge jusqu'à 12 kg de bois.

Independent double open grill with 5 cooking levels. Available with V-shaped and rod bar grills

Dos superficies de cocción independientes. Disponibles con parrilla en V o varillas.
Deux surfaces de cuisson indépendantes. Disponible avec grille en V ou en fil rond.

Grill size for firebasket

Medida parrilla para leñero
Dimension grille pour brûleur

Grease collectors

Recogedores de grasa
Collecteurs de graisse

Available in black, red or stainless steel

Disponible en negro, rojo y acero inoxidable
Disponible en noir, rouge ou acier inoxydable

GN 2/1 size 2 shelves.

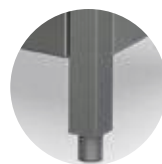
2 estantes medida GN 2/1.
2 étagères bac GN 2/1.

Front wheels with brakes.

Ruedas delanteras con frenos.
Roulettes avant avec freins.

Available with adjustable feet.

Disponible con pies regulables.
Disponible avec pieds réglables en hauteur.



Tempering bar and compatible space for GN 1/3.

Barra de atemperamiento y espacio compatible para GN 1/3
Barre de remise en température et espace compatible pour GN 1/3.

Grill size

Medida parrilla
Dimension grille

Refractory brick base.

Base de ladrillo refractario.
Base en brique réfractaire.

Thermal chamber with ceramic insulation up to 1200°C on perimeter and base.

Cámara térmica con aislante cerámico hasta 1200°C en perímetro y base
Chambre thermique avec isolation céramique jusqu'à 1200 °c sur le périmètre et la base.

GN 1/1 rails.

Guías GN 1/1
Glissières GN 1/1



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

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

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

Technical information at www.pujadasgrill.com

Información técnica en www.pujadasgrill.com

Informations techniques sur www.pujadasgrill.com

1.2 Open Grills

Brasas abiertas
Grills ouverts



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

Open grill lite

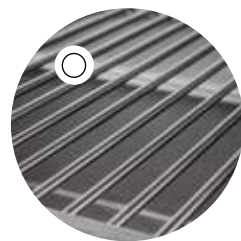
Brasa abierta lite
Grill ouvert lite



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



V shape grill
Parrilla en V
Grille en V



Rod bar grill
Parrilla con varillas
Grille ronde



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

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



Open Grills 1.2

Brasas abiertas
Grills ouverts



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

Countertop Open grill lite

Brasa abierta lite de sobremesa
Grill ouvert lite de table

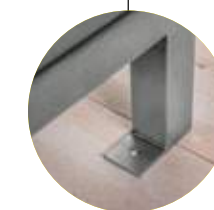
REF	Colour Color Couleur	Num. fire baskets Núm. leñeros Num. brûleurs	Grill Parrilla Grille	
P8583000R	●	2	○	1
P8583001R	●	2	∨	1
P8583000B	●	2	○	1
P8583001B	●	2	∨	1
P8583000SS	●	2	○	1
P8583001SS	●	2	∨	1
P8583100R	●	1	○	1
P8583101R	●	1	∨	1
P8583100B	●	1	○	1
P8583101B	●	1	∨	1
P8583100SS	●	1	○	1
P8583101SS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



Open grill lite without refractory base

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

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



Anchors for fixing
Anclajes para fijación
Ancrages pour fixation.

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

1.2 Open grills accessories

Complementos brasa abierta
Accessoires grills ouverts



P858100 Grill for Open Grill
Parrilla Open Grill
Grille pour Open Grill



P858300 Grill for Open Grill Lite
Parrilla para Open Grill Lite
Grille pour Open Grill Lite



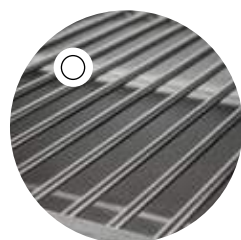
* Suitable for firebasket
* Compatible con leñero
* Compatible avec brûleur à bois

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

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



V shape grill
Parilla en V
Grille en V



Rod bar grill
Parrilla con varillas
Grille ronde



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

See products on / Ver productos en / Voir produits en page

P. 402



Robata

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

Perfect for kitchens with limited space.

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

Perfecta para cocinas con espacio limitado.

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

Idéal pour cuisines avec un espace limité.

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

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

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

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

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

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

GN 1/1 rails
Guias GN 1/1
Glissières GN 1/1

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

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

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

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

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



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

1.2 Open Grills

Brasas abiertas
Grills ouverts



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

Robata

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



Countertop Robata

Robata de sobremesa
Robata de table

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



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



x5

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

Grillbox

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

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

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

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

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

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



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



Charcoal container.
Carbonera.
Espace charbon.



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

Carcasa reforzada acero inox de alta calidad.
Impide la fuga de calor durante la preparación.
Carcasse renforcée en acier inoxydable de haute qualité.
Empêche la perte de chaleur pendant la préparation.



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

Base de acero inox de alta calidad.
Peso reducido para facilitar su transporte.
Base en acier inoxydable de haute qualité.
Poids léger pour faciliter son transport.



Stainless steel tabletop barbecue

Barbacoa sobremesa acero inox
Barbecue de table acier inox



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

Stainless Steel tabletop barbecue Duo

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



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

P2960001 Stainless steel tray

Llauna inox
Plaque inox



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

P85201 Basalt stone

Piedra de basalto
Pierre de basalte



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

P85222 GrillBox lid

Tapa GrillBox
Couvercle GrillBox



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

P85223 Gripper

Pala
Pelle



REF	L cm	
P85223	30	12

P85202 Enamelled cast iron reversible grill

Parrilla reversible de hierro fundido esmaltado
Grille réversible en fonte émaillée



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

P85203 Rod bar grill

Parrilla de varilla
Grille ronde



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

P85204 Fuel holder base

Base para quemadores de combustible
Base pour brûleurs à combustible



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

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

Burner holder for chafing dish

Contenedor para combustible de chafing dish
Porte-brûleur pour chafing dish



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

Skewer

Pincho
Brochette



Smoker 1.4

Ahumados
Fumoir

Smoker

Highly resistant to large-scale work volumes

Altamente resistente a grandes volúmenes de trabajo

Très résistant aux grands volumes de travail



Smoker
Ahumador
Fumoir

Smoking Valve
Válvula para aromatizar
Vanne aromatisante

Tank for burner
Depósito para quemador
Réservoir pour brûleur

Support for the Gun
Soporte para el aromatizador
Support pour l'aromatiseur

Burner
Quemador con mini rejilla incluida, y con recambios
Brûleur

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

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

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

PUJADAS KITCHENWARE for smoking and flavouring

Menaje Pujadas para ahumar y aromatizar

Ustensiles de cuisine Pujadas pour fumer et aromatiser

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

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

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



Smoker

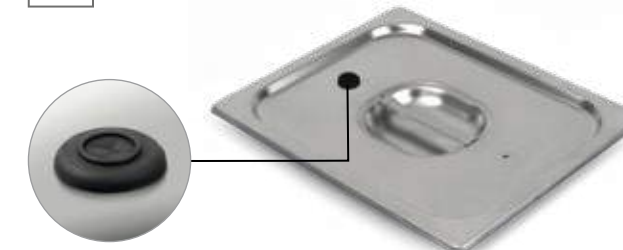
Ahumador
Fumoir



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

P110000A GN lid for smoking

Tapa GN para ahumar
Couvercle GN pour fumer



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

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

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

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

P209020A Cookware inox lid for smoke

Tapa batería inox para ahumar
Couvercle de batterie en acier inoxydable pour fumer



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

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

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

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

P85231 Chips beech or oak

Chips aroma haya o roble
Chips d'arôme de hêtre ou de chêne



P85232
Oak / Roble / Chêne

P85231
Beech / Haya / Hêtre

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

Charcoal

Charcoal top quality Marabú

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

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

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

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



REF	Kg	📦
P850000	280	1 pallet

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

FEATURES / CARACTERÍSTICAS / CARACTÉRISTIQUES

Wood type Tipo de madera Type de bois	Calorific value Poder calorífico Puissance calorifique Kcal/Kg	Granulometry Granulometría Granulométrie mm	Carbon Carbón Carbone %	Ashes Cenizas Cendres %	Humidity Humedad Humidité %	Density Densidad Densité Km/m ³	Bag weight Peso saco Poids sac Kg
Marabú	≈ 8000	150	> 75	< 5	< 6	298	10

Charcoal 1.5

Carbón
Charbon

P852000 Firelighters pack
Pack pastillas encendido
Pack plaquettes d'allumage



NEW

- For any kind of fire lighting.
 - Smoke, spark, smell and explosion-free.
 - Non-toxic.
 - 100% ecological natural product. 92% solid alcohol.
 - Flammable
- Para cualquier tipo de encendido.
 - Sin humo, sin chispas, sin olor, sin explosión.
 - No Tóxico.
 - Producto natural 100% ecológico. 92% alcohol sólido.
 - Inflamable
- Pour tout type d'allumage.
 - Sans fumée, sans étincelles, sans odeur, sans explosion
 - Non toxique.
 - Produit naturel 100 % écologique. 92 % alcool solide.
 - Inflammable

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

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

P850101 Oak chunks
Tacos de madera de roble
Morceaux de chêne

Wo
Wood



REF	Kg	📦
P850101	± 4	1

P850104 Whisky aromatic oak chips
Astillas de roble con aroma whisky
Copeaux de chêne à l'arôme de whisky

Wo
Wood



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

REF	Kg	📦
P850104	± 2	1

P850102 Sherry aromatic oak chips
Astillas de roble con aroma fino
Copeaux de chêne à l'arôme de xérès

Wo
Wood



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

REF	Kg	📦
P850102	± 2	1

100% Natural aromatic chips & chunks
Astillas y tacos aromáticos 100% naturales
Copeaux et morceaux 100% naturels

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

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

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

1.6 Accessories

Accesorios
Accessoires



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



REF	L cm	
P851004	33,5	120

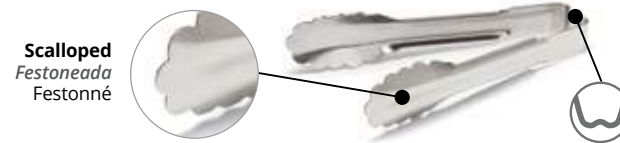
4791210 VERSAGRIP® Stainless steel tong
Pinza VERSAGRIP® de acero inoxidable
Pince inox VERSAGRIP®



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

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

4781210 Stainless steel tong
Pinza de acero inoxidable
Pince inoxydable



Scalloped
Festoneada
Festonné

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

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



REF	L cm	
P607100	18	120

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



REF	L cm	
P607000	19	10

Accessories 1.6

Accesorios
Accessoires



P851005 Oven poker
Pala atizadora
Tisonnier



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

P851006 Collect ashes shovel
Pala recogecenizas
Pelle à cendres



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

P851007 Metallic brush
Cepillo metálico
Brosse métallique



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

See products on / Ver productos en / Voir produits en page

P. 149

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



1.7 Grill cookware and presentation

Menaje y presentación brasa
Matériel et présentation à braise



Constructed from gravity-cast aluminium, which confers an exceptional resistance to high temperatures. Suitable for use with charcoal ovens and open flames.

Fabricadas en aluminio de fundición por gravedad, lo que les proporciona una resistencia a las altas temperaturas. Pensadas para hornos de brasa y brasas abiertas.

Fabriquées en fonte d'aluminium par gravité, ce qui leur confère une résistance aux températures élevées exceptionnelle. Conviennent aux fours à charbon de bois et aux grills ouverts.

Features a three-layer ceramic non-stick coating, ensuring prolonged durability even under heavy use

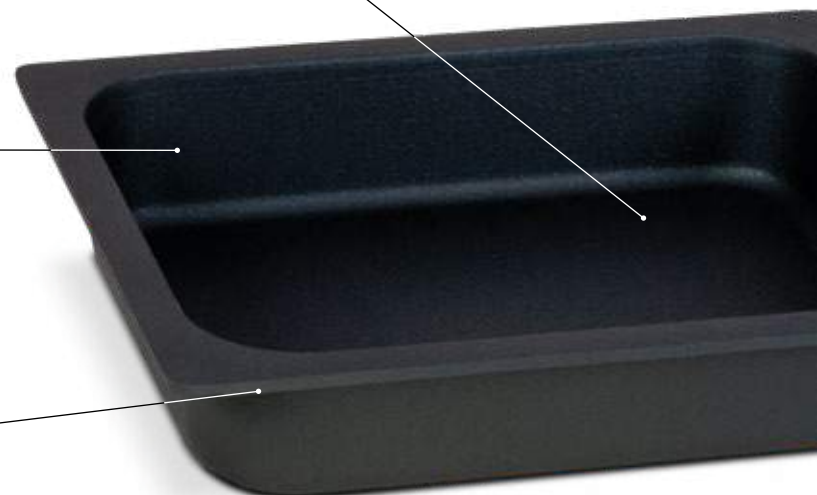
Con recubrimiento cerámico antiadherente de 3 capas que garantiza una larga durabilidad incluso con un uso intensivo

Avec un revêtement céramique antiadhésif à 3 couches qui garantit une longue durabilité même en cas d'utilisation intensive

Lightweight yet extremely sturdy parts thanks to their thickness exceeding 6 mm.

Piezas ligeras y extremadamente robustas gracias a sus más de 6mm de espesor.

Pièces légères et extrêmement robustes grâce à leur épaisseur de plus de 6 mm.



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



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

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



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

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



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

Grill cookware and presentation 1.7

Menaje y presentación brasa
Matériel et présentation à braise

See products on
Ver productos en / Voir produits en page

P. 86

Black Series



See products on
Ver productos en / Voir produits en page

P. 110

Black Pro



See products on
Ver productos en / Voir produits en page

P. 518

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



See products on
Ver productos en / Voir produits en page

P. 519

Tin plates display
Llaunas presentación
Plateaux inox présentation



1.7 Grill cookware and presentation

Menaje y presentación brasa
Matériel et présentation à braise

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

Steel Pro 1921 Series



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

Steel Classic



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

Roast pan

Rustidera
Plaque à rôtir



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

Bronze cookware

Batería de cocina bronce
Batterie de cuisine bronze



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

Spanish paella pan & Deep enamelled fry pan

Paellera y Sartén Honda
Plat à paella et poêle haute



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

Cast iron miniatures

Miniaturas hierro fundido
Miniatures fonte émaillée



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

Enamelled steel miniatures

Miniaturas acero esmaltado
Miniatures acier émaillé



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

Cast aluminium miniatures

Miniaturas aluminio de fundición
Miniatures fonte d'aluminium



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



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



2 Cookware

Batería de Cocina
Batterie de Cuisine





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

Which material should I choose?

¿Qué material debo elegir?
Quel matériau choisir ?

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



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

Which handle type should I choose?

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

RIVET ATTACHMENT

FIJACIÓN CON REMACHE
FIXATION AVEC RIVET



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

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

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

DIRECT WELDING ATTACHMENT

FIJACIÓN CON SOLDADURA DIRECTA
FIXATION AVEC SOUDURE DIRECTE



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

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

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

INDIRECT WELDING ATTACHMENT

FIJACIÓN CON SOLDADURA INDIRECTA
FIXATION AVEC SOUDURE INDIRECTE



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

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

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

Which diffuser bottom type should I choose?

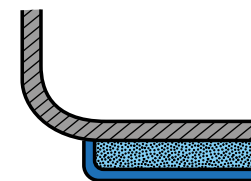
¿Qué tipo de fondo difusor debo elegir?
Quel type de fond diffuseur choisir ?

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

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

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

TECHNICAL TÉCNICO TECHNIQUE

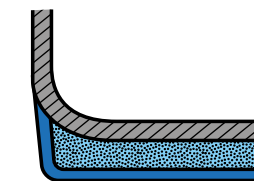


Application of a ferritic stainless steel sandwich with an aluminium diffuser inside. Perfect joint and seal with the base.

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

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

ENCAPSULATED ENCAPSULADO ENCAPSULÉ

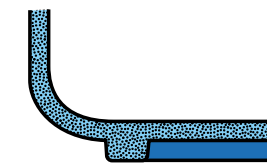


Application of a stainless steel and aluminium sandwich that covers the entire base. Closure on the curvature of the pan's body.

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

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

INDUCTION DISC DISCO INDUCCIÓN DISQUE INDUCTION

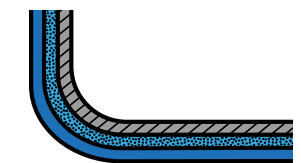


Designed for aluminium articles suitable for use with induction cookers, based on applying a ferritic stainless steel disc to the bottom of the product. There are different techniques used to complete this operation.

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

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

MULTIPLY MULTIMETAL MULTI-METAL



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

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

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

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

Stainless steel 304
Acero inoxidable 304
Acier inoxydable 304





















Aluminium
Aluminio
Aluminium

Ferritic stainless steel
Acero inoxidable ferrítico
Acier inoxydable ferritique

Which cookware do you need?

¿Qué batería necesitas?

Quelle batterie de cuisine vous faut-il ?

	Stainless Steel <i>Acero Inoxidable</i> <i>Acier Inox</i>			Stainless Steel <i>Acero Inoxidable</i> <i>Acier Inox</i>	Aluminium <i>Aluminio</i> <i>Aluminium</i>		Multiply <i>Multimetal</i> <i>Multi-metal</i>
	INOX PRO	TOP LINE	COOL LINE	INOX FIRST	BLACK SERIES	CENTURY	TRIBUTE
							
ATTRIBUTES <i>ATRIBUTOS</i> ATTRIBUTS							  
INDUCTION TYPE <i>TIPO INDUCCIÓN</i> TYPE INDUCTION	 FULL INDUCTION	 FULL INDUCTION	 FULL INDUCTION	 FULL INDUCTION	 INDUCTION	-	 FULL INDUCTION
WALL/BASE THICKNESS <i>GROSOR PARED/BASE</i> ÉPAISSEUR PAROI/BASE	0,8 / 6,5 mm	0,8 / 6,5 mm	0,8 / 6,5 mm	0,6 / 6 mm	3 / 5 mm	3 / 5 mm	3,5 mm
DIFFUSER BOTTOM TYPE <i>TIPO FONDO INDUCCIÓN</i> TYPE FOND DIFFUSEUR	Technical <i>Técnico</i> Technique	Technical <i>Técnico</i> Technique	Technical <i>Técnico</i> Technique	Encapsulated <i>Encapsulado</i> Encapsulé	Induction Disc <i>Disco Inducción</i> Disque Induction	-	Multiply <i>Multimetal</i> Multi-metal
HANDLE TYPE <i>TIPO DE ASA</i> TYPE DE POIGNÉE	Rod + Shim <i>Varilla + Pletina</i> Tige + Plaque d'assemblage	Tubular <i>Tubular</i> Tubulaire	Stainless steel casting <i>Fundición acero Inoxidable</i> Fonte d'acier inoxydable	Stainless steel sheet <i>Chapa Acero Inoxidable</i> Plaque en acier inoxydable	Cast Aluminium <i>Aluminio Fundición</i> Fonte d'aluminium	Tube <i>Tubular</i> Forme de tube	Stainless Steel <i>Acero Inoxidable</i> Acier Inoxydable
FRYING PAN AVAILABLE <i>SARTÉN DISPONIBLE</i> POÊLE DISPONIBLE	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓
MECHANICAL RESISTANCE <i>RESISTENCIA MECÁNICA</i> RÉSISTANCE MÉCANIQUE	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
TEMPERATURE TRANSMISSION <i>TRANSMISIÓN DE TEMPERATURA</i> TRANSMISSION DE LA TEMPÉRATURE	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
TEMP. UNIFORMITY AT THE BASE <i>UNIFORMIDAD DE TEMP. EN LA BASE</i> UNIFORMITÉ DE LA TEMP. À LA BASE	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★

2.1 INOX PRO



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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Efficacy
 Eficacia
 Efficacité



Cold
 Frío
 Froid



Warm
 Caliente
 Chaud

2.1 Inox Pro



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



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

P216 Sauce pot without lid *Cacerola alta sin tapa* Braising sans couvercle



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

P217 Casserole without lid *Cacerola baja sin tapa* Faitout sans couvercle



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

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



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



P209 Lid *Tapa* Couvercle



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

P202 Deep saucepan *Cazo recto alto* Casserole haute



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

* With counterhandle / Con contraasa / Avec contre anse

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



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

Inox Pro 2.1

P201 Saucepan *Cazo recto bajo* Casserole



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

* With counterhandle / Con contraasa / Avec contre anse

P200 French style saucepan *Cazo tipo francés* Casserole forme française



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

P214 Conical sauté pan *Cazo cónico* Sauteuse évasée



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

2.1 Inox Pro



P2003 Rounded saucepan Cazo bombeado Casserole bombée



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

P204 Sauté pan Sautex Sauteuse



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



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

P203 Bain marie Baño maría Bain-marie



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

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

* With counterhandle / Con contraasa / Avec contre anse

P242 Straight couscous set Conjunto cuscusera forma recta Couscoussier forme droite



With lid
Con tapa
Avec couvercle

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



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



Ø holes
agujeros
trous
4 mm

Without lid
Sin tapa
Sans couvercle

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

P244 Steam pot Conjunto vaporera Cuit vapeur



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

P224 Pasta colander Colapasta Cuit-pâtes



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

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

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

Inox Pro 2.1

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



Ø holes
agujeros
trous
4 mm

Without lid
Sin tapa
Sans couvercle

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

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



Without lid
Sin tapa
Sans couvercle

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

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

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



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

2.2 TOP LINE



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

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

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

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

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

Satin finish.
Acabado satinado.
 Finition satinée.

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

Efficacy
Eficacia
 Efficacité



Top Line 2.2



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



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

P2911 Casserole without lid
Cacerola baja sin tapa
 Faitout sans couvercle



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

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



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



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

P299 Lid
Tapa
 Couvercle



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

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

2.3 COOL LINE



EXCLUSIVE

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

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

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

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



Cool line 2.3



Ref. colour
 Ref. color
 Ref. couleur

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



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

P4907CO Casserole with lid
 Cacerola baja con tapa
 Faitout avec couvercle



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

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



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

P4900CO Saucepan
 Cazo recto
 Casserole



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

2.4 INOX FIRST



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

Bodies and handles in mirror-effect polished stainless steel.
Cuerpos y asas en acero inoxidable pulido efecto espejo.

Corps et poignées en acier inoxydable poli effet miroir.

Encapsulated diffuser base that leaves no empty cavities to ensure fast, even heat diffusion.

Fondo difusor encapsulado, sin dejar cavidades vacías para una difusión del calor rápida y uniforme.

Fond diffuseur encapsulé, sans laisser de cavités vides pour une répartition de la chaleur rapide et uniforme.

Large-surface Full Induction Base.
Base Full Induction de máxima superficie.
Base Full Induction de surface maximale.



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



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

P457 Casserole with lid
Cacerola baja con tapa
Faitout avec couvercle



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

Inox First 2.4

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



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

P454 Saucepan
Cazo recto
Casserole



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

2.5 BLACK SERIES



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

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

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

Tempered glass lids with knob and handle in stainless steel.

Tapas de cristal templado con pomo y aro en acero inoxidable. Couverts en verre trempé avec poignée et contour en acier inoxydable.

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

Uneven thicknesses to ensure excellent thermal conductivity.

Grosorses discontinuos para una excelente conductividad térmica. Épaisseurs discontinues pour une excellente conductivité thermique.

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

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

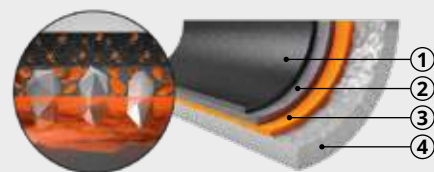
Base induction de grande surface pour une transmission maximale de la chaleur dans ce type de plaques de cuisson.



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

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

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



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

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

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

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



Black Series 2.5

P1441 Non-stick casserole without lid
Cacerola baja antiadherente sin tapa
Faitout antiadhésive sans couvercle



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

P1442 Non-stick saucepot without lid
Cacerola alta antiadherente sin tapa
Braisière antiadhésive sans couvercle



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

P1443 Non-stick stock pot without lid
Olla antiadherente sin tapa
Marmite traiteur antiadhésive sans couvercle



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

P1444 Square non-stick casserole without lid
Cacerola cuadrada antiadherente sin tapa
Plat à rôtir rectangulaire antiadhésive sans couvercle



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

P1440 Glass lid
Tapa de cristal
Couvercle en verre



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

P1444T Square glass lid
Tapa cuadrada de cristal
Couvercle carré en verre



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



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

2.6 CENTURY



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

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

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

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

Reinforced rims
Bordes reforzados
Bords renforcés

Stainless steel tube handles: robust and heat insulators.

Asas de tubo en acero inoxidable: robustas y aislantes del calor.

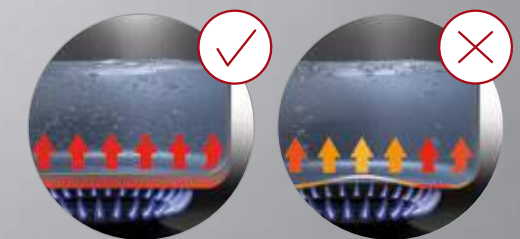
Poignées sous forme de tube en acier inoxydable : robustes et isolantes de la chaleur.

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

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

Extra-thick walls
Paredes de mayor grosor
Parois plus épaisses

Excellent thermal conductivity
Excelente conductividad térmica
Excellente conductivité thermique



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

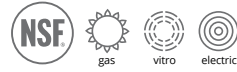
Espesor del fondo que evita la deformación, en contacto total con la fuente de calor que permite un mayor rendimiento energético.

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

2.6 Century

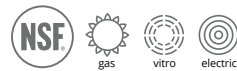


P1183 Stock pot without lid
Olla sin tapa
Marmite traiteur sans couvercle



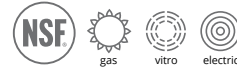
REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P118324	24	24,0	10,0	1
P118328	28	28,0	16,5	1
P118332	32	32,0	25,5	1
P118335	35	35,0	33,6	1
P118340	40	40,0	50,0	1
P118345	45	45,0	72,0	1
P118350	50	50,0	98,0	1
P118360	60	60,0	155,0	1

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



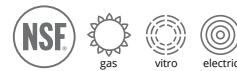
REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P116324	24	14,0	6,3	1
P116328	28	17,5	10,2	1
P116332	32	19,0	15,2	1
P116335	35	21,0	20,2	1
P116340	40	25,0	31,4	1
P116345	45	28,0	44,5	1
P116350	50	31,0	60,8	1
P116360	60	37,0	104,6	1

P1173 Casserole without lid
Cacerola baja sin tapa
Faitout sans couvercle



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

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



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

Century 2.6

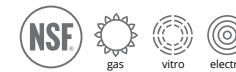


P1123 Lid
Tapa
Couvercle



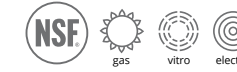
REF	Ø cm	☐
P112324	24	1
P112328	28	1
P112332	32	1
P112335	35	1
P112340	40	1
P112345	45	1
P112350	50	1
P112360	60	1

P1043 Saucepan
Cazo recto
Casserole



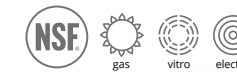
REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P104318	18	9	2	1
P104320	20	10	3	1
P104324	24	12	5	1

P1063 Sauté pan
Sautex
Sauteuse



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

P1033 Rounded saucepan
Cazo bombeado
Casserole bombée



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P103322	22	11	3	1

See products on
Ver productos en / Voir produits en page

P. 113

Aluminium non-stick fry pan
Sartén aluminio antiatherente
Poêle antiadhésive



2.7 TRIBUTE



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

Tapa de acero inoxidable con asa antimicrobial natural completamente soldada.

Couvercle en acier inoxydable avec poignée antimicrobienne naturelle complètement soudée.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Tribute by VOLLRATH



Tribute 2.7

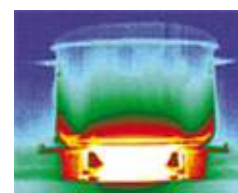
3-ply cookware body

Cuerpo tricapa
Corps triple couche

Stainless steel 18/8
Inox 18/8

Aluminium 3004
Aluminio 3004

Stainless steel 18/0
Inox 18/0



Others



Multimetal

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

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

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

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

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

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

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

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

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

JP LIFETIME GUARANTEE

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

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

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

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

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

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

775 Stock pot
Olla recta
Marmite traiteur



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

7776 Sauce Pot
Cacerola alta
Braisière



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

702111 Rounded saucepan
Cazo bombeado
Casserole bombée



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

7021 Sauce Pan
Cazo recto
Casserole



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

693 Lid
Tapa
Couvercle



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

P234 Rounded saucepan
Cazo bombeado
Casserole bombée



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

3 Fry pans

Sartenes
Poêles



3.1



ST/STEEL

ACERO INOXIDABLE / ACIER INOXYDABLE

104

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

3.2



ALUMINIUM

ALUMINIO / ALUMINIUM

110

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

3.3



MULTI-PLY

MULTIMETAL / MULTI-METAL

118

Tribute	118
Woks	119

3.4



CARBON STEEL

ACERO AL CARBONO / ACIER AU CARBONE

120

Steel Pro	120
Steel Expert	121

3.5



SPANISH PAELLA PAN

PAELLERA / PLAT À PAELLA

122

Which material should I choose?

¿Qué material debo elegir?
Quel matériau choisir ?

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



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

Which handle type should I choose?

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

ERGOS



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

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

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

HÉRCULES



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

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

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

Which diffuser bottom type should I choose?

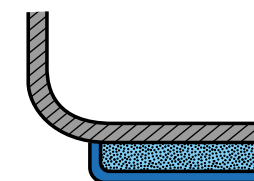
¿Qué tipo de fondo difusor debo elegir?
Quel type de fond diffuseur choisir ?

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

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

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

TECHNICAL TÉCNICO TECHNIQUE

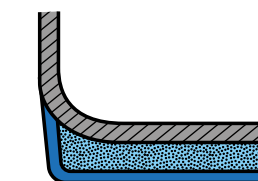


Application of a ferritic stainless steel sandwich with an aluminium diffuser inside. Perfect joint and seal with the base.

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

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

ENCAPSULATED ENCAPSULADO ENCAPSULÉ

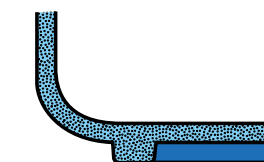


Application of a stainless steel and aluminium sandwich that covers the entire base. Closure on the curvature of the pan's body.

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

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

INDUCTION DISC DISCO INDUCCIÓN DISQUE INDUCTION

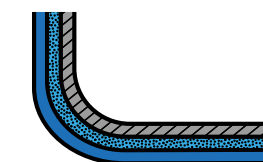


Designed for aluminium articles suitable for use with induction cookers, based on applying a ferritic stainless steel disc to the bottom of the product. There are different techniques used to complete this operation.

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

Destin e aux articles en aluminium adapt es aux plaques de cuisson à induction, un disque en acier inoxydable ferritique est appliqu e au fond du produit. Il existe différentes techniques pour effectuer cette opération.

MULTIPLY MULTIMETAL MULTI-METAL



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

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

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

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

Stainless steel 304
Acero inoxidable 304
Acier inoxydable 304

Aluminium
Aluminio
Aluminium

Ferritic stainless steel
Acero inoxidable ferrítico
Acier inoxydable ferritique

Which fry pan do you need?

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

FRY PANS
SARTÈNES
POÊLES

FRY PANS
SARTÈNES
POÊLES

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

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

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

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

INOX PRO



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



Specially designed to achieve the best performance in the professional cooking

Diseñada para ofrecer el mayor rendimiento en la cocina profesional.

Conçue pour offrir le plus haut rendement dans la cuisine professionnelle

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

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

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

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

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

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

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

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

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



St/steel 3.1

Acero inoxidable
Acier inoxydable

INOX PRO



P220 Reinforced non-stick fry pan
Sarten con antiadherente reforzado
Poêle avec antiadhésif renforcé

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



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

Non-stick coating treatment

Detalle tratamiento antiadherente
Détail application antiadhésif



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

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

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



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

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

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



The particles cool and harden, bonded to the surface, forming a series of "peaks and valleys" that provide a permanent base for the non-stick coatings.

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

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



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

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

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

3.1 St/steel

Acero inoxidable
Acier inoxydable



COOL LINE



Handle with an attractive design, 3-point riveted for safe use

Mango de diseño atractivo, remachado en 3 puntos para un uso seguro

Poignée de conception attrayante, rivetée à 3 points pour une utilisation sûre

Presentation: full-colour exterior finish for buffet use

Presentación: acabado exterior a todo color para su uso en buffet

Présentation : finition extérieure en couleur pour utilisation en buffet

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

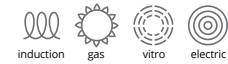
Interior con 3 capas de recubrimiento antiadherente reforzado con tecnología Excalibur
Intérieur avec 3 couches de revêtement antiadhésif renforcé par la technologie Excalibur

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

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



P4902CO Reinforced non-stick color fry pan
Sarten color con antiadherente reforzado
Poêle couleur avec antiadhésif renforcé



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

See products on
Ver productos en / Voir produits en page

P. 83



St/steel 3.1

Acero inoxidable
Acier inoxydable



INOX PRO CERAMIC



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

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

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

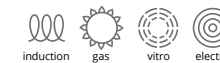
2 layers of extremely hard PPG Fusion non-stick ceramic coating on the inside.

Interior con 2 capas de recubrimiento antiadherente cerámico Fusión de PPG de gran dureza.
Intérieur avec 2 couches de revêtement antiadhésif en céramique PPG Fusion de grande dureté.

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

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

P2208 Ceramic non-stick fry pan
Sarten con antiadherente cerámico
Poêle antiadhésive ceramique



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

3.1 St/steel

Acero inoxidable
Acier inoxydable



INOX PRO EXPERT



WITHOUT COATING
SIN RECUBRIMIENTO
SANS REVÊTEMENT

Ergos strong and durable tubular handle

Mango tubular Ergos sólido y robusto
Poignée tubulaire Ergos solide et robuste

Outstanding natural non-stick properties

Extraordinaria propiedad antiadherente natural
Propriétés antiadhésives naturelles extraordinaires

Quality: inner and outer surfaces with an even satin polish finish

Calidad: caras interior y exterior con pulido satinado uniforme

Qualité : faces intérieure et extérieure avec polissage satiné uniforme

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

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

P213 Fry pan

Sartén
Poêle



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

P2393 Round base wok

Wok con fondo redondo
Wok à fond rond



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

P2392 Flat base wok

Wok con fondo plano
Wok à fond plat



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

St/steel 3.1

Acero inoxidable
Acier inoxydable



INOX FIRST



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

PPG Quantanium®
Titanium-reinforced non-stick coating

Riveted tubular cast handle

Mango de fundición tubular remachado
Poignée en fonte tubulaire rivetée

3 layers Quantanium coating

Antiadherente de 3 capas Quantanium
Antiadhésif à 3 couches Quantanium

Full induction base

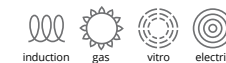
Base Full Induction
Base Full Induction

Encapsulated diffuser bottom

Fondo difusor encapsulado
Fond diffuseur encapsulé

P459 Non-stick fry pan

Sartén antiadherente
Poêle antiadhésive



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



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

BLACK PRO



NEW!

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

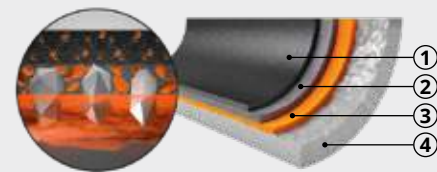
Grande base à induction très épaisse pour une transmission maximale de la chaleur.



Three -coat system with excellent abrasion resistance and extraordinary long-lasting non-stick effect. DEVELOPPÉ POUR UN USAGE PROFESSIONNEL.

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

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



1. Surface sealing for highest abrasion resistance.

Sellado superficial para una máxima resistencia a la abrasión. Scellement de surface pour une résistance maximale à l'abrasion.

2. Highly reinforced mid coat for good wear resistance.

Capa intermedia reforzada para resistir al desgaste. Couche intermédiaire renforcée pour résister à l'usure.

3. Ceramic reinforced primer.

Imprimación reforzada con cerámico. Apprêt renforcé en céramique.

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

Sustrato especialmente preparado para una adhesión óptima del recubrimiento. Substrat spécialement préparé pour une adhérence optimale du revêtement.

Aluminium 3.2

Aluminio
Aluminium



P1450 Non-stick fry pan
Sartén antiadherente
Poêle antiadhésive

NEW!



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

P1452 Non-stick crêpe fry pan
Sartén para crêpes antiadherente
Poêle à crêpes antiadhésive



REF	Ø cm	H cm	📦
P145228	28	1,5	4

P1430 Non-stick hot-plate with handles
Parrilla plana antiadherente con asas
Grill plat avec poignées antiadhésif



Rectangular induction base
Base inducción rectangular
Base induction rectangulaire

Silicone handles included
Asas de silicona incluidas
Anses en silicone incluses

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

P1451 Non-stick wok
Wok antiadherente
Wok antiadhésif



REF	Ø cm	H cm	📦
P145128	28	8	4

P1453 Non-stick grill pan
Asador grill antiadherente
Grill antiadhésif



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

P1430 Non-stick grill-plate with handles
Parrilla antiadherente con asas
Grill avec poignées antiadhésif



Round induction base
Base inducción redonda
Base induction ronde

Silicone handles included
Asas de silicona incluidas
Anses en silicone incluses

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



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

ALU PRO



INDUCTION



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Cara exterior con pulido satinado uniforme y recubrimiento protector.

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

Stainless steel induction base for excellent performance in professional kitchens.

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

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

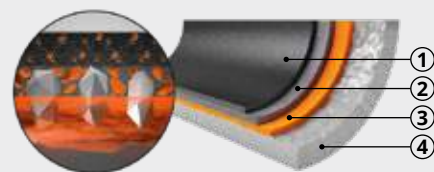


Three-coat system with excellent abrasion resistance and extraordinary long-lasting non-stick effect. DEVELOPED FOR PROFESSIONAL USE.

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

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

- Surface sealing for highest abrasion resistance.**
Sellado superficial para una máxima resistencia a la abrasión.
Scellement de surface pour une résistance maximale à l'abrasion.
- Highly reinforced mid coat for good wear resistance.**
Capa intermedia reforzada para resistir al desgaste.
Couche intermédiaire renforcée pour résister à l'usure.
- Ceramic reinforced primer.**
Imprimación reforzada con cerámico.
Apprêt renforcé en céramique.
- Specially prepared substrate for an optimum adhesion of the coating.**
Sustrato especialmente preparado para una adhesión óptima del recubrimiento.
Substrat spécialement préparé pour une adhérence optimale du revêtement.



Aluminium 3.2

Aluminio
Aluminium



P128 Non-stick fry pan with Hércules handle
Sartén antiadherente con mango Hércules
Poêle antiadhésive avec manche Hércules



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



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

P120 Non-stick fry pan with Ergos handle
Sartén antiadherente con mango Ergos
Poêle antiadhésive avec manche Ergos



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



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



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

P128 Non-stick fry pan with Hércules handle in colors
Sartén antiadherente con mango Hércules a color
Poêle antiadhésive avec manche Hércules en couleur



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



3.2 Aluminium

Aluminio
Aluminium



ALU PRO CERAMIC



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

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

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

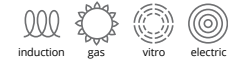
2 layers of extremely hard PPG Fusion non-stick ceramic coating on the inside.

Interior con 2 capas de recubrimiento antiadherente cerámico Fusión de PPG de gran dureza.
Intérieur avec 2 couches de revêtement antiadhésif en céramique PPG Fusion de grande dureté.

Stainless steel induction base for excellent performance in professional kitchens.

Base inducción en acero inoxidable de máxima superficie, para ofrecer el mayor rendimiento en la cocina profesional.
Grande base à induction en acier inoxydable pour un rendement optimal dans une cuisine professionnelle.

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



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



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

ALU PRO EXPERT



WITHOUT COATING
SIN RECUBRIMIENTO
SANS REVÊTEMENT

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

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

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

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

Cara exterior con pulido satinado uniforme con recubrimiento protector.
Face extérieure avec un polissage satiné uniforme et un revêtement protecteur.

P127 Fry pan
Sartén
Poêle



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

Aluminium 3.2

Aluminio
Aluminium



ALU PRO SPECIAL



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



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



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

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

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



REF	cm	H cm	☐
P125038	38 x 26	5	1

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



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



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

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



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

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

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

REF	Ø cm	H cm	☐
P139012	12	2	1

FRY PANS
SARTENS
POÊLES



Aluminium 3.2

Aluminio
Aluminium

ALU FIRST



Stainless steel riveted tubular handle.

Mango tubular en acero inoxidable remachado.
Poignée tubulaire rivetée en acier inoxydable.

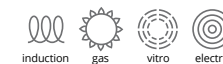
3.5-mm thick aluminium.

Aluminio de 3,5mm de espesor.
Aluminium de 3,5 mm d'épaisseur.

Induction base for good heat transmission.

Base inducción para una buena transmisión térmica.
Base à induction pour une bonne transmission thermique.

P1939 Non-stick fry pan
Sartén antiadherente
Poêle antiadhésive



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

EASY APOLO



P460 Non-stick fry pan
Sartén antiadherente
Poêle antiadhésive



2,5 mm Thickness
Espesor
Épaisseur



Bakelite handle
Mango baquelita
Queue en bakélite

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



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

FRY PANS
SARTENS
POÊLES

3.3 Multi-ply

Multimetal
Multi-metal



TRIBUTE by VOLLRATH



CERAMIGUARD® II



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

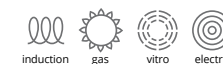


Multi-ply 3.3

Multimetal
Multi-metal



6924 Non-stick fry pan
Sartén antiadherente
Poêle antiadhésive



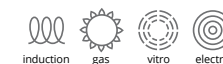
REF	Ø cm	H cm	📦
692407	20	4	1
692408	24	4	1
692410	28	5	1
692412	32	5	1
692414	36	6	1

6914 Non-stick fry pan
Sartén antiadherente
Poêle antiadhésive



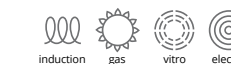
REF	Ø cm	H cm	📦
691407	20	4	1
691408	24	4	1
691410	28	5	1
691412	32	5	1
691414	36	6	1

P2394 Non-stick round base wok
Wok fondo redondo
Wok antiadhésif à fond rond



REF	Ø cm	H cm	Lts	📦
P239436	36	10	6	1

P2390 Round base wok
Wok fondo redondo
Wok à fond rond

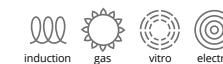


WITHOUT COATING
SIN RECUBRIMIENTO
SANS REVÊTEMENT



REF	Ø cm	H cm	Lts	📦
P239036	36	10	6	1

P2395 Non-stick flat base wok
Wok fondo plano
Wok antiadhésif à fond plat



REF	Ø cm	H cm	Lts	📦
P239536	36	9	5,5	1

P2391 Flat base wok
Wok fondo plano
Wok à fond plat



WITHOUT COATING
SIN RECUBRIMIENTO
SANS REVÊTEMENT



REF	Ø cm	H cm	Lts	📦
P239136	36	9	5,5	1

3.4 Carbon steel

Acero al carbono
Acier au carbone



STEEL PRO 1921 SERIES

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

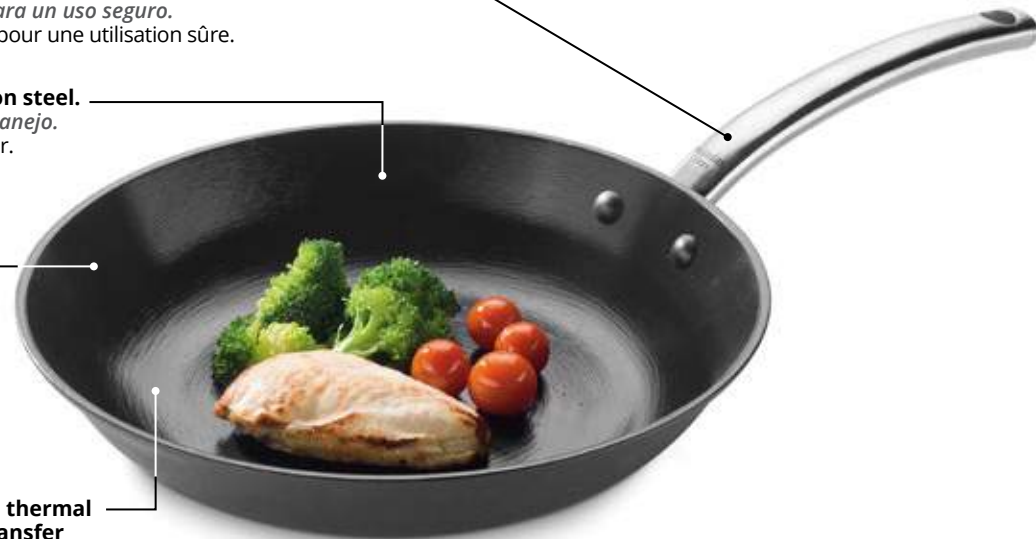
Lightweight, easy-to-handle cast carbon steel.
Acero al carbono fundido ligero de fácil manejo.
Acier au carbone fondu léger facile à utiliser.

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

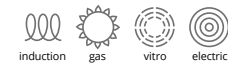
Outstanding thermal conductivity and thermal inertia, resulting in an optimal heat transfer speed and high heat storage capacity.

Excelente conductividad e inercia térmicas que se traducen en una máxima velocidad para transmitir la temperatura, así como en una gran capacidad para acumularla.

Excellentes conductivité et inertie thermiques, ce qui se traduit par une vitesse maximale de transfert de la chaleur, ainsi que par une grande capacité pour l'accumuler.

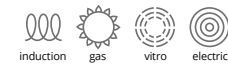


P169 Non-stick fry pan
Sarten antiadherente
Poêle antiadhésive



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

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



Glass lid included
Tapa de cristal incluida
Couvercle en verre inclus

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

Carbon steel 3.4

Acero al carbono
Acier au carbone



STEEL EXPERT



WITHOUT COATING
SIN RECUBRIMIENTO
SANS REVÊTEMENT

Long "Hercules" handle for better temperature control, riveted for safe use.

Mango largo Hércules para un mejor control de la temperatura, remachado para un uso seguro.

Poignée longue Hércules pour un meilleur contrôle de la température, rivetée pour une utilisation sûre.

Easy-to-handle carbon steel, much lighter than traditional cast iron frying pans.

Acero al carbono de fácil manejo, mucho más ligero que las sartenes tradicionales de hierro fundido.

Acier au carbone facile à utiliser, plus légère que les poêles traditionnelles en fonte.

Outstanding heat storage capacity.

Extraordinaria capacidad para acumular temperatura.

Capacité extraordinaire d'accumulation de la chaleur.

Excellent thermal conductivity and thermal inertia for the rapid transfer of heat.

Excelente conductividad e inercia térmicas que transmiten la temperatura a gran velocidad.

Excellentes conductivité et inertie thermiques qui transmettent la chaleur à grande vitesse.

P1351 Fry pan
Sartén
Poêle



REF	Ø cm	H cm	📦
P135120	20	4,5	1
P135124	24	5,0	1
P135128	28	5,5	1
P135132	32	6,0	1
P135140	40	7,0	1

FRY PANS
SARTENES
POÊLES



Natural non-stick properties
Propiedades antiadherentes naturales
Propriétés antiadhésives naturelles

P1353 Wok



REF	Ø cm	H cm	📦
P135330	30	9,5	1

P1354 Crêpe fry pan
Sartén para crêpes
Poêle à crêpes



REF	Ø cm	H cm	📦
P135424	24	2,0	1

3.5 Spanish paella pan

Paellera
Plat à paella



P994 Black steel spanish paella pan
Paellera valenciana en acero pulido
Plat à paella tôle acier



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

* MORE RESISTANT TO HIGH TEMPERATURES
MÁS RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS
PLUS RÉISTANT À HAUTES TEMPERATURES

P995 Enamelled steel paella pan
Paellera acero esmaltado
Plat à paella acier émaillé



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

P997 Deep enamelled fry pan with handles
Sartén honda esmaltada con asas
Poêle haute émaillée avec anses



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

IDEA! *MINI-SIZE Recommended for snacks
Ideal para tapas
Recommandé pour tapas



Spanish paella pan 3.5

Paellera
Plat à paella

Burners
Paelleros

P998 Enamelled gas burner
Paellero esmaltado gas
Brûleur émaillé



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

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

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

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

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

P999 Base for burner
Tripode paellero
Pied pour brûleur



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

REF	1
P999000	1

See products on / Ver productos en / Voir produits en page

P. 519



4 Oven and roast pans

Horno y rustideras
Four et plaques à rôtir



4.1 ROAST PANS 126

RUSTIDERAS
PLAQUES À RÔTIR

4.2 GASTRONORM SHEET PANS 128

BANDEJAS HORNO GASTRONORM
PLAQUES FOUR GASTRONORME

4.3 PASTRY TRAYS 129

BANDEJAS PASTELERÍA
PLAQUES À PÂTISSERIE

4.4 GRIDS 132

REJILLAS
GRILLES

4.5 PIZZA PANS 133

BANDEJAS PARA PIZZA
PLAQUES À PIZZA

4.6 OVEN ACCESSORIES 135

ACCESORIOS HORNO
ACCESSOIRES FOUR

OVEN
HORNO
FOUR

4.1 Roast pans

Rustideras
Plaques à rôtir

P144532 Non-stick deep roast pan
Rustidera alta
Plaque à rôtir fonde



NEW!

Rectangular induction bottom
Fondo inducción rectangular
Fond induction rectangulaire



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



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

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



P144532T Deep roast pan lid
Tapa rustidera alta
Couvercle plaque à rôtir fonde



NEW!



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

REF	W x D cm	☐
P144532T	32 x 20	4



P309 Roast pan falling handles
Rustidera asas móviles
Plaque à rôtir anses tombantes



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

Roast pans 4.1

Rustideras
Plaques à rôtir

P113 Roast pan falling handles
Rustidera asas móviles
Plaque à rôtir anses tombantes



BEST
SELLER



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

P144535 Non-stick roast pan
Rustidera
Plaque à rôtir



NEW!

Rectangular induction bottom
Fondo inducción rectangular
Fond induction rectangulaire



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



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

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

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



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



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

P122 Non-stick roast pan falling handles
Rustidera antiadherente asas móviles
Plaque à rôtir anti-adhésive anses tombantes



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

P114 Roast pan fixed handles
Rustidera asas fijas
Plaque à rôtir avec poignées fixes



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

4.2 Gastronorm sheet pans

Bandejas horno gastronorm
Plaques four gastronorme



P120101 GN Pastry Pan Bandeja gastronorm Bac GN pâtisserie



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

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

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

P3180 Gastronorm sheet Bandeja gastronorm Plaque gastronorme



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

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

P3182 Deep gastronorm sheet Bandeja honda gastronorm Plaque gastronorme fonde



Shiny finish
Acabado brillante
Finition brillante

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

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

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



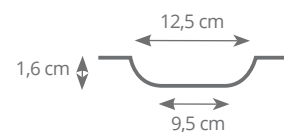
Thickness: 3 mm
Grosor: 3 mm
Épaisseur: 3 mm

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

P1325 Non-stick oven egg GN pan Bandeja GN antiadherente multiunidades Plaque à oeufs anti-adhésive pour four



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



Pastry trays 4.3

Bandejas pastelería
Plaques à pâtisserie



P318 Baking sheet Bandeja pastelería Plaque à pâtisserie



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

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

P779 Baking sheet Bandeja pastelería Plaque à pâtisserie



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

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

P778 Baking sheet Bandeja pastelería Plaque à pâtisserie



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

P777 Rectangle for baking sheets Marcos para bandejas escuadradas Rectangle pour plaques



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

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

P123 Baking sheet Bandeja pastelería Plaque à pâtisserie



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

P1232 Baking sheet Bandeja pastelería Plaque à pâtisserie



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

4.3 Pastry trays

Bandejas pastelería
Plaques à pâtisserie



P132 Non-stick baking sheet

Bandeja pastelería antiadherente
Plaqué à pâtisserie anti-adhésive



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

P1231 Perforated baking sheet

Bandeja perforada pastelería
Plaqué à pâtisserie perforée



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

P1322 Non-stick baking sheet

Bandeja pastelería antiadherente
Plaqué à pâtisserie anti-adhésive



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

P1321 Perforated non-stick baking sheet

Bandeja pastelería antiadherente perforada
Plaqué à pâtisserie anti-adhésive perforée



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

Pastry trays 4.3

Bandejas pastelería
Plaques à pâtisserie



BAKING TRAY

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

With side handles, perfect for baking, serving and presenting.

Con asas laterales, ideal para hornear, presentar, servir.
Avec poignées latérales, idéal pour le service, la cuisson, et la présentation.

Stackable, even with the product already presented, thanks to the handles' design.

Apilables, incluso con producto ya presentado, gracias al diseño de las asas.

Empilables, même avec un produit déjà présenté, grâce au design des poignées.

Compatible with baking trolleys.

Compatible con carros de pastelería.
Compatible avec les chariots de pâtisserie.

Very robust, with a thickness of 2 mm.

Gran robustez, con 2 mm de grosor.
Grande robustesse, avec 2 mm d'épaisseur.

Suitable for oven use up to 250°C.

Apta para horno hasta 250°C.
Convient au four jusqu'à 250 °C.

Anodised finish for improved strength, resistance and corrosion protection.

Acabado anodizado para mayor dureza, resistencia y protección contra la corrosión.

Finition anodisée pour plus de dureté, de résistance et de protection contre la corrosion.

P317600S Baking tray in anodized aluminium

Bandeja servicio pastelería en aluminio anodizado
Plateau service pâtisserie en aluminium anodisé



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

NEW!

4.4 Grids

Rejillas
Grilles



9002 Baking sheet

Bandeja pastelería
Plaque à pâtisserie

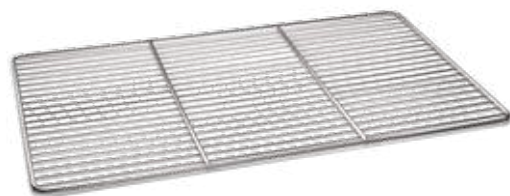


IDEA! 5220 / 5228
Ideal for food presentation
Ideal para presentación
Idéal pour présentation

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

P9091 St/Steel gastronorm grid

Rejilla gastronorm acero inox
Grille acier inoxydable gastronorm



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

P9093 St/Steel pastry grid

Rejilla pastelería acero inox
Grille pâtisserie acier inoxydable



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

P9094 St/Steel reinforced pastry grid

Rejilla pastelería reforzada acero inox
Grille pâtisserie acier inoxydable renforcée



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

P9092 White rilsan steel gastronorm grid

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



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

Pizza pans 4.5

Bandejas para pizza
Plaques à pizza



240 °C



6706CC Pizza pan with Clear Coat® finish

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

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

6706HC Pizza pan with Hard Coat® finish

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

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

6706N Pizza pan with natural finish

Bases pizza con acabado natural
Bases pizza finition naturel

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

PC07PCC Perforated pizza pan with Clear Coat® finish

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

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

PC07PHC Perforated pizza pan with Hard Coat® finish

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

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

PC08PN Perforated pizza pan with natural finish

Bases pizza perforadas con acabado natural
Bases pizza perforées finition naturel

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

4.5 Pizza pans

Bandejas para pizza
Plaques à pizza

P705 Non-stick deep pizza mould
Molde hondo pizza antiadherente
Moule haut pizza anti-adhésif



non-stick
antiadherente
antiadhésif



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

P736 Perforated non-stick pizza mould
Molde pizza antiadherente perforado
Moule à pizza anti-adhésif perforé



Ø 8 mm
Holes
Agujeros
Trous



With feet
Con pies
Avec pieds

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

P949 Non-stick aluminium pizza grill
Base rejilla aluminio antiadherente para pizza
Base maillée aluminium anti-adhésive pour pizza



280 °C



REF	Ø cm	☐
P949025	25,5	60
P949030	30,5	60
P949035	35,5	60
P949040	40,0	60

P929 Aluminium pizza mould
Base pizza aluminio
Plaque à pizza aluminium



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

P963 Aluminium pizza grill
Base rejilla aluminio para pizza
Base maillée aluminium pour pizza



200 °C



REF	Ø cm	☐
P963025	25,0	144
P963030	30,5	144
P963035	35,5	72
P963040	40,0	72

Oven accessories 4.6

Accesorios horno
Accessoires four

P972 Siliconized baking release papers
Papel siliconado
Papier siliconé anti-adhésif



Set of 500 units both sides siliconized. Multiple uses.
Grammage 41 gr/m². Greaseproof. Bleached.

Caja de 500 unidades. Siliconado por las dos caras. Múltiples usos.
Gramaje 41 gr/m². Resistente a la grasa. Color blanco.

Boîte de 500 unités. Deux faces siliconées. Multiples utilisations.
Grammage 41 gr/m². Résistant à la graisse. Couleur blanc.

REF	cm	Unit / Unidades	☐
P972060	60 x 40	500	1
P972053	53 x 32,5	500	1

P833 Non-stick silicone mat
Tapete de silicona
Toile de cuisson



- 40 °C
+ 260 °C

REF	cm	☐
P833001	52 x 31,5	100
P833002	58,5 x 38,5	90
P833003	40 x 30	200

P6071 Rost pan tong w/silicon protection
Pinza rustidera c/proteccion silicona
Pinze plaque a/protection silicone



REF	L cm	☐
P607100	18	120

P607 Roast pan tong
Pinza fuente horno
Pinze pour plaque à rôtir



REF	L cm	☐
P607000	19	10

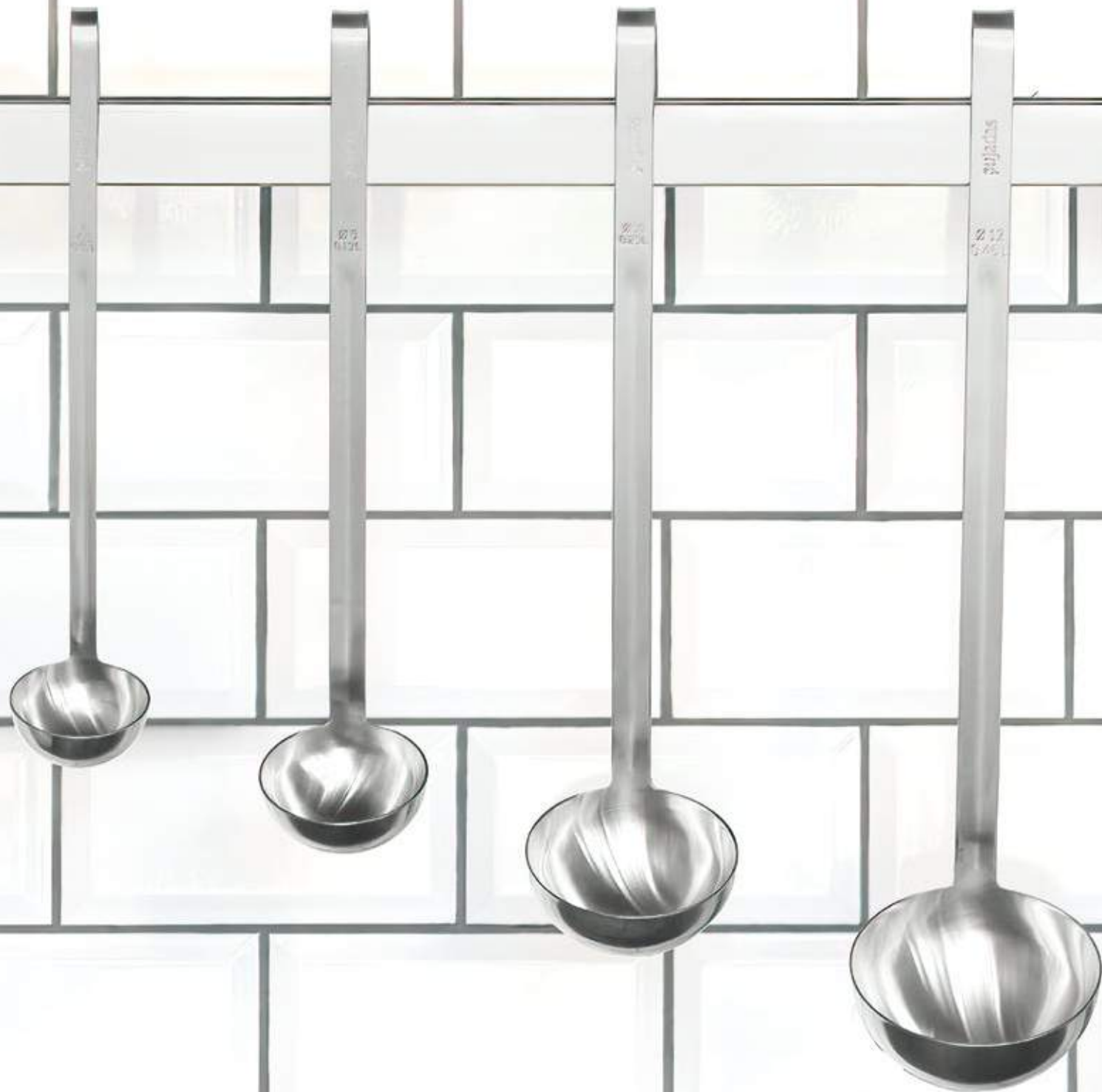
P948 Aluminium pizza shovel
Pala pizza de aluminio
Pelle à pizza en aluminium



REF	Shovel / Pala / Pelle cm	L cm	☐
P948066	31 x 35	66	24
P948090	31 x 35	90	24
P948132	31 x 35	132	24

5 Kitchen utensils

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine



5.1 KITCHEN UTENSILS

UTENSILIOS DE COCINA
USTENSILES DE CUISINE

138

5.2 MANUAL FOOD PROCESSORS

PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS
APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS

167

5.3 CUTTING BOARDS

TABLAS DE CORTE
PLANCHES À DÉCOUPER

182

5.4 MEASURING UTENSILS

ELEMENTOS DE MEDIDA
USTENSILES DE MESURE

186

5.5 MITT

MANOPLA
GAN

191

5.6 NATURAL RUBBER MATS

ALFOMBRAS CAUCHO
TAPIS EN CAOUTCHOUC

191

5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine



P3011 One piece ladle

Cacillo monobloc
Louche monobloc

Capacity marked on the handle
Capacidad marcada en el mango
Capacité marqué à la queue



REF	Ø cm	L cm	Lts	☐
P301165	6,5	31	0,07	120
P301108	8,0	32	0,13	80
P301109	9,0	33	0,20	60
P301110	10,0	37	0,25	40
P301112	12,0	42	0,45	30
P301114	14,0	43	0,75	20
P301116	16,0	45	1,00	20
P301118	18,0	48	1,50	20

P3012 Economical one piece ladle

Cacillo monobloc económico
Louche monobloc économique

Capacity marked on the handle
Capacidad marcada en el mango
Capacité marqué à la queue



REF	Ø cm	L cm	Lts	☐
P301206	6	27	0,05	120
P301208	8	31	0,12	100
P301210	10	33	0,25	60
P301212	12	36	0,42	50
P301214	14	39	0,75	40
P301216	16	43	1,20	20

P392 One piece sauce ladle with 2 spouts

Cacillo para salsas con 2 picos laterales
Cuillère à sauces monobloc avec 2 becs verseurs

Capacity marked on the handle
Capacidad marcada en el mango
Capacité marqué à la queue



REF	Ø cm	L cm	Lts	☐
P392065	6,5	31	0,07	120

P30326 One piece ladle short handle

Cacillo monobloc mango corto
Louche monobloc manche court

Capacity marked on the handle
Capacidad marcada en el mango
Capacité marqué à la queue



REF	Ø cm	L cm	Lts	☐
P303265	6,5	22	0,07	120

4980120 One-Piece ladle Kool-Touch® handle

Cacillo monobloc Kool-Touch®
Louche monobloc manche Kool-Touch®



Coated handle
82 °C
Revestimiento mango
Revêtement queue



REF	Color	Ø cm	L cm	ml	☐
4980120	Black	4,5	25,0	30	12
4980230	Blue	6,0	25,0	59	12
4980280	Purple	6,0	25,0	59	12
4980335	Yellow	7,5	32,0	90	12
4980445	Grey	8,5	32,0	118	12
4980480	Purple	8,6	32,0	118	12
4980655	Teal	9,0	31,5	175	12
4980865	Orange	10,0	32,0	235	12



P3021 One piece skimmer

Espumadera monobloc
Écumoire monobloc



REF	Ø cm	L cm	☐
P302108	8	29	100
P302110	10	32	80
P302112	12	35	60
P302114	14	37	40
P302116	16	44	40
P302118	18	44	30
P302120	20	47	30

P3141 One piece spatula

Espátula monobloc sin perforar
Spatule monobloc



REF	Ø cm	L cm	☐
P314110	10	36	50
P314112	12	39	50

P3143 One piece fish spatula

Pala pescado monobloc
Pelle à poisson monobloc



REF	cm	L cm	☐
P314300	16 x 12	42	1

Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine

P3022 Economical one piece skimmer

Espumadera monobloc económica
Écumoire monobloc économique



REF	Ø cm	L cm	☐
P302210	10	33	100
P302212	12	36	50
P302214	14	39	40
P302216	16	42	40

P3142 One piece perforated spatula

Espátula monobloc perforada
Spatule monobloc perforée



REF	Ø cm	L cm	☐
P314210	10	36	50
P314212	12	39	50

P315 Mesh skimmer

Espumadera de alambre
Écumoire à friture



REF	Ø cm	L cm	☐
P315010	10	40,0	72
P315012	12	43,0	72
P315015	15	50,0	72
P315017	17	54,0	36
P315020	20	61,5	36

5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine



P94101 Wire skimmer
Araña
Araignée



REF	Ø cm	L cm	☐
P941013	13	47,5	60
P941015	15	49,5	60
P941018	18	52,5	40
P941020	20	54,5	40
P941022	22	67,0	40
P941024	24	69,0	40
P941028	28	69,0	40

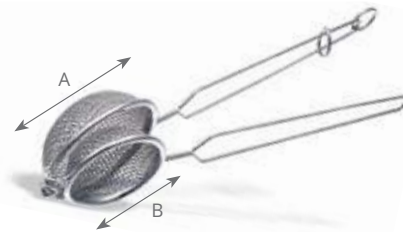
P955 Mesh skimmer
Espumadera malla fina
Écumoire maillée



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

REF	Ø cm	L cm	☐
P955010	10	40	72
P955012	12	43	72
P955015	15	50	72
P955017	17	54	36
P955020	20	61	36

P394 Bird nest mould
Molde nido
Moule à nid



REF	Ø A cm	Ø B cm	☐
P394008	10	8	72
P394012	12	10	72

P376 Professional one piece spoon
Cuchara monobloc profesional
Cuillère monobloc professionnelle



REF	Ø cm	☐
P376037	37	1

P3761 Professional one piece deep spoon
Cuchara honda monobloc profesional
Cuillère profonde monobloc professionnelle



REF	Ø cm	☐
P376137	37	100

P377 Professional one piece perforated spoon
Cuchara perforada monobloc profesional
Cuillère perforée monobloc professionnelle



REF	Ø cm	☐
P377037	37	1

Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine



P3771 Professional one piece perforated deep spoon
Cuchara honda monobloc profesional perforada
Cuillère profonde monobloc professionnelle perforée



REF	Ø cm	☐
P377137	37	101

P3972 2 prongs one piece meat fork
Tenedor monobloc 2 púas
Fourchette monobloc 2 dents



2 prongs / 2 púas / 2 dents

REF	Ø cm	☐
P397247	47	1

64130 Solid spoons
Cuchara
Cuillères pleines



232 °C

REF	Color	L cm	☐
64130	Black	35	12
6414015	White	35	12
6414030	Blue	35	12
6414040	Red	35	12
6414050	Yellow	35	12
6414070	Green	35	12
6414080	Purple	35	12

64134 Slotted serving Spoon
Cuchara de servir ranurada
Cuillère de service fendue



232 °C



P395 One piece crosswire spoon
Cuchara oblicua monobloc
Cuillère oblique monobloc



REF	L cm	BASE cm	Lts	☐
P395038	38	10 x 7	0,075	1

P3973 3 prongs one piece meat fork
Tenedor monobloc 3 púas
Fourchette monobloc 3 dents



3 prongs / 3 púas / 3 dents

REF	L cm	☐
P397347	47	1

64132 Perforated spoons
Cuchara perforada
Cuillères perforées



232 °C

REF	Color	L cm	☐
64132	Black	35	12
6414215	White	35	12
6414230	Blue	35	12
6414240	Red	35	12
6414250	Yellow	35	12
6414270	Green	35	12
6414280	Purple	35	12

REF	Color	L cm	☐
64134	Black	35	12

Antimicrobial

Utensils with nature's antimicrobial

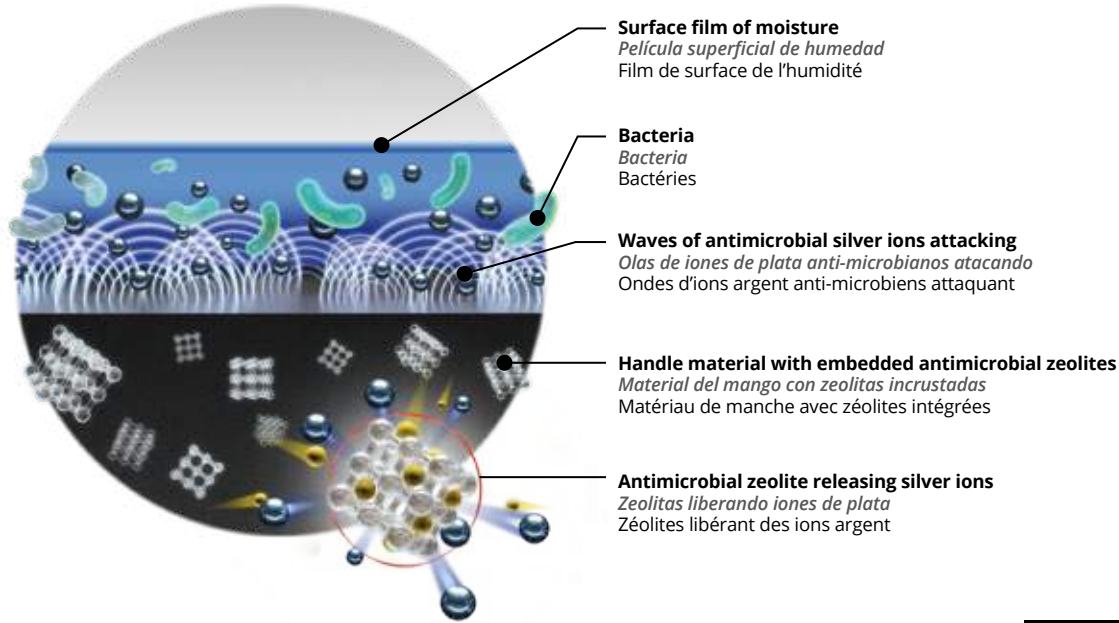
Utensilios con propiedades antimicrobiales naturales

Ustensiles avec traitement antimicrobien

It is not difficult to imagine the large number of microbes and micro-organisms that can live on the handles of kitchen utensils. Vollrath Pujadas has launched a range of tools that prevent them from reproducing, thanks to AGIO technology, with silver ions that hold on to the bacteria and prevent them reproducing.

No es difícil imaginar la gran cantidad de microbios y micro-organismos que se pueden alojar en los mangos de los utensilios de cocina. Vollrath Pujadas lanza una gama de herramientas que evita que éstos se reproduzcan, gracias a la tecnología AGIO, con iones de plata que retienen las bacterias y evitan su reproducción.

Il n'est pas difficile d'imaginer le grand nombre de microbes et de microorganismes présents sur les manches des ustensiles de cuisine. Vollrath Pujadas lance une gamme d'ustensiles qui empêchent leur reproduction, grâce à la technologie AGIO, aux ions d'argent qui stoppent les bactéries et empêchent leur reproduction.



JP LIFETIME GUARANTEE

SPOODLE®

Mirror-finished stainless steel shafts and bowls resistant to corrosion

Mango y porcionadores de acero inoxidable brillante resistente a la corrosión

Tiges et cuillerons en acier inoxydable ultra-brillant résistant à la corrosion

Capacity marked on the handle

Capacidad marcada en el mango

Capacité marqué à la queue

Handle with ergonomic design, made from nylon which reduces wear during use. Maximum temperature 232 °C

Mango con diseño ergonómico, de Nylon que reduce la fatiga durante su uso. Max. temp. 232 °C

Manche au design ergonomique en nylon qui réduit la fatigue pendant son emploi. Temp. Max. 232 °C



6433 One-piece round Spoodle®
Spoodle® monobloc redondo
Spoodle® monobloc ronde



REF		Ø cm	L cm	ml	☐
6433120	■	5,2	31	29	12
6433220	■	6,5	32	60	12
6433230	■	6,5	32	60	12
6433320	■	7,4	33	89	12
6433335	■	7,4	33	118	12
6433420	■	7,2	34	118	12
6433445	■	8,2	34	118	12
6433480	■	8,2	34	118	12
6433520	■	8,8	34	148	12
6433580	■	8,8	34	148	12
6433620	■	9,3	35	177	12
6433655	■	9,3	35	177	12
6433820	■	10,2	36	236	12
6433865	■	10,2	36	236	12

Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina

Ustensiles de cuisine

6412 One-piece oval Spoodle®
Spoodle® Monobloc ovalado
Spoodle® Monobloc ovale



REF		L cm	ml	☐
6412120	■	32	30	12
6412220	■	33	59	12
6412230	■	33	59	12
6412320	■	34	89	12
6412335	■	34	89	12
6412420	■	34	89	12
6412445	■	35	118	12
6412520	■	36	150	12
6412620	■	36	177	12
6412655	■	36	177	12
6412820	■	37	236	12
6412865	■	37	236	12

6422 Perforated oval Spoodle®
Spoodle® perforado ovalado
Spoodle® perforé ovale



REF		L cm	ml	☐
6422120	■	32	30	12
6422220	■	33	59	12
6422230	■	33	59	12
6422320	■	34	89	12
6422335	■	34	88	12
6422420	■	35	118	12
6422445	■	35	118	12
6422520	■	36	148	12
6422620	■	36	177	12
6422655	■	36	177	12
6422820	■	38	236	12
6422865	■	37	236	12

6432 Perforated round Spoodle®
Spoodle® redondo perforado
Spoodle® perforé ronde



REF		Ø cm	L cm	ml	☐
6432120	■	5,2	31	30	12
6432220	■	6,5	32	59	12
6432230	■	6,5	32	59	12
6432320	■	7,4	33	89	12
6432335	■	7,4	33	89	12
6432420	■	8,2	34	118	12
6432480	■	8,2	34	118	12
6432445	■	8,2	34	118	12
6432520	■	8,8	34	148	12
6432620	■	9,3	35	177	12
6432655	■	9,3	35	177	12
6432820	■	10,2	36	236	12
6432865	■	10,2	36	236	12

5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine

47390 Squeeze disher
Porcionador apretable
Cuillère-pression de service



REF	Color	Size Tamaño	Ø cm	L cm	ml	☐
47370		6	7,6	27,6	139	12
47390		6	7,6	24,4	139	12
47371		8	7,3	27,0	110	12
47391		8	7,3	23,8	110	12
47372		10	7,0	26,7	96	12
47392		10	7,0	23,8	96	12
47373		12	6,4	26,4	84	12
47393		12	6,4	23,2	84	12
47374		16	5,7	25,5	60	12
47394		14	6,0	22,9	71	12
47375		20	5,7	25,4	53	12
47395		16	5,7	22,5	60	12
47376		20	5,1	25,1	45	12
47396		24	5,2	22,2	53	12
47377		30	4,8	24,4	33	12
47397		24	4,8	21,6	45	12
47398		30	4,4	20,8	33	12
47379		60	3,5	23,2	16	12
47399		36	4,4	20,8	28	12
47400		40	4,1	20,1	21	12
47401		50	3,8	20,0	19	12
47402		60	3,5	19,7	16	12
47403		70	3,2	19,7	14	12
47404		100	2,9	19,1	10	12

47139 Thumb disher
Porcionador
Cuillère de service



REF	Color	Size Tamaño	Ø cm	L cm	ml	☐
47139		6	7,9	25,0	158	12
47140		8	7,1	24,3	118	12
47141		10	6,7	23,8	96	12
47142		12	6,2	23,3	79	12
47143		16	5,6	22,8	59	12
47144		20	5,2	22,3	48	12
47145		24	4,8	22,0	39	12
47146		30	4,4	21,6	30	12

5283520 Round black Spoodle
Spoodle redondo negro
Spoodle round noir



REF	Ø cm	L cm	ml	☐
5283520	7,1	30,7	88	12
5283720	8,4	31,4	118	12
5283920	9,1	31,9	177	12

5292620 Black oval Spoodle
Spoodle ovalado negro
Spoodle ovale noir



REF	L cm	ml	☐
5292620	7,6	30,7	12

Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine

5283620 Perforated black round Spoodle
Spoodle redondo perforado negro
Spoodle rond perforé noir



REF	Ø cm	L cm	ml	☐
5283620	7,1	30,7	88	12

5284220 Nylon spoon
Cuchara nylon
Cuillère nylon



REF	Color	L cm	☐
5284220		34	12
5284320		34	12

4689760 Nylon spoon for preparation
Cuchara nylon para preparación
Cuillère nylon pour préparation



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

See products on / Ver productos en / Voir produits en page

P. 368



Ice-cream and beverage solutions
Soluciones para la heladería
Solutions pour glaciers





18/10
Stainless
steel

Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine



Plating tongs for careful lifting, turning and decorating
Pinzas ideales para emplatar y decorar
Pinces idéales pour la présentation et la décoration

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



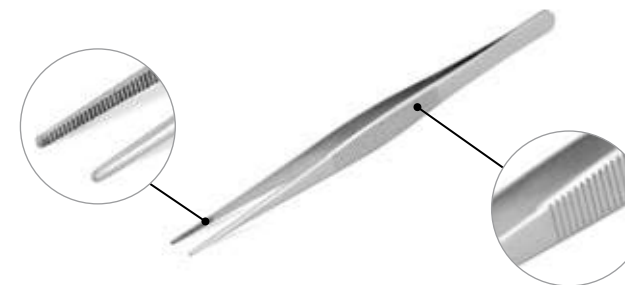
REF	L cm	
P343400	30	72

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



REF	L cm	
P343600	21	288

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



REF	L cm	
P343700	16	288

P3438 Sushi tweezer
Pinza sushi
Pince à sushi



REF	L cm	
P343800	16	288

See products on / Ver productos en / Voir produits en page

P. 209

Ice cream cake ring
Aro redondo para tarta
Cercle à vacherin



5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine



P358 INOX Utility tong
Pinza buffet
Pince buffet



REF	L cm	📦
P358024	24	72
P358029	30	72
P358040	40	72

473 Heavy duty utility tongs
Pinzas inox servicio pesado
Pincas inox service lourd



REF	L cm	📦
47309	24	12
47312	30	12
47316	40	12

P358 COLOR Utility tong coloured handle
Pinza buffet inox mango color
Pince buffet inox manche couleur



Made of one piece St/Steel. Handle with PVC coating for a better grip and insulation.

Fabricadas en acero inoxidable monobloc. Mango con revestimiento PVC aislante para una mejor sujeción.

Fabriquées en acier inoxydable monobloc. Manche avec revêtement PVC pour une meilleure préhension et isolation.

Ref : P358 + L + Colour / Color / Couleur

Ref	L cm	White Blanco Blanc	Red Rojo Rouge	Blue Azul Bleu	Yellow Amarillo Jaune	Green Verde Vert	Brown Marrón Marron	Black Negro Noir	📦
P358	24	1	2	3	4	5	6	7	120
P358	30	1	2	3	4	5	6	7	120
P358	40	-	-	-	4	-	-	7	120

Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine



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

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

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



4780920 One-Piece utility tong Kool-Touch®
Pinza buffet monobloc Kool-Touch®
Pince buffet Kool-Touch®



REF	Color	L cm	📦
4780920	Black	24	12
4781220	Black	30	12
4781620	Black	40	12
4780930	Blue	24	12
4781230	Blue	30	12
4781630	Blue	40	12
4780940	Red	24	12
4781240	Red	30	12
4781640	Red	40	12
4780950	Yellow	24	12
4781250	Yellow	30	12
4781650	Yellow	40	12
4780960	Orange	24	12
4781260	Orange	30	12
4781660	Orange	40	12
4780970	Green	24	12
4781270	Green	30	12
4781670	Green	40	12
4780980	Purple	24	12
4781280	Purple	30	12

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



Shorter utility tong for tight spaces or delicate food applications
Pinza más corta para espacios estrechos o comida delicada
Pince utilitaire courte pour espaces restreints ou aliments délicats à manipuler

REF	Color	L cm	📦
4780620	Black	15	12
4780630	Blue	15	12
4780640	Red	15	12
4780650	Yellow	15	12
4780660	Orange	15	12
4780670	Green	15	12
4780680	Purple	15	12

5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine

4780610 Stainless steel tong
Pinza de acero inoxidable
Pince inoxydable



* Shorter utility tong for tight spaces or delicate food applications
* Pinza mas corta para espacios estrechos o comida delicada
* Pince utilitaire courte pour espaces restreints ou aliments delicats a manipuler

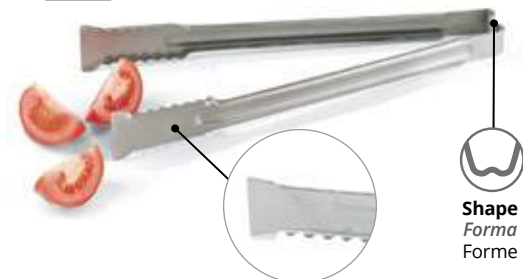
REF	L cm	☐
4780610*	15,2	12
4780910	24,1	12
4781210	30,5	12
4781610	40,6	12

4780912 Utility tong with nylon end
Pinza con extremo de nylon
Pince utilitaire avec extrémité nylon



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

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



4781622 Utility tong with nylon end
Pinza con extremo de nylon
Pince utilitaire avec extrémité nylon



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

47326 Kool-Touch® Reinforced Pom Tong
Pinza dentada reforzada Kool-Touch®
Pince ceinture renforcée Kool-Touch®



One-piece construction
Construcción de una sola pieza
Construction monobloc

REF	L cm	☐
47326	15,2	12
47322	30,0	12

REF	Color	L cm	☐
4790910		24,0	12
4791210		30,5	12
4791610		40,6	12
4790960		24,0	12
4791260		30,5	12
4791660		40,6	12
4790970		24,0	12
4791270		30,5	12
4791670		40,6	12

VERSAGRIP®
Features flattened ends and gripper teeth.
Presenta extremos aplanados y dentados para mayor agarre.
Offre des extrémités aplaties et crantées pour une meilleure prise.

Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine

P611 Pom tong
Pinza dentada
Pince ceinture



One-piece construction
Construcción de una sola pieza
Construction monobloc

REF	L cm	☐
P611001	24	288

47046 Reinforced Pom Tong
Pinza dentada reforzada
Pince ceinture renforcée



Ideal for ovens, grills and barbecues
Ideal para hornos, brasa y barbacoa
Idéal pour fours, grill et barbecue

REF	L cm	☐
47046	15,2	36
47049	22,9	24

P620 Chip bagger
Pala chips
Pelle à frites



Right hand
Mano derecha
Main droite

REF	cm	☐
P620001	23 x 21	1

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



+ 80 °C



REF	cm	☐
P621000	23 x 21	36

47325 Heavy-Duty scissor tongs
Pinza tipo tijeras de uso intensivo
Pincas type ciseaux à usage intensif



REF	Color	L cm	☐
47325		38	12

5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine

4808820 Solid Turner
Espátula reforzada
Palette renforcée



Heavy duty
Extra resistente
Extra résistant



REF	Color	cm	L cm	📦
4808820	Black	21 x 7,5	42	12
4808815	White	21 x 7,3	42	12
4808880	Purple	21 x 7,3	42	12

5284120 Slotted reinforced nylon turner
Espátula nylon reforzada
Spatule renforcée à nylon



One-piece construction
Construcción de una sola pieza
Construction monobloc

Heavy duty
Extra resistente
Extra résistant



REF	Color	L cm	📦
5284120	Black	34,5	12

4808920 Perforated Turner
Espátula perforada reforzada
Palette perforée renforcée



REF	Color	cm	L cm	📦
4808920	Black	21 x 7,5	42	12
4808915	White	21 x 7,3	42	12

P385 Baker spatula
Espátula pastelera
Palette



ABS Handle
Mango ABS
Man



REF	Peel / Pala / Pelle cm	L cm	📦
P385020	20,5	34,0	72
P385026	26	39,0	72
P385030	30	43,5	72

P381 Cleaning spatula
Espátula triangular "pintor"
Palette triangle



ABS Handle
Mango ABS
Manche en ABS



REF	cm	L cm	📦
P381008	8	24,5	120
P381010	10	25,0	120

P383 Fast-food and fish turner
Pala fast-food y pescado
Palette fast-food et poisson



ABS Handle
Mango ABS
Manche en ABS

Flexibel
Flexible



REF	cm	L cm	📦
P383000	7,3 x 25	38	144

P386 Dough scraper
Rasqueta
Raclette



ABS Handle
Mango ABS
Manche en ABS



REF	cm	📦
P386000	15 x 7,5	144

Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine

P382 Spatula
Pala bar
Palette



ABS Handle
Mango ABS
Manche en ABS



REF	cm	L cm	📦
P382000	7 x 16	29	144

P384 Perforated fast-food turner
Pala fast-food perforada
Palette fast-food perforée



ABS Handle
Mango ABS
Manche en ABS

Flexibel
Flexible



REF	cm	L cm	📦
P384000	7,3 x 25	38	144

P380 Pizza wheel
Ruleta cortapizzas
Roulette à pizza



ABS Handle
Mango ABS
Manche en ABS



REF	cm	L cm	📦
P380000	10	23,5	12

5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine

P3855 Butter spreader
Espátula para untar
Couteau à beurre



REF	Peel / Pala / Pelle cm	L cm	📦
P385500	10,4 x 3,4	23	144

P872 Cake server
Pala pasteles
Pelle à gâteau



Without saw
Sin sierra
Sans scie

REF	L cm	📦
P872000	28	144

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



REF	Peel / Pala / Pelle cm	L cm	📦
P375010	10,2 x 10	21	144

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



REF	Peel / Pala / Pelle cm	L cm	📦
P375061	15,2 x 7,6	29	144

P37507 Rectangular dough scraper. Wood handle
Rasqueta rectangular. Mango madera
Raclette rectang. Manche en bois



REF	Peel / Pala / Pelle cm	L cm	📦
P375070	15,2 x 7,6	11,3	144

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

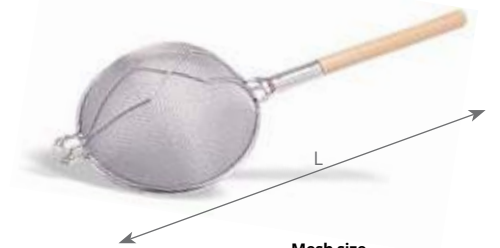


REF	Peel / Pala / Pelle cm	L cm	📦
P375110	10,2 x 3,3	19,7	144

Kitchen utensils 5.1

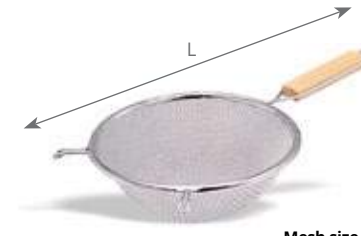
Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine

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



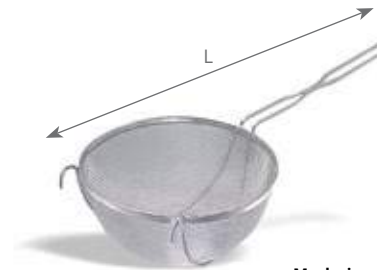
REF	Ø cm	L cm	Mesh size Luz de malla Maillage mm	📦
P375030	30	79,0	1,04	12
P375035	35	86,5	1,04	12

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



REF	Ø cm	L cm	Mesh size Luz de malla Maillage mm	📦
P374013	13	30,0	1-3	72
P374015	15	32,0	1-3	72
P374018	18	34,0	1-3	72
P374020	20	38,0	1-3	72
P374026	26	58,5	1,6-3	72

P324 St/Steel reinforced 1/2 ball colander
Colador 1/2 bola reforzado en acero inox
Passoire ronde renforcé en acier inox



REF	Ø cm	L cm	Mesh size Luz de malla Maillage mm	📦
P324013	13	36,0	0,53	36
P324016	16	40,0	0,53	36
P324019	19	42,5	0,53	36
P324022	22	49,0	0,53	36
P324025	25	55,5	0,53	36

P348 St/Steel conical strainer
Colador cónico en acero inoxidable
Passoire conique en acier inox



REF	Ø cm	L cm	Mesh size Luz de malla Maillage mm	📦
P348008	8	22,5	0,70	96
P348010	10	24,5	0,70	96
P348012	12	31,5	0,70	96
P348015	15	35,0	0,70	96
P348018	18	40,5	0,70	72

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



REF	Ø cm	L cm	Mesh size Luz de malla Maillage mm	📦
P325008	8	22,5	0,70	96
P325010	10	25,2	0,70	96
P325012	12	32,5	0,70	96
P325015	15	40,2	0,70	72
P325018	18	42,5	0,70	72
P325020	20	44,5	0,70	72

P373 Cotton strainer
Colador bayeta
Passe-bouillon



REF	L cm	📦
P373020	21,5	1
P373024	26,0	1
P373028	29,0	1

5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine



P303 Conical strainer
Colador chino
Chinois



REF	Ø cm	H cm	
P303016	17,2	15,9	24
P303018	18,6	17,9	24
P303020	21,1	20,6	24
P303022	23,2	23,0	24
P303024	25,1	25,2	24
P303026	27,2	28,1	24

P347 Conical strainer with wire gauze
Colador chino con malla
Chinois à gaze



REF	Ø cm	Mesh size	
		Luz de malla Maillage mm	
P347020	20	0,70	12
P347024	24	0,70	12

P970 Stand for chinese colander or funnel
Soporte para chino o embudo
Support pour chinois ou entonnoir



REF	Ø cm	H cm	
P970000	16	19	18

P3032 Triangle
Triángulo
Triangle



Equilateral triangle
Triángulo equilátero
Triangle équilatéral

REF	L cm	
P303200	29	24

P308 Conical colander
Escurridera
Passoire conique



Heavy duty
Extra resistente
Extra résistant



REF	Ø cm	H cm	
P308030	30	16,0	1
P308035	35	16,5	1
P308040	40	18,0	1
P308045	45	19,5	1
P308050	50	22,5	1

Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine

P109 Conical colander
Escurridera con aro
Passoire conique



REF	Ø cm	H cm	
P109035	35	16,5	1
P109040	40	17,5	1
P109045	45	20,0	1
P109050	50	22,5	1

P300 St/steel colander with stand
Escurridera inox con base
Passoire inox sur pied



REF	Ø cm	H cm	
P300024	24	11,50	48
P300030	30	13,50	24

P3003 Mesh conical colander
Escurridera de malla
Passoire à maille



REF	Ø cm	H cm	
P300325	25	12	1
P300335	35	18	6
P300340	40	18	6

See products on / Ver productos en / Voir produits en page

P. 204

Confectionery funnel
Embudo dosificador
Entonnoir doseur



5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine

SS
Stainless
steel

P313 Vegetable sieve Pasapurés Moulin à légumes



With 2 St/Steel interchangeable cutters
Con 2 discos inox. intercambiables
Avec 2 coupoirs inox interchangeables

REF	Ø cm	Ø cm Filter / Filtro / Filtre	Box
P313025	25	11,5	1
P313030	30	14,5	16

P3131 Vegetable sieve Pasapurés Moulin à légumes



With 2 St/Steel interchangeable cutters
Con 2 discos inox. intercambiables
Avec 2 coupoirs inox interchangeables

REF	Ø cm	Ø cm Filter / Filtro / Filtre	Box
P313126	26	16,5	1
P313132	32	16,5	1

P945 Flour sieve Harinero Tamis à farine



REF	W x D x H cm	Box
P945037	37 x 26,5 x 18	4
P945050	50 x 26,5 x 18	3
P945051	50 x 33 x 18	1

P954 Funnel with removable filter Embudo con filtro extraíble Entonnoir avec filtre extractible



REF	Ø A cm	Ø B cm	Box
P954013	13	2,6	30
P954015	15	2,6	20
P954020	20	3,2	20
P954025	25	3,2	8

P958 St/Steel hook 10p. Gancho acero inoxidable 10p. Crochet inox 10p.



Pack 10u.

REF	L cm	Ø mm	Box
P958010	10	4	20
P958012	12	5	20
P958014	14	6	20
P958016	16	6	20
P958018	18	6	20

Products made of optimal quality stainless steel.
Precision and easy handling.

Productos fabricados en acero inoxidable de óptima
calidad. Precisión y fácil manejo.

Produits en acier inoxydable de qualité. Précision et
manipulation facile.



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

SS
Stainless
steel



REF	Ø cm	H cm	Box
P870000	8,5	11,0	300

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

SS
Stainless
steel



REF	W x D x H cm	Box
P871000	8,5 x 8,5 x 11	300

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

SS
Stainless
steel



REF	Ø cm	Kg	L cm	Box
P905015	10	1,5	14	10

P942 / P943 Meat tenderizer Aplastadora carne Aplatisseur à viande

SS
Stainless
steel



REF	Ø cm	Kg	L cm	Box
P942000	9,5	0,750	28,5	20
P943000	9,5	0,750	28,5	20

5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine

4961 Dredgers Especieros Saupoudreuses



Clear
Transparente
Transparent



4961-13191 4961-1332 4961-1308 4961-1301



REF	ml	Ø cm Holes / Agujeros Trous	Ø cm	H cm	📦
4961-13191	470	0,14	7,3	16	12
4961-1332	470	0,25	7,3	16	12
4961-1308	470	0,46	7,3	16	12
4961-1301	470	0,94	7,3	16	12

P334 Oil pourer Alcuza Huilière



REF	Lts	📦
P334050	0,50	20
P334100	1,00	20

P946 Dredgers Especieros Saupoudreuses



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

With plastic cover
Con tapón de plástico
Avec couvercle en plastique

REF	Ø cm Holes / Agujeros Trous	H cm	Ø cm	📦
A P946001	-	9,6	7	144
B P946002	0,2	9,6	7	144
C P946003	0,3	9,6	7	144
D P946004	0,4	9,6	7	144

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



REF	Peel / Pala / Pelle cm	L cm	📦
P940090	12 x 19	90	12
P940120	12 x 19,5	120	12

P873 Aluminium check minder Barra de notas de aluminio Barre porte-bons en aluminium



REF	L cm	H cm	📦
P873045	45	5,0	48
P873060	60	5,0	48
P873090	90	5,0	48

P8180 Metallic brush Cepillo metálico Brosse métallique



🔥 Ideal for ovens, grills and barbecues
Ideal para hornos, brasa y barbacoa
Idéal pour fours, grill et barbecue

REF	L cm	📦
P818000	27	1

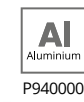
P901 St/Steel vegetable picker Recogeverduras inox Pelle à légumes inox



Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine

P940 Grill scraper aluminium Rascador con mango aluminio Raclette à plancha



REF	cm	📦
P940000	44,5 x 12 x 12,7	6
RE940001	12,7 x 7,7	24

P944 Fish scaler Escamador Ecailleur



RE940001

REF	L cm	📦
P944000	23,5	1

REF	cm	📦
P901014	14 x 10	1
P901018	18 x 12	1

Graters selection guide

Guía selección ralladores
Guide sélection râpes

	RIBON DOBLE NAVAJA TRANCHANTS	LARGE SHAVER TIRAS LARGAS LARGE COUPE	FINE FINO FIN	MEDIUM MEDIO MOYEN	EXTRA COARSE GRUESO GROS GRAINS	DUAL DUAL DOUBLE
Carrot Zanahoria Carotte	✓	✓				✓
Onion Cebolla Oignon	✓			✓		✓
Garlic Ajo Ail			✓			
Chocolate	✓		✓	✓	✓	✓
Citrus Cítricos Citron		✓	✓	✓		
Potato Patata Pomme de Terre	✓	✓				
Apple Manzana Pomme	✓	✓			✓	
Hard Cheese Queso duro Fromage	✓		✓	✓	✓	✓
Soft Cheese Queso blando Fromage	✓			✓	✓	
Nut Nuez Noix			✓	✓		✓
Pepper Pimiento Poivron			✓	✓		✓
Tomato Tomate Tomato				✓	✓	

P328 Grater Rallador Râpe



P328600

REF	Sides / Caras / Faces	W x D x H cm	☐
P328020	4	9 x 6,5 x 20,8	144
P328023	4	10,5 x 8 x 23,3	72
P328600	6	14,5 x 11 x 22	72

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



REF	☐
P391000	50

Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine



P3221 St/Steel "slim" grater with handle Rallador acero inoxidable "slim" con mango Râpe inoxydable "slim" avec queue



IDEA! Ideal for citrus
Especial cítricos
Idéal pour agrumes



P322104
Fine
Fino
Fin



P322103
Medium
Medio
Moyen



P322101
Dual
Dual
Double



P322102
Ribon
Doble navaja
Tranchants

REF	cm	☐
P322101	39,5 x 3,5	48
P322102	39,5 x 3,5	48
P322103	39,5 x 3,5	48
P322104	39,5 x 3,5	48

Ergonomic and soft touch handles. Non-slip rubber end / Mangos ergonómicos. Borde antideslizante / Poignée ergonomique. Extrémité anti-dérapant

P3222 St/Steel "wide" grater with handle Rallador acero inoxidable "wide" con mango Râpe inoxydable "wide" avec queue



IDEA! Ideal for citrus
Especial cítricos
Idéal pour agrumes



P322204
Fine
Fino
Fin



P322202
Ribon
Doble navaja
Tranchants



P322201
Large shaver
Tiras largas
Large coupe



P322203
Extra coarse
Grueso
Gros grains

REF	cm	☐
P322201	31,5 x 7,3	48
P322202	31,5 x 7,3	48
P322203	31,5 x 7,3	48
P322204	31,5 x 7,3	48

5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine

P868 Squeeze dispenser
Dispensador a presión
Distributeur à pression



REF	Color	ml	H cm	Ø cm	☐
P868001	●	240	18,0	5	96
P868002	●	360	21,0	5	72
P868003	●	720	24,5	5	36
P868004	●	240	18,0	5	96
P868005	●	360	21,0	5	72
P868006	●	720	24,5	5	36
P868007*	○	240	18,0	5	96
P868008*	○	360	21,0	5	72
P868009*	○	720	24,5	5	36

* Clear / Transparente / Transparent

2208-13 Twin squeeze dispenser
Dispensador a presión doble
Distributeur à pression double



REF	Color	ml	H cm	Ø cm	☐
2208-13	○	240	18,4	5,1	12
2208-1301	●	240	18,4	5,1	12
2208-1302	●	240	18,4	5,1	12
2208-1308	●	240	18,4	5,1	12
2208-1344	●	240	18,4	5,1	12
2208-1354	●	240	18,4	5,1	12
2208-13191	●	240	18,4	5,1	12
2212-13	○	350	18,4	6,0	12
2212-1301	●	350	18,4	6,0	12
2212-1302	●	350	18,4	6,0	12
2212-1308	●	350	18,4	6,0	12
2212-1344	●	350	18,4	6,0	12
2212-1354	●	350	18,4	6,0	12
2212-13191	●	350	18,4	6,0	12
2224-13	○	710	24,8	7,5	12
2224-1301	●	710	24,8	7,5	12
2224-1302	●	710	24,8	7,5	12
2224-1308	●	710	24,8	7,5	12
2224-1344	●	710	24,8	7,5	12
2224-1354	●	710	24,8	7,5	12
2224-13191	●	710	24,8	7,5	12

3316-13 Tri squeeze dispenser
Dispensador a presión triple
Distributeur à pression triple



REF	Color	ml	H cm	Ø cm	☐
3316-13	○	470	18,7	7,5	12
3316-1301	●	470	18,7	7,5	12
3316-1302	●	470	18,7	7,5	12
3316-1308	●	470	18,7	7,5	12
3316-1344	●	470	18,7	7,5	12
3316-1354	●	470	18,7	7,5	12
3316-13191	●	470	18,7	7,5	12
3324-13	○	710	24,8	7,5	12
3324-1301	●	710	24,8	7,5	12
3324-1302	●	710	24,8	7,5	12
3324-1308	●	710	24,8	7,5	12
3324-1344	●	710	24,8	7,5	12
3324-1354	●	710	24,8	7,5	12
3324-13191	●	710	24,8	7,5	12
3332-13	○	950	25,4	8,6	12
3332-1301	●	950	25,4	8,6	12
3332-1302	●	950	25,4	8,6	12
3332-1308	●	950	25,4	8,6	12
3332-1344	●	950	25,4	8,6	12
3332-1354	●	950	25,4	8,6	12
3332-13191	●	950	25,4	8,6	12



Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine

49242-13 Simple nozzle dispenser FIFO system
Dispensador simple boquilla sistema FIFO
Distributeur simple système FIFO



REF	Color	ml	H cm	Ø cm	☐
49242-130101	●	710	28,45	7,57	12
49242-130202	●	710	28,45	7,57	12
49242-130808	●	710	28,45	7,57	12
49242-131313	○	710	28,45	7,57	12
49242-134444	●	710	28,45	7,57	12
49242-135454	●	710	28,45	7,57	12
49242-13191191	●	710	28,45	7,57	12

33242-13 Triple nozzle dispenser FIFO system
Dispensador triple boquilla sistema FIFO
Distributeur triple système FIFO



REF	Color	ml	H cm	Ø cm	☐
33242-130101	●	710	28,45	7,57	12
33242-130202	●	710	28,45	7,57	12
33242-130808	●	710	28,45	7,57	12
33242-131313	○	710	28,45	7,57	12
33242-134444	●	710	28,45	7,57	12
33242-135454	●	710	28,45	7,57	12
33242-13191191	●	710	28,45	7,57	12

23242-13 Double nozzle dispenser FIFO system
Dispensador doble boquilla sistema FIFO
Distributeur double système FIFO



REF	Color	ml	H cm	Ø cm	☐
23242-130101	●	710	28,45	7,57	12
23242-130202	●	710	28,45	7,57	12
23242-130808	●	710	28,45	7,57	12
23242-131313	○	710	28,45	7,57	12
23242-134444	●	710	28,45	7,57	12
23242-135454	●	710	28,45	7,57	12
23242-13191191	●	710	28,45	7,57	12

490242-13 Cap dispenser FIFO system
Dispensador tapón sistema FIFO
Distributeur bouchon système FIFO



REF	Color	ml	H cm	Ø cm	☐
490242-130501	●	710	28,45	7,57	12
490242-130502	●	710	28,45	7,57	12
490242-130508	●	710	28,45	7,57	12
490242-130513	○	710	28,45	7,57	12
490242-130544	●	710	28,45	7,57	12
490242-130554	●	710	28,45	7,57	12
490242-1305191	●	710	28,45	7,57	12

5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine

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



Clear
Transparente
Transparent



REF	ml	H cm	Ø cm	☐
2908-13	240	18,4	5,1	12
2912-13	350	18,4	6,0	12
5324-13	710	24,4	7,3	12

26120 Squeeze dispenser with cap
Dispensador a presión con tapón
Distributeur pression avec capuchon



Clear
Transparente
Transparent



REF	ml	H cm	Ø cm	☐
26120-13	350	16,2	6,2	12
26240-13	710	22,5	7,5	12
26320-13	950	22,9	8,6	12

2808-13 Squeeze dispenser
Dispensador a presión
Distributeur à pression



Clear
Transparente
Transparent



REF	Color	ml	H cm	Ø cm	☐
2808-13	○	240	18,4	5,0	12
2812-13	○	350	18,4	6,0	12
4916-13	○	470	18,7	7,5	12
4924-13	○	710	26,0	7,3	12
4932-13	○	950	26,4	8,3	12

See products on / Ver productos en / Voir produits en page

P. 160

Dredgers
Especieros
Saupoudreuses



REDCO® pujadas®
A VOLLRATH COMPANY

WIDE RANGE OF MANUAL FOOD PROCESSORS

Cuts both fruit and vegetables
Speed up your work 11 times faster than hand cutting
Easy-to-remove interchangeable blades
Easy to clean

AMPLIA GAMA DE PROCESADORES DE ALIMENTOS MANUALES

Corta verduras y frutas
Hasta 11 veces más rápido que el corte a mano
Fácil intercambio de las cuchillas
Limpieza rápida y fácil

LARGE GAMME D'APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS

Coupe les légumes et les fruits
Jusqu'à 11 fois plus rapide que lorsque vous coupez à la main
Couteaux facilement interchangeables
Nettoyage rapide et facile



DICE & STICKS
DADOS Y BASTONCILLOS
CUBES ET BÂTONNETS



SLICE
REBANADA
TRANCHES



WEDGE
GAJOS
QUARTIERS



CORE
SACACORAZONES
ÉVIDOIR



Which manual food processors do you need?

¿Qué procesador manual de alimentos necesitas?

Quel appareil manuel de transformation des aliments vous faut-il ?

UTENSILIOS
UTENSILS
USTENSILIEN

TIME SAVING
Faster than cutting by hand.
AHORRO TIEMPO
Veces más rápido que cortar a mano.
GAIN DE TEMPS
Fois plus rapide qu'une coupe à la main.



3x



3x



5x



11x



2,5x



3x



3x



5x

-  **Lemons**
Limonas
Citrons
-  **Limes**
Limas
Citrons verts
-  **Oranges**
Naranjas
Oranges
-  **Tomatoes**
Tomates
Tomates
-  **Onions**
Cebollas
Oignons
-  **Celery**
Apio
Céleri
-  **Peppers**
Pimientos
Poivrons
-  **Potatoes**
Patatas
Pommes de terre
-  **Apples**
Manzanas
Pommes
-  **Pears**
Peras
Poires
-  **Lettuce**
Lechuga
Laitue
-  **Bell peppers**
Pimientos
Poivrons
-  **Cucumbers**
Pepino
Concombres



UTENSILIOS
UTENSILS
USTENSILIEN



SS
Stainless
steel

Al
Aluminium

Manual food processors 5.2

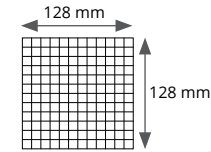
Procesadores manuales de alimentos
Appareils manuels de transformation des aliments

55457 Big size tabletop dicer & slicer Cortador-Rebanador de sobremesa grande Grand Coupe légumes en tranches et cubes

NSF



InstaCut™ 5.1
Tabletop
Sobremesa
À poser



**BEST
SELLER**

Adjustable to
Adaptable a
Adaptable à

Inside / Dentro / Dans
1/3 100 mm
1/4 150 mm
1/6 150 mm

Outside / Fuera /
Extérieur (max)
1/1 200 mm

H cm*

28,2 cm

18 cm

25,4 cm

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

REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	
DICE & STICKS / DADOS - BASTONCILLOS / CUBES ET BÂTONNETS			
55457		6,4 ●	1
55458		9,5	1
55459		12,7	1
SLICE / REBANADA / TRANCHES			
55460		6,4 ●	1

Items marked with the same coloured dot are compatible with each other
Los artículos marcados con cada punto de color son compatibles entre ellos
Les articles marqués d'un point de couleur sont compatibles



*H 50,8 cm Open / Abierto / Ouvert
*H 47 cm Closed / Cerrado / Fermé

3X Faster / Más rápido



4X Faster / Más rápido



T-handle, pusher block and blade
Asa en T, bloque de empuje y cuchilla
Poignée en T, bloc de poussée et lame

TIPO/TYPE

REF mm

DICE & STICKS / DADOS - BASTONCILLOS / CUBES ET BÂTONNETS



● 55483 6,4
55484 9,5
55485 12,7

SLICE / REBANADA / TRANCHES



● 55486 6,4

SECTION / SECCIONES / QUARTIERS

WEDGE / GAJOS / QUARTIERS



● 55490 6
55491 8
55492 10
● 55493 12

CORE / SACACORAZONES / ÉVIDOIR



● 55494 6

Replacement blade only
Sólo cuchilla de reemplazo
Lame de rechange seule

REF



● 55470
55471
● 55472



● 55473



● 55477
55478
55479
● 55480



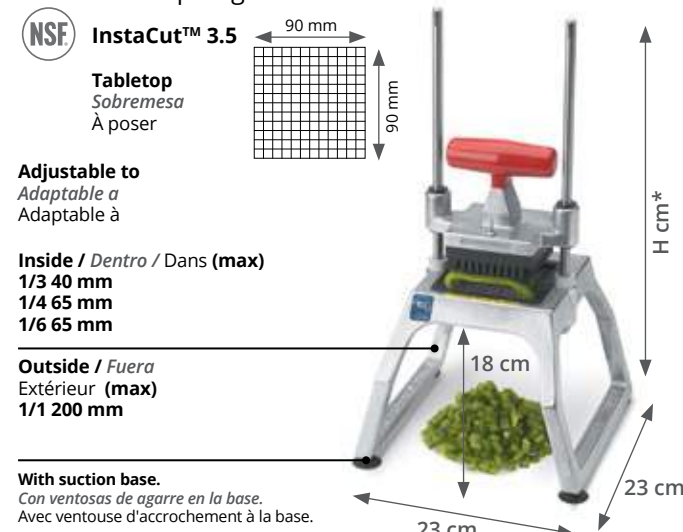
● 55481
55482

5.2 Manual food processors

Procesadores manuales de alimentos
Appareils manuels de transformation des aliments



15000 Small size tabletop dicer & slicer Cortador-Rebanador de sobremesa pequeño Coupe légumes en tranches et cubes de table



REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	
DICE & STICKS / DADOS - BASTONCILLOS / CUBES ET BÂTONNETS			
15000		6,4	1
15001		9,5	1
15002		12,7	1

REF	Type / Tipo	Section / Secciones / Quartiers	
WEDGE / GAJOS / QUARTIERS			
15005		6	1
15006		8	1
15007		10	1

*H 45,7 cm Open / Abierto / Ouvert
*H 43,5 cm Closed / Cerrado / Fermé



15016 Wall mount dicer & slicer Cortador-Rebanador de pared Coupe légumes fixation murale



REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	
DICE & STICKS / DADOS - BASTONCILLOS / CUBES ET BÂTONNETS			
15016		6,4	1
15017		9,5	1

Replacement blade only Sólo cuchilla de reemplazo Lame de rechange seule

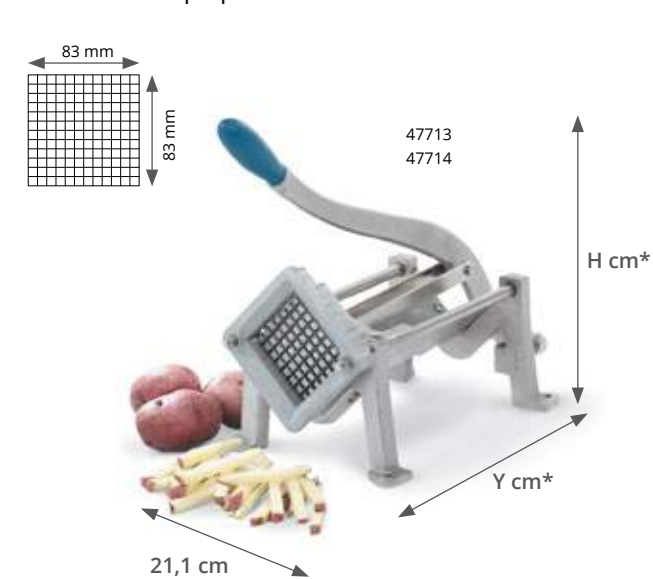
REF	
15062	
15063	
15064	
15086	
15065	
15067	
15068	
15069	
15070	
15072	

Manual food processors 5.2

Procesadores manuales de alimentos
Appareils manuels de transformation des aliments



47713 Potato cutter Cortador de patatas Coupe-pommes de terre



REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	
DICE & STICKS / DADOS - BASTONCILLOS / CUBES ET BÂTONNETS			
47713		9,5	1
47714		11,0	1
47715		7,0	1

REF	Type / Tipo	Section / Secciones / Quartiers	
WEDGE / GAJOS / QUARTIERS			
47703		8,0	1

*Y 87,6 cm H 58,4 cm
*Y 45,0 cm H 35,6 cm
Open / Abierto / Ouvert
Closed / Cerrado / Fermé

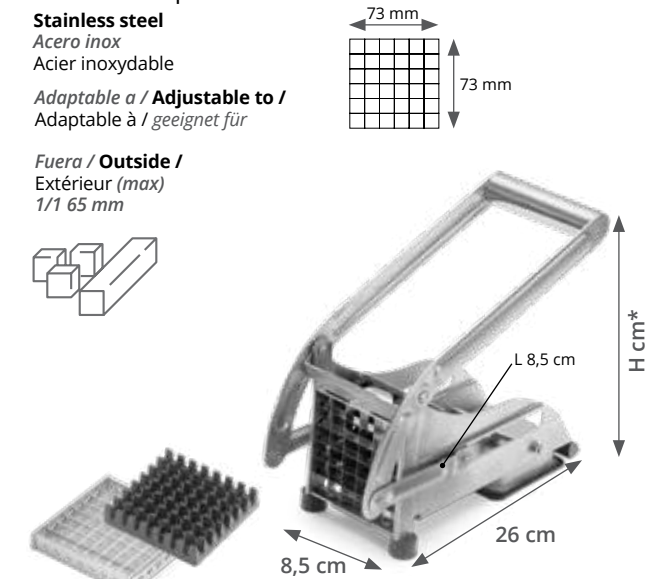


Replacement blade only Sólo cuchilla de reemplazo Lame de rechange seule

REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	
DICE & STICKS / DADOS - BASTONCILLOS / CUBES ET BÂTONNETS			
45749-1		9,5	1
45750-1		11,0	1
45751-1		7,0	1
SECTION / SECCIONES / QUARTIERS			
45603-1		8	1

Screw holes on base of legs for permanent mounting to table or wall.
Agujeros para tornillos en la base de las patas para el montaje permanente en mesas o paredes.
Trous à vis sur la base des pieds pour fixation permanente sur une table ou un mur.

P975 French fry cutter Cortador de patatas fritas Coupe frites



REF	Cut / Corte / Coupe mm	Holes / Agujeros / Trous	
P975000	12 / 9	36 / 64	1

*H 30 cm Open / Abierto / Ouvert
*H 13 cm Closed / Cerrado / Fermé

Replacement blade only Sólo cuchilla de reemplazo Lame de rechange seule

REF	Cut / Corte / Coupe mm	Holes / Agujeros / Trous	
RE975001	12	36 (6 x 6)	1
RE975002	9	64 (8 x 8)	1

5.2 Manual food processors

Procesadores manuales de alimentos
Appareils manuels de transformation des aliments



400N Salad cutter
Cortador de lechuga
Coupe-Salade

LETTUCE
KING® I



REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	Holes / Agujeros Trous	
400N		4,8	37	1
402NC		9,5	19	1
401N		19,0	10	1

*Y 48,3 cm H 45,7 cm Open / Abierto / Ouvert
*Y 59,1 cm H 43,5 cm Closed / Cerrado / Fermé

Blade assembly
Conjunto de cuchillas
Jeu de lames

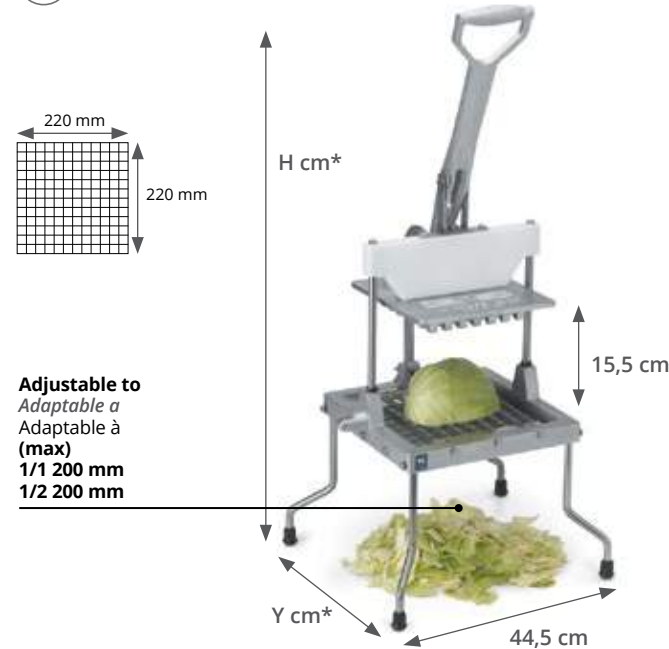
REF	For / Para Pour	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas Lames	
DICE & STICKS / DADOS - BASTONCILLOS / CUBES ET BÂTONNETS				
435	400N	4,8	37	1
484C	402NC	9,5	19	1
434	401N	19,0	10	1

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

5X Faster / Más rápido

4400N Salad cutter
Cortador de lechuga
Coupe-Salade

LETTUCE
KING® IV



Adjustable to
Adaptable a
Adaptable à
(max)
1/1 200 mm
1/2 200 mm

REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	
DICE & STICKS / DADOS - BASTONCILLOS / CUBES ET BÂTONNETS			
4400N		25,4 x 25,4	1

*Y 43,2 cm H 81,3 cm Open / Abierto / Ouvert
*Y 47 cm H 54,9 cm Closed / Cerrado / Fermé

Blade assembly
Conjunto de cuchillas
Jeu de lames

REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	
DICE & STICKS / DADOS - BASTONCILLOS / CUBES ET BÂTONNETS			
4408		25,4 x 25,4	1

Does not bruise the lettuce.
No oscurece la lechuga.
N'abîme pas la laitue.

11X Faster / Más rápido



4408

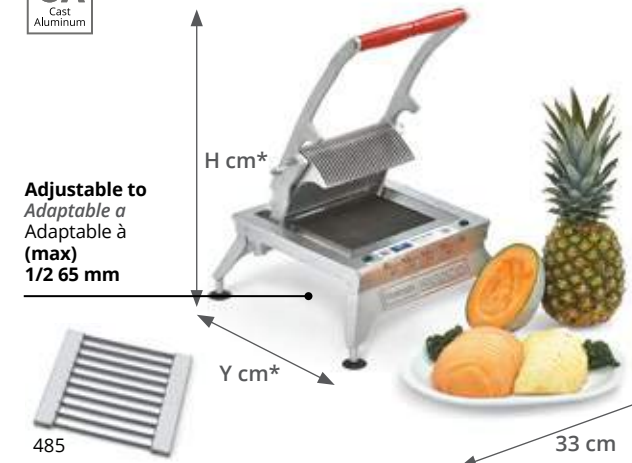
Manual food processors 5.2

Procesadores manuales de alimentos
Appareils manuels de transformation des aliments

403NH Fruit & vegetable slicer
Rebanadora de frutas y verduras
Coup-fruit et légumes



Adjustable to
Adaptable a
Adaptable à
(max)
1/2 65 mm



REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas Lames	
CORE / SACACORAZONES / ÉVIDOIR				
403NH		6,4	28	1

*Y 33,6 cm H 50,8 cm Open / Abierto / Ouvert
*Y 55,7 cm H 23,3 cm Closed / Cerrado / Fermé

Replacement blade only
Solo cuchilla de reemplazo
Lame de rechange seule

REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas Lames	
CORE / SACACORAZONES / ÉVIDOIR				
485		6,4	28	1

Full 12.7 cm cutting area optimal for large fruits.
Área de corte completa de 12,7 cm para frutas grandes.
Longueur de coupe de 13 cm optimale pour les fruits volumineux.

Prevents bruising of fruit during cutting, reducing food waste.
No oscurece la fruta durante el corte, reduciendo así los desechos.
N'abîme pas le fruit durant la coupe, réduisant le gaspillage.

15604 Bloom onion cutter
Cortador cebollas en flor
Coupe onion en fleur



Blade assembly
Conjunto de cuchillas
Jeu de lames

REF	Section / Secciones / Quartiers	
15601	24	1

Constructed from heavy duty cast aluminum.
Fabricación de aluminio moldeado altamente resistente.
En aluminium coulé ultra-robuste.

Features precision edged stainless steel blades.
Tiene cuchillas de acero inoxidable con bordes de precisión.
Lames inox de précision.

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

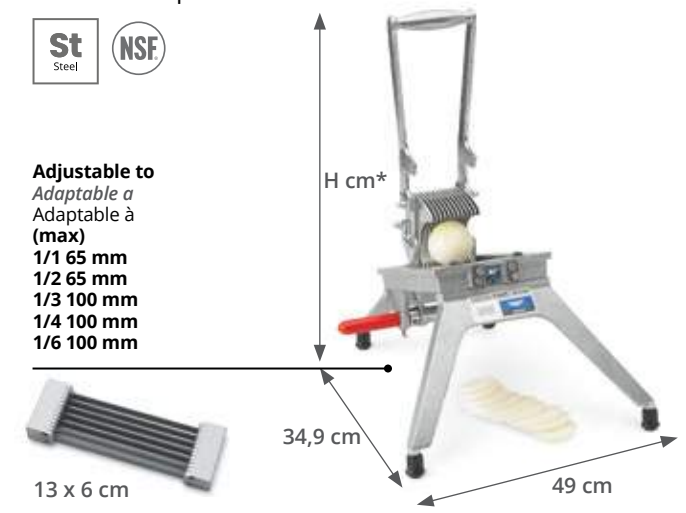
15601

500N Onion cutter
Cortador de cebollas
Coupe-onions

ONION KING®



Adjustable to
Adaptable a
Adaptable à
(max)
1/1 65 mm
1/2 65 mm
1/3 100 mm
1/4 100 mm
1/6 100 mm



REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas Lames	
CORE / SACACORAZONES / ÉVIDOIR				
500N		4,8	13	1
501N		6,4	11	1

*H 49 cm Open / Abierto / Ouvert
*H 39,4 cm Closed / Cerrado / Fermé

Blade assembly
Conjunto de cuchillas
Jeu de lames

REF	FOR / PARA POUR	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas Lames	
509	500N	4,8	13	1
511	501N	6,4	11	1

Exact slice thickness / Espesor de rebanada exacto / Épaisseur de tranches exacte

2,5X Faster / Más rápido



INSTABLOOM® II

REF	Section / Secciones / Quartiers	
15604	24	1

*H 76,2 cm Open / Abierto / Ouvert
*H 48,3 cm Closed / Cerrado / Fermé

Blade assembly
Conjunto de cuchillas
Jeu de lames

REF	Section / Secciones / Quartiers	
15601	24	1

Constructed from heavy duty cast aluminum.
Fabricación de aluminio moldeado altamente resistente.
En aluminium coulé ultra-robuste.

Features precision edged stainless steel blades.
Tiene cuchillas de acero inoxidable con bordes de precisión.
Lames inox de précision.

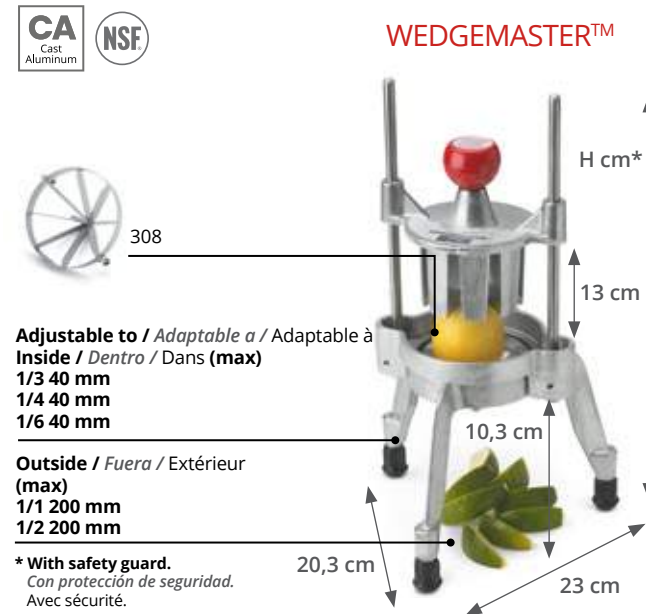
With suction cup base.
Con ventosas de agarre en la base.
Avec ventouse d'accrochement à la base.

15601

5.2 Manual food processors

Procesadores manuales de alimentos
Appareils manuels de transformation des aliments

606N Tomato and lemon wedger
Cortador seccionador de tomates y cítricos
Diviseur à tomates et agrumes



REF	Section / Secciones / Quartiers	Ships with blades / Se vende con cuchillas / Description de la coupe	1
606N	6	306/336	1
808N	8	308/338	1

Blade assembly
Conjunto de cuchillas
Jeu de lames

REF	Type / Tipo	Section / Secciones / Quartiers	1
WEDGE / GAJOS / QUARTIERS			
306		6	1
308		8	1

*H 40,6 cm **Open / Abierto / Ouvert**
*H 40,3 cm **Closed / Cerrado / Fermé**

3X Faster / Más rápido

15149 Sanitary gel lubricant
Gel lubricante sanitario **PETROL GEL**
Gel lubrifiant sanitaire



700-1 Tomato and lemon wedger
Cortador seccionador de tomates y cítricos
Diviseur à tomates et agrumes



REF	Section / Secciones / Quartiers	1
700-1	6	1
700-4	8	1

Blade assembly
Conjunto de cuchillas
Jeu de lames

REF	Type / Tipo	Section / Secciones / Quartiers	1
WEDGE / GAJOS / QUARTIERS			
704		4	1
706		6	1
708		8	1
712		12	1

*H 40,6 cm **Open / Abierto / Ouvert**
*H 38,7 cm **Closed / Cerrado / Fermé**
Constructed of dishwasher safe polycarbonate material.
Fabricación de material de policarbonato para lavavajillas.
En polycarbonate qui passe au lave-vaisselle.

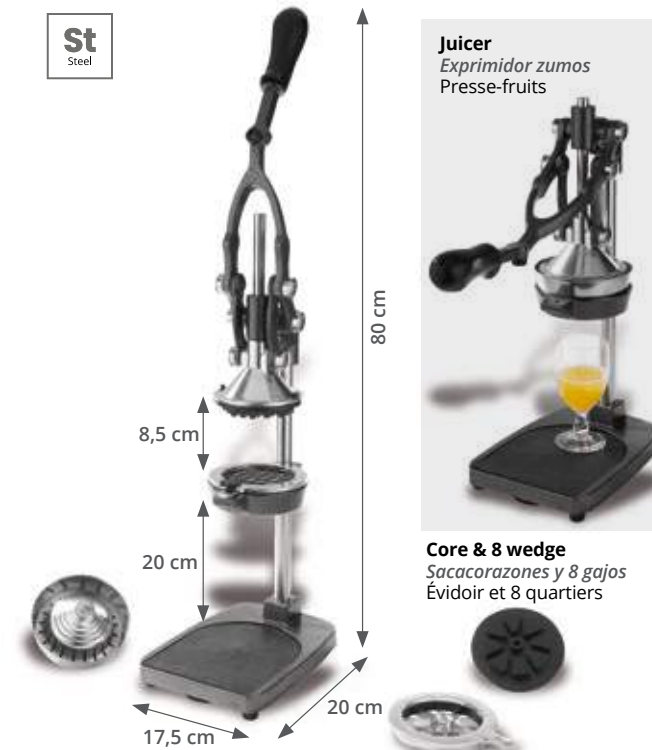
Compatible **3X Faster / Más rápido**

REF	ml	1
15149	118	1

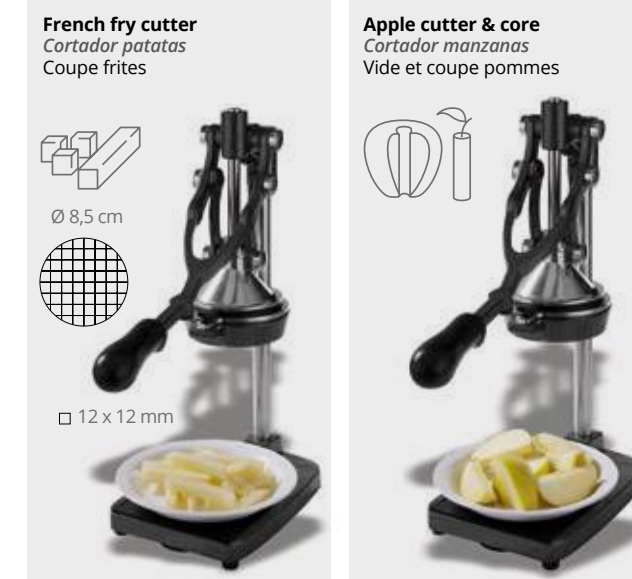
Manual food processors 5.2

Procesadores manuales de alimentos
Appareils manuels de transformation des aliments

P937 Versatil machine
Máquina multi-usos
Machine universel

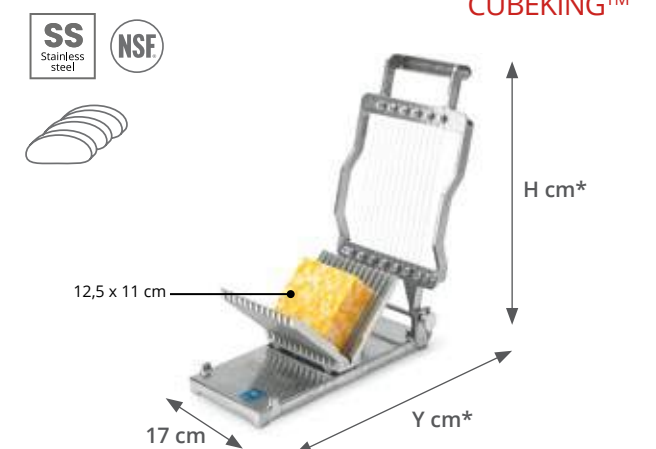


REF	H cm	1
P937000	80	1



REF	H cm	1
RE937001	French fry cutter spare part <i>Recambio cortador patatas</i> Coupe frites (pièce rechange)	1
RE937002	Apple cutter spare part <i>Recambio cortador manzanas</i> Coupe pommes (pièce rechange)	1
RE937003	Juicer spare part <i>Recambio exprimidor zumos</i> Press fruits (pièce rechange)	1

1811 Cube cutter
Cortador en cubos
Coupe en cubes



REF	Cut / Corte / Coupe	mm	1
1811	19,1	1	
1812	9,5	1	

*Y 33 cm *H 34 cm **Open / Abierto / Ouvert**
*Y 32 cm *H 11 cm **Closed / Cerrado / Fermé**

Replacement wire kit
Juego de alambres de repuesto
Kit de fil de rechange

REF	1
1823	1

Produce uniform cheese cubes, sticks, and square or rectangular blocks.
Produce cubos, palillos y bloques cuadrados o rectangulares de queso.
Produisez des dés, bâtonnets et blocs carrés ou rectangulaires de fromage.



Manual food processors 5.2

Procesadores manuales de alimentos
Appareils manuels de transformation des aliments

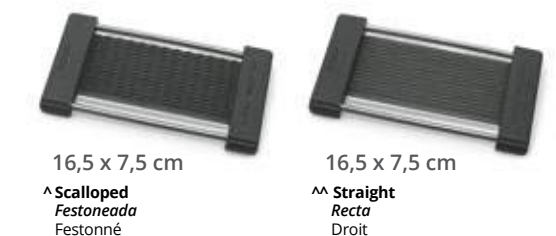
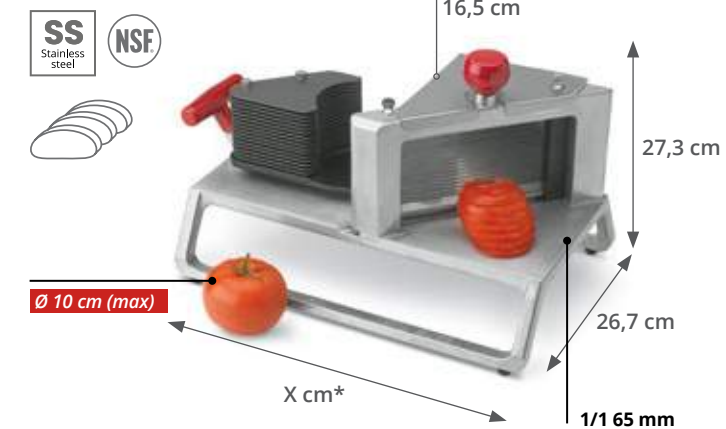
P9759 Tomatoes slicer Cortador de tomates Coupe tomates



REF	Cut / Corte / Coupe mm	cm	Box
P975900	6,4	39 x 21,5 x 20	1
RE975901	6,4	25 x 6,8	12

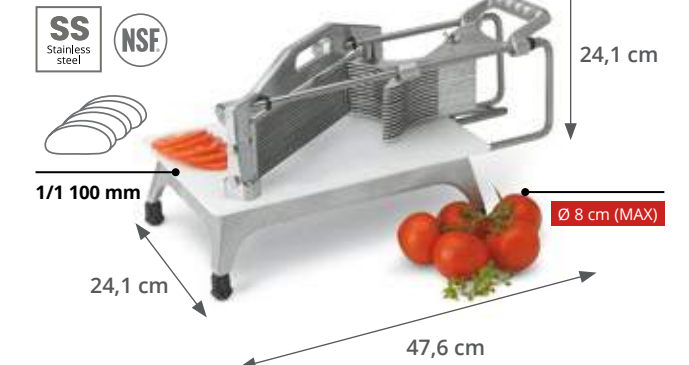


15105 Tomatoes slicer Cortador de tomates Coupe tomates



VOLLRATH

0644N Tomatoes slicer Cortador de tomates Coupe tomates



REF	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames	Box
0644N**	6,4	11	1

^ With safety guard.
Con protección de seguridad.
Avec sécurité.

Holds firmly on countertop.
Permite sujeción a la mesa.
Fixation ferme sur la table.

Replacement blade item Cuchilla de reemplazo Lame de recharge

REF	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames	Box
**0654	6,4	11	1



INSTASLICE™

REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames	Box
15105^	Scalloped	4,8	16	1
15104^	Scalloped	9,5	8	1
15103^	Scalloped	6,4	12	1

*X 44,5 cm Open / Abierto / Ouvert
*X 40,6 cm Closed / Cerrado / Fermé

Replacement blade item Cuchilla de reemplazo Lame de recharge

REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames	Box
15115^	Scalloped	4,8	16	1
15209^^	Scalloped	4,8	16	1
15113^	Scalloped	6,4	12	1
15114^	Scalloped	9,5	8	1

'Pop-in pop out' blade assemblies for easy replacement.
Conjuntos de cuchillas encajables para facilitar el reemplazo.
Lames qui s'installent et se sortent par détente pour un remplacement facile.

5X Faster / Más rápido

Corrosion resistant.
Resistente a la corrosión.
Résistant à la corrosion.

5.2 Manual food processors

Procesadores manuales de alimentos
Appareils manuels de transformation des aliments

P9640 St/Steel can opener
Abrelatas industrial acero inoxidable
Ouvre-boîtes professionnel en acier inoxydable



55 cm
Maximum height of cans.
Altura máxima de las latas.
Hauteur maximale des boîtes.

REF	H cm	
P964001	60	6

Knife (spare part)
Cuchilla de recambio
Couteau (pièce de rechange)

REF	
RE964100	8

Wheel (spare part)
Rodillo de recambio
Rouleau (pièce de rechange)

REF	
RE964200	1

P938 Garlic Press
Prensa ajos
Presse-ail



REF	
P938000	24

P390 St/Steel egg slicer
Cortahuevos guitarra de acero inox
Coupe-oeuf en acier inox



dishwasher

REF	cm	
P390000	7,7 x 9,4	120

P3901 2 way egg cutter
Cortahuevos doble uso
Coupe-oeuf 2 utilisations



dishwasher



REF	W x D x H cm	
P390100	11,5 x 9,5 x 3,5	48

P610 Apple cutter & corer
Cortador y descorazonador manzanas
Vide et coupe pommes



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



REF	Ø cm	
P610000	8,5	24

Manual food processors 5.2

Procesadores manuales de alimentos
Appareils manuels de transformation des aliments

P9755 "V" shaped mandoline slicer
Mandolina corte "V"
"V" mandoline



Includes: 2 julienne blades + 3 thickness guides (1 mm / 2 mm / 3 mm)
Incluye: 2 cuchillas + 3 guías plástico grosor (1 mm / 2 mm / 3 mm)
Comprend: 2 lames julienne + 3 guides épaisseur (1 mm / 2 mm / 3 mm)

Non-slip rubber feet.
Pies goma antideslizantes.
Pieds en caoutchouc antidérapants.

REF	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames	
P975501	4 / 7	24 / 12	8

1400 Tomato corer **TOMATO KING®**
Descorazonador de tomates
Permet d'ôter le coeur de la tomate



P9756 Mandoline
Mandolina
Mandoline



Includes: rotating blades + thickness regulator (3, 6 and 9 mm)
Incluye: cuchilla giratoria + regulador de espesor corte (3, 6 y 9 mm)
Comprend: lames tournantes + regulateur épaisseur (3, 6 et 9 mm)

Slice, wavy slice and sticks.
Rebanada, rebanada ondulada y bastoncillos.
Tranches, ondulé tranches et bâtonnets.

REF	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames	
P975600	4 / 9	23 / 11	8

REF	
1400	144

Stainless steel teeth.
Dientes de acero inoxidable.
Dents en inox.

Bulk pack
Paquete a granel
Paquet en vrac



Cutting boards 5.3

Tablas de corte
Planches à découper



RAW FISH
PESCADO CRUDO
POISSON CRU



RAW MEAT
CARNE CRUDA
VIANDE CRU



RAW POULTRY & CHIKEN
CARNE CRUDA DE AVE
VIANDE CRU ET VOLAILLES



ALLERGEN-FREE
ANTIALÉRGICO
ANTI ALLERGIQUE



BAKERY & DAIRY
PAN Y LÁCTEOS
PAIN ET PRODUITS LAITIERS



COOKED MEAT
CARNE GUISADA
VIANDE CUISINÉE



FRUIT & VEGETABLES
FRUTA Y VEGETALES
FRUIT ET LÉGUMES



PRESENTATION
PRESENTACIÓN
PRÉSENTATION

We introduce here with the new range of cutting board with more than 20 different patterns and more than 100 references conceived to fulfill all the market needs. We also offer the possibility to produce special sizes and thicknesses upon request. This new range of cutting boards is presented in two different materials, one made of Polyethylene (PE) using the injection technique and the widest range on High Density Polyethylene 500 (HD PE 500) through thermo compression.

Presentamos una nueva gama de tablas de corte con más de 20 modelos distintos y más de 100 referencias, concebidas para satisfacer todas las necesidades del mercado. Ofrecemos también la posibilidad de fabricar medidas y grosores especiales sobre pedido. La nueva gama de tablas de corte se presenta en dos modalidades; unas fabricadas en Polietileno (PE) por inyección y la gama más extensa en Polietileno 500 alta densidad (HD PE 500) por termocompresión.

Nous présentons une nouvelle gamme de planches à découper avec plus de 20 modèles différents et plus de 100 références, conçues pour satisfaire tous les besoins du marché. Nous offrons aussi la possibilité de fabriquer des planques avec des mesures et des épaisseurs spéciales sur commande. Cette nouvelle gamme de planches à découper se présentent en deux matériaux différents: certaines sont produites en Polyéthylène (PE) par injection et la majorité de la gamme est produite en Polyéthylène 500 de haute densité (HD PE 500) par thermo compression.



MAIN FEATURES

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

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

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

Following the CE 1935/2004 regulation.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

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

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

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

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

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

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

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

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

Conforme à la réglementation 1935/2004.

P9118 30 x 20 x 2



With silicon feet
Con pies silicona
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	📦
P911801	White	30 x 20 x 2	1
P911802	Red	30 x 20 x 2	1
P911803	Blue	30 x 20 x 2	1
P911804	Yellow	30 x 20 x 2	1
P911805	Green	30 x 20 x 2	1
P911806	Brown	30 x 20 x 2	1
P911808	Black	30 x 20 x 2	1

P9112



With silicon feet
Con pies silicona
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	📦
P911201	White	40 x 30 x 2	6
P911202	White	60 x 40 x 2	3

P9120 40 x 20 x 2



With silicon feet
Con pies silicona
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	📦
P912001	White	40 x 20 x 2	1

See products on
Ver productos en / Voir produits en page

P. 245

Stand for GN lids
Soporte para tapas GN
Support pour couvercles GN



P9113 GN 1/1



With groove
Con ranura
Avec rigole

REF	Color	W x D x H cm	📦
P911301	White	53 x 32,5 x 2	5
P911302	Red	53 x 32,5 x 2	5
P911303	Blue	53 x 32,5 x 2	5
P911304	Yellow	53 x 32,5 x 2	5
P911305	Green	53 x 32,5 x 2	5
P911306	Brown	53 x 32,5 x 2	5

P9117 GN 1/2 320 x 265 x 20



With silicon feet
Con pies silicona
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	📦
P911701	White	32 x 26,5 x 2	1

P9114 40 x 30 x 2



With silicon feet
Con pies silicona
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	📦
P911401	White	40 x 30 x 2	1
P911402	Red	40 x 30 x 2	1
P911403	Blue	40 x 30 x 2	1
P911404	Yellow	40 x 30 x 2	1
P911405	Green	40 x 30 x 2	1
P911406	Brown	40 x 30 x 2	1
P911408	Black	40 x 30 x 2	1

See products on
Ver productos en / Voir produits en page

P. 161

St/Steel vegetable picker
Recogeverduras inox
Pelle à légumes inox



5.3 Cutting boards

Tablas de corte
Planches à découper

P9119 50 x 30 x 2



With silicon feet
Con pies silicona
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	📦
P911901	White	50 x 30 x 2	1
P911902	Red	50 x 30 x 2	1
P911903	Blue	50 x 30 x 2	1
P911904	Yellow	50 x 30 x 2	1
P911905	Green	50 x 30 x 2	1
P911906	Brown	50 x 30 x 2	1
P911908	Black	50 x 30 x 2	1

P9115 GN 1/1 53 x 32,5 x 2



With silicon feet
Con pies silicona
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	📦
P911501	White	53 x 32,5 x 2	1
P911502	Red	53 x 32,5 x 2	1
P911503	Blue	53 x 32,5 x 2	1
P911504	Yellow	53 x 32,5 x 2	1
P911505	Green	53 x 32,5 x 2	1
P911506	Brown	53 x 32,5 x 2	1
P911508	Black	53 x 32,5 x 2	1

P9116 60 x 40 x 2



With silicon feet
Con pies silicona
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	📦
P911601	White	60 x 40 x 2	1
P911602	Red	60 x 40 x 2	1
P911603	Blue	60 x 40 x 2	1
P911604	Yellow	60 x 40 x 2	1
P911605	Green	60 x 40 x 2	1
P911606	Brown	60 x 40 x 2	1
P911608	Black	60 x 40 x 2	1

P9135 Bar



Without feet
Sin pies
Sans pieds

REF	Color	W x D x H cm	📦
P913501	White	16 x 25 x 1	1
P913601	White	25 x 20 x 1	1
P913701	White	30 x 20 x 1	1
P913901	White	32 x 24 x 1	1

P9130 Cutting board table

Mesa de corte
Table de découpe



With groove
Con ranura
Avec rigole

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

Perfect for storing direct cut products into a 1/3 GN pan
Para almacenar alimentos recién cortados en cubeta GN 1/3
Permet découper les produits directement au dessus du bac Gastronorme 1/3

REF	Color	W x D x H cm	📦
P913000	White	65 x 40 x 11	1

P911407



With silicon feet
Con pies silicona
Avec pieds en silicone

REF	W x D x H cm	📦
P911407	40 x 30 x 2	1
P911507	53 x 32,5 x 2 (1/1)	1
P911607	60 x 40 x 2	1



5.4 Measuring utensils

Elementos de medida
Ustensiles de mesure

47058 Oval measuring scoop
Cuchara oval medidora
Cuillère à mesurer ovale



REF	L cm	ml	☐
NEW 47055	22,0	30	12
NEW 47056	23,0	60	12
NEW 47057	25,0	30	12
47058	25,5	120	12
NEW 47059	28,0	240	12

4702 Long handle round measuring spoon
Cuchara medidora redonda mango largo
Cuillère à mesurer ronde à long manche



REF	ml	☐
47025	1,25	12
47026	2,50	12
47027	5,00	12
47028	15,00	12
47029	30,00	12

44572 5-piece measuring ladle set
Set de 5 cucharones medidores
Set de 5 cuillères à mesurer



REF	ml	☐
44572	15 / 5 / 2,5 / 1 / 0,5	12

47054 Set 3 measuring oval scoops
Set de 3 cucharas ovals medidoras
Set de 3 cuillères à mesurer ovales



REF	ml	☐
47054	30 / 60 / 120	5

47031 5 piece round measuring spoon long handle
Set de 5 cucharas medidoras con mango
Set de 5 cuillères à mesurer avec poignée



REF	ml	☐
47031	30 / 15 / 5 / 2,5 / 1,25	12

46588 6-piece oval measuring spoon set
Set de 6 cucharas ovals medidoras
Set de 6 cuillères à mesurer ovales



REF	ml	☐
46588	15 / 10 / 5 / 2,5 / 1,25 / 0,625	12

46589 4- straightside measuring spoon set.
Set de 4 cucharas medidoras
Set de 4 cuillères à mesurer



REF	ml	☐
46589	30 / 15 / 10 / 5	12

47118 4-piece round measuring spoon set
Set 4 cucharas medidoras redondas
Set de 4 cuillères à mesurer rondes



REF	ml	☐
47118	15 / 5 / 2,5 / 1,25	12

466 Ramekins
Ramekin
Ramequin



REF	Ø cm	ml	☐
46654	5,7	59	12
46655	6,7	89	12
46661	7,6	118	12

Measuring utensils 5.4

Elementos de medida
Ustensiles de mesure

47119 4- piece measuring cup set
Set 4 tazas medidoras
Set de 4 tasses à mesurer



REF	ml	☐
47119	240 / 120 / 80 / 60	12

P6045 St/Steel 4 pcs set measuring cups
Juego 4 cazos de medidas inox
Set 4 casseroles doseur



REF	ml	☐
P604500	59 - 78 - 118 - 236	12

4665 Measuring ramekins
Ramekin medidor
Ramequin à mesurer



Capacities clearly stamped on product
Capacidades claramente indicadas en el producto
Capacités indiquées sur le produit



REF	Ø cm	ml	☐
46656	7,9	118	12
46657	9,8	236	12
46658	11,2	354	12
46659	12,3	473	12

5.4 Measuring utensils

Elementos de medida
Ustensiles de mesure

95160 Graduated measuring cup set Kit tazas medidoras Kit tasses à mesurer



REF	Ø cm	Lts	☐
95160	8,8	0,47	6
95320	11,7	0,90	6
95640	9,0	1,90	6

682-683 Aluminum measuring cups Tazas medidoras de aluminio Tasses à mesurer en aluminium



REF	H cm	Lts	☐
68297	10,6	0,5	6
68296	14,0	0,9	6
68351	18,0	1,9	6
68352	23,5	3,8	6

P604 Measuring jug Jarra de medidas Pot mesureur



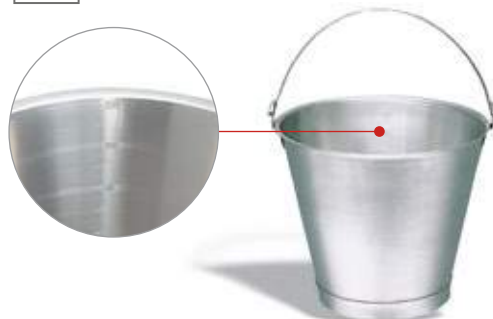
REF	Lts	☐
P604001	1,00	1
P604002	2,00	1

P846 Polypropylene measuring jug Jarra de medidas en polipropileno Pot mesureur en polypropylène



REF	Lts	☐
P846025	0,25	25
P846050	0,50	16
P846100	1,00	12
P846200	2,00	12
P846300	3,00	10

P603 Bucket with base Cubo con base Seau avec base



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P603012	31,0	28,50	12,00	1
P603015	32,5	32,50	15,00	1

Measuring utensils 5.4

Elementos de medida
Ustensiles de mesure

P609 Digital kitchen scale Balanza digital Balance digital



USB cable and battery included.
Cable USB y batería incluida.
Câble USB et batterie inclus

REF	kg	min. g	☐
P609011	15	20	1

P6092 Digital kitchen scale Balanza digital Balance électronique



Surface made of St/Steel. LED Display. Battery powered
Plataforma en acero inoxidable. Pantalla LED. Funciona con pilas
Plateau fabriqué en acier inoxydable. Scran LED. Fonctionne avec des piles

REF	kg	min. g	d (g)	☐
P609200	15	40	1	10

P6097 Electronic kitchen scale Balanza electrónica Balance électronique



High accuracy
Multi-function weight and counting
Energy-saving system
Plastic Platform.

Gran precisión
Multifunción de peso
Contador de piezas
Sistema ahorro energía
Bandeja de plástico.

Haut précision
Multi-fonction des poids
Compteur des pièces
Système d'économie d'énergie
Plateau en plastique.

REF	kg	g	Surface / Plataforma Plateau Ø cm	☐
P609705	5	1	11	60

P611 Kitchen timer alarm Reloj de cocina digital Minuteur de cuisine



Battery not included
Pila no incluida
Pile non incluse

REF	W x D x H cm	☐
P611000	6,8 x 6,8 x 2,5	200

P981500 Digital thermometer with timer Termómetro digital con temporizador Thermomètre numérique avec minuterie



-26 °C
250 °C

Up to
Hasta 99 min.
Jusqu'à



St/Steel probe and 120cm cable. Battery included
Sonda y cable 120cm, en acero inoxidable. Incluye batería.
Sonde en inox et câble 120cm. Batterie inclus

REF	W x D x H cm	☐
P981500	6,4 x 7,0 x 7,7	200

5.4 Measuring utensils

Elementos de medida
Ustensiles de mesure

P9804 Infrared thermometer with laser pointer
Termómetro infrarrojos con mira laser
Thermomètre infra-rouge a visée laser



LCD Display
Pantalla LCD
Écran LCD



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

REF	L cm	Temp.	
P980400	17	-60 °C / +500 °C	1

P9816 Cooking thermometer
Termómetro de cocción
Thermomètre à cuisson



With plastic protection
Con protección de plástico
Avec gaine plastique

REF	L cm	Temp.	
P981600	17	-10 °C / +200 °C	1

P9800 Cold storage thermometer
Termómetro nevera
Thermomètre congélateur



Enameled finish
Acabado esmaltado
Émaillé

REF	L cm	Temp.	
P980000	28	-30 °C / +50 °C	1

P9802 Cooking thermometer
Termómetro de cocción
Thermomètre à cuisson



With plastic protection
Con protección de plástico
Avec gaine plastique

REF	L cm	Temp. max.	
P980200	28	100 °C	1

P981650 Pocket thermometer with protection
Termómetro bolsillo con protección
Thermomètre de poche avec protection



REF	L cm	Temp.	
P981650	14,3	-40 °C / +70 °C	72

P98005 Horizontal refrigerator thermometer
Termómetro nevera horizontal
Thermomètre congélateur horizontal



REF	cm	Temp.	
P980050	13,5 x 3,5	-40 °C / +20 °C	72

Mitt 5.5

Manopla
Gan

P9473 Heat protection gloves
Guantes protección térmica
Gants protection thermique



Sold in pairs
Se venden por pares
Vendues par paires

- Resistant to contact heat. 100°C for 15 minutes.
- Great resistance to abrasion, greater durability.
- Resistant to grease, water, oil and dust.
- Resistente al calor por contacto. 100°C durante 15 minutos.
- Gran resistencia a la abrasión, mayor durabilidad.
- Resistente a grasa, agua, aceite y polvo
- Résistant à la chaleur par contact. 100°C pendant 15 minutes.
- Grande résistance à l'abrasion, plus grande durabilité.
- Résistant à la graisse, à l'eau, à l'huile et à la poussière

REF	Size / Talla / Taille	
P947302	M	1
P947303	L	1

P9474 Silicone oven mitt
Manopla Silicona
Moufle en silicone



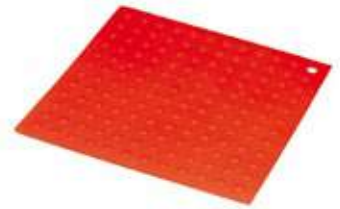
REF	L cm	
P947400	30	1

P9477 Silicone oven glove with cotton cover
Manopla silicona con funda algodón
Gant silicone à fourreau coton



REF	L cm	
P947700	42,5	1

P9476 Silicone pot-grabber
Paño de silicona
Torchon en silicone



REF	cm	
P947600	17,5 x 17,5	12

Natural rubber mats

Alfombras caucho
Tapis en caoutchouc

P26000 Mat
Alfombra
Tapis



REF	W x D x H cm	
P26000	90 x 150 x 1,20	1

P26001 Mat
Alfombra
Tapis



You can connect these mats forming bigger surfaces.

Estas alfombras se pueden conectar unas con otras formando mayores superficies.
Avec système de liaison pour composer une surface plus grande.



REF	W x D x H cm	
P26001	90 x 90 x 1,20	1

6 Ice-cream utensils & pastry

Heladería y pastelería

Ustensiles à glace et pâtisserie



6.1 ICE-CREAM UTENSILS 194
UTENSILIOS HELADERÍA
USTENSILES POUR GLACE

6.2 PASTRY UTENSILS 196
UTENSILIOS DE PASTELERÍA
USTENSILES DE PÂTISSERIE

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

6.4 PASTRY CUTTER 208
CORTAPASTAS
DÉCOUPOIRS

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

6.6 BAGS AND NOZZLES 212
MANGAS Y BOQUILLAS
POCHES ET DOUILLES

6.7 FLEXIPAN MOULDS 217
MOLDES FLEXIPAN
MOULES FLEXIPAN

6.8 SILICONE MOULDS 224
MOLDES SILICONA
MOULES SILICONE

6.1 Ice-cream utensils

Utensilios heladería
Ustensiles pour glace

47169 Ice cream scoop Racionador de helado Cuillère à glace



REF	Size Tamaño	L cm	ml	☐
47169	14	68,0	26	1
47170	20	46,0	46	1
47171	24	38,0	38	1
47172	30	28,0	28	1
47200	40	22,2	22	1

P331 Ice cream scoop Racionador de helado Cuillère à glace



REF	Ø cm	ml	☐
P331039	3,9	15	1
P331044	4,4	22	1
P331050	5,0	32	1
P331056	5,6	46	1
P331059	5,9	54	1
P331066	6,6	75	1
P331070	7,0	90	1

47274 Ice cream scoop Racionador helado Cuillère à glace



dishwasher

Bol cm



L cm

47150 Round squeeze disher Racionador helado Doseur à presser ronde



REF	Size Tamaño	L cm	ml	☐
T7206	6	23,2	158	1
47150	8	23,2	118	1
47151	10	22,5	92	1
47152	12	22,5	81	1
47153	16	21,6	59	1
47154	20	21,6	44	1
47155	24	21,0	41	1
47156	30	21,0	37	1
47157	40	20,3	26	1
47158	50	20,0	18	1
47159	60	19,7	17	1
47160	70	19,7	14	1
47161	100	19,1	11	1

P908 Ice cream scoop Racionador de helado Cuillère à glace



*Methacrylate

REF	Colour / Color / Couleur	L cm	☐
P908000	White / Blanca / Blanc	26	1
P908001*	Clear / Transparente / Trasparente	26	1
P908002	Red / Roja / Rouge	26	1
P908003	Blue / Azul / Bleu	26	1
P908004	Yellow / Amarilla / Jaune	26	1

REF	Color	Size Tamaño	Bol cm	L cm	ml	☐
47274	●	10	5,4	19,5	118,3	1
47275	●	12	5,2	19,5	88,7	1
47276	●	16	4,8	19,5	73,9	1
47277	●	20	4,4	19,0	59,1	1
47278	●	24	4,1	19,5	44,4	1
47279	●	30	3,7	19,0	29,6	1

Ice-cream utensils 6.1

Utensilios heladería
Ustensiles pour glace

P914 36 x 16,5 cm



REF	W x D x H cm	Lts	☐
P914080	36 x 16,5 x 8	3,4	1
P914120	36 x 16,5 x 12	5,0	1
P914150	36 x 16,5 x 15	7,0	1

P9161 360 x 165 mm



REF	cm	H cm	Lts	☐
P916120	36 x 16,5	12	5	1

P9160 Polycarbonate lid Tapa policarbonato Couvercle en polycarbonate



Adjustable for St/Steel Ice cream containers.
Adaptable a cubetas heladería inox y policarbonato.
Adaptable aux récipient à glace en acier inox.

REF	cm	☐
P916000	36 x 16,5	1

P915 36 x 25 cm



REF	W x D x H cm	Lts	☐
P915080	36 x 25 x 8	5,4	1

P917 360 x 250 mm



REF	W x D x H cm	Lts	☐
P917080	36 x 25 x 8	5,4	1

P332 Ice cream cup Copa helado Coupe à glace



P332010

P332095

REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P332095	9,5	8,5	0,15	1
P332010	10,5	6,0	0,17	1

6.2 Pastry utensils

Utensilios de pastelería
Ustensiles de pâtisserie



P3071 Conical boiler
Caldero fondo bombeado
Bassine à fond bombé



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P307125	25	13,0	3,8	1
P307130	30	16,0	6,5	1
P307140	40	19,0	13,0	1
P307150	50	23,5	25,0	1

P3070 Boiler
Caldero fondo plano
Bassine à fond plat



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P307020	20	10,5	2,2	1
P307025	25	11,5	3,5	1
P307030	30	14,0	6,0	1
P307035	35	14,5	8,5	1
P307040	40	16,5	13,0	1
P307045	45	17,5	20,0	1
P307050	50	20,0	25,0	1
P307060	60	22,5	45,0	1
P307070	70	24,5	65,0	1

P306 Mixing boiler
Caldero timbal
Bol mixeur



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P306035	35	18	10	1

See products on **P. 128**
Ver productos en / Voir produits en page

GN Pastry Pan
Bandeja gastronorm
Bac GN pâtisserie



P356 Kitchen bowl
Fuente honda cónica
Bassine pâtissière



Outer sizes
Medidas exteriores
Dimensions extérieures

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P356016	16	5,5	0,65	1
P356020	20	7,5	1,30	1
P356024	24	8,5	2,10	1
P356028	28	11,0	3,70	1
P356032	32	12,5	6,00	1

P764 Hemispherical mould
Molde semiesférico
Demi-sphérique



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P764008	8	4,0	0,13	1
P764010	10	5,0	0,26	1
P764012	12	6,2	0,45	1

P953 Aluminum scoop
Librador aluminio
Pelle à farine aluminium



REF	L cm	Lts	
P953001	11,0	0,15	1
P953002	15,0	0,35	1
P953003	18,5	0,71	1
P953004	21,5	1,10	1
P953005	25,5	1,71	1

Pastry utensils 6.2

Utensilios de pastelería
Ustensiles de pâtisserie

479 Stainless Steel mixing bowl
Bol inox. semi-esférico
Bassine inox demi-ronde



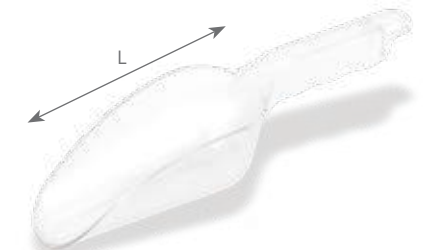
REF	Ø cm	Lts	
47933	24	2,8	1
47934	28	3,8	1
47935	30	4,7	1
47938	35	7,6	1
47943	40	12,0	1

P951 St/Steel scoop
Librador de acero inox
Pelle à farine en acier inox



REF	L cm	Lts	
P951010	10	0,1	1
P951015	15	0,4	1
P951019	19	1,0	1
P951024	24	1,7	1

P952 Polycarbonate scoop
Librador policarbonato
Pelle à farine polycarbonate



REF	L cm	Lts	
P952001	13,0	0,17	1
P952002	15,5	0,35	1
P952003	17,5	0,71	1

6.2 Pastry utensils

Utensilios de pastelería
Ustensiles de pâtisserie

SS
Stainless
steel

P316 Whisk (12 wires)
Batidor (12 varillas)
Fouet (12 fils)

**BEST
SELLER**



Rod thickness
Grosor varilla
Épaisseur fil
0,13 cm

REF	L cm	☐
P316025	25	1
P316030	30	1
P316035	35	1
P316040	40	1
P316045	45	1
P316050	50	1

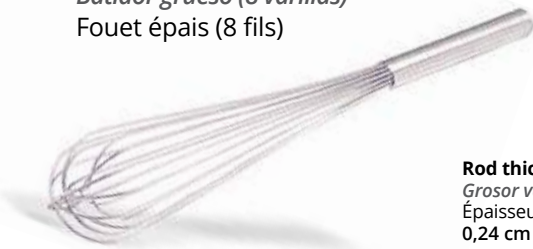
P3161 Whisk (10 wires)
Batidor (10 varillas)
Fouet (10 fils)



Rod thickness
Grosor varilla
Épaisseur fil
0,18 cm

REF	L cm	☐
P316125	25	1
P316130	30	1
P316135	35	1
P316140	40	1
P316145	45	1
P316150	50	1

P354 Heavy whisk (8 wires)
Batidor grueso (8 varillas)
Fouet épais (8 fils)



Rod thickness
Grosor varilla
Épaisseur fil
0,24 cm

REF	L cm	☐
P354025	25	1
P354030	30	1
P354035	35	1
P354040	40	1
P354045	45	1
P354050	50	1

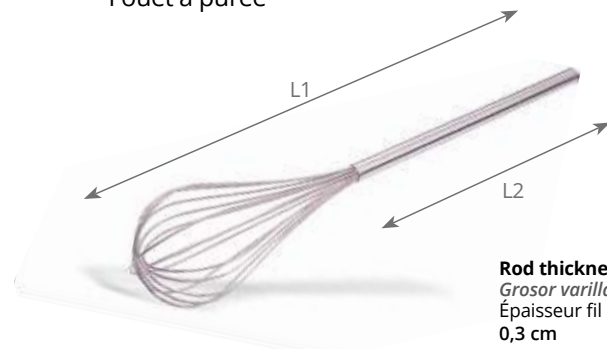
P959 Whisk with anti-slip ABS handle (8 wires)
Batidor mango ABS antideslizante (8 varillas)
Fouet avec poignée ABS anti-crispation (8 fils)



Rod thickness
Grosor varilla
Épaisseur fil
0,2 cm

REF	L cm	☐
P959025	25	1
P959030	30	1
P959035	35	1
P959040	40	1
P959045	45	1
P959050	50	1

P393 Big whisk
Batidor gigante
Fouet à purée



Rod thickness
Grosor varilla
Épaisseur fil
0,3 cm

REF	L1 cm	L2 cm	☐
P393080	80	45	1
P393100	100	65	1
P393125	125	90	1

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

246 °C

NSF JP



Rod thickness
Grosor varilla
Épaisseur fil
1,4 mm

REF	L cm	L mango cm	☐
47002	26	12	1
47003	31	12	1
47004	36	12	1
47005	41	12	1

Pastry utensils 6.2

Utensilios de pastelería
Ustensiles de pâtisserie

P398 Rubber spatula
Espátula de goma
Spatule en caoutchouc

EVA

-10 °C
+80 °C



REF	L cm	☐
P398024	25,5	1
P398035	33,0	1
P398042	41,0	1

Anatomical handle. Suitable rubber for food contact. Safe dishwasher. Special mould that prevents the rubber to come off from the handle.

Mango ergonómico. Goma aceptada para uso alimentario. Puede lavarse en el lavavajillas. Moldeado especial que previene la separación de la goma del mango.

Manche anatomique. Caoutchouc conforme au contact alimentaire. Utilisable au lave-vaisselle. Moulage spécial pour éviter la séparation de la gomme du manche.

P398290 Narrow rubber spatula
Espátula estrecha goma
Spatule étroite en caoutchouc

EVA

-10 °C
+80 °C



IDEA! Perfect to empty small jars
Perfecta para vaciar tarros
Parfait pour vider des petits pots

REF	Peel Pala Pelle cm	L cm	☐
P398290	8,8 x 3,3	25,5	1

P3981 High heat silicone spatula. Bowl scraper
Espátula silicona alta temperatura
Spatule silicone haute température

Si
Silicone

260 °C



REF	Peel Pala Pelle cm	L cm	☐
P398125	9 x 6	26,8	1
P398135	11 x 7	35,5	1
P398140	11 x 7	42,5	1

P3982 High heat silicone spoon
Cuchara silicona alta temperatura
Cuillère silicone haute température

Si
Silicone

260 °C



REF	Peel Pala Pelle cm	L cm	☐
P398225	9 x 6	26	1
P398235	11 x 7	36	1
P398240	11 x 7	41	1

P9602 Multi-purpose spatula
Espátula multi-usos
Spatule multi-usage

PS PE
Polystyrene Polyethylene

-5 °C
+70 °C



REF	L cm	☐
P960225*	25	1
P960230*	30	1
P960235**	35	1

* Polyethylene / Poliestireno / Polyestyrène
** Polyethylene more resistant and durable
Polietileno más resistente y durade
Polyéthylène plus résistant et durable

6.2 Pastry utensils

Utensilios de pastelería
Ustensiles de pâtisserie

P807 Roller docker
Rodillo para perforar pasta
Rouleau pour piquer pâtes



REF 1
P807000

P839 Roller docker
Rodillo para perforar pasta
Rouleau pour piquer pâtes



REF 1
P839000

P840 Lattice cutting roller
Rodillo enrejado
Rouleau découpoir



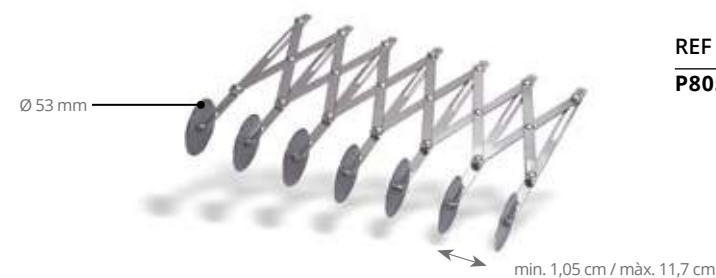
REF 1
P840000

P842 Double pastry cutter. Plain and serrated
Cortapastas doble. Liso y rizado
Roulette à pâtes double. Unie et cannelée



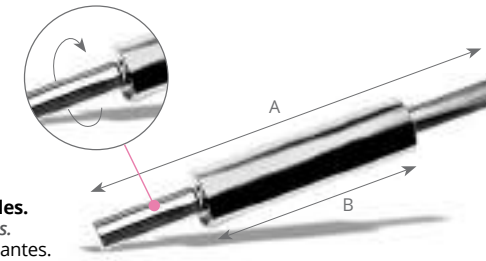
REF 1
P842000

P805 Extendable cutter roller 7 castors
Cortapastas extensible 7 ruedas
Rouleau extensible 7 roulettes



REF 1
P805000

P801 St/Steel rolling pin
Rodillo acero inox
Rouleau pâtissier acier inox



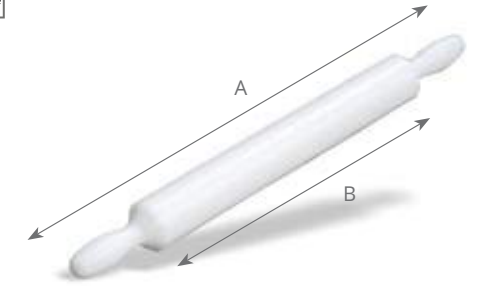
Rolling handles.
Asas giratorias.
Poignées roulantes.

REF	A cm	B cm	Ø cm	
P801040	40	20	5,1	1
P801048	48	25	6,4	1

Pastry utensils 6.2

Utensilios de pastelería
Ustensiles de pâtisserie

P802 Polyethylene rolling pin with handles
Rodillo polietileno con asas
Rouleau en polyéthylène avec poignées



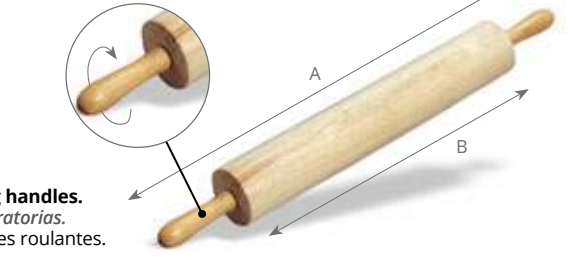
REF	A cm	B cm	Ø cm	
P802000	60	40	4,8	1

P803 Polyethylene rolling Pin without handles
Rodillo polietileno sin asas
Rouleau en polyéthylène Sans poignées



REF	L cm	Ø cm	
P803000	50	4,8	1

P804 Wooden rolling pin
Rodillo de madera
Rouleau en bois



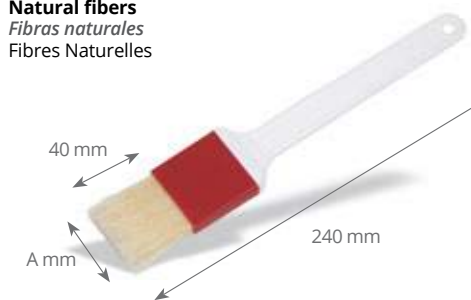
Rolling handles.
Asas giratorias.
Poignées roulantes.

REF	A cm	B cm	Ø cm	
P804000	67,5	45,5	7,7	1

P845 Polyamide brush
Pincel de poliamida
Pinceau en polyamide

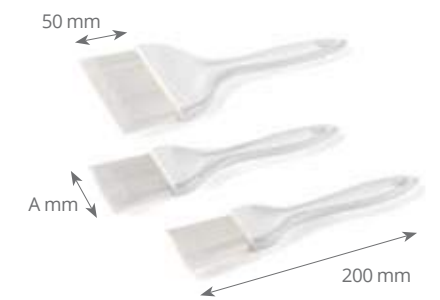


Natural fibers
Fibras naturales
Fibres Naturelles



REF	A cm	
P845040	4,0	1
P845050	5,0	1
P845060	6,0	1
P845075	7,5	1

P8451 Plastic brush + nylon bristle
Pincel plástico + cerdas nylon
Pinceau plastique + poils nylon



REF	A cm	
P845138	3,8	1
P845155	5,5	1
P845110	10,0	1

6.2 Pastry utensils

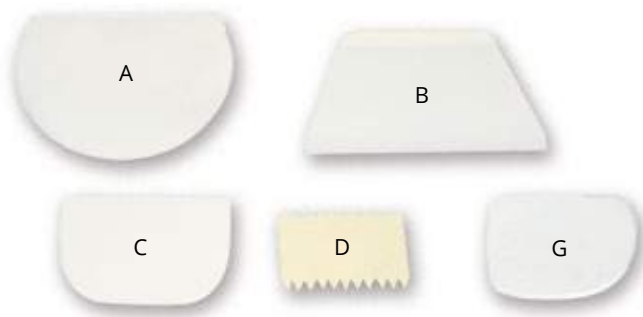
Utensilios de pastelería
Ustensiles de pâtisserie

P8725 Scraper ABS handle Rasqueta mango ABS Raclette manche ABS



REF	cm	
P872500	21 x 14,5	1

P836 Polypropylene scrapers Rasquetas de polipropileno Raclettes en polypropylène



P848 Double cake divider Marcador de tartas doble Séparateur de portions double



Ø Total: 26,5 cm

REF	Portions / Porciones	
P848008	8 / 12	1
P848014	14 / 16	1

REF		cm	
P836200	A	20,4 x 15,1	1
P836215	B	22,1 x 13,0	1
P836147	C	15,1 x 10,2	1
P836110	D	11,2 x 7,8	1
P836120	G	12,8 x 9,0	1

REF	cm	
P979100	10 x 13,6	1
P979200	13 x 17,5	1
P979000	16,5 x 21	1

P979 Pastry torch by gas Soplete cocina Torche à caraméliser



120 min.
Lenght / Duración / Durée

Refilled with lighter fluid
Se recargan con carga para mecheros.
Se recharge à l'aide de recharges pour briquets

IDEA! Kitchen use, defrosting, sterilizing, ice sculpture, crème brûlée, caramelization
Descongelación, esterilización, escultura de hielo, crema brulée, caramelización
Décongélation, stérilisation, sculpture de glace, crème brûlée, caramélisation



P979000
Super strong flame
Llama super fuerte
Flamme extra fort



P979200
Strong flame
Llama fuerte
Fort flamme



P979100
Standar flame
Llama normal
Flamme normal

Pastry utensils 6.2

Utensilios de pastelería
Ustensiles de pâtisserie

P350 St/Steel sieves Cedazos en acero inox Tamis en acier inox



Detail of the 6 sieves at real scale.
Detalle de las 6 mallas a escala real.
Détail des 6 mailles à échelle réelle.

REF	Ø cm	Num	Mesh size Luz de malla Maillage cm	
P350230	30	10	0,2	1
P350235	34	10	0,2	1

REF	Ø cm	Num	Mesh size Luz de malla Maillage cm	
P350330	30	14	0,14	1
P350335	34	14	0,14	1

REF	Ø cm	Num	Mesh size Luz de malla Maillage cm	
P350530	30	25	0,071	1
P350535	34	25	0,071	1

REF	Ø cm	Num	Mesh size Luz de malla Maillage cm	
P350630	30	35	0,05	1
P350635	34	35	0,05	1

REF	Ø cm	Num	Mesh size Luz de malla Maillage cm	
P350730	30	50	0,030	1
P350735	34	50	0,030	1

REF	Ø cm	Num	Mesh size Luz de malla Maillage cm	
P350426	26	20	0,085	1
P350430	30	20	0,085	1
P350435	34	20	0,085	1
P350440	40	20	0,085	1

P837 Aluminium cake stand Expositor de tartas de aluminio Présentoir de tartes en aluminium



REF	H cm	H ₁ cm	Ø cm	
P837003	33	2 x 16,5	20 / 26 / 32	1
P837005	100	4 x 25,0	20 / 26 / 32 / 40 / 45	1
P837007	120	6 x 20,0	16 / 20 / 26 / 32 / 40 / 45 / 50	1

6.2 Pastry utensils

Utensilios de pastelería
Ustensiles de pâtisserie

P830 Confectionery funnel Embudo dosificador Entonnoir doseur



Tube Ø 0,4 and 0,6 cm included
Boquilla Ø 0,4 y 0,6 cm incluidas
Douille de Ø 0,4 et 0,6 cm incluse

REF	Lts	📦
P830001	1	1
P830002	2	1

P830005 Basic confectionery funnel with stand Embudo dosificador básico con soporte Entonnoir doseur de base avec support



Funnel and stand sold together.
Embudo y soporte se venden conjuntamente.
Entonnoir et support vendu ensemble.

REF	Lts	📦
P830005	1	1

2803 Portion control dispenser Dispensador con control de porciones Distributeur contrôle de la partie



Not recommended for chunky batters.
No se recomienda para batidos espesos.
Non recommandé pour les pâtes grumeleuses.

8 portion control settings dispense from 30 a 90 ml.
Los ajustes de control de 8 porciones dispensan de 30 a 90 ml.
8 réglages de dose - 30 à 90 ml.

REF	L	W x D x H cm	📦
2803-18	1,4	15,6 x 27,6 x 19,1	1

P830003 Economic confectionery funnel and stand Embudo dosificador económico y soporte Entonnoir doseur économique et support



Tube Ø 0,4 and 0,6 cm included
Boquilla Ø 0,4 y 0,6 cm incluidas
Douille de Ø 0,4 et 0,6 cm incluse

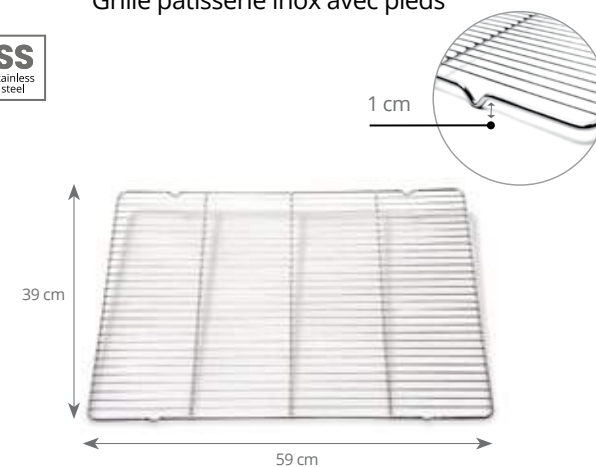
REF	Lts	📦
P830003	1	1
P830004	1	1

See products on **P. 156**
Ver productos en / Voir produits en page

P970 Stand for funnel or chinese colander Soporte para embudo o chino Support pour entonnoir ou chinois



P9095 St/steel pastry grid with feet Rejilla inox pastelería con pies Grille pâtisserie inox avec pieds



REF	N. Cross-bars Travesaños Traverses	Ø mm Cross-bars Travesaños Traverses	N. Wires Varillas Fils	Ø mm Wires Varillas Fils	📦
P909559	3	5	29	2	1

Non-stick moulds 6.3

Moldes antiadherentes
Moules anti-adhésifs



P7022 Professional cake mould Molde cake profesional Cake embouti professionnel



REF	cm (int.)	H cm	Lts	📦
P702230	30 x 10,5	8,0	2,0	1

P704 Folding cake mould Molde para paté o cake desmontable Pâté ou cake démontable



REF	W x D x H cm	📦
P704024	24 x 9,5 x 7	1
P704030	30 x 10 x 7,5	1

P707 Small madeleine sheet Placa madalenas pequeñas Plaque madeleinettes



2 rows of 10 small madeleines of 4,2 cm.
2 hileras de 10 madalenas pequeñas de 4,2 cm.
2 rangées de 10 madeleinettes de 4,2 cm.

REF	cm	📦
P707039	39,5 x 12,5	1

P702 Cake mould Molde cake Cake embouti



REF	W x D x H cm	📦
P702026	26 x 9,5 x 7,5	1
P702028	28 x 10 x 7,5	1

P709 Baking mould w/removable base Molde fondo desmontable Tarte maison a/fond amovible



REF	W x D x H cm	📦
P709035	35 x 11 x 2,5	1

P706 Madeleine sheet Placa madalenas Plaque madeleines



2 rows of 6 madeleines of 8 cm.
2 hileras de 6 madalenas de 8 cm.
2 rangées de 6 madeleines de 8 cm.

REF	cm	📦
P706039	39,5 x 20	1

6.3 Non-stick moulds

Moldes antiadherentes
Moules anti-adhésifs



P723 Non-stick spring form
Molde desmontable Antiadherente
Moule rond démontable



REF	Ø cm	H cm	
P723024	24	7,0	1
P723028	28	7,0	1

P703 High cake mould
Molde para tarta
Manqué rond uni



REF	Ø cm	H cm	
P703020	20	4,5	1
P703024	24	5,0	1
P703028	28	5,0	1
P703032	32	5,5	1

P710 Round tart mould with fluted edges
Molde rizado para tarta
Tourtière ronde avec Bord cannelé



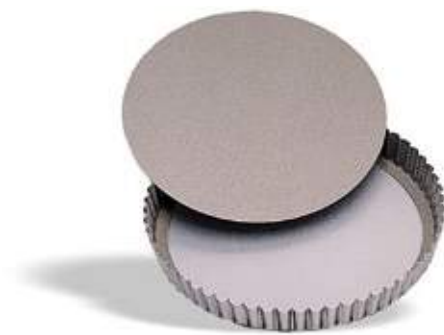
REF	Ø cm	H cm	
P710020	20	2,5	1
P710024	24	2,5	1
P710028	28	2,5	1

P708 Savarin mould
Molde savarin
Moule savarin



REF	Ø cm	H cm	
P708008	8	2,0	1
P708022	22	4,5	1
P708024	24	5,0	1

P711 Fluted edge mould with removable base
Molde rizado fondo desmontable
Tourtière avec fond amovible



REF	Ø cm	H cm	
P711010	10	1,8	1
P711012	12	2,0	1
P711020	20	2,5	1
P711024	24	2,5	1
P711028	28	2,5	1
P711032	32	2,5	1

P712 "Trois frères" ring mould
Molde savarin "trois frères"
Moule savarin "trois frères"



REF	Ø cm	H cm	
P712022	22	5,5	1



P713 Oval aspic mould
Molde ovalado para aspic
Moule aspic ovale



REF	cm	H cm	
P713075	7,5 x 5,5	3,8	1

P717 Plain oval boat mould
Molde barquita lisa
Moule Barquette unie



REF	cm	H cm	
P717008	8 x 3,3	1,2	1
P717010	10 x 4,3	1,3	1

P720 Round fluted tart mould
Molde tartaleta acanalada redonda
Moule tartelette ronde cannelée



REF	Ø cm	H cm	
P720005	5	1,2	1
P720006	6	1,2	1
P720007	7	1,2	1
P720008	8	1,2	1
P720010	10	1,8	1
P720012	12	2,0	1

P722 60 "Petits fours" moulds set
Caja de 60 pequeños moldes "Petits Fours"
Boîte de 60 "petits fours"



VOLLRATH

Non-stick moulds 6.3

Moldes antiadherentes
Moules anti-adhésifs

P715 Baba mould
Molde redondo para bizcocho
Baba rond



Rolled edge
Borde vuelto
Bord roulé

REF	Ø cm	H cm	
P715006	6,5	6,0	1

P718 10 Wide ribs brioche mould
Molde madalenas con 10 costados
Moule brioche 10 côtes



Ø 6: 9 ribs. Other ø: 10 ribs
Ø 6: 9 costados. Resto ø: 10 costados
Ø 6: 9 côtes. Autres ø: 10 côtes

REF	Ø cm	H cm	
P718006	6	2,5	1
P718008	8	3,2	1
P718010	10	3,8	1
P718011	11	4,0	1

P721 Round plain tart mould
Molde tartaleta redonda lisa
Moule tartelette ronde unie



REF	Ø cm	H cm	
P721005	5	1,2	1
P721006	6	1,2	1
P721007	7	1,2	1
P721008	8	1,2	1
P721010	10	1,2	1

5 Pieces of each 12 "Petits fours".
5 Piezas de cada uno de los 12 "Petits fours".
5 Pièces de chacun des 12 "Petits fours".

REF	
P722000	1

207

pujadas

VOLLRATH

206

pujadas

6.4 Pastry cutter

Cortapastas
Découpoirs



P732 Set of 8 round plain cutters

Caja de 8 cortapastas redondos lisos
Boîte de 8 découpoirs ronds unis



REF	Ø cm	H cm	📦
P732000	3/4/5/6/ 7/8/9/10	3,5	1

P733 Set of 8 round fluted cutters

Caja de 8 cortapastas redondos rizados
Boîte de 8 découpoirs ronds cannelés



REF	Ø cm	H cm	📦
P733000	3/4/5/6/ 7/8/9/10	3,5	1

P796 9 pcs set polyglass plain cutters

Caja 9 cortapastas redondos lisos poliglas
Boîte 9 découpoirs ronds unis polyglass



REF	Ø cm	H cm	📦
P796000	2/3/4/5/ 6/7/8/9/10	3,5	1

P7961 9 pcs set polyglass fluted cutters

Caja 9 cortapastas redondos rizados poliglas
Boîte 9 découpoirs ronds cannelés polyglass



REF	Ø cm	H cm	📦
P796100	2/3/4/5/ 6/7/8/9/10	3,5	1

St/steel pastry moulds 6.5

Moldes acero inoxidable
Moules en acier inox



P780 Tart ring

Aro redondo para tarta
Cercle à tarte



REF	Ø cm	H cm	📦
P780006	6	2	1
P780008	8	2	1
P780010	10	2	1

P781 "Entremets" ring

Aro redondo para tarta
Cercle à entremets



REF	Ø cm	H cm	📦
P781006	6	3,5	1
P781008	8	3,5	1
P781010	10	3,5	1

P782 Mousse ring

Aro redondo para mousse
Cercle à mousse



REF	Ø cm	H cm	📦
P782075	7,5	4,0	1
P782008	8,0	4,5	1
P782010	10,0	4,5	1
P782012	12,0	4,5	1
P782014	14,0	4,5	1
P782016	16,0	4,5	1
P782018	18,0	4,5	1
P782020	20,0	4,5	1
P782022	22,0	4,5	1
P782024	24,0	4,5	1
P782026	26,0	4,5	1
P782028	28,0	4,5	1

P783 Ice cream cake ring

Aro redondo para tarta
Cercle à vacherin



REF	Ø cm	H cm	📦
P783006	6	6	1
P783008	8	6	1
P783010	10	6	1
P783012	12	6	1
P783014	14	6	1
P783016	16	6	1
P783018	18	6	1
P783020	20	6	1
P783022	22	6	1
P783024	24	6	1
P783026	26	6	1
P783028	28	6	1
P783030	30	6	1

P785 Mousse ring

Aro redondo para mousse
Cercle à mousse



REF	Ø cm	H cm	📦
P785006	6	4	1
P785008	8	4	1
P785010	10	4	1



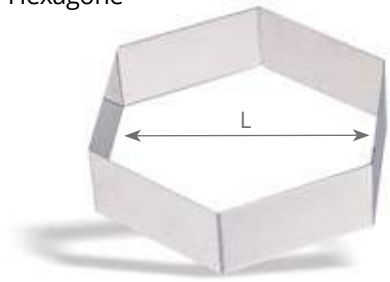
Perfect for dishes presentation
Perfecto para presentación de platos
Idéal pour la présentation de plats

6.5 St/steel pastry moulds

Moldes acero inoxidable
Moules en acier inox

P765 Hexagon

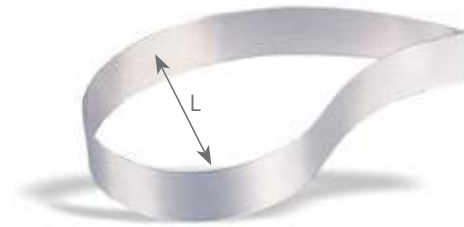
Molde hexagonal
Hexagone



REF	L cm	H cm	
P765020	20	4,5	1
P765024	24	4,5	1

P768 Tear

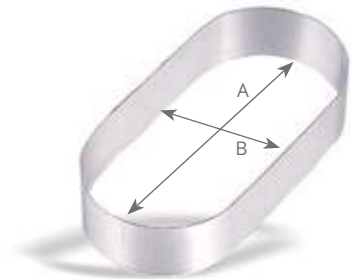
Molde forma lágrima
Larme



REF	L cm	H cm	
P768006	6	4,5	1
P768008	8	4,5	1

P771 Oval

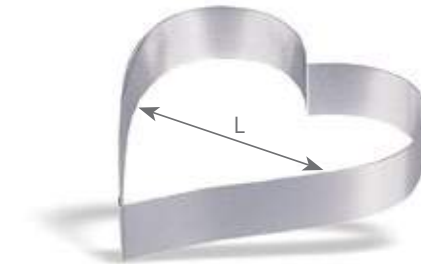
Molde forma oval
Ovale



REF	L cm	H cm	
P771025	25 x 11,2	4,5	1

P769 Heart

Molde forma corazón
Coeur



REF	L cm	H cm	
P769008	8	4,5	1
P769010	10	4,5	1
P769018	18	4,5	1
P769020	20	4,5	1
P769022	22	4,5	1

P992 PVC ribbon for mousse

Cinta PVC para mousse
Ruban pâtissier en PVC



REF	Length Longitud Longueur	H cm	
P992040	100 m	4,0	1
P992045	100 m	4,5	1
P992050	100 m	5,0	1

See products on / Ver productos en / Voir produits en page

P. 147

Fine tip straight tweezer

Pinza chef precisión
Pince du chef précision



St/steel pastry moulds 6.5

Moldes acero inoxidable
Moules en acier inox

P355 Caramel cream mould

Flanero
Moule à flan



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P355007	7,5	5,2	0,12	1
P355008	8,5	5,4	0,17	1

P136 Reinforced caramel cream mould

Molde industrial para flan
Moule à flan



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P136006	6	5,5	0,10	1
P136007	7	6,5	0,15	1
P136008	8	6,5	0,25	1

P789 Round cake mould

Molde 1/2 caña desmontable redondo
Gouttière ronde



REF	W x D x H cm	
P789025	25 x 9 x 6	1
P789050	50,5 x 9 x 9	1

P788 Triangle cake mould

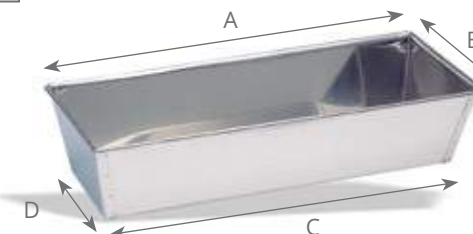
Molde 1/2 caña desmontable triangular
Gouttière triangulaire



REF	W x D x H cm	
P788025	25 x 9 x 6	1
P788050	50 x 9 x 6	1

P784 Cake mould

Molde cake
Moule à cake



REF	A x B cm	C x D cm	H cm	
P784020	20 x 13	18,0 x 10	8	1
P784025	25 x 13	22,0 x 10	8	1
P784030	30 x 13	27,0 x 10	8	1
P784035	35 x 13	32,0 x 10	8	1
P784040	40 x 13	36,5 x 10	8	1

6.6 Bags and nozzles

Mangas y boquillas
Poches et douilles



P800 Nylon pastry bags

Mangas de nylon
Poches pâtisseries en nylon



80 °C



REF	cm	Ø cm	📦
P800030	30	17,0	1
P800035	35	19,5	1
P800040	40	22,0	1
P800045	45	25,0	1
P800050	50	27,5	1
P800055	55	30,5	1
P800060	60	33,0	1
P800065	65	35,0	1
P800070	70	39,0	1

Made in nylon and covered with polyurethane on one side. Waterproof, ultra light and very comfortable to use. Sterizable, without seams, thermowelded for long life and with an adjustable end.

Fabricadas en nylon y recubiertas de poliuretano por una cara. Impermeables y ultraligeras. Son muy cómodas de utilizar. Se pueden hervir. Sin costuras, termosoldadas de larga duración y con la punta ajustable.

Fabriquéées en tissu de nylon avec un revêtement polyuréthane sur une face. Impérmeables, très souples, ultralégères et très comodes au tact. Stérilisables, sans coutures, thermosoudées, de longue durée et avec l'embout ajustable.

P798 Disposable pastry bags

Mangas desechables
Poches jetables



45 °C



REF	cm	Lts	📦
P798040	43	2,00	1
P798055	55	3,50	1
P798065	65	5,00	1

P851 Cotton pastry bag

Manga pastelera de algodón
Poches pâtisseries en cotton



60 °C



REF	L cm	📦
P851040	40	1
P851046	46	1
P851050	50	1

P849 Support for pastry bags and tubes (nozzles)

Soporte para mangas pasteleras y boquillas
Support pour pochés pâtisseries et douilles



REF	📦
P849000	1

P798056 Green disposable pastry bags

Mangas desechables color verde
Poches jetables verdes



45 °C



100 pieces set
Caja de 100 unidades
Boîte de 100 pièces

REF	cm	Lts	📦
P798056	55	3,50	1

Bags and nozzles 6.6

Mangas y boquillas
Poches et douilles



P810 Plain nozzle

Boquilla redonda
Douille unie



REF	Ø cm	📦
P810004	0,4	1
P810006	0,6	1
P810008	0,8	1
P810010	1,0	1
P810012	1,2	1
P810014	1,4	1

P812 Closed star nozzle

Boquilla estrella cerrada
Douille cannelée fermée



REF	Ø cm	Nº Teeth Nº Puntas Nº Dents	📦
P812003	0,3	6	1
P812005	0,5	6	1
P812007	0,7	6	1
P812009	0,9	8	1
P812011	1,1	8	1

P816 Flower nozzle

Boquilla flor
Douille fleur



REF	Ø cm	Nº Teeth Nº Puntas Nº Dents	📦
P816011	1,1	6	1

P811 Star nozzle

Boquilla estrella
Douille cannelée



REF	Ø cm	Nº Teeth Nº Puntas Nº Dents	📦
P811004	0,4	6	1
P811006	0,6	6	1
P811008	0,8	6	1
P811010	1,0	7	1
P811012	1,2	7	1
P811014	1,4	8	1
P811016	1,6	9	1

P813 Yule log nozzle

Boquilla cinta estrella
Douille à bûche de Noël



REF	cm	Nº Teeth Nº Puntas Nº Dents	📦
P813016	1,6 x 0,2	6	1
P813020	2,0 x 0,3	6	1

P817 Closed flower nozzle

Boquilla flor cerrada
Douille fleur fermée

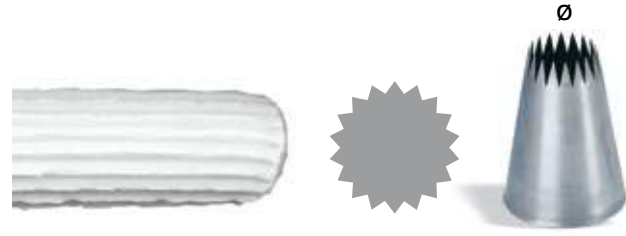


REF	Ø cm	Nº Teeth Nº Puntas Nº Dents	📦
P817005	0,5	6	1
P817006	0,6	8	1
P817008	0,8	9	1

6.6 Bags and nozzles

Mangas y boquillas
Poches et douilles

P815 "petits fours" nozzle Boquilla rizada Douille à "petits fours"









REF	Ø cm	Nº Teeth Nº Puntas Nº Dents	1
P815006	0,6	9	1
P815009	0,9	12	1
P815012	1,2	15	1
P815015	1,5	16	1

P820 Set of 6 nozzles nr. 0 Conjunto de 6 boquillas nº 0 Boîte de 6 douilles num. 0



REF	1
P820000	1

Diameter exit holes of the nozzles are drawn at real size.
Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real.
Les graphiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle.

- 
1 Plain nozzle 0,4 cm
 1 Boquilla redonda 0,4 cm
 1 Douille unie 0,4 cm
- 
1 Star nozzle 0,8 cm
 1 Boquilla estrella 0,8 cm
 1 Douille cannelée 0,8 cm
- 
1 Plain nozzle 0,8 cm
 1 Boquilla redonda 0,8 cm
 1 Douille unie 0,8 cm
- 
1 Star nozzle 1,2 cm
 1 Boquilla estrella 1,2 cm
 1 Douille cannelée 1,2 cm
- 
1 Flower nozzle 1,1 cm
 1 Boquilla flor 1,1 cm
 1 Douille fleur 1,1 cm
- 
1 Yule log 2 x 0,3 cm
 1 Boquilla cinta estrella 2 x 0,3 cm
 1 Douille à bûche de Noël 2 x 0,3 cm



P814 Bismark nozzle Boquilla para relleno Douille petit chou







REF	Ø cm	1
P814000	0,4	1

P821 Set of 6 nozzles nr. 1 Conjunto de 6 boquillas nº 1 Boîte de 6 douilles num. 1



REF	1
P821000	1

Diameter exit holes of the nozzles are drawn at real size.
Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real.
Les graphiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle.

- 
1 Plain nozzle 0,2 cm
 1 Boquilla redonda 0,2 cm
 1 Douille unie 0,2 cm
- 
1 Plain nozzle 0,4 cm
 1 Boquilla redonda 0,4 cm
 1 Douille unie 0,4 cm
- 
1 Plain nozzle 0,6 cm
 1 Boquilla redonda 0,6 cm
 1 Douille unie 0,6 cm
- 
1 Plain nozzle 0,8 cm
 1 Boquilla redonda 0,8 cm
 1 Douille unie 0,8 cm
- 
1 Plain nozzle 1 cm
 1 Boquilla redonda 1 cm
 1 Douille unie 1 cm
- 
1 Plain nozzle 1,2 cm
 1 Boquilla redonda 1,2 cm
 1 Douille unie 1,2 cm

Bags and nozzles 6.6

Mangas y boquillas
Poches et douilles

P822 Set of 6 nozzles nr. 2 Conjunto de 6 boquillas nº 2 Boîte de 6 douilles num. 2















REF	1
P822000	1

Diameter exit holes of the nozzles are drawn at real size.
Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real.
Les graphiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle.

- 
1 Star nozzle 0,2 cm
 1 Boquilla estrella 0,2 cm
 1 Douille cannelée 0,2 cm
- 
1 Star nozzle 0,4 cm
 1 Boquilla estrella 0,4 cm
 1 Douille cannelée 0,4 cm
- 
1 Star nozzle 0,6 cm
 1 Boquilla estrella 0,6 cm
 1 Douille cannelée 0,6 cm
- 
1 Star nozzle 0,8 cm
 1 Boquilla estrella 0,8 cm
 1 Douille cannelée 0,8 cm
- 
1 Star nozzle 1 cm
 1 Boquilla estrella 1 cm
 1 Douille cannelée 1 cm
- 
1 Star nozzle 1,2 cm
 1 Boquilla estrella 1,2 cm
 1 Douille cannelée 1,2 cm

P824 Set of 12 nozzles nr. 4 Conjunto de 12 boquillas nº 4 Boîte de 12 douilles num. 4



- 
1 Plain nozzle 0,6 cm
 1 Boquilla redonda 0,6 cm
 1 Douille unie 0,6 cm
- 
1 Closed star nozzle 0,7 mm
 1 Boquilla estrella cerrada 0,7 mm
 1 Douille cannelée fermée 0,7 mm
- 
1 Plain nozzle 1 cm
 1 Boquilla redonda 1 cm
 1 Douille unie 1 cm
- 
1 Closed star nozzle 1,1 mm
 1 Boquilla estrella cerrada 1,1 mm
 1 Douille cannelée fermée 1,1 mm
- 
1 Star nozzle 0,8 cm
 1 Boquilla estrella 0,8 cm
 1 Douille cannelée 0,8 cm
- 
1 Yule log nozzle 2 mm
 1 Boquilla cinta estrella 2 mm
 1 Douille à bûche de Noël 2 mm
- 
1 Star nozzle 1,2 cm
 1 Boquilla estrella 1,2 cm
 1 Douille cannelée 1,2 cm
- 
1 "Petits fours" nozzle 0,9 mm
 1 Boquilla rizada 0,9 mm
 1 Douille à "petits fours" 0,9 mm
- 
1 "Petits fours" nozzle 1,5 cm
 1 Boquilla rizada 1,5 cm
 1 Douille à "petits fours" 1,5 cm
- 
1 Flower nozzle 1,1 cm
 1 Boquilla flor 1,1 cm
 1 Douille fleur 1,1 cm
- 
1 Flower nozzle 1,5 cm
 1 Boquilla flor 1,5 cm
 1 Douille fleur 1,5 cm
- 
1 Closed flower nozzle 0,8 cm
 1 Boquilla flor cerrada 0,8 cm
 1 Douille fleur fermée 0,8 cm

REF	1
P824000	1

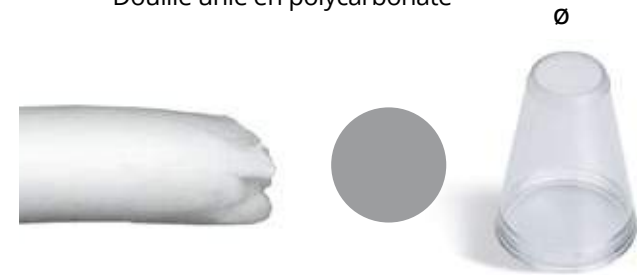
Diameter exit holes of the nozzles are drawn at real size.
Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real.
Les graphiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle.

6.6 Bags and nozzles

Mangas y boquillas
Poches et douilles



P853 Polycarbonate plain nozzle
Boquilla redonda de policarbonato
Douille unie en polycarbonate



REF	Ø cm	Num.	☐
P853004	0,4	0	1
P853006	0,6	2	1
P853008	0,8	4	1
P853010	1,0	6	1
P853012	1,2	8	1
P853014	1,4	10	1

P854 Polycarbonate star nozzle
Boquilla estrella de policarbonato
Douille cannelée en polycarbonate



REF	Ø cm	Nº Teeth Nº Puntas Nº Dents	Num.	☐
P854006	0,6	7	2	1
P854008	0,8	7	4	1
P854010	1,0	7	6	1
P854012	1,2	7	8	1
P854014	1,4	8	10	1
P854016	1,6	8	12	1

P855 Set of 6 polycarbonate nozzles nº 5
Conjunto de 6 boquillas de policarbonato nº 5
Boîte de 6 douilles en polycarbonate nº 5



Plain nozzle
Boquilla redonda
Douille unie

REF	☐
P855000	1

Nº 0	Nº 2	Nº 4	Nº 6	Nº 8	Nº 10
0,4 cm	0,6 cm	0,8 cm	1 cm	1,2 cm	1,4 cm



P857 Set of 12 polycarbonate nozzles nº 12
Conjunto de 12 boquillas de policarbonato nº 12
Boîte de 12 douilles en polycarbonate nº 12



Plain nozzle
Boquilla redonda
Douille unie

Nº 0	Nº 2	Nº 4	Nº 6	Nº 8	Nº 10
0,4 cm	0,6 cm	0,8 cm	1 cm	1,2 cm	1,4 cm



P856 Set of 6 polycarbonate nozzles nº 6
Conjunto de 6 boquillas de policarbonato nº 6
Boîte de 6 douilles en polycarbonate nº 6



Star nozzle
Boquilla estrella
Douille cannelée

REF	☐
P856000	1

Nº 2	Nº 4	Nº 6	Nº 8	Nº 10	Nº 12
0,6 cm	0,8 cm	1 cm	1,2 cm	1,4 cm	1,6 cm



REF	☐
P857000	1

Star nozzle
Boquilla estrella
Douille cannelée

Nº 2	Nº 4	Nº 6	Nº 8	Nº 10	Nº 12
0,6 cm	0,8 cm	1 cm	1,2 cm	1,4 cm	1,6 cm



Flexipan moulds 6.7

Moldes flexipan
Moules flexipan



FLEXIPAN® ORIGINE



The Flexipan® is a silicone and fibre glass combination mould suitable for the food contact.

This material combination gives to the piece solidity and an extraordinary durability, allied with exceptional non-stick properties either for cooking and freezing.

The Flexipan® does not require to be lubricated since their composition and flexibility allow an easy and fast release from the mould.

According to the use and the maintenance, the Flexipan®, enable us to use them between 2000 and 3000 times before the first signs of sticking arise.

The FLEXIPAN can be used to bake (+280 °C) or freeze (-40 °C) the most sweet and savoury products.

- ADVANTAGES FLEXIPAN®**
- No need to be greased for an easy and quick realise
 - Easy to clean
 - Between 2000 and 3000 times can be used
 - Professional pastry measures (60x40 cm)
 - Large range of moulds

El Flexipan® es una combinación de fibras de vidrio y sílicona adecuadas para el uso alimentario.

Esta combinación de materiales le da a la pieza una solidez y duración de vida inigualables, así como propiedades anti-adherentes excepcionales tanto en cocción como en congelación.

El Flexipan® no requiere ser engrasado ya que su composición y flexibilidad permiten un desmoldeo fácil y rápido.

El Flexipan® con un uso y trato correctos nos permite realizar entre 2.000 y 3.000 cocciones antes de empezar a notar los primeros signos de deterioro.

El Flexipan® permite realizar cualquier tipo de preparaciones dulces o saladas, tanto en cocción (+280 °C) como en congelación (-40 °C).

- VENTAJAS FLEXIPAN®**
- No es necesario engrasar los moldes para obtener un desmoldeo perfecto
 - Gran facilidad para el desmoldeo de piezas congeladas
 - La limpieza de los moldes se realiza de una manera fácil y rápida
 - Larga vida de la pieza (2.000-3.000 cocciones)
 - Medidas para pastelería profesional (60x40 cm)
 - Gama completa de formas.

Le Flexipan® est une combinaison de tissus de verre et silicónes adéquats pour l'utilisation alimentaire.

Cette combinaison de matériels donne au moule une solidité et une durabilité extraordinaire, alliées à des propriétés anti-adhérentes exceptionnelles tant en cuisson comme en congélation.

Le Flexipan® n'a pas besoin d'être lubrifié puisque sa composition et flexibilité permettent un démolage facile et rapide.

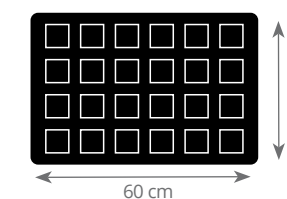
Selon l'utilisation et l'entretien des moules, le Flexipan®, nous permet d'effectuer entre 2.000 et 3.000 cuissons avant de noter les premiers signes de collage.

Le Flexipan® permet d'effectuer tous types de préparations sucrées ou salées, en cuisson (+ 280 °C) ou en congélation (-40 °C).

- AVANTAGES FLEXIPAN®**
- Ne précise d'aucun graissage pour un démolage facile et rapide
 - Facile à nettoyer
 - De 2000 à 3000 cuissons par moule
 - Mesures pour la pâtisserie professionnelle (60x40 cm)
 - Large gamme de moules

Sizes
Medidas
Mesures

Pastry / Pastelería /
Pâtisserie



-40 °C / -104 °F
+280 °C / +539 °F



6.7 Flexipan moulds

Moldes flexipan
Moules flexipan



Cones / Conos / Cones



REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	📦
P859134		40	5	4	24	1
P859135		20	7	6	80	1

Rosace shape / Bavaois / Bavaois



REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	📦
P859139		18	7,8	3,5	100	1



Flowers / Flores / Fleurs

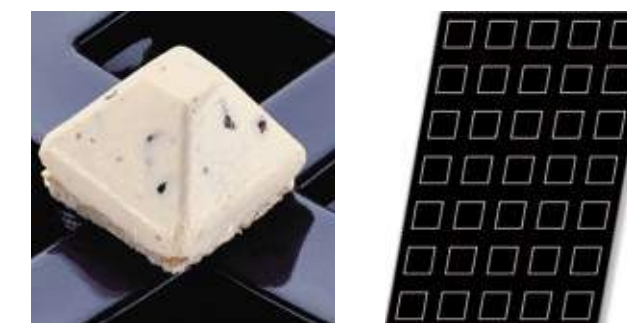


REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	📦
P859144		24	7,8	2	80	1

Flexipan moulds 6.7

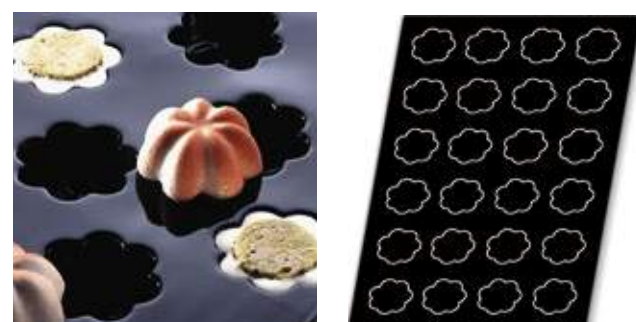
Moldes flexipan
Moules flexipan

Pyramids / Pirámides / Pyramides



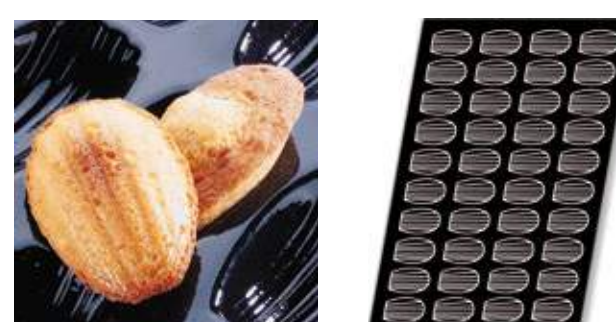
REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	📦
P859109		54	3,5 x 3,5	2,3	15	1
P859111		35	5,0 x 5,0	3,5	35	1
P859110		24	7,1 x 7,1	4,1	90	1

Charlottes



REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	📦
P859141		24	6,2	3,5	60	1
P859113		18	7,8	4,0	100	1

Madeleines/ Magdalenas / Madeleines



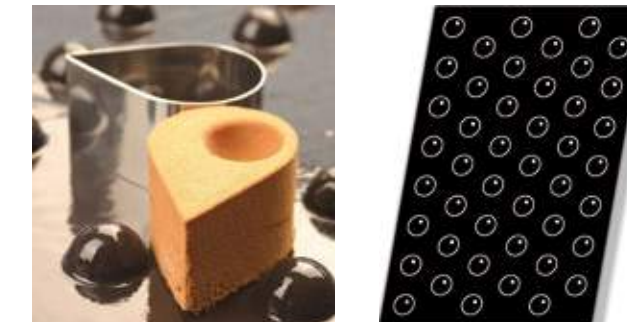
REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	📦
P859142		56	5,2 x 3,3	1,5	15	1
P859115		40	7,8 x 4,7	1,9	35	1

Half-spheres / Semi-esferas / Demi-sphères



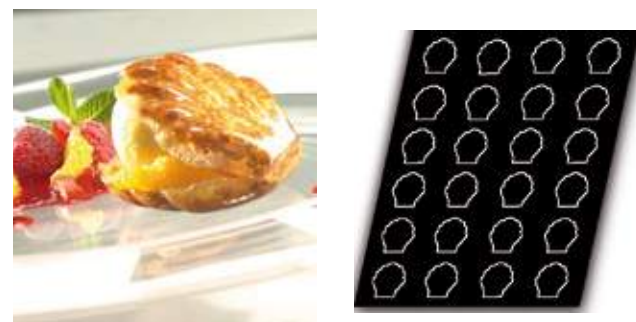
REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	📦
P859151		96	2,6	1,6	6	1
P859105		70	2,9	1,8	10	1
P859103		48	4,2	2,1	20	1
P859102		28	5,8	3,1	50	1
P859101		24	7,0	4,0	105	1
P859104		24	8,0	4,0	126	1

Half-spheres upside down / Semi-esferas invertidas / Demi-sphères inversées



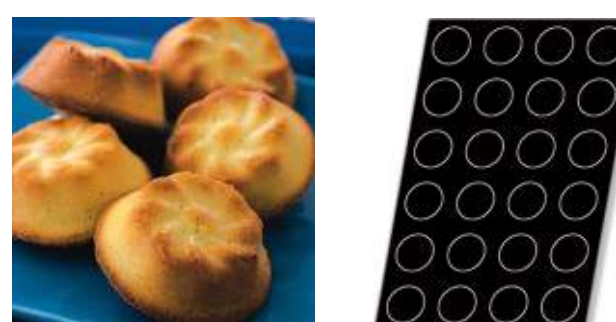
REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	📦
P859150		45	2,6	1,6	6	1

Saint Jacques shell / Conchas / Coquilles Saint-Jacques



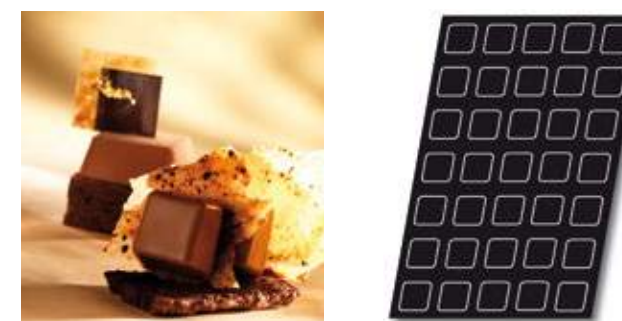
REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	📦
P859132		24	8 x 7,5	2	70	1

Deep flower / Margaritas / Marguerites en relief



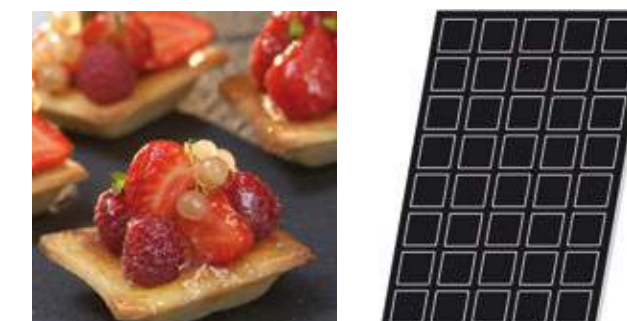
REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	📦
P859143		24	2,4	7	70	1

Squares / Cuadrados / Carrés



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	📦
P859152		60	3,7 x 3,7	1,7	18	1
P859153		35	5,6 x 5,6	2,4	60	1

Square tartlet / Tartaletas cuadradas / Tartelettes carrées



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	📦
P859154		60	4,5 x 4,5	1,2	20	1
P859155		40	6,0 x 6,0	1,5	40	1

6.7 Flexipan moulds

Moldes flexipan
Moules flexipan

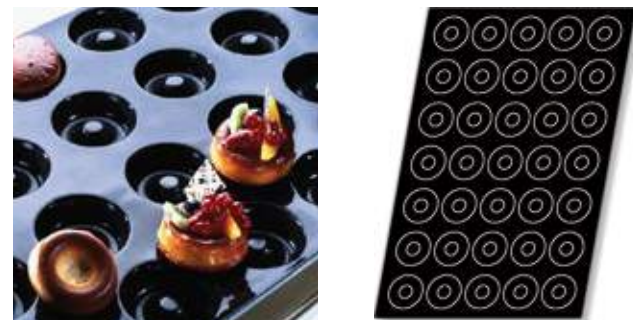


Square savarins / Savarins cuadradas / Savarins carrées



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859156		60	3,7 x 3,7	1,7	15	1
P859157		35	5,6 x 5,6	2,4	45	1
P859158		24	7,0 x 7,0	3,0	100	1

Round savarins / Savarins redondos / Savarins ronds



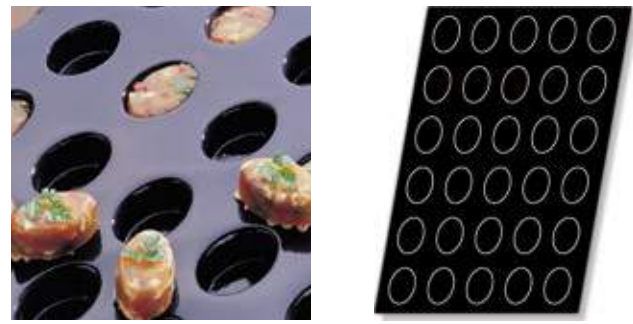
REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859159		60	4,1	1,2	10	1
P859124		35	6,6	2,0	50	1
P859219		24	7,0	2,3	65	1
P859122		24	8,0	2,0	70	1

Oval savarins / Savarins ovalados / Savarins ovales



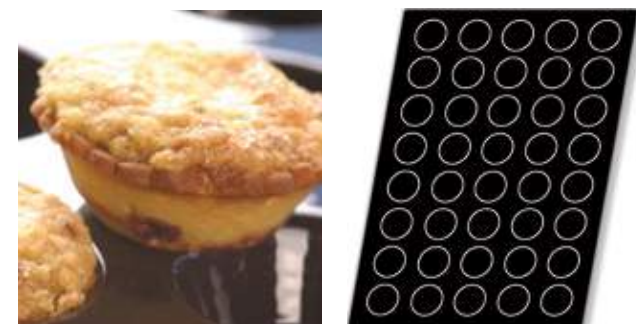
REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859123		24	8 x 6	2,5	70	1

Oval / Óvalos / Ovales



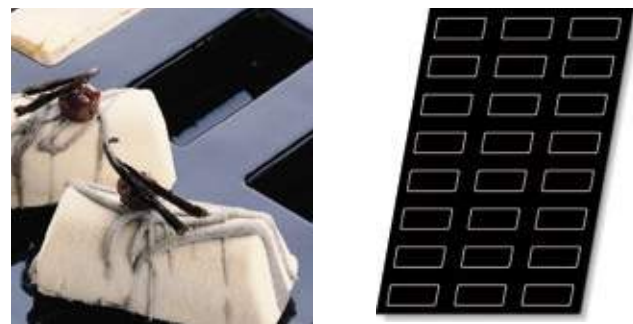
REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859167		30	7,0 x 5	3	25	1
P859130		30	8,5 x 6	3	100	1

Round tartlets / Tartaletas redondas / Tartelettes ronds



REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859114		60	4,2	1,0	13	1
P859171		48	4,8	1,5	20	1
P859172		40	5,8	2,0	35	1
P859126		24	7,7	2,0	65	1

Logs / Troncos / Bûche



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859125		24	9,5 x 4,0	3,0	80	1
NEW P859183*		12	12,1 x 4,1	3,2	115	1
P859184		8	33,9 x 4,0	3,9	450	1
P859185		5	49,5 x 4,0	3,9	700	1

* Silicone mould / Molde de silicona / Moule en silicone 40x30 cm

Flexipan moulds 6.7

Moldes flexipan
Moules flexipan

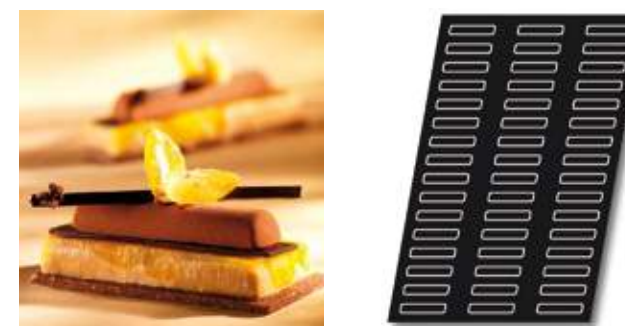


Cakes-Lady fingers / Cakes/Bizcochos / Cakes-Coudoirs



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859186		120	4,0 x 1,5	1,2	6	1

Half-Cylindres / Semi-cilindros / Demi-cylindres



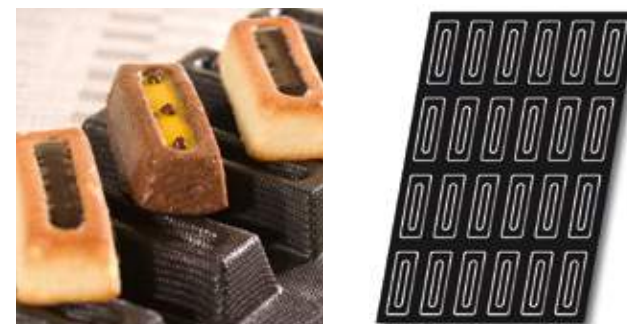
REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859191		48	8,5 x 1,7	1,5	20	1

Financiers



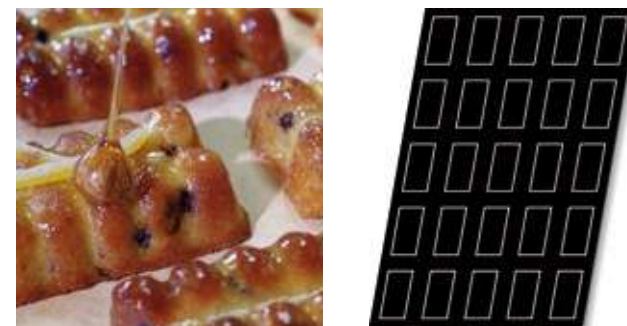
REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859196		84	5,0 x 2,6	11	10	1
P859197		24	8,6 x 4,6	14	45	1

Lingots / Lingotes / Lingots



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859189		24	10 x 4	2,5	70	1
P859190		24	12 x 4	2,5	90	1

Cakes



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859192		24	8 x 3	3,0	55	1
P859195		16	11 x 6	2,5	105	1

Muffins



REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859106		40	5,1	2,9	45	1
P859107		24	7,3	4,0	125	1
P859198		15	8,2	5,0	220	1

6.7 Flexipan moulds

Moldes flexipan
Moules flexipan

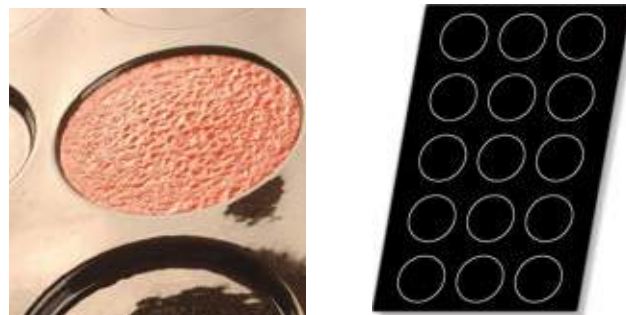


Cylinders / Cilindros / Cylindres



REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859206		48	4,0	2,0	25	1
P859207		24	6,3	2,5	65	1
P859117		24	6,3	3,5	90	1

Florentiners / Florentina / Florentins



REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859129		15	10,2	2	140	1



Rounds / Redondas / Ronds

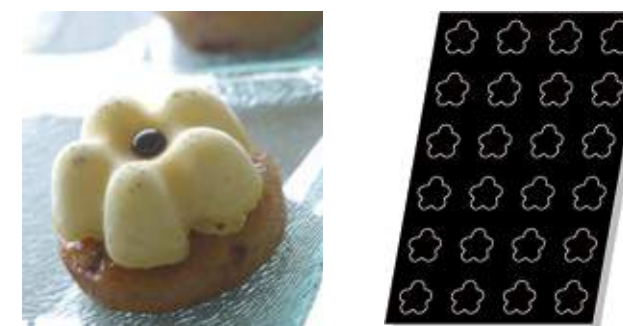


REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859202		24	7,9	1,5	65	1

Flexipan moulds 6.7

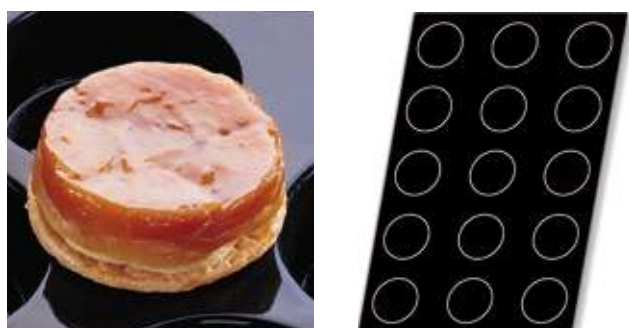
Moldes flexipan
Moules flexipan

Flowers / Flores / Fleurs



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859203		24	6,2 x 4,9	2,6	60	1

Tatin apple tarts / Tartas tatin / Tartes tatin



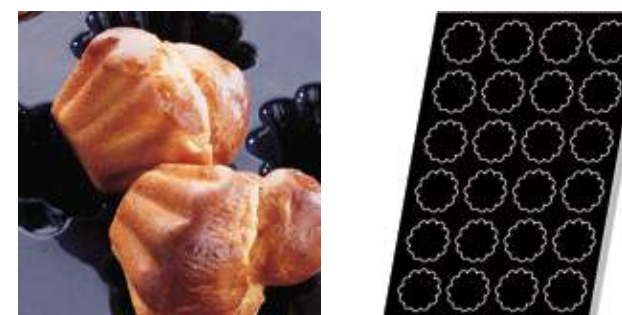
REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859210		15	8,2	3,0	135	1
P859211		12	10,0	3,5	245	1
P859212		12	10,5	4,0	305	1

Round-Pizza-Quiches / Entremets-Pizzas-Quiches / Empreintes rondes-Pizza-Quiches



REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859116		6	18,6	1,2	300	1

Cannelées / Acanalda



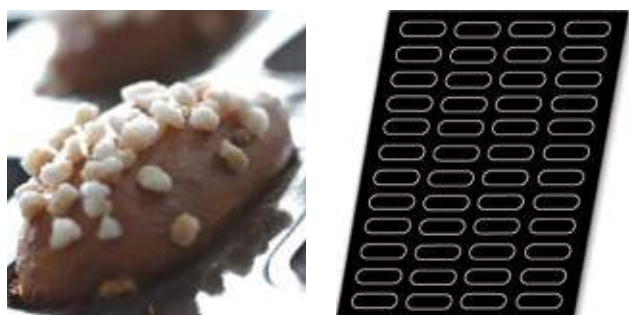
REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859204		24	6,8	2,5	60	1
P859205		24	7,8	3,0	105	1

Octagons / Octágonos / Octogones



REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859119		40	4,3 x 4	2,6	28	1

Mini-brioches / Lanzaderas / Navettes



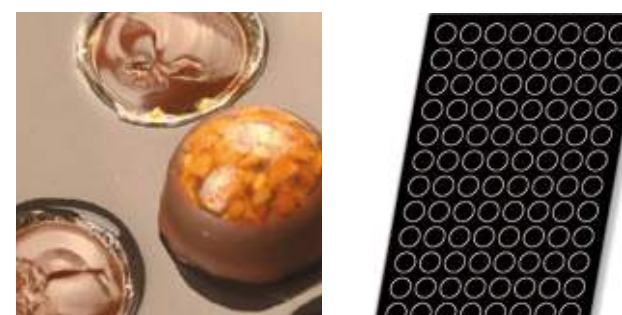
REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859200		48	7 x 3	1	15	1

Long / Alargadas / Longues



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859201		24	13 x 4,8	1,8	80	1

Pomponnettes



REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859120		96	3,6	1,7	14	1

6.8 Silicone moulds

Moldes silicona
Moules silicone



P8504 Cake mould
Molde cake
Moule à cake



REF	W x D x H cm	Box
P850424	24 x 10,5 x 6,5	1
P850426	26 x 10 x 7	1

P8502 Gugelhoph
Molde savarin alto
Moule savarin haut



New shape
Nueva forma
Nouvelle forme

REF	Ø cm	H cm	Box
P850222	22,5	11,5	1

P8501 High cake mould
Molde tarta
Manqué rond uni



REF	Ø cm	H cm	Box
P850124	24	4,2	1
P850128	28	4,7	1

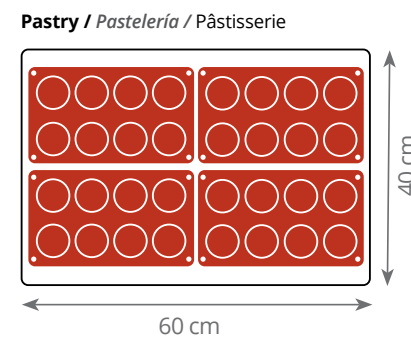
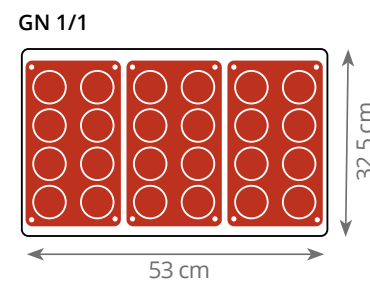
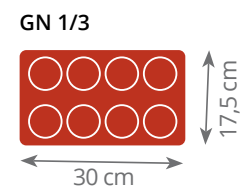
P8505 Round tart mould with fluted edges
Molde rizado para tarta
Tourtière ronde avec bord cannelé



New shape
Nueva forma
Nouvelle forme

REF	Ø cm	H cm	Box
P850528	28	3	1

Medidas
Sizes
Mesures



Si Silicone
100% Flexibility
Flexibilidad
Flexibilité

IDEA! Ideal for freezing. It can also be used for all preparations of cakes, chocolates, petit-fours, and catering preparations.
Ideal para congelador. Puede ser utilizado para preparar todo tipo de pequeña repostería, galletas o chocolates.
Idéal pour la congélation. Utilisable pour tout type de préparations de cakes, chocolats, petits fours, et préparations traiteurs.

-60 °C / - 140 °F
+230 °C / + 446 °F



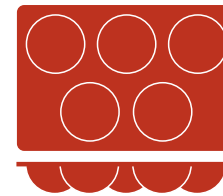
H.A.C.C.P.
NO PROBLEM

Silicone moulds 6.8

Moldes silicona
Moules silicone

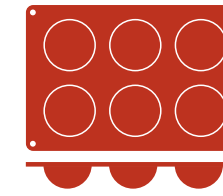


MEDIA BOLA



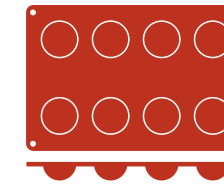
REF	Fig	Ø cm	H cm	Box
P850001	5	8	4	1

MEDIA BOLA



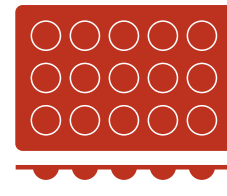
REF	Fig	Ø cm	H cm	Box
P850002	6	7	3,5	1

MEDIA BOLA



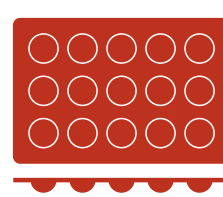
REF	Fig	Ø cm	H cm	Box
P850003	8	6	3	1

MEDIA BOLA



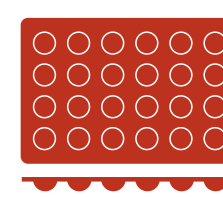
REF	Fig	Ø cm	H cm	Box
P850004	15	5	2,5	12

MEDIA BOLA



REF	Fig	Ø cm	H cm	Box
P850005	15	4	2	1

MEDIA BOLA



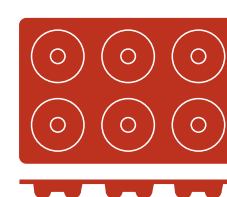
REF	Fig	Ø cm	H cm	Box
P850006	24	3	1,5	12

PIRAMIDE



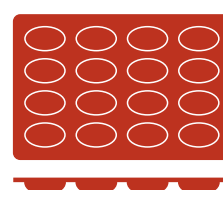
REF	Fig	cm	H cm	Box
P850007	6	7,1 x 7,1	4	1

SAVARIN



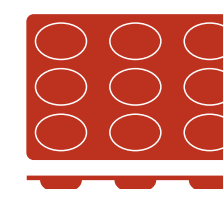
REF	Fig	Ø cm	H cm	Box
P850012	6	7,2	2,3	1

OVAL



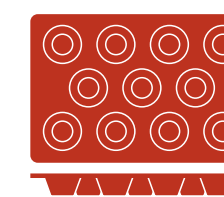
REF	Fig	cm	H cm	Box
P850017	24	3	1,5	1

OVAL



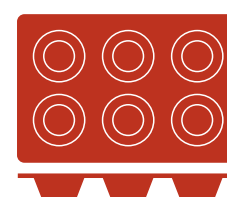
REF	Fig	cm	H cm	Box
P850018	9	7x5	2	1

MUFFIN



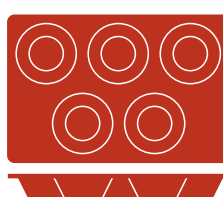
REF	Fig	Ø cm	H cm	Box
P850022	11	5	2,8	1

MUFFIN



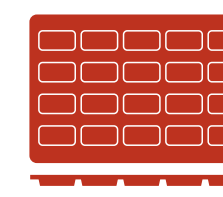
REF	Fig	Ø cm	H cm	Box
P850023	6	7	3,7	12

MUFFIN



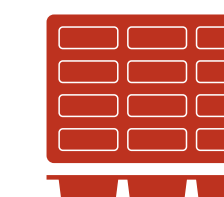
REF	Fig	Ø cm	H cm	Box
P850024	5	8	3,5	1

CAKE



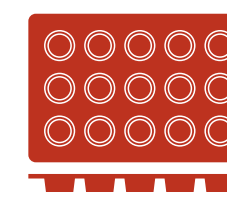
REF	Fig	cm	H cm	Box
P850025	20	4,9x2,6	11	1

CAKE



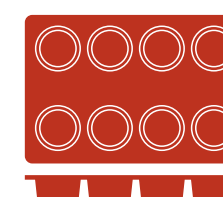
REF	Fig	cm	H cm	Box
P850026	12	8x3	3	1

PETIT FOUR



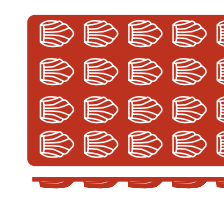
REF	Fig	Ø cm	H cm	Box
P850027	15	4	2	1

CILINDRO



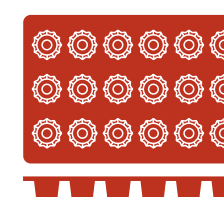
REF	Fig	Ø cm	H cm	Box
P850028	8	6	3,5	1

MADALENA



REF	Fig	cm	H cm	Box
P850031	20	3,8x3	1	1

BORDELAIS



REF	Fig	Ø cm	H cm	Box
P850033	18	3,5	3,5	1

6.8 Silicone moulds

Moldes silicona
Moules silicone



260 °C

Silicone moulds 600 x 400 mm. Possible to divide in two of 300 x 200 mm thanks to its symmetrical design
Moldes de silicona 600 x 400 mm Ofrecen la posibilidad de dividirlos en 2 moldes de 300 x 200 mm gracias a su diseño simétrico
Moules en silicone 600 x 400 mm avec possibilité de diviser en deux moules de 300 x 200 mm grâce à sa symétrie

P859900 Mini-cakes



REF	Fig	cm1	cm2	H cm	
P859900	20	10 x 5	8 x 3	3	1

P859901 Briochette



REF	Fig	Ø cm	H cm	
P859901	24	7,9	3,7	1

P859902 Half-spheres Semi-esferas Demi-sphères



REF	Fig	Ø cm	H cm	
P859902	24	7	3,5	1

P859903 Muffin



REF	Fig	Ø cm	H cm	
P859903	24	7	4,2	1

P859904 Mini muffin



REF	Fig	Ø cm	H cm	
P859904	20	5	2,8	1

P859905 Gugelhopf



REF	Fig	Ø cm	H cm	
P859905	24	7	3,6	1



260 °C

P859907 Mini madeleines Mini madalenas Mini madeleines



REF	Fig	Ø cm	H cm	
P859907	84	4,2 x 3	1,1	1

Silicone moulds 6.8

Moldes silicona
Moules silicone

P859908 Tartalets Tartaletas Tartalettes



REF	Fig	Ø cm	H cm	
P859908	60	5	1,5	1

P859909 Cannelés Canalados



REF	Fig	Ø cm	H cm	
P859909	60	8,5	5	1

P859910 Pyramids Piramides Pyramides



REF	Fig	cm	H cm	
P859910	30	7,1 x 7,1	4	1

P859911 Florentiners Florentinas Florentins



REF	Fig	Ø cm	H cm	
P859911	40	5,5	1,2	1

7 Gastronorm containers

Cubetas gastronorm
Bacs gastronorme



7.1



SUPER PAN 3

STAINLESS STEEL
ACERO INOXIDABLE
ACIER INOXYDABLE

234

7.2



GN PRO

18/10 ST/STEEL
INOX 18/10

238

Lids / Tapas / Couvercles 242

Sandwich bottom / Fondo difusor
Fond thermo-diffuseur 244

Accessories / Accesorios / Accessoires 245

7.3



POLYCARBONATE

POLICARBONATO
POLYCARBONATE

246

7.4



BISPHENOL-A FREE

SIN BISFENOL-A
SANS BISPHÉNOL-A

248

7.5



POLYPROPYLENE

POLIPROPILENO
POLYPROPYLÈNE

250

7.6



VIOLET COLLECTION

ALLERGENS MANAGEMENT
GESTIÓN DE ALÉRGENOS
GESTION DES ALLERGÈNES

252

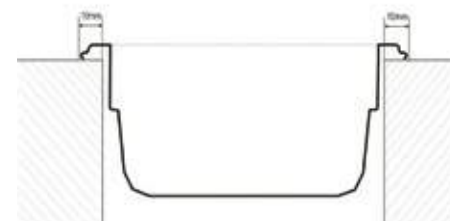
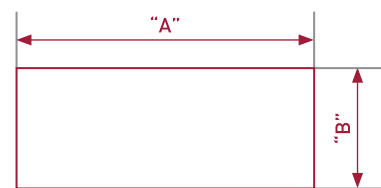
Sizes and combinations

Medidas y combinaciones
Mesures et combinaisons



Fitting measures / Medidas de encaste / Mesures d'emboîtement

Modelo	"A"	"B"
2/1	630	510
1/1	510	305
2/3	333	305
1/2	305	245
1/3	305	155
1/4	245	142
1/6	156	142
1/9	156	88



GN polynorm lid

Tapa GN polinorm
GN couvercle polynorm

EXCLUSIVE



Not for SP3 range.
No aptas para la gama SP3.
Pas pour la gamme SP3.

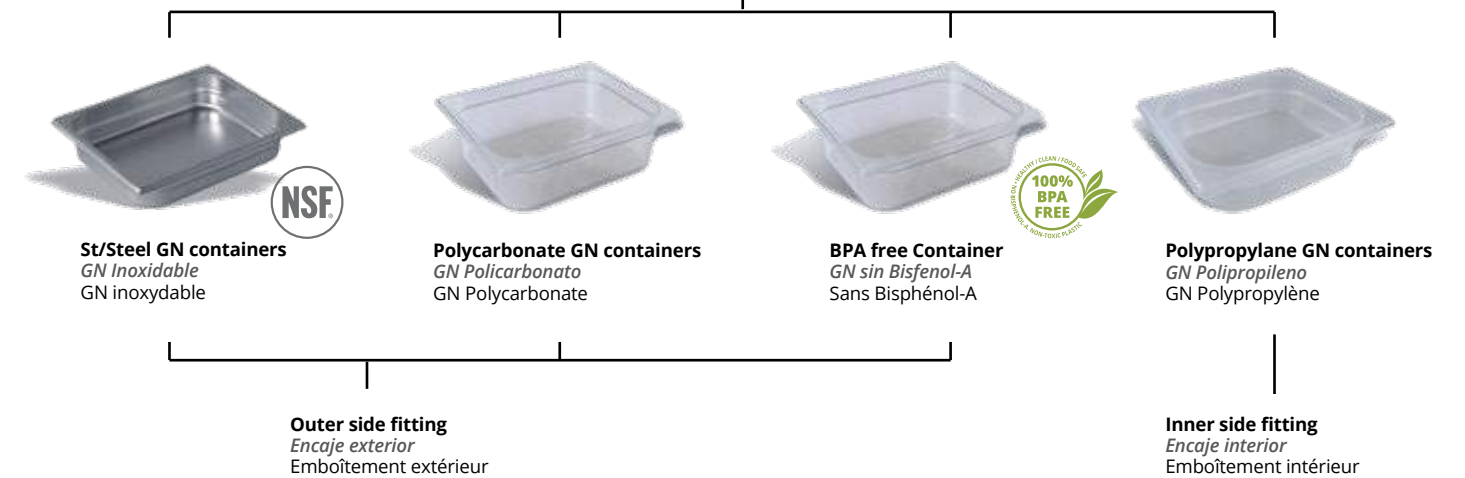


AVAILABLE IN SIX COLOURS
DISPONIBLE EN SEIS COLORES
DISPONIBLE EN SIX COULEURS

- P1
- P2
- P3
- P4
- P5
- P6 Available for 1/1, 1/2, 1/3 and 1/6
Disponible para 1/1, 1/2, 1/3 y 1/6
Disponible pour 1/1, 1/2, 1/3 et 1/6



ADJUSTABLES TO / ADAPTABLES A / ADAPTABLE À



Flaps to fit with GN inox and PC

Clips para cierre cubeta inox y PC
Rainures pour clipser bacs GN inox et PC

Polinorm Lid
Tapa Polinorm
Couvercle Polinorm

Steel container / Polycarbonate
Cubeta inox / Policarbonato
Bac inox / Polycarbonate

Polinorm Lid
Tapa Polinorm
Couvercle Polinorm

Hermetic for PP containers
Cierre hermético para cubetas de PP
Hermetique sur bacs PP

Container polypropylene
Cubeta polipropileno
Bac polypropylène

GN containers selection

Selección cubetas gastronorm
Selection bacs gastronorme

18/10 St/steel
Inox 18/10
Inox 18/10

18/10 St/steel sandwich bottom
Inox 18/10 fondo difusor
Inox 18/10 fond thermo-diffuseur

Non-stick aluminium
Aluminio antiadherente
Aluminium anti-adhésif

Polycarbonate
Policarbonato
Polycarbonate

Bisphenol-A free
Sin bisfenol-A
Sans bisphénol-A

Polypropylene
Polipropileno
Polypropylène

Melamine*
Melamine*
Mélamine*



VIOLET
COLLECTION



APPEARANCE
PRESENTACIÓN
PRÉSENTATION



ROBUSNESS
RESISTENCIA
ROBUSTESSE



STORAGE
ALMACENAMIENTO
STOCKAGE



BAIN MARIE
BAÑO-MARIA
BAIN-MARIE



TEMPERATURE MAX
TEMPERATURA MAX
TEMPÉRATURE MAX.



130 °C

90 °C

110 °C

70 °C

OVEN
HORNO
FOUR



MICRO-WAVE
MICROONDAS
MICRO-ONDES



COOKING
COCCIÓN
CUISSON



INDUCTION
INDUCCIÓN
INDUCTION



INDUCTION



INDUCTION

WARM TRANSPORTATION
TRANSPORTE EN CALIENTE
TRANSPORT CHAUD



130 °C

90 °C

110 °C

70 °C

POLINORM LID
TAPA POLINORM
COUVERCLE POLINORM



✓ **RECOMMENDED** / RECOMENDADO / RECOMMANDÉ

● **SUITABLE** / ACEPTABLE / ACCEPTABLE

* HUMID ENVIRONMENT / AMBIENTE HÚMEDO / ENVIRONNEMENT HUMIDE

GN CONTAINERS
CUBETAS GN
BACS GN

GN CONTAINERS
CUBETAS GN
BACS GN

7.1 SUPER PAN 3

Manufactured in the U. S. by Vollrath
Fabricado en USA por Vollrath
Fabriqué aux E.U.A par Vollrath



Sturdy and rust resistant 300-Series stainless steel
Acero inoxidable de serie 300, robusto y resistente a la oxidación
Fabriqué en acier inoxydable série 300, robuste et résistant à l'oxydation

Industry-unique, anti-jam stacking lugs for easy unstacking

Relieve antiatasco, único en la industria, para una fácil separación una vez apiladas

Relief anti-blocage, unique dans le secteur, pour une séparation facile une fois empilés

Mirror finish polishing maintains hygiene and allows for easy cleaning

Acabado pulido efecto espejo. Mantiene la higiene y permite una limpieza fácil

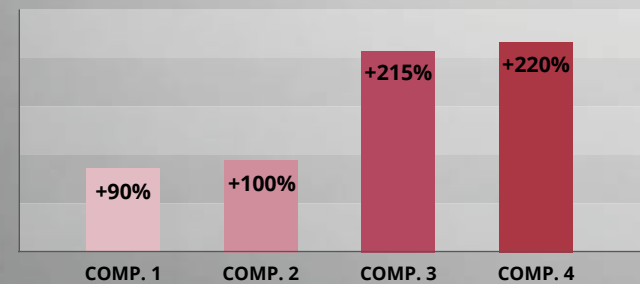
Finition polie effet miroir. Préserve la propreté et permet un nettoyage facile

Industry-unique, reinforced, spouted-shape corners are twice as resistant than any competitor.

Esquinas reforzadas con forma de pico, únicas en la industria, el doble de resistentes que las de cualquier competidor.

Coins renforcés en forme de bec, uniques dans le secteur, deux fois plus résistants que ceux de la concurrence.

COMPARISON OF CORNER DEFORMATION VS COMPETITORS *
COMPARATIVA DE DEFORMACIÓN DE LA ESQUINA VS COMPETENCIA *
COMPARAISON DE LA DÉFORMATION DE L'ANGLE VS CONCURRENCE*



* Corner deformation (mm) of a 1/1 65 mm pan when a weight of 1.8 kg is dropped from a height of 90 cm. The corner deformation of the Vollrath SP3 tray is used as a reference.

* Deformación (mm) de la esquina de una cubeta 1/1 65 mm al dejar caer un peso de 1,8 Kg desde una distancia de 90 cm. Se toma como referencia la deformación de la esquina de la cubeta Vollrath SP3.

* Déformation (mm) de l'angle d'un bac 1/1 65 mm en laissant tomber un poids de 1,8 kg d'une distance de 90 cm. La référence prise en compte est la déformation de l'angle du bac Vollrath SP3.

Reduced edge for increased resistance and larger capacity

Borde reducido para una mayor resistencia y capacidad

Bord réduit pour une plus grande résistance et capacité



Super Pan 3 7.1

1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	Lts	📦
90002	20	-	6
90012	40	5,4	6
90052	55	7,3	6
90022	65	8,5	6
90042	100	13,4	6
90062	150	19,9	6
90082	200	26,1	3

2/3 353 x 325 mm



REF	H mm	Lts	📦
90102	20	-	6
90112	40	3,4	6
90122	65	5,4	6
90142	100	8,0	6
90162	150	11,9	3
90182	200	15,5	3

1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	Lts	📦
90202	20	-	6
90212	40	2,4	6
90252	55	3,3	6
90222	65	3,8	6
90242	100	6,0	6
90262	150	8,9	6
90282	200	11,6	3

2/4 530 x 162 mm



REF	H mm	Lts	📦
90502	20	-	6
90512	30	2,4	6
90552	55	3,1	6
90522	65	3,7	6
90542	100	5,7	3
90562	150	8,2	3

1/3 325 x 176 mm



REF	H mm	Lts	📦
90302	20	-	6
90312	40	1,6	6
90352	55	2,0	6
90322	65	2,4	6
90342	100	3,7	6
90362	150	5,5	6
90382	200	7,1	3

1/4 265 x 162 mm



REF	H mm	Lts	📦
90402	20	-	6
90412	40	1,1	6
90452	55	1,5	6
90422	65	1,7	6
90442	100	2,6	6
90462	150	3,8	6
90482	200	4,8	3

7.1 Super Pan 3



1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	Lts	📦
90622	65	1,1	6
90642	100	1,6	6
90662	150	2,3	6
90682	200	3,0	3

1/9 176 x 108 mm



REF	H mm	Lts	📦
90922	65	0,60	6
90942	100	0,80	6

1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	📦
90013	40*	6
90053	55*	6
90023	65*	6
90043	100**	6
90063	150**	6

***Perforated bottom.**

*Fondo perforado.
*Fond perforé.

****Perforated bottom and sides.**

**Fondo y laterales perforados.
**Fonds et latéraux perforés.

1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	📦
90213	40*	6
90223	65*	6
90243	100**	6
90263	150**	6

***Perforated bottom.**

*Fondo perforado.
*Fond perforé.

****Perforated bottom and sides.**

**Fondo y laterales perforados.
**Fonds et latéraux perforés.

93100 Lid

Tapa
Couvercle



Lids and false bottoms, use the same as our standard range.
False bottoms just to 100 mm depth.

Tapas y fondos perforados, se pueden utilizar los de la gama de cubetas inox.
Fondos hasta 100 mm de profundidad.

Couvercles and egouttoirs, sont les memes que la gamme standard.
Egouttoirs jusqu'à 100 mm profondeur.

REF	Mod	📦
93100	1/1	6
93110	2/3	6
93200	1/2	6
93500	2/4	6
93300	1/3	6
93400	1/4	6
93600	1/6	6
93900	1/9	6



GN CONTAINERS
CUBETAS GN
BACS GN

GN CONTAINERS
CUBETAS GN
BACS GN

7.2 GN PRO

Manufactured in Spain by Pujadas in high quality 18/10 stainless steel
 Fabricado en España por Pujadas en acero inoxidable 18/10 de alta calidad
 Fabriqué en Espagne par Pujadas en High quality 18/10 stainless steel

Hermetic lid, easy-open hermetic lid and Polinorm lid options available.

Opciones de tapa hermética, tapa hermética Easy-Open y tapas Polinorm disponibles.

Couvercle hermétique, couvercle hermétique à ouverture facile et couvercle Polinorm disponibles en option.

Reinforced edges

Bordes reforzados
 Bords renforcés

Reduced corner radius for increased corner resistance and larger capacity

Radio reducido para una mayor resistencia de las esquinas y una mayor capacidad

Rayon de coin réduit pour une résistance accrue des coins et une plus grande capacité

100% automated production & polishing process ensures highest-quality

Proceso de producción y pulido 100% automatizado que garantiza la más alta calidad

Le processus de production et de polissage 100% automatisé assure une finition de la plus haute qualité

Sandwich bottom option for induction compatibility and even heating

La opción con fondo sandwich ofrece compatibilidad con inducción y un calentamiento uniforme

Option exclusive de fond sandwich pour une compatibilité avec l'induction et une chaleur uniforme

Reinforced corners are significantly more resistant than imported low quality GN containers

Las esquinas reforzadas son significativamente más resistentes que las de cubetas importadas de baja calidad

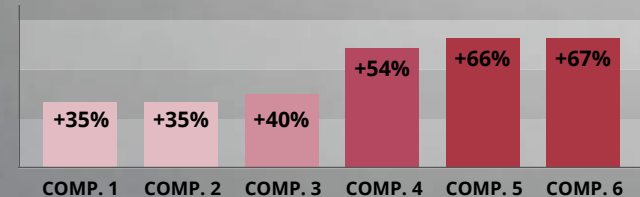
Les coins renforcés sont nettement plus résistants que les conteneurs importés de faible qualité



Carton-only packaging
 Embalaje sólo de cartón
 Emballage en carton uniquement

COMPARISON OF CORNER DEFORMATION VS COMPETITORS *

COMPARATIVA DE DEFORMACIÓN DE LA ESQUINA VS COMPETENCIA *
 COMPARAISON DE LA DÉFORMATION DE L'ANGLE VS CONCURRENCE*



* Corner deformation (mm) of a 1/1 65mm pan when a weight of 1.8 kg is dropped from a height of 90 cm. The corner deformation of the Pujadas GN Pro tray is used as a reference.

* Deformación (mm) de la esquina de una cubeta 1/1 65mm al dejar caer un peso de 1,8 Kg desde una distancia de 90 cm. Se toma como referencia la deformación de la esquina de la cubeta Pujadas GN Pro.

* Déformation (mm) de l'angle d'un bac 1/1 65 mm en laissant tomber un poids de 1,8 kg d'une distance de 90 cm. La référence prise en compte est la déformation de l'angle du bac Pujadas GN Pro.



GN PRO 7.2

18/10 St/steel Gastronorm
 Gastronorm inox 18/10

2/1 650 x 530 mm



REF	H mm	Lts	☐
P210201	20	6,2	6
P210401	40	11,5	6
P210651	65	18,8	6
P211001	100	28,9	6
P211501	150	43,1	3
P212001	200	52,0	3

1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	Lts	☐
P110101	10	1,25	6
P110201	20	2,80	6
P110401	40	5,10	6
P110551	55	7,00	6
P110651	65	8,30	6
P111001	100	14,20	6
P111501	150	20,20	6
P112001	200	26,00	6

2/3 353 x 325 mm



REF	H mm	Lts	☐
P230101	10	1,5	6
P230201	20	1,7	6
P230401	40	3,1	6
P230651	65	5,6	6
P231001	100	8,8	6
P231501	150	13,2	6
P232001	200	18,3	6

1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	Lts	☐
P120101	10	1,0	6
P120201	20	1,2	6
P120401	40	2,2	6
P120651	65	4,1	6
P121001	100	6,1	6
P121501	150	9,1	6
P122001	200	12,0	6

2/4 530 x 162 mm



REF	H mm	Lts	☐
P240401	40	1,80	6
P240651	65	4,00	6
P241001	100	6,00	6
P241501	150	10,00	6



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

7.2 GN PRO

18/10 St/steel Gastronorm
Gastronorm inox 18/10



1/3 325 x 176 mm



REF	H mm	Lts	
P130201	20	0,8	6
P130401	40	1,5	6
P130651	65	2,5	6
P131001	100	3,8	6
P131501	150	5,6	6
P132001	200	7,3	6

1/4 265 x 162 mm



REF	H mm	Lts	
P140201	20	0,5	6
P140651	65	1,7	6
P141001	100	2,8	6
P141501	150	4,1	6
P142001	200	5,0	6

1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	Lts	
P160651	65	1,0	6
P161001	100	1,6	6
P161501	150	2,2	6
P162001	200	2,9	6

1/9 176 x 108 mm



REF	H mm	Lts	
P190651	65	0,6	6
P191001	100	0,8	6



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

Falling handles
Asas móviles
Anses tombantes



Suitable for all GN, even perforated, except for:
- 20mm depth GN containers
- 1/9 GN containers

Apta para todas las medidas de cubetas, incluso las perforadas, excepto:
- cubetas de 20mm de profundidad
- cubetas 1/9

Apte à tous les GN, même perforés, à l'exception de :
- bacs GN de 20 mm de profondeur
- bacs GN 1/9

Fixed handles
Asas fijas
Anses fijas



Only for containers 1/2, 1/3, 1/4 and 1/6, perforated included. Welded handles.

Sólo para cubetas 1/2, 1/3, 1/4 y 1/6, incluidas las perforadas. Las asas van soldadas.

Seulement pour bacs 1/2, 1/3, 1/4 et 1/6, même perforés. Anses soudées.



2/1 650 x 530 mm



REF	H mm	
P210202	20*	6
P210402	40*	6
P210652	65*	6
P211002	100**	6
P211502	150**	3
P212002	200**	3

2/3 353 x 325 mm



REF	H mm	
P230202	20*	6
P230402	40*	6
P230652	65*	6
P231002	100**	6
P231502	150**	6
P232002	200**	6

1/3 325 x 176 mm



GN PRO 7.2

18/10 St/steel Gastronorm
Gastronorm inox 18/10

1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	
P110202	20*	6
P110402	40*	6
P110552	55*	6
P110652	65*	6
P111002	100**	6
P111502	150**	6
P112002	200**	6

1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	
P120652	65*	6
P121002	100**	6
P121502	150**	6
P122002	200**	6

REF	H mm	
P130202	20*	6
P130402	40*	6
P130652	65*	6
P131002	100**	6
P131502	150**	6
P132002	200**	6

*Perforated bottom.
*Fondo perforado.
*Fond perforé.

**Perforated bottom and sides.
**Fondo y laterales perforados.
**Fonds et latéraux perforés.

7.2 GN PRO lids

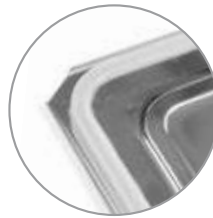
Tapas GN Pro
Couvercles GN Pro



Lug for easy opening
Tirador para fácil apertura
Poignée pour une ouverture facile



Silicone gasket for hermetic closure
Junta de silicona para cierre hermético
Joint en silicone pour fermeture hermétique



P110004EO Easy Open hermetic lid
Tapa hermética Easy Open
Couvercle hermétique Easy Open

-40 °C
+200 °C



* **Lug for easy opening**
Tirador para fácil apertura
Poignée pour une ouverture facile

REF	Mod	📦
P110004EO*	1/1	1
P120004EO	1/2	1

Polinorm Lid
Tapa Polinorm
Couvercle Polinorm

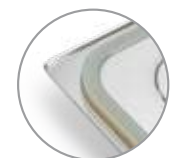
EXCLUSIVE

PE
Polyethylene



P110004 Hermetic lid
Tapa hermética
Couvercle étanche

-40 °C
+200 °C



Silicone joint
Detalle silicona
Joint silicone

REF	Mod	📦
P110004	1/1	1
P120004	1/2	1
P130004	1/3	1
P140004	1/4	1
P160004	1/6	1

REF	Mod	📦
P1100 + COLOR	1/1	30
P1200 + COLOR	1/2	60
P1300 + COLOR	1/3	30
P1400 + COLOR	1/4	30
P1600 + COLOR	1/6	60
P1900 + COLOR	1/9	60

Ref. colour lid
Ref. color tapa
Ref. couleur couvercle



P6 Available for 1/1, 1/2, 1/3 and 1/6
Disponible para 1/1, 1/2, 1/3 y 1/6
Disponible pour 1/1, 1/2, 1/3 et 1/6

St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range.
Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3.
Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme SP3.

GN PRO lids 7.2

Tapas GN Pro
Couvercles GN Pro



P110000 Lid
Tapa
Couvercle



REF	Mod	📦
P110000	1/1	6
P230000	2/3	6
P120000	1/2	6
P130000	1/3	6
P140000	1/4	6
P160000	1/6	6
P190000	1/9	6

P110000 Flat lid without handle
Tapa plana sin asa
Couvercle plat sans anse



REF	Mod	📦
P110005	1/1	6
P120005	1/2	6



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

N-0001B GN Pan Band. Black
Banda selladora silicona GN. Negra
Bande à silicone GN. Noir



+232,2°C

PATENTED EXCLUSIVE



REF	type / tipo	📦
N-0001B	1/1	24
N-0002B	1/2	24
N-0003B	1/3	24
N-0006B	1/6	24

Attach the lid, aluminium foil or cling film to the tray for secure transport or storage. Dishwasher safe. Easy to use.

Fija la tapa, el papel de aluminio o el papel film, a la cubeta, para un transporte y almacenamiento seguro. Apta para lavavajillas. Fácil de usar.

Fixe le couvercle, le papier d'aluminium ou le film alimentaire au bac pour transport et stockage de façon sûre. Va au lave-vaisselle. Facile à utiliser.

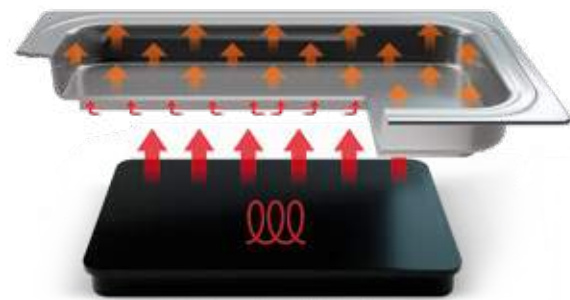


7.2 GN PRO sandwich bottom

GN PRO fondo difusor
GN PRO FOND thermo-diffuseur



PATENTED EXCLUSIVE



GN containers with sandwich base, suitable for cooking directly on any kind of stoves including induction.

Cubetas GN con fondo difusor: únicas, adaptadas a la cocción en placas de inducción mediante fondo sandwich (inox-alu-inox).

Bacs GN avec fond thermo-diffuseur apte sur tout type de cuisinières, surtout en induction.



P1106F1 Sandwich bottom GN container
Cubeta GN con fondo difusor
Bac GN avec fond thermo-diffuseur



REF	Tipo / Type	H mm	Lts	📦
P1106F1	1/1	65	8,3	1
P1110F1	1/1	100	14,2	1
P1115F1	1/1	150	20,2	1
P1206F1	1/2	65	4,1	1

P1110F2 Sandwich bottom GN container with handles
Cubeta GN con fondo difusor y asas
Bac GN avec fond thermo-diffuseur et anses



REF	Tipo / Type	H mm	Lts	📦
P1110F2	1/1	100	14,2	1
P1115F2	1/1	150	20,2	1

See products on / Ver productos en / Voir produits en page

P. 455



GN PRO accessories 7.2

Accesorios GN PRO
Accessoires GN PRO

P215000 Perforated bottoms for containers
Fondos perforados para cubetas
Egouttoirs pour bacs



Adjustable to SP3 upto 100 mm depth
Aptos para cubetas SP3 hasta 100 mm de profundidad
Adaptables à bacs SP3 jusqu'à 100 mm profondeur

REF	Mod	📦
P215000	2/1	1
P115000	1/1	1
P235000	2/3	1
P125000	1/2	1
P135000	1/3	1
P145000	1/4	1

P111111 Adaptable bars
Perfiles divisorios
Barrettes de composition



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

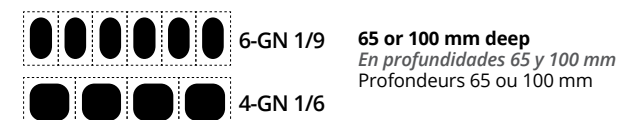
REF	H mm	L cm	📦
P111111	1/1	53,0	1
P122222	1/2	32,5	1

P100004P Stand for GN containers
Presentador cubetas GN
Support pour bacs GN



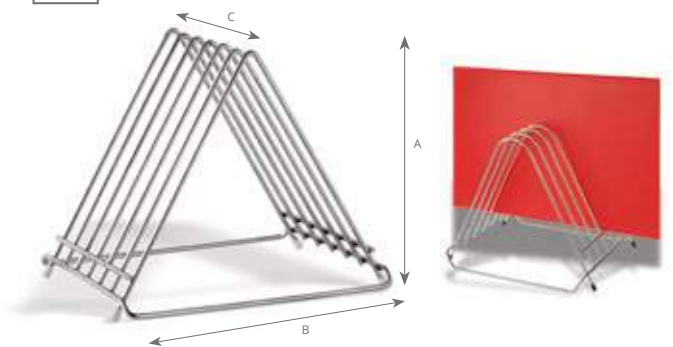
REF	Only stand / Soporte solo Support seul	📦
P100004P		1
REF	Set / Conjunto / Lot	📦
P100005P	6 - GN 1/9 65 mm	1
P100006P	6 - GN 1/9 100 mm	1
P100008P	4 - GN 1/6 100 mm	1

It can contain / Permiten sostener / Il peut contenir



Adjustable to GN container in polycarbonate and polypropylene
Adaptable a cubetas GN policarbonato y polipropileno
Adapté à bacs GN en polycarbonate et polypropylène

P100003P Stand for GN lids
Soporte para tapas GN
Support pour couvercles GN



For 6 lids
Para 6 tapas
Pour 6 couvercles

Distance between wires 2,5 cm
Distancia entre varillas 2,5 cm
Distance entre fils 2,5 cm

IDEA! Perfect for cutting boards. Refer to page 138-140
Ideal para tablas de corte. Ver página 138-140
Ideal pour planches à découper. Voir page 138-140

REF	A cm	B cm	C cm	📦
P100003P	27	31	27	1

7.3 Polycarbonate gastronorm

Gastronorm policarbonato
Gastronorme polycarbonate



- 40 °C
+ 130 °C

Reinforced rims
Bordes reforzados
Bords renforcés

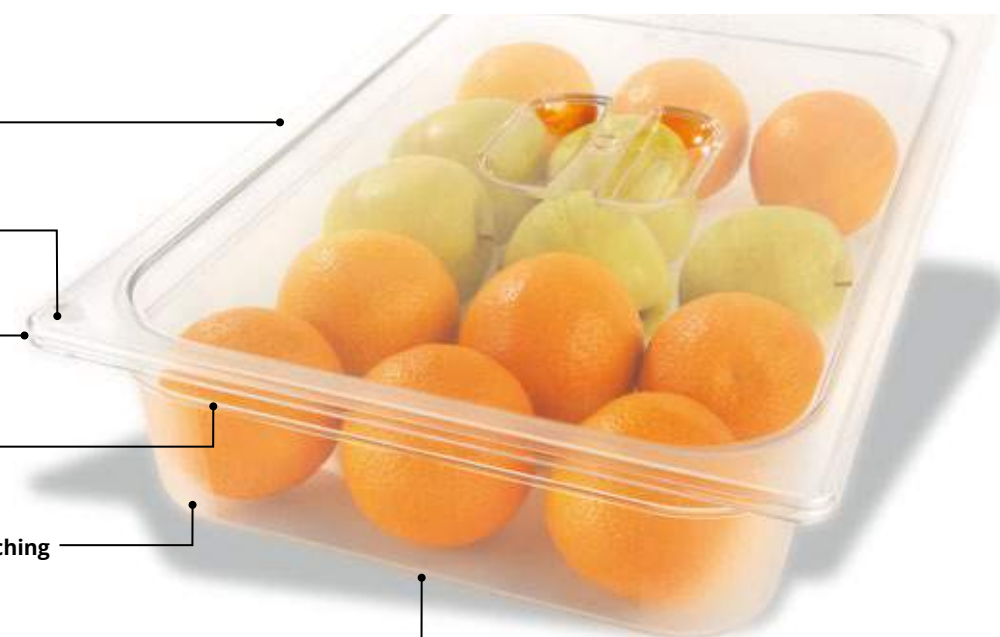
Container model
Marcaje modelo cubeta
Type de bac

Thicker
Mayor grosor
Plus épais

Graduations marked externally
Graduación externa de capacidad
Échelle de graduations à l'extérieur

Texturing corners to avoid scratching
Textura para evitar rayadas
Côtés granités pour éviter rayures

Main features marked on the base
Características marcadas en el fondo
Caractéristiques marquées au fond



1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	Lts	☐
P1106C1	65	8,70	12
P1110C1	100	13,30	12
P1115C1	150	19,60	12
P1120C1	200	25,50	6

1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	Lts	☐
P1206C1	65	4,00	24
P1210C1	100	6,00	24
P1215C1	150	8,70	24
P1220C1	200	11,20	18

1/3 325 x 175 mm



REF	H mm	Lts	☐
P1306C1	65	2,35	18
P1310C1	100	3,50	12
P1315C1	150	5,00	12
P1320C1	200	6,35	6

1/4 265 x 162 mm



REF	H mm	Lts	☐
P1406C1	65	1,65	18
P1410C1	100	2,46	18
P1415C1	150	3,47	12

Polycarbonate gastronorm 7.3

Gastronorm policarbonato
Gastronorme polycarbonate



1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	Lts	☐
P1606C1	65	0,95	30
P1610C1	100	1,40	24
P1615C1	150	1,95	24

P1100C1 Polycarbonate lid
Tapa policarbonato
Couvercle Polycarbonate



REF	Mod	☐
P1100C1	1/1	30
P1200C1	1/2	60
P1300C1	1/3	30
P1400C1	1/4	30
P1600C1	1/6	60
P1900C1	1/9	60

Polinorm Lid
Tapa Polinorm
Couvercle Polinorm



EXCLUSIVE

REF	Mod	☐
P1100 + COLOR	1/1	30
P1200 + COLOR	1/2	60
P1300 + COLOR	1/3	30
P1400 + COLOR	1/4	30
P1600 + COLOR	1/6	60
P1900 + COLOR	1/9	60

1/9 176 x 108 mm



REF	H mm	Lts	☐
P1906C1	65	0,54	54
P1910C1	100	0,77	30

P1150C1 Perforated bottom
Fondo perforado
Fond perforé



REF	Mod	☐
P1150C1	1/1	36
P1250C1	1/2	24
P1350C1	1/3	24
P1450C1	1/4	30

Ref. colour lid
Ref. color tapa
Ref. couleur couvercle

- P1 P2 P3 P4 P5
- P6 Available for 1/1, 1/2, 1/3 and 1/6
Disponible para 1/1, 1/2, 1/3 y 1/6
Disponible pour 1/1, 1/2, 1/3 et 1/6

St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers.
Not for SP3 range.

Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP.
No aptas para la gama SP3.

Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP.
Pas pour la gamme SP3.

7.4 Gastronorm containers, Bisphenol-A free

Cubetas gastronorm sin Bisfenol-A
Bacs gastronorme sans Bisphénol-A



- 40 °C
+ 90 °C



Containers made of copolyester without Bisphenol-a (100% BPA FREE). An alternative material to polycarbonate. Complies with european standard en 631.1 (compatible with gastronorm systems and appliances) excellent transparency and impact resistance. Ideal for storing products in cold rooms, for preparation. Stackable containers.

Cubetas en copoliester sin Bisfenol-a (100% BPA FREE). Es un material alternativo al policarbonato. Conformes a la norma europea en 631.1 (compatible con los equipos y aparatos gastronorm). Excelente transparencia y resistencia a los impactos. Ideales para almacenar productos en cámaras frigoríficas, de preparación. Cubetas apilables.

Bacs en copolyester sans Bisphénol-a (100% BPA FREE). Il s'agit d'un matériau alternatif au polycarbonate. Conformes à la norme européenne en 631.1 (compatible avec les machines et appareils gastronorm). Excellentes transparence et résistance aux chocs. Idéales pour emmagasiner des produits dans des chambres froides, de préparation. Cuvettes empilables.

1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	Lts	☐
P1106BF	65	8,70	12
P1110BF	100	13,30	12
P1115BF	150	19,60	12
P1120BF	200	25,50	6

1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	Lts	☐
P1206BF	65	4,00	24
P1210BF	100	6,00	24
P1215BF	150	8,70	24
P1220BF	200	11,20	18

1/3 325 x 175 mm



REF	H mm	Lts	☐
P1306BF	65	2,35	18
P1310BF	100	3,50	12
P1315BF	150	5,00	12

1/4 265 x 162 mm



REF	H mm	Lts	☐
P1406BF	65	1,65	18
P1410BF	100	2,46	18
P1415BF	150	3,47	12

Gastronorm containers, Bisphenol-A free 7.4

Cubetas gastronorm sin Bisfenol-A
Bacs gastronorme sans Bisphénol-A



1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	Lts	☐
P1606BF	65	0,95	30
P1610BF	100	1,40	24
P1615BF	150	1,95	24

1/9 176 x 108 mm



REF	H mm	Lts	☐
P1906BF	65	0,54	54
P1910BF	100	0,77	30

P1100BF Gastronorm lid
Tapa gastronorm
Couvercle gastronorme



REF	Mod	☐
P1100BF	1/1	30
P1200BF	1/2	60
P1300BF	1/3	30
P1400BF	1/4	30
P1600BF	1/6	60
P1900BF	1/9	60

P1150BF Perforated bottom
Fondo perforado
Fond perforé



REF	Mod	☐
P1150BF	1/1	36
P1250BF	1/2	24
P1350BF	1/3	24
P1450BF	1/4	30
P1650BF	1/6	30

Polinorm Lid
Tapa Polinorm
Couvercle Polinorm

EXCLUSIVE



REF	Mod	☐
P1100 + COLOR	1/1	30
P1200 + COLOR	1/2	60
P1300 + COLOR	1/3	30
P1400 + COLOR	1/4	30
P1600 + COLOR	1/6	60
P1900 + COLOR	1/9	60

Ref. colour lid
Ref. color tapa
Ref. couleur couvercle

- P1 P2 P3 P4 P5
- P6 Available for 1/1, 1/2, 1/3 and 1/6
Disponible para 1/1, 1/2, 1/3 y 1/6
Disponible pour 1/1, 1/2, 1/3 et 1/6

St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers.
Not for SP3 range.

Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP.
No aptas para la gama SP3.

Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP.
Pas pour la gamme SP3.

7.5 Polypropylene gastronorm

Gastronorm polipropileno
Gastronorme polypropylène



PATENTED EXCLUSIVE

-40 °C
+110 °C

Hermetic with Polinorm Lid
Hermético con tapa Polinorm
Hermetique avec couvercle Polinorm

Reinforced rims
Bordes reforzados
Bords renforcés

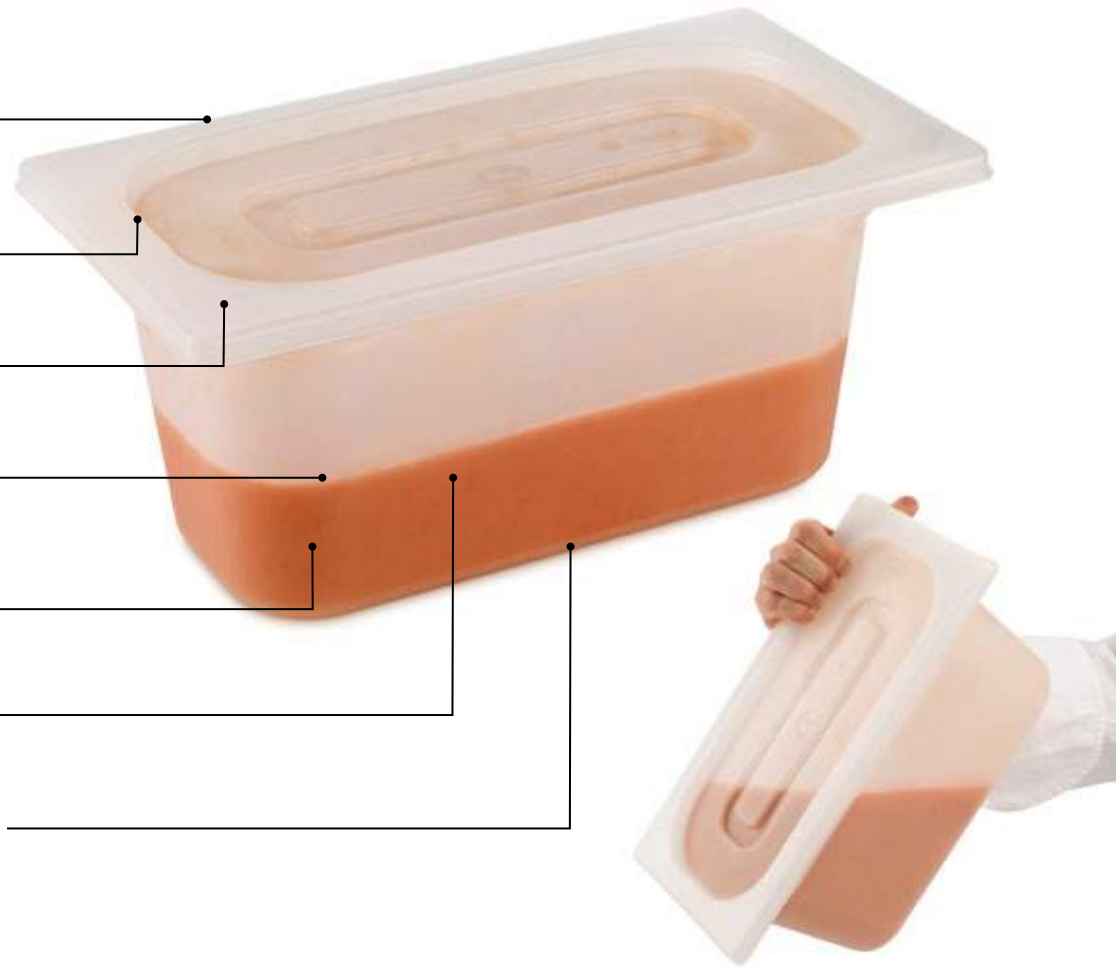
Container model
Marcaje modelo cubeta
Type de bac

Texturing corners to avoid scratching
Textura para evitar rayadas
Côtés granités pour éviter rayures

Thicker
Mayor grosor
Plus épais

Graduations marked externally
Graduación externa de capacidad
Échelle de graduations à l'extérieur

Main features marked on the base
Características marcadas en el fondo
Caracteristiques marqués au fond



Use to store bulk products and ingredients in coolers, freezers or pantry. Highly recommended for transportation and micro-waves cooking. Translucent plastic makes inventory easy. High resistance to chemicals.

Utilización: almacenamiento de productos a granel, ingredientes varios en neveras o cámaras frigoríficas. Ideal para transporte y cocción en microondas. El plástico translúcido facilita el inventario. Alta resistencia a productos químicos.

Utilisation: stockage de produits et ingrédients en vrac dans des unités réfrigérées ou placards. Idéal pour le transport et la cuisson en FOUR micro-ondes. Le plastique translucide facilite l'inventaire. Haute résistance aux produits chimiques.

1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	Lts	📦
P1106P1	65	8,70	12
P1110P1	100	13,30	12
P1115P1	150	19,60	12
P1120P1	200	25,50	6

1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	Lts	📦
P1206P1	65	4,00	24
P1210P1	100	6,00	24
P1215P1	150	8,70	24
P1220P1	200	11,20	18

Polypropylene gastronorm 7.5

Gastronorm polipropileno
Gastronorme polypropylène



1/3 325 x 175 mm



REF	H mm	Lts	📦
P1306P1	65	2,35	18
P1310P1	100	3,50	12
P1315P1	150	5,00	12
P1320P1	200	6,35	6

1/4 265 x 162 mm



REF	H mm	Lts	📦
P1406P1	65	1,65	18
P1410P1	100	2,46	18
P1415P1	150	3,47	12

1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	Lts	📦
P1606P1	65	0,95	30
P1610P1	100	1,40	24
P1615P1	150	1,95	24

1/9 176 x 108 mm



REF	H mm	Lts	📦
P1906P1	65	0,54	54
P1910P1	100	0,77	30

Polinorm Lid
Tapa Polinorm
Couvercle Polinorm



EXCLUSIVE



REF	Mod	📦
P1100 + COLOR	1/1	30
P1200 + COLOR	1/2	60
P1300 + COLOR	1/3	30
P1400 + COLOR	1/4	30
P1600 + COLOR	1/6	60
P1900 + COLOR	1/9	60

Ref. colour lid
Ref. color tapa
Ref. couleur couvercle



P6 Available for 1/1, 1/2, 1/3 and 1/6
Disponible para 1/1, 1/2, 1/3 y 1/6
Disponible pour 1/1, 1/2, 1/3 et 1/6

Hermetic with polypropylene pans
Hermético con cubetas de polipropileno
Hermetique avec bacs en polypropylène

7.6 Violet Collection



-40 °C
+110 °C



V I O L E T
C O L L E C T I O N

Purple color for quick identification, avoiding crosscontamination of allergen.

Color morado para una rápida identificación, evitando la contaminación cruzada de alérgenos.

Couleur violette pour une rapide identification, en évitant la contamination croisée aux allergènes.

P1115P6 Gastronorm containers
Cubetas Gastronorm
Bacs Gastronorme



REF	Type / Tipo	H mm	Lts	☐
P1115P6	1/1	150	19,60	12
P1215P6	1/2	150	8,70	24
P1315P6	1/3	150	5,00	12
P1615P6	1/6	150	1,95	24

P1100P6 Polinorm Lid
Tapa Polinorm
Couvercle Polinorm



Adjustable to St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range.
Adaptable a cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3.
Adaptable à bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme SP3.

REF	Mod	☐
P1100P6	1/1	30
P1200P6	1/2	60
P1300P6	1/3	30
P1600P6	1/6	60



Food storage box
Caja almacenamiento
Boîte de stockage



REF		W x D x H cm	☐
1527-C80	box/caja/boîte	55'1x39'5x17'9	1
1500-C80	cover/tapa/couv.	57'2x39'7x6'4	1

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 164**

Squeeze dispensers
Dispensadores a presión
Distributeurs à pression



See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 165**

Dispensers FIFO system
Dispensadores sistema FIFO
Distributeurs système FIFO



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

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



Violet Collection 7.6

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 184**

Cutting board
Tabla de corte
Planche à découper



See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 138**

One-Piece ladle Kool-Touch® handle
Cacillo monobloc Kool-Touch®
Louche monobloc manche Kool-Touch®



See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 143**

Utensils with nature's antimicrobial
Utensilios con propiedades antimicrobiales naturales
Ustensiles avec traitement antimicrobien



See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 141**

Solid spoons
Cuchara
Cuillères pleines



See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 152**

Spatula
Pala bar
Palette



8 Food delivery

Transporte de alimentos
Transport d'aliments



8.1 EPP BOX 256

CAJA PPE
BOÎTE PPE

8.2 INSULATED DELIVERY BAGS 258

BOLSAS DE REPARTO
SACS DE LIVRAISON ISOTHERMES

Pizza Bags / Bolsas para pizza / Sacs à pizzas 258

Catering Bags / Bolsas de catering / Sacs de traiteur / 260

Delivery Backpacks / Mochila de reparto / Sacs à dos de livraison 262

8.3 TRAYS AND CONTAINERS 264

BANDEJAS Y RECIPIENTES
PLATEAUX ET RÉCIPIENTS

EPP box 8.1

Caja PPE

Boîte PPE

Manufactured in expanded polypropylene (EPP) allowing cold and heat to be maintained for hours

Fabricado en polipropileno expandido (PPE) permite la conservación del frío y el calor durante horas

Fabriqué en polypropylène expansé (PPE) qui permet la conservation du froid et de la chaleur pendant plusieurs heures

Inner slot for easy insertion of containers

Ranura interior para fácil inserción de cubetas
Rainure intérieure pour une installation facile des bacs

Superior load, GN 1/1

Carga superior, 1/1 GN
Charge supérieure, 1/1 GN

Inset handles on the sides

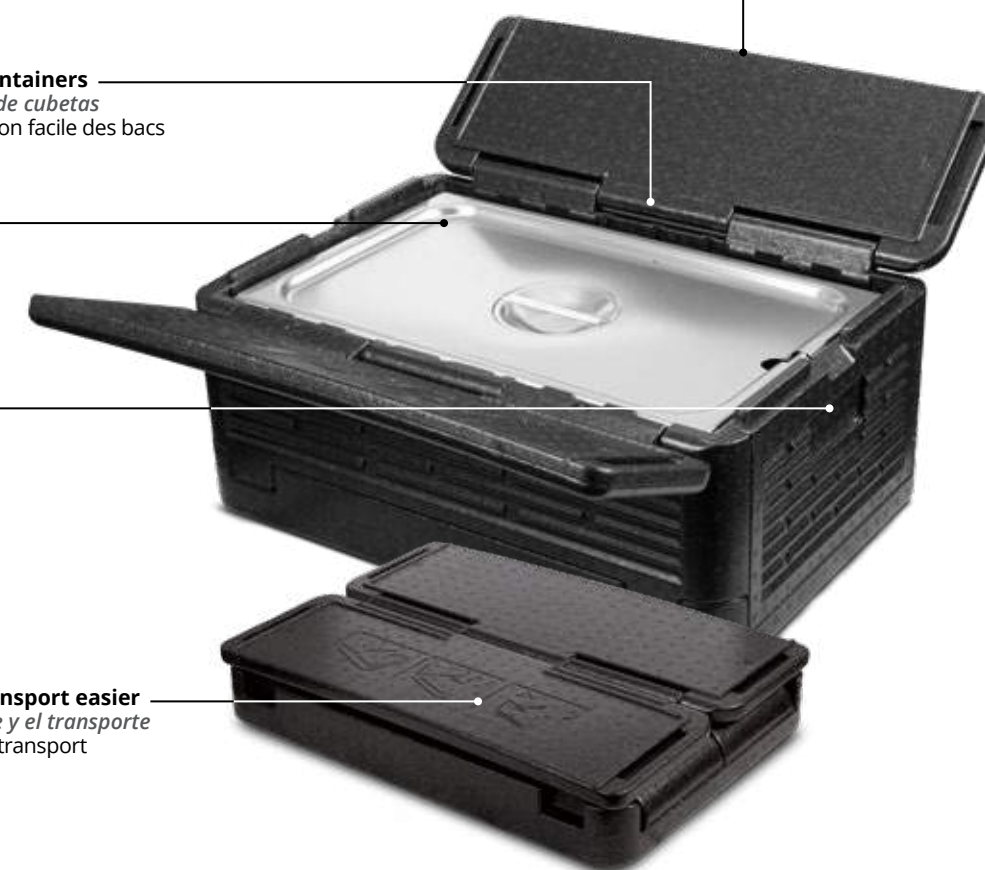
Asas encastradas en los laterales
Anses encastrées sur les côtés

100% recyclable

100% reciclable
100 % recyclable

Foldable to make storage and transport easier

Plegable para facilitar el almacenaje y el transporte
Pliable pour faciliter le stockage et le transport




P99001 Foldable EPP box

Caja plegable PPE

Boîte pliable EPP



REF	W x D x H cm	Inner sizes Dim int / Dim. int. cm	Lt	GN	
P99001	60 x 40 x 25	53,8 x 33,8 x 20	38	1/1	5

8.2 Pizza Bags

Bolsas para pizza
Sacs à pizzas

Transparent pocket
Bolsillo transparente
Poche transparente

Reinforced handles for ease of transport
Asas reforzadas para fácil transporte
Anses renforcées pour un transport facile

Thermal insulation to maintain the temperature
Aislamiento térmico para conservar la temperatura
Isolation thermique pour conserver la température

Band to be able hang the bag
Cinta para poder colgar la bolsa
Bande pour pouvoir accrocher le sac

Thick, sturdy and easy to clean material
Material grueso y resistente fácil de limpiar
Matériau épais et résistant, facile à nettoyer



P9902 Pizza Bags

Bolsas para pizza
Sacs à pizzas




P99021



P99020



REF	W x D x H cm	
P99020	45 x 45 x 16	1
P99021	49,5 x 49,5 x 26	1

Pizza Bags 8.2

Bolsas para pizza
Sacs à pizzas

Transparent pocket with zipper
Bolsillo transparente con cremallera
Poche transparente avec fermeture Éclair

Thermal insulation to maintain the temperature
Aislamiento térmico para conservar la temperatura
Isolation thermique pour conserver la température

Reinforced handles for ease of transport
Asas reforzadas para fácil transporte
Anses renforcées pour un transport facile

Band to be able hang the bag
Cinta para poder colgar la bolsa
Bande pour pouvoir accrocher le sac

Reflective piping for safer night time delivery
Ribetes reflectantes para un reparto nocturno más seguro
Passepoil réfléchissant pour des livraisons plus sûres la nuit

Moisture-resistant outer shell
Carcasa exterior resistente a la humedad
Enveloppe extérieure résistant à l'humidité



VPB Pizza Bags

Bolsas para pizza
Sacs à pizzas




VPB118
18" Pizza bag
Bolsa para pizza, 18"
Sac à pizzas, 18"



VPB116
16" Pizza bag
Bolsa para pizza, 16"
Sac à pizzas, 16"



REF	Serie	W x D x H cm	
VPB116	SERIE 1	44,5 x 44,5 x 22,9	5
VPB118	SERIE 1	48,3 x 48,3 x 22,9	5

8.2 Catering Bags

Bolsas de catering
Sacs de traiteur

Waterproof, easy to clean interior
Interior impermeable muy fácil de limpiar
Intérieur imperméable très facile à nettoyer

Thermal insulation to maintain the temperature
Aislamiento térmico para conservar la temperatura
Isolation thermique pour conserver la température

Thick, sturdy material
Material grueso y resistente
Matériau épais et résistant

Transparent pocket
Bolsillo transparente
Poche transparente

Reinforced handles for ease of transport
Asas reforzadas para fácil transporte
Anses renforcées pour un transport facile




P9903 Catering bags
Bolsas de catering
Sacs de traiteur



P99031



P99030

REF	W x D x H cm	GN	
P99030	38 x 30,5 x 38	1/2	10
P99031	56 x 36 x 36	1/1	5

Catering Bags 8.2

Bolsas de catering
Sacs de traiteur

Polyester lining easy to clean
Interior de poliéster fácil de limpiar
Intérieur en polyester facile à nettoyer

Reflective piping for safer night time delivery
Ribetes reflectantes para un reparto nocturno más seguro
Passepoil réfléchissant pour des livraisons plus sûres la nuit

Moisture-resistant outer shell
Carcasa exterior resistente a la humedad
Enveloppe extérieure résistant à l'humidité

Thermal insulation to maintain the temperature
Aislamiento térmico para conservar la temperatura
Isolation thermique pour conserver la température

Transparent pocket
Bolsillo transparente
Poche transparente

Reinforced handles for ease of transport
Asas reforzadas para fácil transporte
Anses renforcées pour un transport facile




VCB Catering bags
Bolsas de catering
Sacs de traiteur



VCBL100



VCBM100

REF	Serie	W x D x H cm	
VCBM100	SERIE 1	43,2 x 33 x 33	5
VCBL100	SERIE 1	58,4 x 38,1 x 35,6	5



FOOD DELIVERY
TRANSPORTE ALIMENTO
TRANSPORT ALIMENTS

The baseline of warmth ingenuity. The hot food generates heat in the bag while the high performance insulation helps retain the heat, keeping food as warm as it is delicious.
INCLUDES: Bag

La pauta de referencia del ingenio térmico. La comida caliente genera calor en la bolsa mientras que el aislamiento de alto rendimiento ayuda a retenerlo, manteniendo la comida caliente y deliciosa.
INCLUYE: Bolsa

La référence en matière d'ingénierie. Les aliments chauds dégagent de la chaleur dans le sac tandis que l'isolant ultra-performant la conservent, tout en gardant les aliments aussi chauds que délicieux.
INCLUS: Housse de transport


Delivery Backpacks 8.2

Mochila de reparto
Sacs à dos de livraison

VTB Tower bags
Bolsas torre
Sacs-Tours

Tower bag with backpack straps and headrest strap
Bolsa tipo torre con asas de mochila y correa de reposacabezas
Sac-tour avec bretelles de sac à dos et sangle d'appui-tête




REF	Serie	W x D x H cm	
VTB300	SERIE 3	45,7 x 55,9 x 43,2	3

VDBBM Food delivery backpack bags
Mochila reparto de alimentos
Sacs à dos de livraison d'aliments

Food delivery backpack bag with integrated frame
Bolsa mochila con bastidor integrado para reparto de alimentos
Sac à dos de livraison d'aliments à armature intégrée




REF	Serie	W x D x H cm	
VDBBM300	SERIE 3	40,6 x 40,6 x 33	3

ACCESSORIES / ACCESORIOS / ACCESSOIRES

VTBWR-1 Wire insert
Estructura metálica
Structure métallique



REF	
VTBWR-1	1

Accessory not included
Accesorio no incluido
Accessoire non inclus



Bags & wire inserts fold easily for compact storage

Las bolsas y los insertos de alambre se pliegan fácilmente para un almacenamiento compacto

Les sacs et les inserts métalliques se plient facilement pour un rangement compact



8.3 Trays and containers

Bandejas y recipientes
Plateaux et récipients

P919001 Polycarbonate tray with 5 compartments
Bandeja policarbonato de 5 compartimentos
Plateau polycarbonate avec 5 compartiments



Stackable
Apilable
Empilable

* For use with Polycarbonate tray only
Sólo usar con bandeja de Polycarbonato
Utiliser uniquement plateau en Polycarbonate

Dishwasher safe
Apto para lavavajillas
Utilisable au lave-vaisselle

REF	W x D x H cm	📦
P919001	33 x 33 x 3,5	1
P919002*	cover / tapa / couvercle	1

P919 Isothermal tray
Bandeja isotérmica
Plateau Isotherme



Made of polypropylene with insulating polyurethane without CFC interior.

Fabricada en polipropileno con interior aislante de poliuretano. Sin CFC.
Fabriqué en polypropylène avec intérieur isolant de polyuréthane sans CFC.

Suitable for flat plate, soup plate, bowl, salad bowl on polycarbonate, chinaware or melamine.
Adaptado para plato llano, hondo, bol, fuente rectangular en policarbonato, porcelana o melamina.

Apte pour assiettes plates, à soupe, bols, ravier, soit en polycarbonate, porcelaine ou melamine.

Complements not included / Complementos no incluidos
Compléments non-inclus

REF	W x D x H cm	📦
P919000	53 x 37 x 11	3

P919003 Polypropylene tray with 5 compartments
Bandeja polipropileno de 5 compartimentos
Plateau polypropylène avec 5 compartiments



Stackable
Apilable
Empilable

Dishwasher safe
Apto para lavavajillas
Utilisable au lave-vaisselle

REF	W x D x H cm	📦
P919003	33 x 33 x 3,5	1

See products on
Ver productos en / Voir produits en page

P. 301

Tray transport trolley
Carro transporte bandejas
Chariot transport plateaux



Trays and containers 8.3

Bandejas y recipientes
Plateaux et récipients

P920 Polycarbonate plates
Platos policarbonato
Assiettes en polycarbonate



P920001

Dishwasher and microwave safe
Apto para lavavajillas y microondas
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes

REF	Type / Tipo	Ø cm	H cm	📦
P920001	Flat / Llano / Plat	20,6	2,9	126
P920002	Soup / Hondo / À soupe	18,5	4,5	50
P920003	Breakfast / Desayuno / Petit déjeuner	17,5	2,5	40

P922 Polycarbonate rectangular bowl
Fuente rectangular policarbonato
Ravier rectangulaire en polycarbonate



Dishwasher and microwave safe
Apto para lavavajillas y microondas
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes

*Rigid lid
*Tapa rígida
*Couvercle rigide

REF	W x D x H cm	Lts	📦
P922000	9,5 x 13,8 x 4,5	0,25	144
P922100*	9,6 x 13,9 x 2,4	-	288

P924 Polycarbonate glass
Vaso policarbonato
Verre en polycarbonate



P921 Double wall polycarbonate bowl with lid
Bol doble pared policarbonato con tapa
Bol polycarbonate double paroi avec couvercle



Dishwasher safe
Apto para lavavajillas
Utilisable au lave-vaisselle

REF	Ø cm	H cm	Lts	📦
P921001	12,5	6,8	0,45	1

P923 Polycarbonate breakfast cup
Taza desayuno policarbonato
Tasse petit déjeuner polycarbonate



P923000 P923001



Dishwasher and microwave safe
Apto para lavavajillas y microondas
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes

*Lid
*Tapa
*Couvercle

REF	Ø cm	H cm	Lts	📦
P923000	9,4	6,8	0,325	50
P923001*	10,0	-	-	100

REF	Couleur Color	Ø cm	H cm	Lts	📦
P924001	White	7	10,2	0,25	50
P924002	White	7	7,0	0,17	50
P924002A	Blue	7	7,0	0,17	50
P924002R	Red	7	7,0	0,17	50
P924002V	Green	7	7,0	0,17	50

🌡️ - 30 °C Dishwasher safe
Apto para lavavajillas
Utilisable au lave-vaisselle
🌡️ + 130 °C

8.3 Trays and containers

Bandejas y recipientes
Plateaux et récipients

P8610 Fiberglass fast - food tray
Bandeja fast - food fibra de vidrio
Plateau fast - food fibre de verre



Grey color
Color gris
Couleur gris

REF	cm	
P861045	45,5 x 35,5	12
P861053	53,0 x 32,5	12

P340 St/steel self - service tray
Bandeja auto - servicio acero inox
Plateau self - service acier inox



6 Compartments
6 Compartimentos
6 Compartiments

REF	W x D x H cm	
P340000	46 x 28,5 x 2	1

See products on

Ver productos en / Voir produits en page

P. 300

Self-service trolley 12 rails

Carro self-service 12 guías

Chariot self-service 12 glissières



86100 Polypropylene fast - food trays
Bandejas fast - food de polipropileno
Plateaux fast - food en polypropylène



Recyclable
Recyclable
Recyclable



REF	cm	
86100	25,4 x 35,6	24
86101	25,4 x 35,6	24
86104	25,4 x 35,6	24
86105	25,4 x 35,6	24
86106	25,4 x 35,6	24
86107	25,4 x 35,6	24
86108	25,4 x 35,6	24
86109	25,4 x 35,6	24
86110	30,5 x 40,6	24
86111	30,5 x 40,6	24
86114	30,5 x 40,6	24
86115	30,5 x 40,6	24
86116	30,5 x 40,6	24
86117	30,5 x 40,6	24
86118	30,5 x 40,6	24
86119	30,5 x 40,6	24
86120	35,6 x 45,7	12
86121	35,6 x 45,7	12
86124	35,6 x 45,7	12
86125	35,6 x 45,7	12
86126	35,6 x 45,7	12
86127	35,6 x 45,7	12
86128	35,6 x 45,7	12
86129	35,6 x 45,7	12

Thick reinforced rim with corner ribs add impact strength. Four stacking lugs speed drying and prevent sticking. Semi-gloss, weave-grain textured finish provides a reduced-slip surface.

El borde grueso reforzado con acanalados en las esquinas añade resistencia a los impactos. Cuatro cuñas de apilado para secar rápidamente y evitar que se peguen entre sí. Acabado texturizado entretejido semibrillante que aporta una superficie menos resbaladiza.

Rebord reforcé épais avec nervures aux angles pour accroître la résistance aux chocs. Les quatre cales d'empilage accélèrent le séchage et empêchent les plateaux de coller entre eux. La texture tissée semi-brillante apporte une surface moins glissante.

Trays and containers 8.3

Bandejas y recipientes
Plateaux et récipients

P8070 Counter - top cutlery dispenser
Soporte para bandejas porta - cubiertos
Support porte - couverts



Compatible: P900000

Cutterly bin not included
No incluye bandeja porta-cubiertos
Bac ramasse - couverts non inclus

REF	W x D x H cm	
P80700	52,6 x 51 x 32,8	1

P8072 Counter - top dispenser for 4 GN containers 1/3
Soporte para 4 cubetas GN 1/3
Support pour 4 bacs GN 1/3



Cutterly bin not included
No incluye bandeja portacubiertos
Bac ramasse - couverts non inclus

REF	W x D x H cm	
P80720	73,8 x 31 x 43	1

P900 1/1 gastronorm cutlery bin
Bandeja porta - cubiertos gastronorm 1/1
Bac ramasse - couverts gastronorme 1/1



P8071 Double counter - top cutlery dispenser
Soporte doble para bandejas porta - cubiertos
Support double porte - couverts



Compatible: P900000

Cutterly bin not included
No incluye bandeja portacubiertos
Bac ramasse - couverts non inclus

REF	W x D x H cm	
P80710	52,6 x 51 x 58	1

P8073 Counter - top dispenser for 8 GN containers 1/3
Soporte para 8 cubetas GN 1/3
Support pour 8 bacs GN 1/3



Cutterly bin not included
No incluye bandeja portacubiertos
Bac ramasse - couverts non inclus

REF	W x D x H cm	
P80730	73,8 x 46,5 x 60	1

REF	W x D x H cm	
P900000	53 x 32,5 x 10	10

Food contact polypropylene
Polipropileno alimentario
Polypropylène alimentaire

9 Dishwasher racks

Cestas para vajilla
Casiers à vaisselle



9.1 OPEN RACKS 274

CESTAS ABIERTAS
CASIERIS OUVERTS

9.2 OPEN ASSEMBLED RACKS 276

CESTAS MONTADAS ABIERTAS
CASIERIS MONTÉS OUVERTS

9.3 CLOSED ASSEMBLED RACKS 278

CESTAS MONTADAS CERRADAS
CASIERIS MONTÉS FERMÉS

9.4 COMPLEMENTS 280

COMPLEMENTOS
COMPLÉMENTS

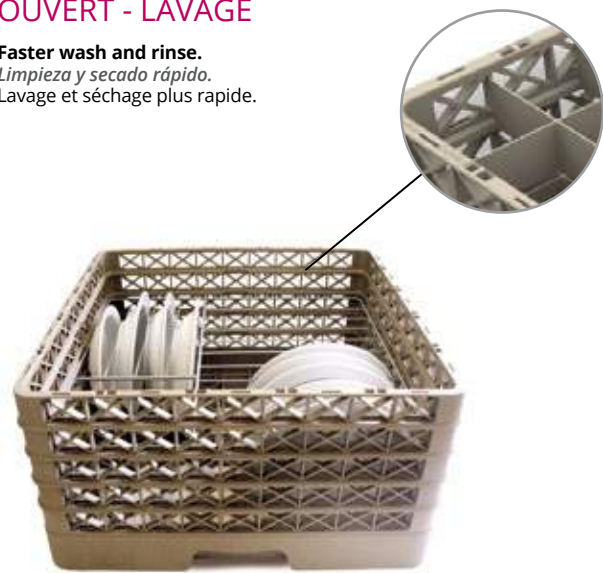
9.5 PLATE RACKS 282

CESTAS PARA PLATOS
CASIERIS ASSIETTES

Easy assembly and disassembly system.
Sistema de montaje y desmontaje fácil.
Système de montage et démontage facile.

OPEN - WASHING
ABIERTA - LAVADO
OUVERT - LAVAGE

Faster wash and rinse.
Limpeza y secado rápido.
Lavage et séchage plus rapide.



Stackable with other brands of racks, reinforced double-wall (anti-shock).

Apilables con otras cestas del mercado, refuerzo de doble pared (anti-golpes).

Empilables avec d'autres casiers du marché, renfort avec double paroi (anti-choc).

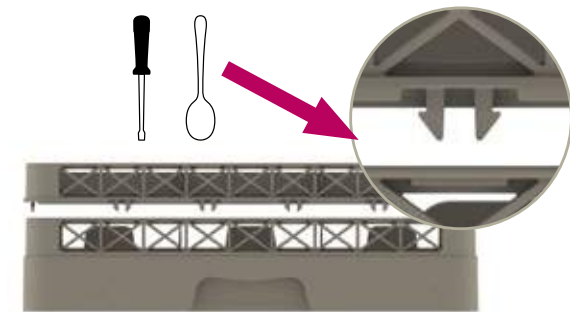
CLOSED - TRANSPORT
CERRADA - TRANSPORTE
FERMÉ - TRANSPORT

More safety and hygienic storing and transporting.
Almacenamiento y transporte más seguro e higiénico.
Stockage et transport plus sûr et hygiénique.



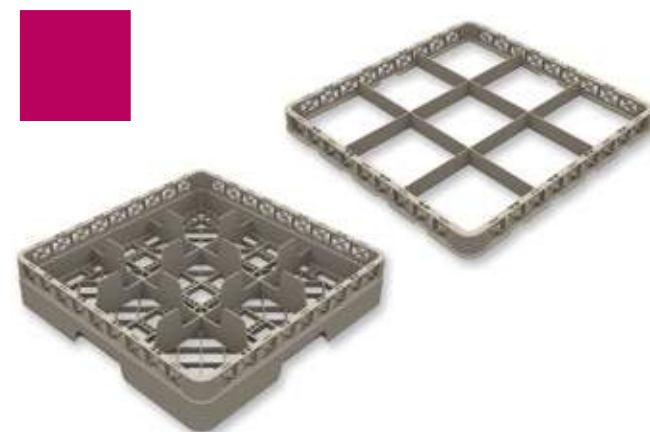
GET THE BEST OF BOTH WORLDS*
*ESCOGER LO BUENO Y LO MEJOR A LA VEZ**
*LE BON ET LE MEILLEUR À LA FOIS**

FLAP-RACK®: easy to assemble / disassemble
FLAP-RACK®: fácil montaje / desmontaje
FLAP-RACK®: facile à monter / démonter



* Copolymer highly resistant to chemical products and temperatures up to 95 °C.
* Copolímero altamente resistente a sustancias químicas y temperaturas de hasta 95 °C.
* Copolymère très résistant aux produits chimiques et à températures jusqu'à 95 °C.

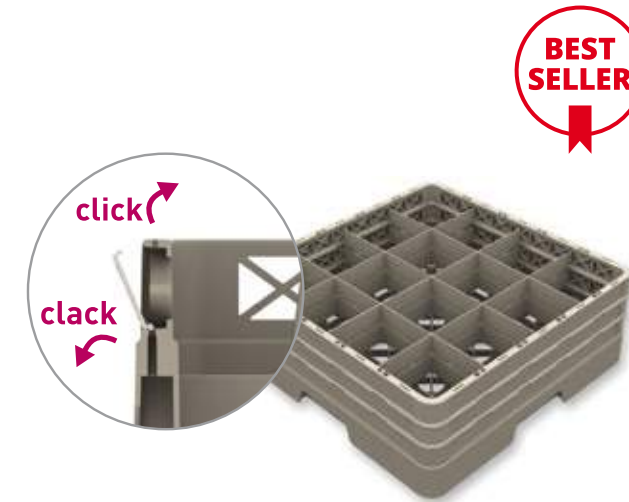
SQUARE COMPARTMENTS
COMPARTIMENTOS CUADRADOS
COMPARTIMENTS CARRÉS



System patented allows the walls on both bases and extenders to be closed or open easily

Sistema patentado que permite cerrar y abrir las paredes de las cestas y extensiones fácilmente

Système breveté qui permet d'ouvrir ou de fermer facilement les parois des casiers et des réhausses



WASHING: Higher cleaning
LAVADO: Mayor limpieza
LAVAGE: Meilleur nettoyage



TRANSPORT: Higher security
TRANSPORTE: Mayor seguridad
TRANSPORT: Plus de sécurité



STORING: Higher hygiene
ALMACENAMIENTO: Mayor Higiene
STOCKAGE: Plus hygiénique

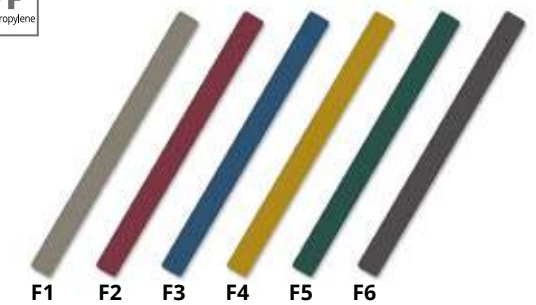
FLAP IDENTIFICADOR

Colour identification for completely closed racks and extensions. Available in 6 colours. Possible customization.

Identificador de colores para cestas y extensiones completamente cerradas. Disponible en 6 colores. Posibilidad de marcar logo cliente.

Identificateur en couleurs pour casiers et réhausses complètement fermés. Disponible en 6 couleurs. Personnalisation possible.

501F Flap



REF	Colour / Color / Couleur	☐
P501 F1	Brown / Marrón / Marron	24
P501 F2	Burgundy / Burdeos / Bordeaux	24
P501 F3	Blue / Azul / Bleu	24
P501 F4	Yellow / Amarillo / Jaune	24
P501 F5	Green / Verde / Vert	24
P501 F6	Dark brown / Marrón oscuro / Marron foncé	24



Printed logo or text / Logo o texto impreso / Logo ou texte imprimé



Hot stamped logo or text / Logo o texto estampado / Logo ou texte gravé

T-VERSION

DESIGNED TO HOLD 17-30% MORE GLASSWARE THAN A TRADITIONAL RACK

DISEÑADAS CON UN 17-30% MÁS DE CAPACIDAD PARA VASOS Y COPAS QUE LAS CESTAS TRADICIONALES

CONÇUS POUR CONTENIR DE 17 À 30 % DE VERRES EN PLUS QU'UN CASIER TRADITIONNEL

SNAP-FIT EXTENDERS

Will not loosen or come apart over time
Assembled racks can not be refunded

EXTENSORES A PRESIÓN

No se sueltan con el tiempo
No se aceptan devoluciones de cestas montadas

RÉHAUSSES CLIPSABLES

Sans détachements au fil du temps
Tout retour de casiers montés n'est pas accepté

HEXAGONAL COMPARTMENTS
COMPARTIMENTOS HEXAGONALES
COMPARTIMENTS HEXAGONAUX



SMALL SIDE COMPARTMENTS

hold flatware, salt shakers, ramekins, ...

LOS COMPARTIMENTOS LATERALES PEQUEÑOS aceptan cubiertos, saleros, potes, ...

PETITS COMPARTIMENTS LATÉRAUX pour couverts, salières, ramequins, ...

OPEN PROFILE DESIGN

Allows top-to-bottom and side-to-side washing and drying

DISEÑO DE PERFIL ABIERTO

Permite un lavado y secado de arriba a abajo y de lado a lado

CONCEPT À PROFIL OUVERT

Permet un lavage et un séchage de haut en bas et d'un côté à l'autre

CONVENIENT HANDLING With handles in all four sides

MANEJO CÓMODO Con asas en los cuatro lados
MANIPULATION PRATIQUE Grâce aux poignées des quatre côtés

BUILT-IN BASE RACK DIVIDERS provide 100% vertical glassware protection

LOS DIVISORES INCORPORADOS brindan una protección 100% vertical de los vasos y las copas
LES PARTITIONS DE CASIER DE BASE INTÉGRÉES offrent une protection des verres 100% verticale

COLOUR IDENTIFICATION CLIP for easy identification

CLIPS DE IDENTIFICACIÓN DE COLORES para facilitar la identificación
CLIPS IDENTIFICATEURS EN COULEURS pour une identification plus facile



T-VERSION

CLIP Clip tags / Clip identificación / Clip d'identification

REF	Colour / Color	☐
1009-01	Brown	12
1009-02	Red	12
1009-03	Orange	12
1009-04	Blue	12
1009-05	White	12
1009-06	Black	12
1009-08	Yellow	12
1009-19	Green	12
1009-32	Beige	12

01	Brown / Marrón	06	Black / Negro
02	Red / Rojo	08	Yellow / Amarillo
03	Orange / Naranja	19	Green / Verde
04	Blue / Azul	32	Beige / Beige
05	White / Blanco		

Dishwasher racks selection

Selección cestas para vajilla
Sélection casiers à vaisselle



FLAP RACK®

T-VERSION

FLAPS



CLIP TAGS

CLIP IDENTIFICACIÓN
CLIP D'IDENTIFICATION



OPENED RACKS

CESTAS ABIERTAS
CASIERIS OUVERTS



CLOSED RACKS

CESTAS CERRADAS
CASIERIS FERMÉES



HALF-SIZE RACKS

CESTAS MEDIO TAMAÑO
CASIERIS DEMI-TAILLE



DISASSEMBLY

DESMONTABLE
DÉMONTABLE



COMPARTMENTS

COMPARTIMENTOS
COMPARTIMENTS



COMPARTMENTS

COMPARTIMENTOS
COMPARTIMENTS



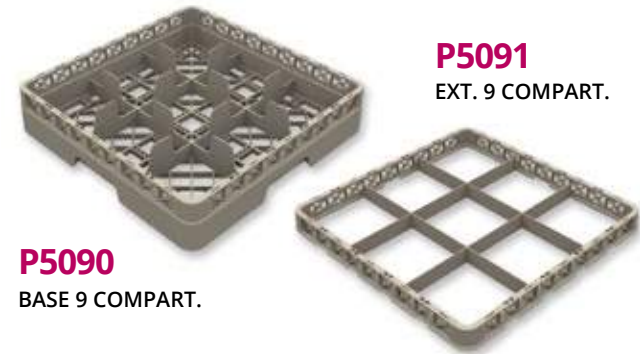
9.1 Open racks

Cestas abiertas
Casiers ouverts



∅ max. 151 mm

FLAP RACK



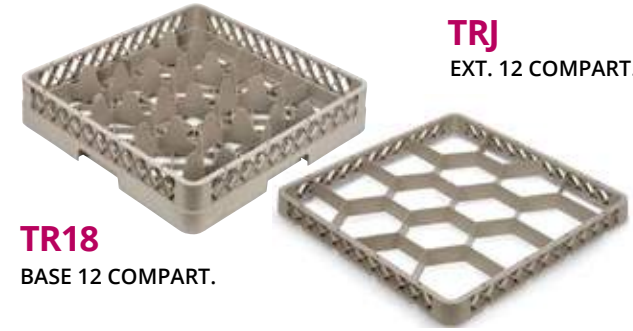
P5090
BASE 9 COMPART.

P5091
EXT. 9 COMPART.

REF	∅
P5090	6
P5091	12

∅ max. 122 mm

T-VERSION



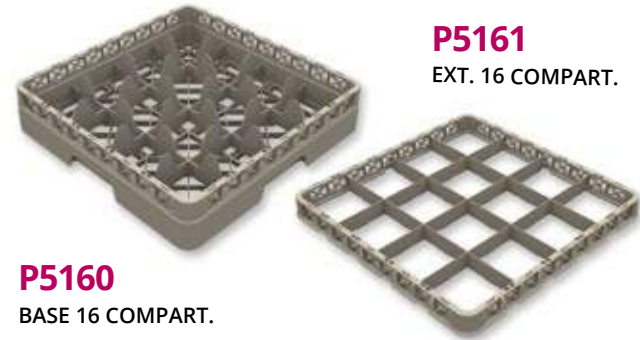
TR18
BASE 12 COMPART.

TRJ
EXT. 12 COMPART.

REF	∅
TR18	6
TRJ	12

∅ max. 113 mm

FLAP RACK



P5160
BASE 16 COMPART.

P5161
EXT. 16 COMPART.

REF	∅
P5160	6
P5161	12

∅ max. 100 mm

T-VERSION



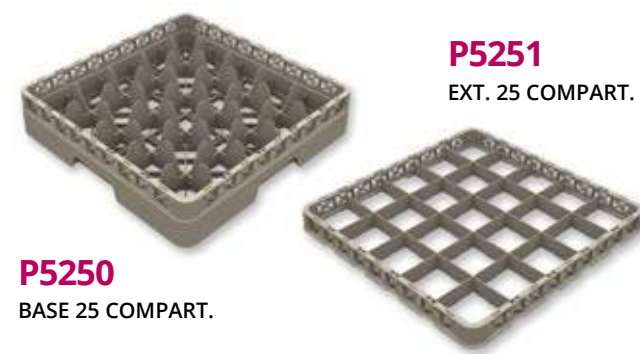
TR11
BASE 20 COMPART.

TRG
EXT. 20 COMPART.

REF	∅
TR11	6
TRG	12

∅ max. 89 mm

FLAP RACK



P5250
BASE 25 COMPART.

P5251
EXT. 25 COMPART.

REF	∅
P5250	6
P5251	12

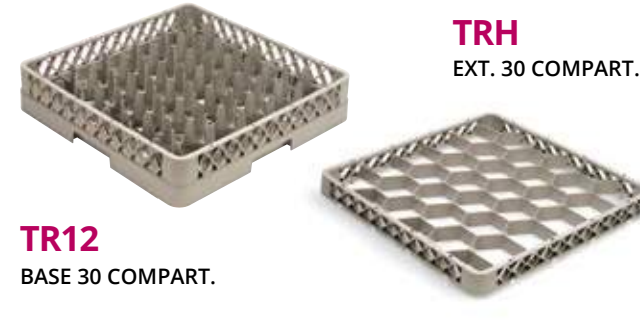
Open racks 9.1

Cestas abiertas
Casiers ouverts



∅ max. 81 mm

T-VERSION



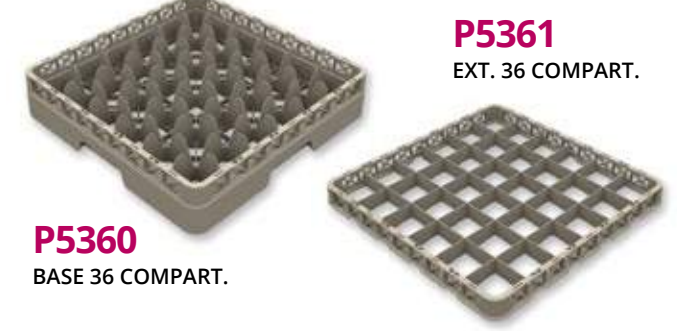
TR12
BASE 30 COMPART.

TRH
EXT. 30 COMPART.

REF	∅
TR12	6
TRH	12

∅ max. 73 mm

FLAP RACK



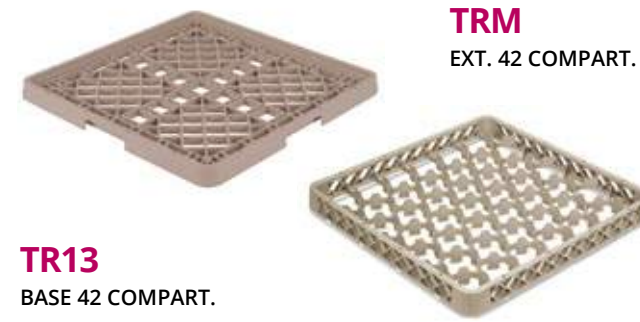
P5360
BASE 36 COMPART.

P5361
EXT. 36 COMPART.

REF	∅
P5360	6
P5361	12

∅ max. 70 mm

T-VERSION



TR13
BASE 42 COMPART.

TRM
EXT. 42 COMPART.

REF	∅
TR13	6
TRM	12

∅ max. 63 mm

FLAP RACK



P5490
BASE 49 COMPART.

P5491
EXT. 49 COMPART.

REF	∅
P5490	6
P5491	12

See products on / Ver productos en / Voir produits en page

P. 305

GN containers transport trolley
Carro porta cubetas GN
Chariot transport bacs GN



9.2 Open assembled racks

Cestas montadas abiertas
Casiers montés ouverts



∅ max. 151 mm **9 COMPART.**

FLAP RACK



REF	∆max. (mm)	H (mm)*	∅
P5090 E1	120	140	1
P5090 E2	160	180	1
P5090 E3	200	220	1
P5090 E4	240	260	1
P5090 E5	280	300	1

∅ max. 122 mm **12 COMPART.**

T-VERSION



REF	∆max. (mm)	H (mm)*	∅
TR18 J	122	140	2
TR18 JJ	162	181	2
TR18 JJJ	200	222	2
TR18 JJJJ	240	262	2
TR18 JJJJJ	279	302	2

∅ max. 113 mm **16 COMPART.**

FLAP RACK



REF	∆max. (mm)	H (mm)*	∅
P5160 E1	120	140	1
P5160 E2	160	180	1
P5160 E3	200	220	1
P5160 E4	240	260	1
P5160 E5	280	300	1

∅ max. 100 mm **20 COMPART.**

T-VERSION



REF	∆max. (mm)	H (mm)*	∅
TR11 G	122	140	2
TR11 GGG	162	181	2
TR11 GGGG	200	222	2
TR11 GGGGG	240	262	2
TR11 GGGGGG	279	302	2

∅ max. 89 mm **25 COMPART.**

FLAP RACK



REF	∆max. (mm)	H (mm)*	∅
P5250 E1	120	140	1
P5250 E2	160	180	1
P5250 E3	200	220	1
P5250 E4	240	260	1
P5250 E5	280	300	1

Open assembled racks 9.2

Cestas montadas abiertas
Casiers montés ouverts



∅ max. 81 mm **30 COMPART.**

T-VERSION



REF	∆max. (mm)	H (mm)*	∅
TR12 H	122	140	2
TR12 HH	162	181	2
TR12 HHH	200	222	2
TR12 HHHH	240	262	2
TR12 HHHHH	279	302	2

∅ max. 70 mm **42 COMPART.**

T-VERSION



REF	∆max. (mm)	H (mm)*	∅
TR13 M	52	73	2
TR13 MM	91	114	2
TR13 MMM	130	156	2
TR13 MMMM	172	194	2

* Total set height
* Altura total del conjunto
* Hauteur totale ensemble

∅ max. 73 mm **36 COMPART.**

FLAP RACK



REF	∆max. (mm)	H (mm)*	∅
P5360 E1	120	140	1
P5360 E2	160	180	1
P5360 E3	200	220	1
P5360 E4	240	260	1
P5360 E5	280	300	1

∅ max. 63 mm **49 COMPART.**

FLAP RACK



REF	∆max. (mm)	H (mm)*	∅
P5490 E1	120	140	1
P5490 E2	160	180	1
P5490 E3	200	220	1
P5490 E4	240	260	1
P5490 E5	280	300	1

See products on
Ver productos en / Voir produits en page

P. 306

Trolley for dishwasher racks
Carro para cestas
Chariot pour casiers à vaisselle



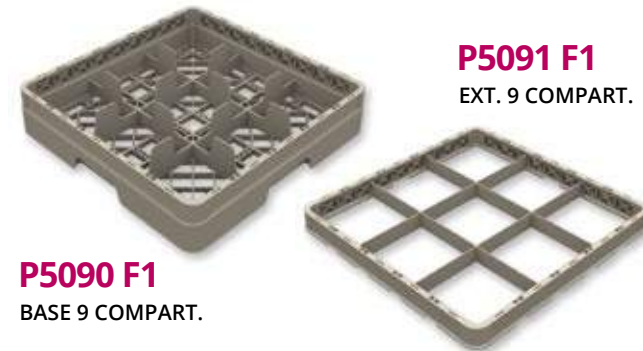
9.3 Closed assembled racks

Cestas montadas cerradas
Casiers montés fermés



∅ max. 151 mm

FLAP RACK



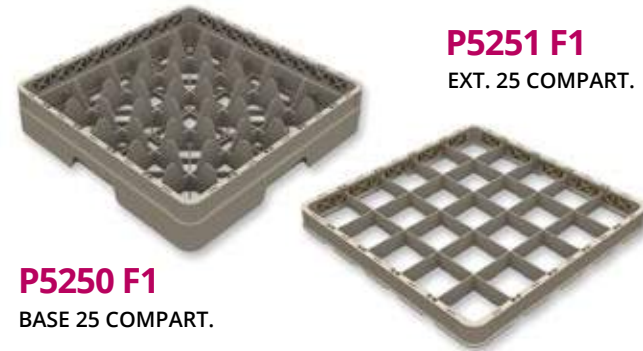
P5091 F1
EXT. 9 COMPART.

P5090 F1
BASE 9 COMPART.

REF	∅ max. (mm)	H (mm)*	QTY
P5090 F1	151	140	6
P5091 F1	151	180	12

∅ max. 89 mm

FLAP RACK



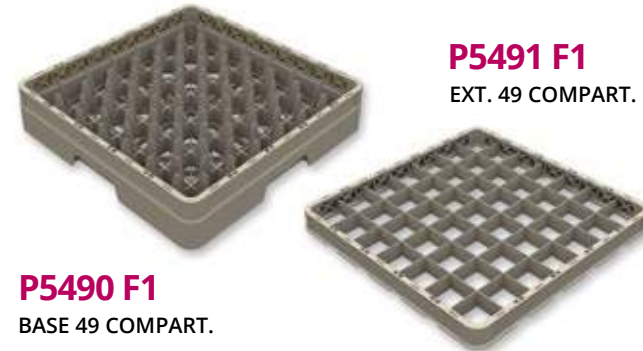
P5251 F1
EXT. 25 COMPART.

P5250 F1
BASE 25 COMPART.

REF	∅ max. (mm)	H (mm)*	QTY
P5250 F1	89	140	6
P5251 F1	89	180	12

∅ max. 63 mm

FLAP RACK



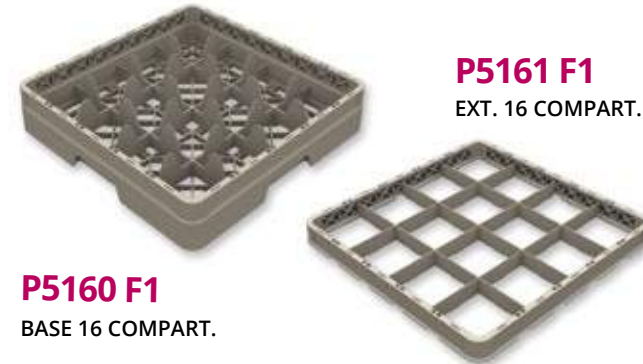
P5491 F1
EXT. 49 COMPART.

P5490 F1
BASE 49 COMPART.

REF	∅ max. (mm)	H (mm)*	QTY
P5490 F1	63	140	6
P5491 F1	63	180	12

∅ max. 113 mm

FLAP RACK



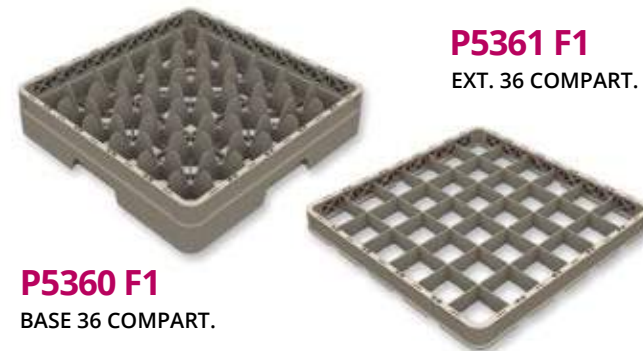
P5161 F1
EXT. 16 COMPART.

P5160 F1
BASE 16 COMPART.

REF	∅ max. (mm)	H (mm)*	QTY
P5160 F1	113	140	6
P5161 F1	113	180	12

∅ max. 73 mm

FLAP RACK



P5361 F1
EXT. 36 COMPART.

P5360 F1
BASE 36 COMPART.

REF	∅ max. (mm)	H (mm)*	QTY
P5360 F1	73	140	6
P5361 F1	73	180	12

FLAP RACK

Indicate the colour code at the end of the reference.
Indicar el código de color al final de la referencia.
Indiquer le code de couleur a la fin de la référence.



F1 F2 F3



F4 F5 F6

Closed assembled racks 9.3

Cestas montadas cerradas
Casiers montés fermés



∅ max. 151 mm 9 COMPART.

FLAP RACK



REF	∅ max. (mm)	H (mm)*	QTY
P5090 E1F1	151	140	1
P5090 E2F1	151	180	1
P5090 E3F1	151	220	1
P5090 E4F1	151	260	1
P5090 E5F1	151	300	1

∅ max. 89 mm 25 COMPART.

FLAP RACK



REF	∅ max. (mm)	H (mm)*	QTY
P5250 E1F1	89	140	1
P5250 E2F1	89	180	1
P5250 E3F1	89	220	1
P5250 E4F1	89	260	1
P5250 E5F1	89	300	1

∅ max. 63 mm 49 COMPART.

FLAP RACK



REF	∅ max. (mm)	H (mm)*	QTY
P5490 E1F1	63	140	1
P5490 E2F1	63	180	1
P5490 E3F1	63	220	1
P5490 E4F1	63	260	1
P5490 E5F1	63	300	1

∅ max. 113 mm 16 COMPART.

FLAP RACK



REF	∅ max. (mm)	H (mm)*	QTY
P5160 E1F1	113	140	1
P5160 E2F1	113	180	1
P5160 E3F1	113	220	1
P5160 E4F1	113	260	1
P5160 E5F1	113	300	1

∅ max. 73 mm 36 COMPART.

FLAP RACK



REF	∅ max. (mm)	H (mm)*	QTY
P5360 E1F1	73	140	1
P5360 E2F1	73	180	1
P5360 E3F1	73	220	1
P5360 E4F1	73	260	1
P5360 E5F1	73	300	1

FLAP RACK

* Total set height
* Altura total del conjunto
* Hauteur totale ensemble

Indicate the colour code at the end of the reference.
Indicar el código de color al final de la referencia.
Indiquer le code de couleur a la fin de la référence.



F1 F2 F3



F4 F5 F6

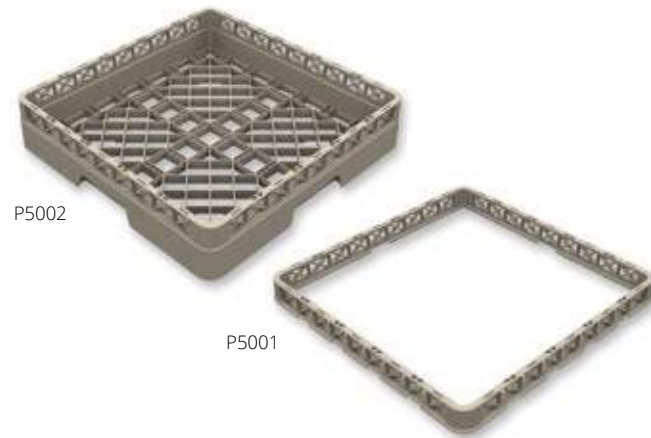
9.4 Complements

Complementos
Compléments



P5002 Open rack
Cesta universal
Panier universel

FLAP RACK®



P5001 Compatible only with FlapRack® dishwasher racks.
Compatible sólo con las cestas FlapRack®.
Compatible uniquement avec les casiers de lavage FlapRack®.

TRA* Compatible only with T-Version dishwasher racks.
Compatible sólo con las cestas T-Version.
Compatible uniquement avec les casiers de lavage T-Version.

REF	
P5002	6
P5001	12
TRA*	12

TR33 Racks lid
Tapa para cestas
Couvercle pour paniers

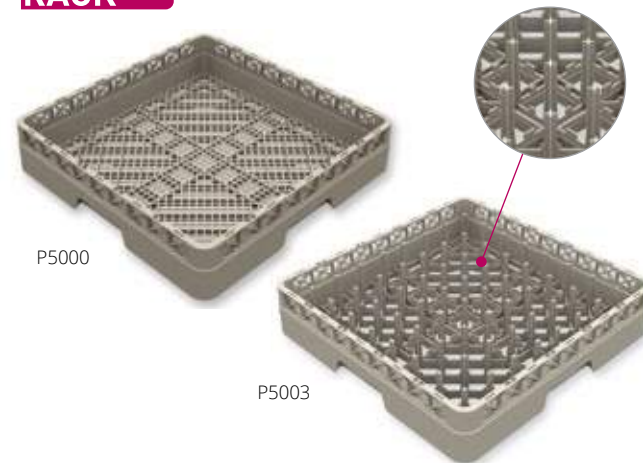
FLAP RACK®



REF	
TR33	6

P5000 Plate, tray and cutlery racks
Cesta para platos, bandejas y cubiertos
Paniers pour plats, plateaux et couverts

FLAP RACK®



P5000 Flatware rack
Cesta para cubiertos
Panier a couverts

P5003 Plates and trays rack
Cesta para platos y bandejas
Panier pour assiettes et plateaux

REF	
P5000	6
P5003	6

P5062 Rack for cutlery storage
Cesta para almacenar cubiertos
Panier pour rangement couverts

FLAP RACK®

* Total set height
Altura total del conjunto
Hauteur totale ensemble



REF				max. (mm)	H (mm)*	Cutlery capacity Capacidad cubiertos Capacité couverts	
P5062				23	26	400	1

Complements 9.4

Complementos
Compléments



52640 8-Compartment flatware basket
Cesta para cubiertos de 8 compartimentos
Panier pour couverts 8 compartiments



REF	W x D x H cm	
52640	46 x 19,6 x 18,5	4

52642 Plastic vertical flatware cylinder
Cestilla para cubiertos en plástico
Petit panier pour couverts en plastique



REF	Ø cm	H cm	
52642	11,18	14,3	12

P5018 8-compartment flatware basket
Media cesta para cubiertos 8 compartimentos
Demi-panier pour couverts 8 compartiments

FLAP RACK®



REF	W x D x H cm		
P5018	With handle <i>Con asa</i> Avec anse	22 x 42,5 x 14,5	1
P5019	Without handle <i>Sin asa</i> Sans anse	22 x 42,5 x 14,5	6

52641 8-Comp. flatware basket with handles
Cesta para cubiertos de 8 compart. con asas
Panier pour couverts 8 compartiments avec poignées



REF	W x D x H cm	
52641	46 x 19,6 x 18,5	4

99710 Stainless steel vertical flatware cylinder
Cestilla para cubiertos en acero inoxidable
Petit panier pour couverts inox



REF	Ø cm	H cm	
99710	11,4	14,1	12

P5004 Flatware basket
Cestillo para cubiertos
Petit panier pour couverts

PI FLAP RACK®



REF	W x D x H cm	
P5004	10 x 10 x 14	52
52643	Ø 9,5 x 14,5	12

9.5 Plate racks

Cestas para platos
Casiers assiettes



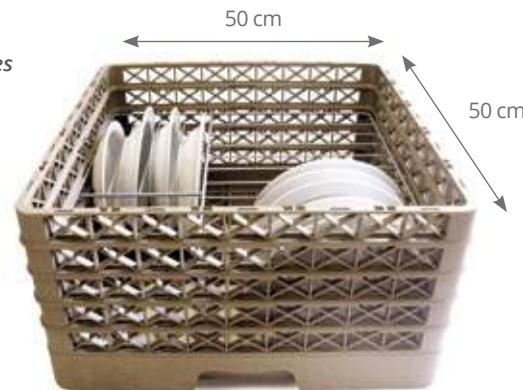
FLAP RACK®

Plate crate: Perfect dish washing, storing and transporting for banquets, hotels, institutions and catering equipment rental companies. They minimize the plate breakage, labour and handling cost.

Cestas especiales para platos: Ideales para el lavado, almacenamiento y transporte de platos. Perfectas para banquetes, hoteles, colectividades y empresas de alquiler de material para la hostelería. Reducen las roturas de platos, minimizan el coste del transporte y manipulación.

Casiers pour assiettes: Idéales pour le lavage, stockage et transport d'assiettes. Parfaits pour banquetes, hôtels, collectivités et sociétés de location de matériel pour l'hôtellerie. Ce type de casiers permet de réduire le nombre d'assiettes cassées ainsi qu'une diminution des coûts de transport et manipulation.

Two types
Dos modalidades
Deux modèles

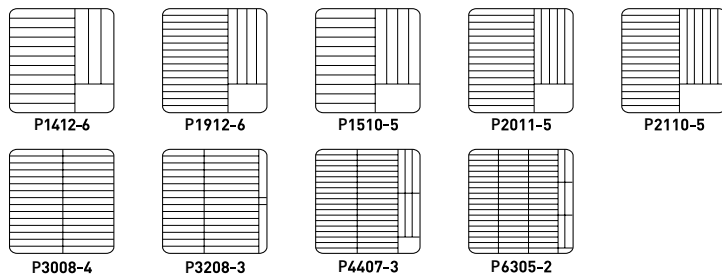


Faster wash and rinse.
Limpieza y secado rápido.
Nettoyage et séchage plus rapide.



More safety and hygienic storing and transporting.
Almacenamiento y transporte más seguro e higiénico.
Stockage et transport plus sûr et hygiénique.

Nine different grids
Nueve formatos de rejilla
Neuf grilles différentes



Extra protection, strength and durability.
Mayor protección, resistencia y durabilidad.
Plus grande protection, résistance et durabilité.

How to choose the appropriate plate crate: Measure the plate diameter and height. You have then to choose between the 9 different grids according to the measures you get previously.

Como elegir la cesta de platos adecuada: Debe medir el diámetro y altura del plato. Con estos datos escoger, de las 9 combinaciones posibles, aquella que se ajuste más a las medidas del plato.

Comment choisir le casier pour assiettes: Mesurer le diamètre et la hauteur de l'assiette. Selon ces mesures choisir entre les 9 possibles combinaisons de grille qui s'adapte au mieux.



Plate racks 9.5

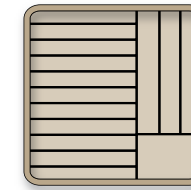
Cestas para platos
Casiers assiettes



P1412-6

Ø 27-31 cm

FLAP RACK

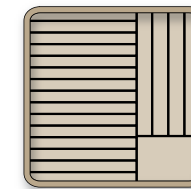


REF	max. (cm)	Capacity plates Capacidad platos Capacité assiettes	
P1412-6	3,5	14	1
P1412-6 F1*	3,5	14	1

P1912-6

Ø 28-30,5 cm

FLAP RACK

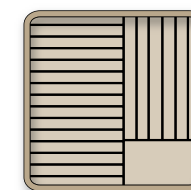


REF	max. (cm)	Capacity plates Capacidad platos Capacité assiettes	
P1912-6	2,5	19	1
P1912-6 F1*	2,5	19	1

P2110-5

Ø 23-25 cm

FLAP RACK

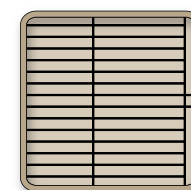


REF	max. (cm)	Capacity plates Capacidad platos Capacité assiettes	
P2110-5	2,5	21	1
P2110-5 F1*	2,5	21	1

P3208-3

Ø 12-19 cm

FLAP RACK

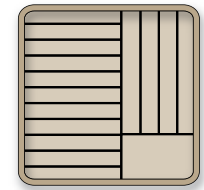


REF	max. (cm)	Capacity plates Capacidad platos Capacité assiettes	
P3208-3	2,5	32	1
P3208-3 F1*	2,5	32	1

P1510-5

Ø 23-28 cm

FLAP RACK

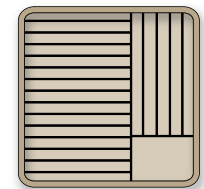


REF	max. (cm)	Capacity plates Capacidad platos Capacité assiettes	
P1510-5	3,5	15	1
P1510-5 F1*	3,5	15	1

P2011-5

Ø 25-28 cm

FLAP RACK

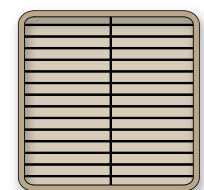


REF	max. (cm)	Capacity plates Capacidad platos Capacité assiettes	
P2011-5	2,5	20	1
P2011-5 F1*	2,5	20	1

P3008-4

Ø 20-22 cm

FLAP RACK

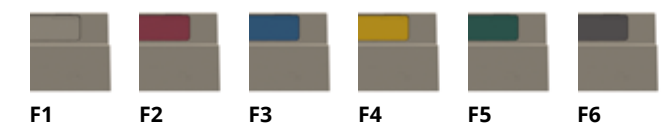


REF	max. (cm)	Capacity plates Capacidad platos Capacité assiettes	
P3008-4	2,5	30	1
P3008-4 F1*	2,5	30	1

FLAP RACK

* Closed racks
* Cestas cerradas
* Casiers fermés

Indicate the colour code at the end of the reference.
Indicar el código de color al final de la referencia.
Indiquer le code de couleur a la fin de la référence.



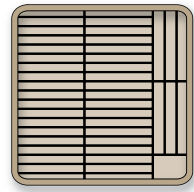
9.5 Plate racks

Cestas para platos
Casiers assiettes



P4407-3 Ø 15-18 cm

FLAP RACK



REF	I max. (cm)	Capacity plates Capacidad platos Capacité assiettes	☐
P4407-3	2	44	1
P4407-3 F1*	2	44	1

TR23 Open tray rack
TR30 Cesta para grandes bandejas
Panier pour grands plateaux

T-VERSION



* Capacity for 4 full-size extended trays and also for isothermal trays
Ref. 919000 (page 220)
Capacidad para 4 bandejas extendidas de tamaño completo y también para bandejas isotérmicas Ref. 919000 (pag 220)
Capacité pour 4 plateaux longs de grande taille et également pour des plateaux isothermes Réf. 919000 (page 220).

REF	H cm Inside Intérieure	H cm Outside Extérieure	☐
TR23*	13,3	13,3	1
TR30	8,3	10,2	1

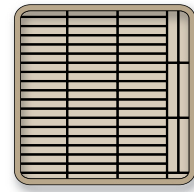
FLAP RACK

* Closed racks
* Cestas cerradas
* Paniers fermés

Indicate the colour code at the end of the reference.
Indicar el código de color al final de la referencia.
Indiquer le code de couleur a la fin de la référence.

P6305-2 Ø 10-12,8 cm

FLAP RACK



REF	I max. (cm)	Capacity plates Capacidad platos Capacité assiettes	☐
P6305-2	2,5	63	1
P6305-2 F1*	2,5	63	1

TR21 GN, isothermal trays and plates rack
TR22 Cesta para bandejas isotérmicas, GN y platos
Panier pour plateaux isothermes, GN et assiettes

T-VERSION

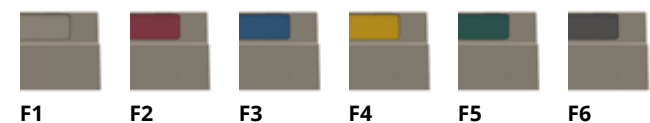


TR21
8 Compartments
Distance between compart. 80 mm
No aptas para bandejas isotérmicas
Ne convient pas aux bacs isothermiques
Ref. 919000 (pag 220)

TR22
5 Compartments
Distance between compart. 75 mm
No aptas para bandejas isotérmicas
Ne convient pas aux bacs isothermiques
Ref. 919000 (pag 220)

Open end rack / Cesta de extremo abierto / Casier ouvert à l'extrémité

REF	H cm Inside Intérieure	H cm Outside Extérieure	☐
TR21	8,3	12,1	1
TR22	13,3	13,3	1

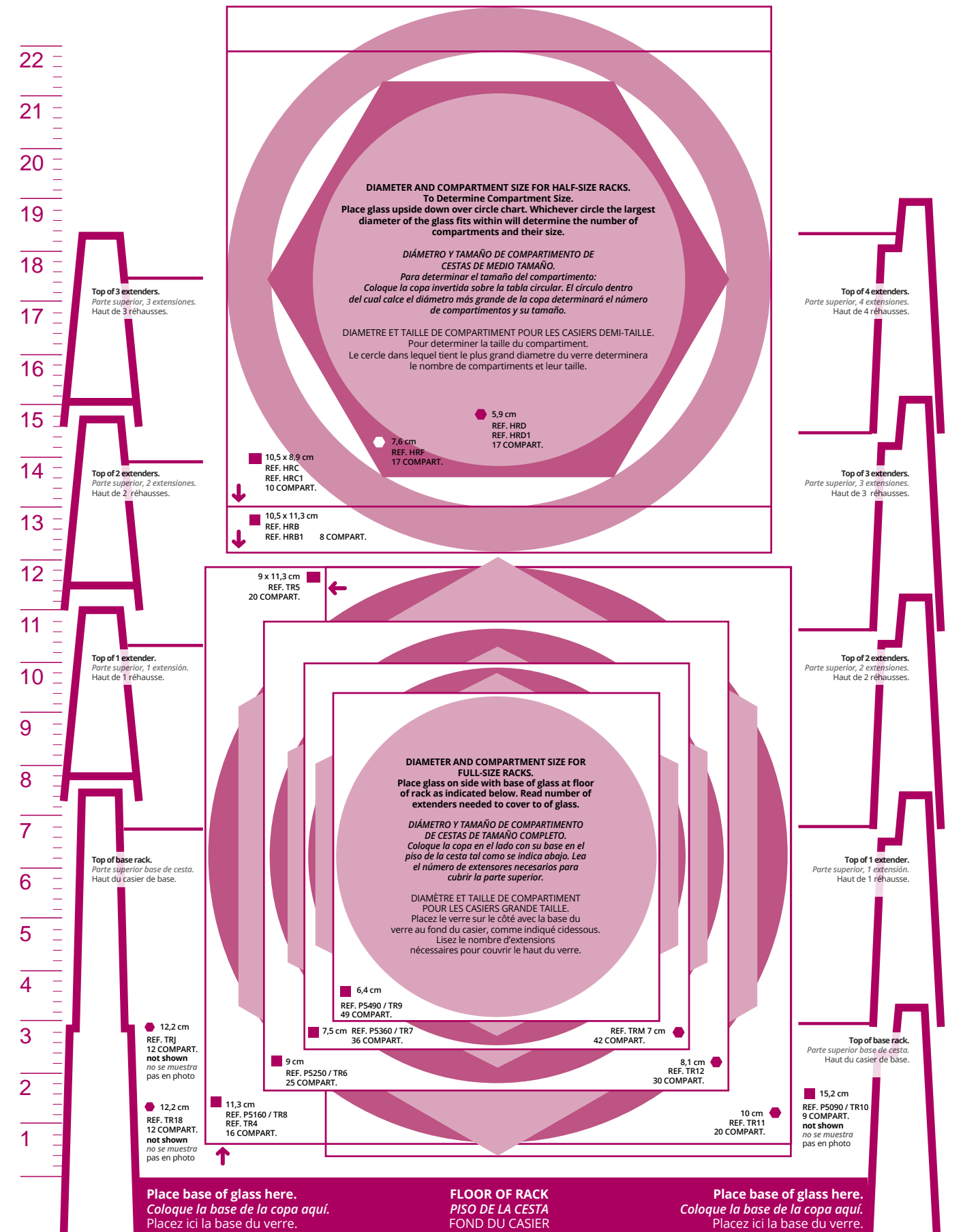


Reference guide for bases and extensions

Guía de selección para bases y extensiones
Guide de sélection pour bases et rehauses

HEIGHT OF FULL-SIZE RACKS
ALTURA DE LAS CESTAS DE TAMAÑO COMPLETO
HAUTEUR DES CASIERS GRANDE TAILLE

HEIGHT OF HALF-SIZE RACKS
ALTURA DE LAS CESTAS DE MEDIO TAMAÑO
HAUTEUR DES CASIERS DEMI-TAILLE



10 Trolleys

Carros
Chariots



10.1 ALUMINIUM SERVING TROLLEYS 288

CARROS DE SERVICIO ALUMINIO
CHARIOTS DE SERVICE EN ALUMINIUM

10.2 ST/STEEL SERVING TROLLEYS 290

CARROS DE SERVICIO ACERO INOXIDABLE
CHARIOTS DE SERVICE EN ACIER INOXYDABLE

10.3 ST/STEEL RAIL TROLLEYS 295

CARROS GUÍAS EN ACERO INOXIDABLE
CHARIOTS À GLISSIÈRES EN ACIER INOXYDABLE

10.4 DISH TROLLEYS 302

CARROS PARA PLATOS
CHARIOTS À VAISSELLE

10.5 SPECIAL TROLLEYS 305

CARROS ESPECIALES
CHARIOTS SPÉCIAUX

10.1 Aluminium serving trolleys

Carros de servicio aluminio
Chariots de service en aluminium

P642100 Foldable service trolley
Carro de servicio plegable
Chariot de service pliable



EASILY COLLAPSIBLE in half with a safety latch.
FACILMENTE PLEGABLE por la mitad con pestillo de seguridad.
FACILEMENT PLIABLE en deux avec loquet de sécurité.



4 revolving casters, 2 with brakes
4 ruedas giratorias 2 de las cuales con freno
4 roues pivotantes, dont 2 avec frein



Total maximum load 150 kg. Max. load per level 50 kg
Carga máxima total 150 KG. Carga máxima por estante 50 kg
Charge maximale total 150 kg. Charge maximale per niveau 50 kg

REF	Shelf dimension Dim. Estante / Dim. Niveau cm	
P642100	82,5 x 50	1

Aluminium serving trolleys 10.1

Carros de servicio aluminio
Chariots de service en aluminium

P6411 Multi purpose cart
Carro de servicio
Chariot de service



Maximum weight load 120 kgs
Carga máxima 120 kgs
Charge maximale 120 kgs

Aluminium supports
Soportes de aluminio
Supports en aluminium

REF	Shelf dimension Dim. Estante / Dim. Niveau cm	
P641100	78 x 48,5	1

P642 Silverware container



Contenedor para cubiertos
Conteneur pour couverts



REF	cm	Lts	
P642000	32 x 19,5 x 16,5	8	1

P640 Set trolley
Conjunto carro
Ensemble chariot



Maximum weight load 120 kgs
Carga máxima 120 kgs
Charge maximale 120 kgs

Aluminium supports
Soportes de aluminio
Supports en aluminium

REF	Shelf dimension Dim. Estante / Dim. Niveau cm	
P640000	78 x 48,5	1

P643 Refuse container



Contenedor para desperdicios
Conteneur pour déchets



REF	cm	Lts	
P643000	33,5 x 23 x 56	30	1

P8090 Aluminium clearing trolley
Carro aluminio desembarace
Chariot débarrassage en aluminium



VOLLRATH

EXCLUSIVE

Racks adjustable to 1/1 GN containers and FLAP-RACK® (500 x 500 mm). Maximum load: 150 Kg and max. per level 75 Kg.

Medidas de estantes adaptables a cubetas GN 1/1 y cestas FLAP-RACK® (500 x 500 mm). Carga máxima: total 150 Kg y con un máximo de 75 Kg por estante.

Clayettes adaptables à des bacs GN 1/1 et à casiers à vaisselle FLAP-RACK® (500 x 500 mm). Charge maximale: total 150 Kg et 75 Kg par niveau.

REF	Shelf dimension Dim. Estante / Dim. Niveau cm	
P80900	87 x 55,5	1

VOLLRATH

10.2 St/steel serving trolleys

Carros de servicio acero inoxidable
Chariots de service en acier inoxydable



P8024 St/steel serving trolley

Carro servicio acero inox
Chariot service en acier inox



1.5 mm thick St/Steel tubular frame

Estructura tubular en acero inox de 1.5 mm espesor
Structure tubulaire en acier inoxydable 1.5 mm. épaisseur

Total maximum load 240 kg.
Max. load per level 80 kg

Carga máxima total 240 KG.
Carga máxima por estante 80 kg
Charge maximale total 240 kg.
Charge maximale per niveau 80 kg

12 cm diam. Revolving casters.
Two with brakes

Ruedas giratorias de 12 cm diámetro. Dos con frenos
Roues giratoires de 12 cm diam. Deux avec freins



REF	Levels Estantes Niveaux	Shelf dimension Dim. Estante Dim. Niveau cm	W x D x H cm	1
P80240	2	80 x 50	88 x 58 x 101,5	1
P80250	2	90 x 50	98 x 58 x 101,5	1
P80260*	2	100 x 60	108 x 68 x 101,5	1
P80270	3	80 x 50	88 x 58 x 101,5	1
P80280	3	90 x 50	98 x 58 x 101,5	1
P80290*	3	100 x 60	108 x 68 x 101,5	1
P80300	4	80 x 50	88 x 58 x 130	1
P80310	4	90 x 50	98 x 58 x 130	1
P80320*	4	100 x 60	108 x 68 x 130	1

* Thicker shelves
Estantes de chapa de mayor espesor
Plateaux plus épais

Available also on polyamide castors.

Disponible también con ruedas poliamida.
Disponible aussi avec roulettes polyamide.



P80374 Cutlery dispenser for serving trolley

Cubertero para carro servicio
Ramasse-couverts pour chariot service



REF	Mod	H cm	1
P80374	GN 1/3	15	1

P8068 St/Steel clearing trolley

Carro desembarace inox
Chariot de débarrassage en inox



REF	Levels Estantes Niveaux	Shelf dimension Dim. Estante / Dim. Niveau cm	1
P80680	2	100 x 60	1

Available also on polyamide castors.
Disponible también con ruedas poliamida.
Disponible aussi avec roulettes polyamide.

1/2 Gastronorm container not included.
No incluye cubeta Gastronorm 1/2.
Bac Gastronorme 1/2 non inclus.
Ø 165 mm

St/steel serving trolleys 10.2

Carros de servicio acero inoxidable
Chariots de service en acier inoxydable



Total maximum load 240 kg
Max. load per level 80 kg

Carga máxima total 240 kg
Carga máxima por estante 80 kg
Charge maximale total 240 kg
Charge maximale per niveau 80 kg

12 cm diam. Revolving casters. Two with brakes
Ruedas giratorias de 12 cm diámetro. Dos con frenos
Roues giratoires de 12 cm diam. Deux avec freins



P8033 Disassembled trolley

Carro desmontable
Chariot démontable



ASSEMBLY
MONTAJE
MONTAGE



P8094 Serving trolley with guard-rail shelf

Carro servicio con barandilla
Chariot service avec galerie



Muy robustos y sólidos
Very strong and resistant once assembled
Très robustes et solides une fois montés

Se entregan desmontados.
Delivered flatpacked.
Livrés démontés.

Available also on polyamide castors. Please ask for price
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix

REF	Levels Estantes Niveaux	Shelf dimension Dim. Estante Dim. Niveau cm	W x D x H cm	1
P80330	2	80 x 50	81 x 54,5 x 104	1
P80340	2	90 x 50	91 x 54,5 x 104	1
P80350	3	80 x 50	81 x 54,5 x 104	1
P80360	3	90 x 50	91 x 54,5 x 104	1

REF	Levels Estantes Niveaux	Shelf dimension Dim. Estante Dim. Niveau cm	W x D x H cm	1
P80940	2	80 x 50	88 x 58 x 101,5	1
P80941	3	80 x 50	88 x 58 x 101,5	1

10.2 St/steel serving trolleys

Carros de servicio acero inoxidable
Chariots de service en acier inoxydable



P80980 Service trolley in black
Carro de servicio en color negro
Chariot de service de couleur noire



Total maximum load 150 kg.
Max. load per level 50 kg
Carga máxima total 150 KG.
Carga máxima por estante 50 kg
Charge maximale total 150 kg.
Charge maximale per niveau 50 kg

4 revolving casters,
2 with brakes
4 ruedas giratorias
2 de las cuales con freno
4 roues pivotantes,
dont 2 avec frein



REF	Shelf dimension Dim. Estante / Dim. Niveau cm	1
P80980	82,5 x 50	1

P8096 Light disassembled trolley
Carro desmontable ligero
Chariot démontable légère



Castors Ø 10 cm. Two with brakes.
Ruedas acero Ø 10 cm. Dos con freno.
Roulettes Ø 10 cm. Deux avec freins.



ECONOMIC LINE
GAMA ECONÓMICA
GAMME ECONOMIQUE

REF	Levels Estantes Niveaux	Shelf dimension Dim. Estante Dim. Niveau cm	W x D x H cm	1
P80960	2	83 x 51	93 x 61 x 93,5	1
P80961	3	83 x 51	93 x 61 x 93,5	1



Total maximum load 150 kg.
Max. load per level 50 kg
Carga máxima total 150 KG.
Carga máxima por estante 50 kg
Charge maximale total 150 kg.
Charge maximale per niveau 50 kg

St/steel serving trolleys 10.2

Carros de servicio acero inoxidable
Chariots de service en acier inoxydable



97208 Three-shelf heavy-duty stainless steel cart
Carro de servicio de 3 niveles
Chariot service à trois étagères



400 kg capacity is distributed between the shelves.
Two 10 cm wivel casters and two 20 cm front wheels
ensure swift maneuvering.
Extended-height stainless steel handles feature a comfort
coating.

La capacidad de 400 kg se distribuye entre las estanterías.
Dos ruedas giratorias de 10 cm y dos ruedas delanteras de 20 cm garantizan una maniobra rápida. Los mangos de acero inoxidable de altura extendida cuentan con un revestimiento de confort.

La capacité de 400 kg est répartie entre les rayonnages. Deux roues pivotantes de 10 cm et deux roues avant de 20 cm garantissent une manœuvre rapide. Les poignées en acier inoxydable à hauteur prolongée sont dotées d'un revêtement de confort.

REF	Shelf dimension Dim. Estante Dim. Niveau cm	1
97208	89 x 58,4	1

97168 Three-shelf tubular cart
Carro tubular de 3 estantes
Chariot tubulaire à 3 étagères



Total maximum load 225 kg.
Carga máxima total 225 KG.
Charge maximale total 225 kg.

REF	Shelf dimension Dim. Estante Dim. Niveau cm	1
97168	85 x 54	1

10.2 St/steel serving trolleys

Carros de servicio acero inoxidable
Chariots de service en acier inoxydable



P80282 Paneled serving trolley

Carro servicio panelado
Chariot service panelé



REF	Shelf dimension Dim. Estante / Dim. Niveau cm	1
P80282	90 x 50	1

1.5 mm thick St/Steel tubular frame

Estructura tubular en acero inox de 1.5 mm espesor
Structure tubulaire en acier inoxydable 1.5 mm. épaisseur

Paneled

Panelado
Panelé



Total maximum load 240 kg Max. load per level 80 kg

Carga máxima total 240 kg
Carga máxima por estante 80 kg
Charge maximale total 240 kg
Charge maximale per niveau 80 kg

12 cm diam. Revolving casters. Two with brakes

Ruedas giratorias de 12 cm diámetro.
Dos con frenos
Roues giratoires de 12 cm diam.
Deux avec freins

97181 Bussing cart

Carro de transporte
Chariot de transport



REF	Shelf dimension Dim. Estante / Dim. Niveau cm	1
97181	69 x 45	1

Bins not included
Cubetas no incluidas
Bacs non inclus.

Durable stainless steel construction and ABS handle provide years of service.

La construcción duradera de acero inoxidable y el mango de ABS proporcionan años de servicio.

La construction durable en acier inoxydable et la poignée en ABS offrent des années de service.



Total maximum load 135 kg Carga máxima total 135 kg Charge maximale total 135 kg

Black vinyl finish creates an attractive appearance

El acabado de vinilo negro crea un aspecto atractivo
La finition en vinyle noir crée un look attrayant

Strong swivel casters ensure swift maneuvering

Las ruedas giratorias fuertes garantizan una maniobra rápida
Des roues pivotantes robustes garantissent une manœuvre rapide



P8043 17 rails trolley for GN pans

Carro 17 guías GN
Chariot 17 glissières pour bacs GN



Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Entrance / Entrada / Entré cm	1
P80430	32,5	1

P80641 Disposable trolley covers dispenser

Dispensador para fundas de carro
Distributeur pour housses de chariot



REF	W x D x H cm	1
P80641	91,5 x 16 x 10	1

St/steel rail trolleys 10.3

Carros guías en acero inoxidable
Chariots à glissières en acier inoxydable

P8067 Double rail trolley 17 x 2 for 1/1 GN pans

Carro doble 17 x 2 guías 1/1
Chariot double 17 x 2 glissières pour bacs GN 1/1



Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Entrance / Entrada / Entré cm	1
P80670	32,5	1

P8061 Disposable covers for trolleys P8062 Fundas desechables de polietileno para carros P8063 Housses jetables pour chariots



Pack / Rollo / Rouleau 100 u

Medium density polyethylene.
Polietileno de densidad media.
Poliéthylène de densité moyenne.

For high trolleys.
Para carros altos.
Pour chariots hauts.

REF	1
P80610 for trolley 1/1 / para carro 1/1 / pour chariot 1/1	1
P80620 for trolley 2/1 / para carro 2/1 / pour chariot 2/1	1
P80630 for pastry trolley 600 x 400 / para carro pastelería 600 x 400 / pour chariot pâtisserie 600 x 400	1

10.3 St/steel rail trolleys

Carros guías en acero inoxidable
Chariots à glissières en acier inoxydable



P8047 Disassembled trolley 17 rails for GN pans
Carro desmontable 17 guías GN
Chariot démontable 17 glissières pour bacs GN



Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Entrance / Entrada / Entré cm	
P80470	32,5	1

P8097 Light Disassembled trolley 15 rails for GN pans
Carro desmontable ligero 15 guías GN
Chariot démontable léger 15 glissières pour bacs GN



Castors Ø 120 mm. Two with brakes.
Ruedas acero Ø 120 mm. Dos con freno.
Roulettes Ø 120 mm. Deux avec freins.

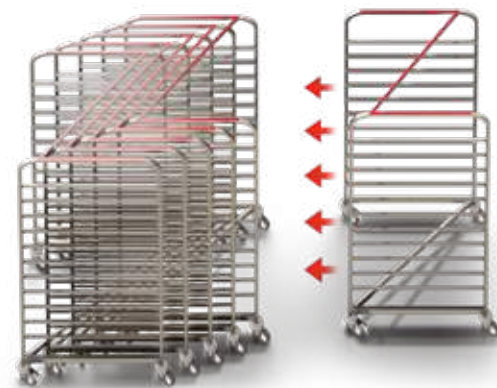
ECONOMIC LINE
GAMA ECONÓMICA
GAMME ECONOMIQUE

REF	Entrance / Entrada / Entré cm	
P80970	32,5	1

P8052 Stackable trolley 17 rails for GN pans
Carro encastrable 17 guías GN
Chariot emboîtable 17 glissières pour bacs GN



Stackble
Encastrable
Emboîtable



Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Entrance / Entrada / Entré cm	
P80520	32,5	1

St/steel rail trolleys 10.3

Carros guías en acero inoxidable
Chariots à glissières en acier inoxydable



P8044 17 rails trolley for GN pans
Carro 17 guías GN
Chariot 17 glissières pour bacs GN



Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Entrance / Entrada / Entré cm	
P80440	53	1

P8048 Disassembled trolley 17 rails for GN pans
Carro desmontable 17 guías GN
Chariot démontable 17 glissières pour bacs GN



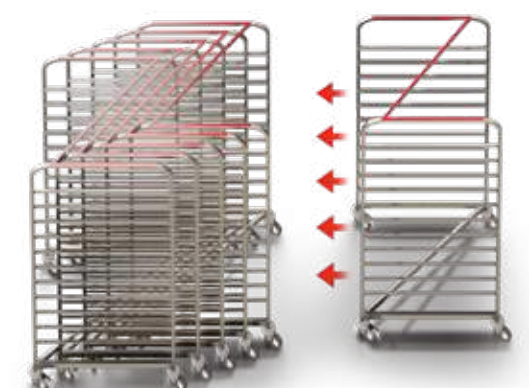
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Entrance / Entrada / Entré cm	
P80480	53	1

P8051 Stackable trolley 17 rails for GN pans
Carro encastrable 17 guías GN
Chariot emboîtable 17 glissières pour bacs GN



Stackble
Encastrable
Emboîtable



Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Entrance / Entrada / Entré cm	
P80510	53	1

10.3 St/steel rail trolleys

Carros guías en acero inoxidable
Chariots à glissières en acier inoxydable



- P8084** Pastry trolley
- P8085** Carro pastelería
- P8046** Chariot pâtisserie



Entrance 40 cm
Entrada 40 cm
Entrée 40 cm

Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Nr. of Levels Nº Guías Num. Niveaux	Size of rails Medida guías Dim. glissières	Distance between levels Distancia entre guías Espace entre niveaux	
		cm	cm	
P80840	15	60 x 40	8,5	1
P80850	20	60 x 40	7,0	1
P80460	30	60 x 40	4,5	1

- P8087** Disassembled rail trolley for bakery
- P8088** Carro desmontable bandejas pastelería
- P8050** Chariots démontable pour plaques à pâtisserie



Flat packed
Desmontado
Livré démonté



Entrance 40 cm
Entrada 40 cm
Entrée 40 cm

Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Nr. of Levels Nº Guías Num. Niveaux	Size of rails Medida guías Dim. glissières	Distance between levels Distancia entre guías Espace entre niveaux	
		cm	cm	
P80870	15	60 x 40	8,5	1
P80880	20	60 x 40	7,0	1
P80500	30	60 x 40	4,5	1

See products on / Ver productos en / Voir produits en page

P. 129 - 130

Pastry trays

Bandejas Pastelería
Plaques à pâtisserie



St/steel rail trolleys 10.3

Carros guías en acero inoxidable
Chariots à glissières en acier inoxydable



- P8081** Defrost trolley 9 rails
- Carro descongelación 9 guías
- Chariot à dégivrage 9 glissières



REF	Mod	W x D x H cm	Entrance Entrada Entrée cm	
P80810	GN 2/1	66,5 x 75,5 x 171	53,0	1
P80813	GN 1/1	45,5 x 63,0 x 171	32,5	1

- P80811** Special GN container for defrost trolley
- Cubeta especial GN para carro descongelación
- Bac GN spécial pour chariot dégivrage



Container with drainer hole.
Cubeta con desagüe.
Bac avec dégorgeement.

REF	Mod	cm	Lts	H cm	
P80811	GN 2/1	65 x 53	28,9	10	1
P80814	GN 1/1	53 x 32,5	14,2	10	1

PATENTED EXCLUSIVE



Drain in each shelf
Cada nivel tiene un desagüe
Chaque niveau est pourvu
d'une évacuation

Tray to collect thawing
condensate
Cubeta para recoger el agua
de descongelación
Bac pour recueillir l'eau de
décongélation

Space saver while foodstuff defrost.
Ahorro de espacio en el proceso de descongelado de los alimentos.
Economie d'espace pendant le dégivrage des aliments.

Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

- P215 / P115** Perforated bottom
- Fondo perforado para cubeta
- Egouttoir pour bac



¹ Recommended for item code P80811
Recomendado para ref. P80811
Recommandé pour réf. P80811

² Recommended for item code P80814
Recomendado para ref. P80814
Recommandé pour réf. P80814

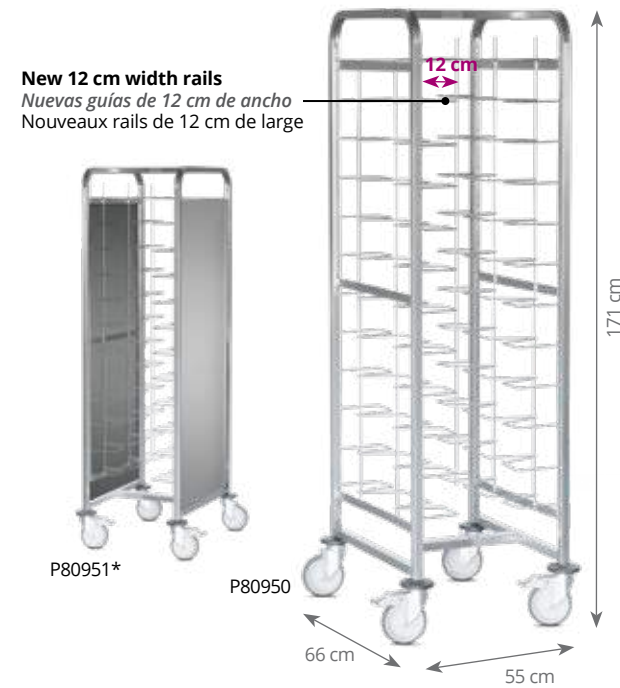
REF	Mod	
P215000¹	GN 2/1	1
P115000²	GN 1/1	1

10.3 St/steel rail trolleys

Carros guías en acero inoxidable
Chariots à glissières en acier inoxydable



P8095 Self-service trolley 12 rails
Carro self-service 12 guías
Chariot self-service 12 glissières



Suitable for trays from 32,5 to 52,5 cm.
Compatible con bandejas de 32,5 a 52,5 cm.
Adaptable pour plaques de 32,5 a 52,5 cm.

Entrance 42 cm
Entrada 42 cm
Entrée 42 cm

Compatible with all Pujadas fast food trays
Todas las bandejas Pujadas fast food ref.
Toutes les plaques Pujadas fast food
P8610/ 86100/ P340

REF	Icon
P80950	1
P80951*	1

* With two side panels made of aluminium+composite.
* Con dos paneles laterales composite+aluminio.
* Avec deux panneaux latéraux en composite+aluminium.

P8096 Self-service trolley 24 rails
Carro self-service 24 guías
Chariot self-service 24 glissières



Suitable for trays from 32,5 to 52,5 cm.
Compatible con bandejas de 32,5 a 52,5 cm.
Adaptable pour plaques de 32,5 a 52,5 cm.

Entrance 42 cm
Entrada 42 cm
Entrée 42 cm

Compatible with all Pujadas fast food trays
Todas las bandejas Pujadas fast food ref.
Toutes les plaques Pujadas fast food
P8610/ 86100/ P340

REF	Icon
P80965	1
P80966*	1

* With two side panels made of aluminium+composite.
* Con dos paneles laterales composite+aluminio.
* Avec deux panneaux latéraux en composite+aluminium.

See products on / Ver productos en / Voir produits en page

P. 266

Polypropylene fast food trays

Bandejas de polipropileno para comida rápida
Plateaux de restauration rapide en polypropylène



St/steel rail trolleys 10.3

Carros guías en acero inoxidable
Chariots à glissières en acier inoxydable



P8091 Double fast-food tray trolley 12 rails
Carro doble para bandejas fast-food 12 guías
Chariot double pour plateaux fast-food 12 glissières



Suitable for trays 48 x 37 cm
Ideal para bandejas 48 x 37 cm
Ideal pour plateaux 48 x 37 cm

Entrance 48 cm
Entrada 48 cm
Entrée 48 cm

Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Size of rails Medida guías Dimensions glissières cm	Icon
P80910	48 x 80	1

P925 Transport trolley for isothermal trays
Carro transporte bandejas isotérmicas
Chariot transport plateaux isothermes



Suitable for tray P919000
Ideal para bandejas P919000
Ideal pour plateaux P919000

Trolley made of St/Steel and plastic rails.
Carro fabricado en acero inoxidable y guías de plástico.
Chariot fabriqué en acier inoxydable et glissières en plastique.

REF	Nr. of Levels Nº Guías Num. Niveaux	Size of rails Medida guías Dim. glissières cm	W x D x H cm	Icon
P925001	10	55 x 37,5	50 x 62 x 152	1
P925002	20	55 x 37,5	92 x 62 x 152	1

See products on / Ver productos en / Voir produits en page

P. 264

Isothermal tray

Bandeja isotérmica
Plateau Isotherme



10.4 Dish trolleys

Carros para platos
Chariots à vaisselle



P80790 Dish trolley

Carro para platos
Chariot à vaisselle

REF	W x D x H cm	
P80790	58 x 71 x 177,5	1

The distance between levels is 5,8 cm.
Distancia entre niveles 5,8 cm.
Distance entre les niveaux 5,8 cm.

Carbon steel with anti-corrosion coating

Acero al carbono con recubrimiento anticorrosivo

Acier au carbone avec revêtement anti-corrosion

Capacity for 100 dishes. Different sizes of dishes can be combined thanks to its adjustable system.

Capacidad para 100 platos. Se pueden combinar diferentes tamaños de platos gracias a su sistema ajustable.

Capacité pour 100 assiettes. Différentes tailles de plats peuvent être combinées grâce à son système réglable.

(Ø máx. 34,5cm)

Strong welded structure handle for easy transport

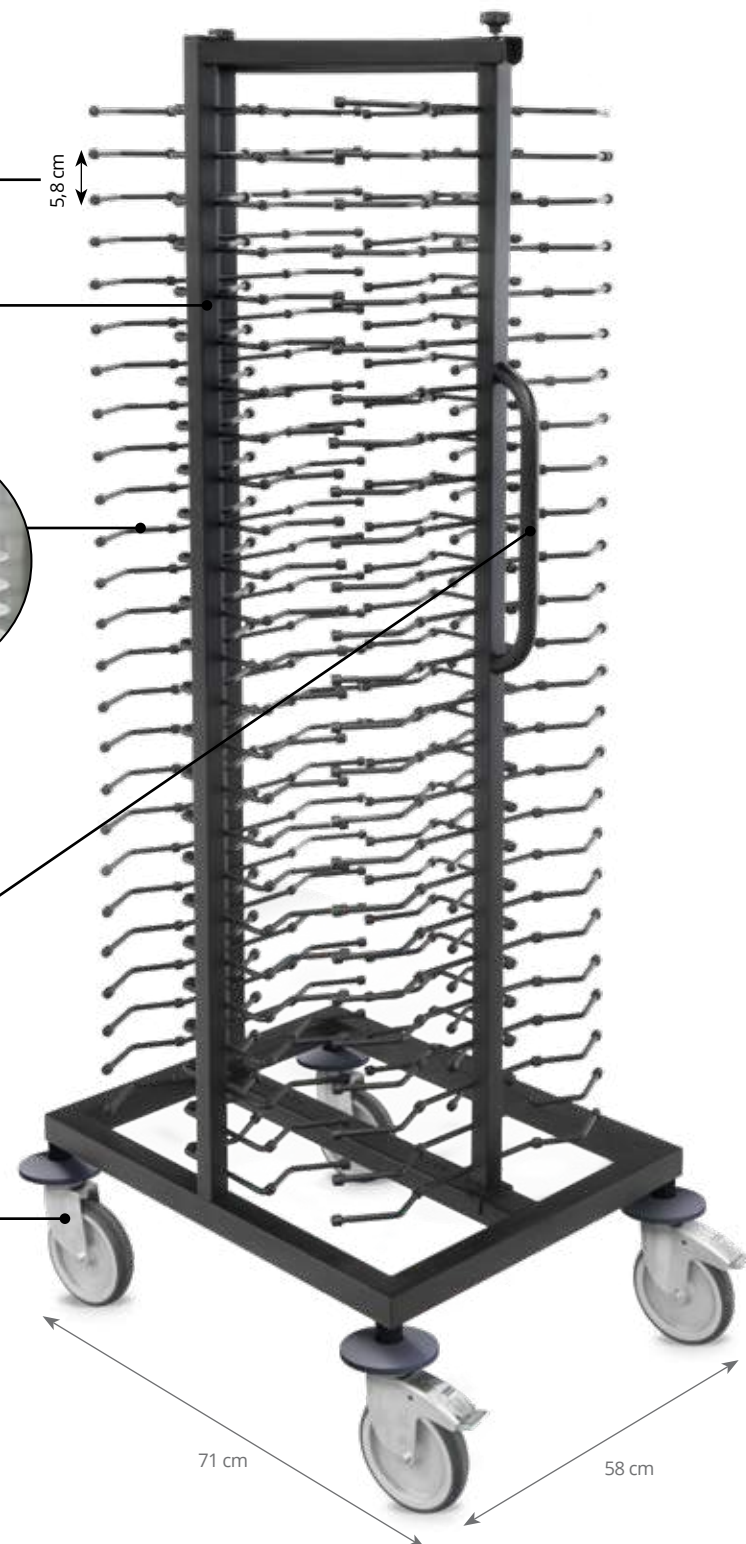
Resistente estructura soldada con asa para fácil transporte.

Structure soudée robuste avec poignée pour un transport facile.

4 Wheels of 125mm with bumpers. 2 wheels brakes included.

4 ruedas de 12,5 cm con parachoques. 2 ruedas con freno.

4 roues de 125 mm avec pare-chocs. 2 roulettes avec freins



Dish trolleys 10.4

Carros para platos
Chariots à vaisselle



Robust, resistant structure.
Estructura robusta y resistente.
Structure robuste et résistante.

Includes two plate panels (dividers) made from stainless steel, which can be adjusted as required.

Se incluyen 2 paneles (separadores) de platos fabricados en acero inoxidable y ajustables según las necesidades.

2 panneaux (séparateurs) d'assiettes en acier inoxydable sont inclus et peuvent être réglés selon les besoins.

Base tilted inwards to prevent plates falling.

Base inclinada hacia el interior para evitar la caída de los platos.

Base inclinée vers l'intérieur pour éviter que les assiettes ne tombent.

4 Wheels of 125mm with bumpers. 2 wheels brakes included.

4 ruedas de 12,5 cm con parachoques. 2 ruedas con freno.

4 roues de 125 mm avec pare-chocs. 2 roulettes avec freins

P80791 Dish trolley

Carro para platos
Chariot à vaisselle



Can hold 150 plates of up to Ø 32 cm.
Permite una carga de 150 platos de hasta Ø 32 cm.
Permet une charge de 150 assiettes jusqu'à Ø 32 cm.

REF	W x D x H cm	
P80791	105 x 50 x 85	1

P80792 Double dish trolley

Carro para platos doble
Chariot à vaisselle double



Can hold 300 plates of up to Ø 32 cm.
Permite una carga de 300 platos de hasta Ø 32 cm.
Permet une charge de 300 assiettes jusqu'à Ø 32 cm.

REF	W x D x H cm	
P80792	105 x 78 x 85	1

10.4 Dish trolleys

Carros para platos
Chariots à vaisselle

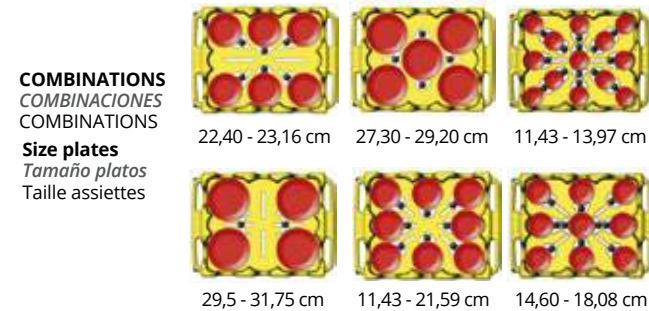


ADC-4 Adjustable dish caddy
Carro ajustable para platos
Chariot modulable pour assiettes



Delivered with 4 posts plus 1 protection cover.
Se sirve con 4 columnas separadoras más una funda protectora.
Livré avec 4 colonnes de séparation et 1 housse de protection.

Unique and easy adjustment from the top.
Ajuste único y fácil por la parte superior.
Reglage unique et facile de la partie supérieure.



REF 1
ADC-4

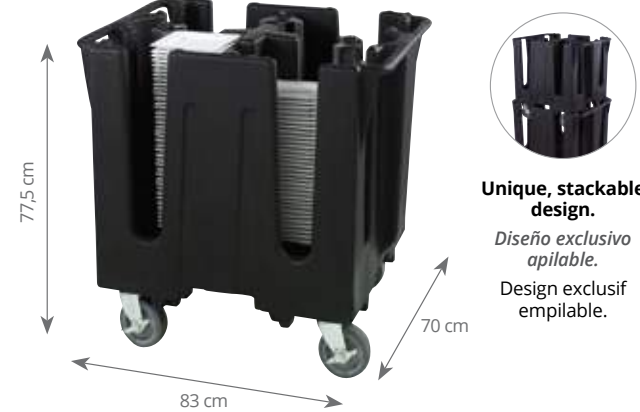
ADP Post for dish caddy
Columna separadora carro platos
Colonne séparation chariot assiettes



Compatible ref. **ADC-4**
Compatible ref. **SAC-SQ5-06**
Compatible réf.

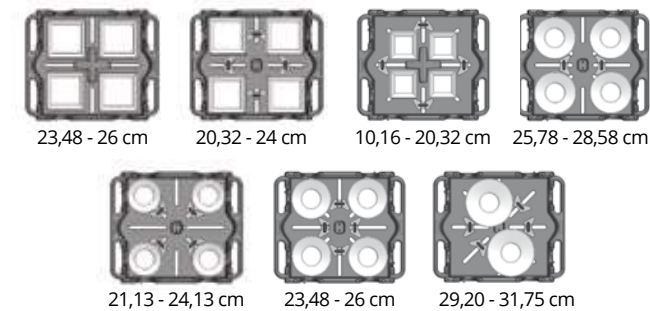
REF 1
ADP

SAC-SQ5-06 Adjustable caddy for square & round dishes
Carro ajustable para platos cuadrados y redondos
Chariot modulable pour assiettes carrées et rondes



Delivered with 5 posts, one of them in cross shape plus 1 protection cover.
Se sirve con 5 columnas separadoras una de ellas en forma de cruz más una funda protectora.

Livré avec 5 colonnes de séparation une desquelles en forme de croix plus 1 housse de protection.



REF 1
SAC-SQ5-06

SAVC Vinyl cover for dish caddy
Funda protectora de vinilo para carro platos
Housse protection en vinyle pour chariot assiettes



Cover for item **ADC-4**
SAVC. Funda para ref. **SAC-SQ5-06**
Housse pour réf.

REF 1
SAVC



P8039 GN containers transport trolley
Carro porta cubetas GN
Chariot transport bacs GN



GN containers not included.
No incluye cubetas GN.
Bacs GN non inclus.

Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF 1
P80390

P8054 Tray transport trolley 7 rails
Carro transporte bandejas 7 guías
Chariot transport plateaux 7 glissières



Ref. P80.540 Ref. P80.780

Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Size of rails Medida guías Dim. glissières cm	W x D x H cm	Dist. between levels Distancia entre guías Espace entre niveaux cm	
P80540	GN 1/1	45,5 x 63,5 x 90	7,5	1
P80550	GN 2/1	66 x 75 x 90	7,5	1
P80560	Pastry Pastelería Pâtisserie (60 x 40 cm)	52,5 x 70 x 90	8,5	1
P80780	GN 1/1 Doble	81 x 63,5 x 90	7,5	1

VOLLRATH

Special trolleys 10.5

Carros especiales
Chariots spéciaux

P8038 2/1 GN transport trolley
Carro porta cubeta GN 2/1
Chariot transport bac GN 2/1



GN containers not included.
No incluye cubetas GN.
Bacs GN non inclus.

Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF. P80.390 / P80.380
Transport trolley for GN containers
Carro transporte para cubetas GN
Chariots de transport pour bacs GN

Made of St/Steel. Perfect for storing and transporting large quantities of prepared food and sauces.
Fabricados en acero inoxidable. Ideales para el almacenaje y transporte de alimentos preparados y salsas en grandes cantidades.
Fabriqués en acier inoxydable. Idéales pour le stockage et le transport d'aliments cuisinés et sauces en grandes quantités.

REF 1
P80380

P8074 Trolley cutlery dispenser GN 1/3
Carro portacubiertos GN 1/3 y porta bandejas
Chariot porte-ramasse couverts GN 1/3



GN containers not included.
No incluye cubetas GN.
Bacs GN non inclus.

Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF 1
P80740

VOLLRATH

10.5 Special trolleys

Carros especiales
Chariots spéciaux



- P8075** Dishwasher rack trolley
- P8076** Carro para cestas Vajillas
- P8077** Chariot casiers à vaisselle



REF	Nr. of Levels Nº Guías Num. Niveaux	Size of rails Medida guías Dim. glissières cm	W x D x H cm	📦
P80750	5	50 x 50	64 x 63,3 x 116	1
P80760	9	50 x 50	64 x 63,3 x 171	1
P80770	9	50 x 50 (double / doble)	118,5 x 63,3 x 171	1



Special trolleys 10.5

Carros especiales
Chariots spéciaux

- P5017** Plastic trolley with handle for dishwasher racks
- Carro de plástico con asa para cestas*
- Chariot avec anse pour casiers à vaisselle*

With handle
Con asa
Avec anse



REF	H cm	📦
P5017	98	1

- P8057** Trolley for heavy loads
- Carro para cargas pesadas*
- Chariot à charges lourdes*

Maximum load: 350 kg
Carga máxima: 350 kg
Charge maximale: 350 kg



REF	📦
P80570	1

- P8058** St/steel trolley for dishwasher racks
- P8059** Carro inox para cestas
- Chariot inox pour casiers à vaisselle*



REF	H cm		📦
P80590	16,5	without handle / sin asa / sans anse	1
P80580	106,5	with handle / con asa / avec anse	1

- P5015** Plastic trolley for dishwasher racks
- Carro de plástico para cestas*
- Chariot pour casiers à vaisselle*

Without handle
Sin asa
Sans anse



REF	H cm	📦
P5015	23	1

- 1697** Plastic trolley for dishwasher racks
- Carro de plástico para cestas*
- Chariot pour casiers à vaisselle*

Without handle
Sin asa
Sans anse



REF	Ø cm	H cm	📦
1697	1,4	8,7	1

11 Shelving

Estanterías
Rayonnages



11.1 COMPLETE AND ANGULAR SHELVING 314

ESTANTERÍAS COMPLETAS Y ANGULARES
RAYONNAGES COMPLETS ET ANGULAIRES

11.2 SHELVING WITH WHEELS 320

ESTANTERÍAS CON RUEDAS
RAYONNAGES AVEC ROUES

11.3 BENCH 320

BANCADAS
BANCS

11.4 PARTS 321

COMPONENTES
COMPOSANTS

11.5 BREAKDOWN OF SHELVING SETS 324

DESGLOSE CONJUNTOS DE ESTANTERÍAS
DÉCOMPOSITION KITS RAYONNAGES

Modular shelving

Estanterías modulares
Rayonnages modulables



-30 °C
+75 °C

Easy and quick assembly
Facilidad y rapidez de montaje
Montage facile et rapide



ANTICORROSIVE - Manufactured with special anodised aluminium

ANTICORROSIÓN - Fabricadas con estructura de aluminio anodizado

ANTI-CORROSION - Fabriqué avec une structure fabriquée en aluminium anodisé

Robustness and resistance

Robustez y resistencia
Robustesse et résistance

150 KG



420 KG

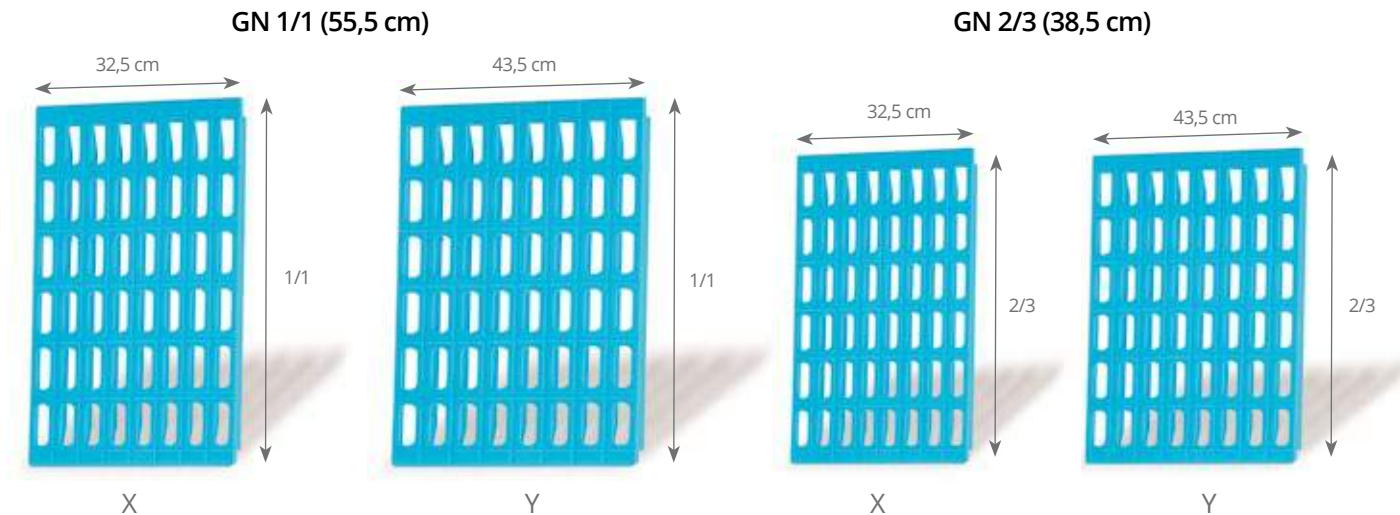


Compatibility
Compatible
Compatibilité
GN 1/1 & 2/3



Rack shelves

Parrillas
Clayettes



Dishwasher safe
Apto para lavavajillas
Apte pour lave-vaisselle

Combining rack shelves among the same group (X/Y) allows to personalize the lengths of each shelf. (Refer to next page for proposed combinations)

Combinando parrillas de la misma profundidad (X/Y) permite personalizar las longitudes de las estanterías a cada una de las necesidades. (Ver en página siguiente combinaciones propuestas)

En combinant des clayettes de la même profondeur (X/Y) permet de personnaliser les longueurs des rayonnages à tout besoin. (Voir page suivante pour des combinaisons proposées)

Support for crossbars

Pieza soporte travesaños
Support pour longerons



Special fixing system support for crossbars which offers the highest security, reliability and robustness.

Sistema especial de fijación de soporte para travesaños que ofrece la máxima seguridad, fiabilidad y robustez.

Système spécial de fixation des supports pour longerons qui offre la sécurité, fiabilité et robustesse maximale.

Adjustable feet

Pies regulables
Pieds réglables



Levelling feet with hidden thread, for gradient floors. It is also possible to adapt Ø 12,5 cm wheels.

Pies regulables con rosca oculta para suelos con desniveles. Con la posibilidad de adaptar ruedas de Ø 12,5 cm.

Pieds réglables avec filetage caché pour sols irréguliers. Il est aussi possible d'y adapter des roues de Ø 12,5 cm.



Modular shelving

Estanterías modulares
Rayonnages modulables

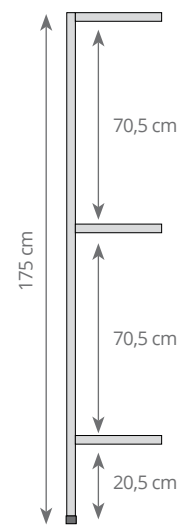
Standard heights of levels

Alturas estándar de los niveles
Hauteur standard des niveaux

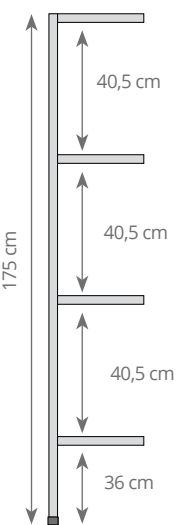
Higher than 200 cm please ask

Más de 200 cm altura consultar
Hauteur supérieure à 200 cm veuillez nous consulter

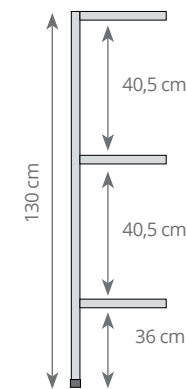
Height 175 cm / 3 levels
Altura 175 cm / 3 niveles
Hauteur 175 cm / 3 niveaux



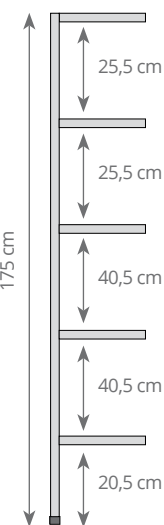
Height 175 cm / 4 levels
Altura 175 cm / 4 niveles
Hauteur 175 cm / 4 niveaux



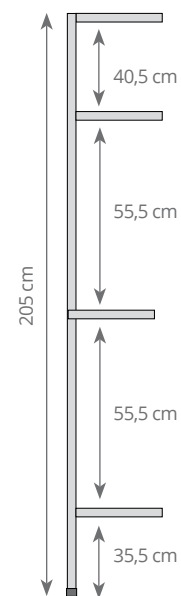
Height 130 cm / 3 levels
Altura 130 cm / 3 niveles
Hauteur 130 cm / 3 niveaux



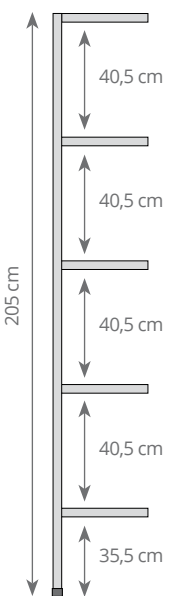
Height 175 cm / 5 levels
Altura 175 cm / 5 niveles
Hauteur 175 cm / 5 niveaux



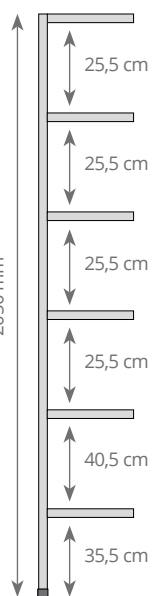
Height 205 cm / 4 levels
Altura 205 cm / 4 niveles
Hauteur 205 cm / 4 niveaux



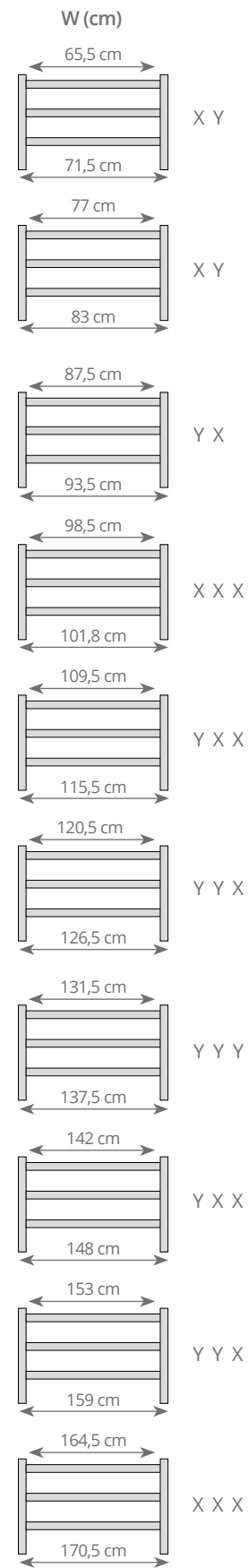
Height 205 cm / 5 levels
Altura 205 cm / 5 niveles
Hauteur 205 cm / 5 niveaux



Height 205 cm / 6 levels
Altura 205 cm / 6 niveles
Hauteur 205 cm / 6 niveaux



Combinations



Complete and angular shelving

Estanterías completas y angulares
Rayonnages complets et angulaires



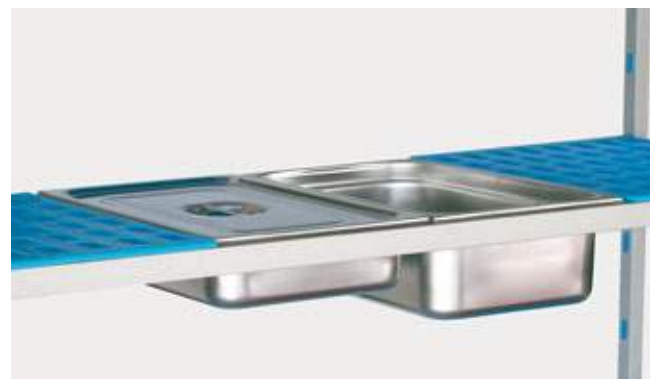
11.1 Full shelf

Estantería completa
Rayonnage complet

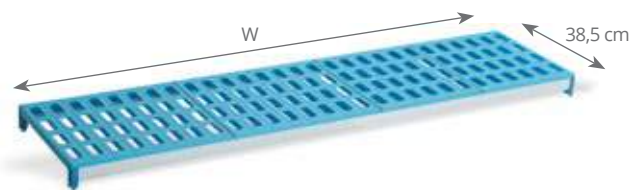
3 Levels
Niveles
Niveaux

Complete kits
Kits completos
Kits complets

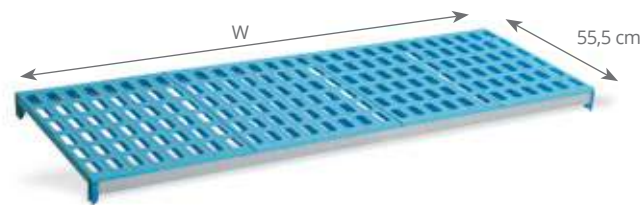
Diferent combinations
Distintas combinaciones
Diferentes combinaisons



Compatible with 2/3 containers
Compatible con cubetas 2/3
Compatible avec bacs 2/3



Compatible with 1/1 containers
Compatible con cubetas 1/1
Compatible avec bacs 1/1



REF	W cm	REF	W cm
P7000	71,5	P7024	338,0
P7001	83,0	P7025	351,3
P7002	93,5	P7026	362,1
P7003	104,5	P7027	372,9
P7004	115,5	P7028	384,1
P7005	126,5	P7029	395,3
P7006	137,5	P7030	406,5
P7007	148,0	P7031	417,0
P7008	159,0	P7032	427,5
P7009	170,5	P7033	438,0
P7010	184,0	P7034	449,0
P7011	195,0	P7035	460,0
P7012	206,0	P7036	471,0
P7013	217,0	P7037	482,5
P7014	228,0	P7038	494,0
P7015	238,8	P7039	505,5
P7016	249,6	P7040	518,6
P7017	260,8	P7041	529,8
P7018	272,0	P7042	541,0
P7019	282,5	P7043	551,5
P7020	293,0	P7044	562,0
P7021	304,0	P7045	572,5
P7022	315,0	P7046	583,0
P7023	326,5		

REF	W cm
P7141	71,5
P7142	83,0
P7143	93,5
P7144	104,5
P7145	115,5
P7146	126,3
P7147	137,5
P7148	148,0
P7149	159,0
P7150	170,5
P7151	184,0
P7152	195,0
P7153	206,0
P7154	217,0
P7155	228,0
P7156	238,8
P7157	249,6
P7158	260,8
P7159	272,0
P7160	282,5
P7161	293,0
P7162	304,0
P7163	315,0
P7164	326,5

REF	W cm
P7165	338,0
P7166	351,3
P7167	362,1
P7168	372,9
P7169	384,1
P7170	395,3
P7171	406,5
P7172	417,0
P7173	427,5
P7174	438,0
P7175	449,0
P7176	460,0
P7177	471,0
P7178	482,5
P7179	494,0
P7180	505,5
P7181	518,6
P7182	529,8
P7183	541,0
P7184	551,5
P7185	562,0
P7186	572,5
P7187	583,0

IDEA! * For others heights, see the table (p. 278 - 281)
* Para otras alturas, consultar el desglose (p. 278 - 281)
* Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p 278 - 281)

Shelving for angle 11.1

Estantería angular
Rayonnage angulaire

3 Levels
Niveles
Niveaux

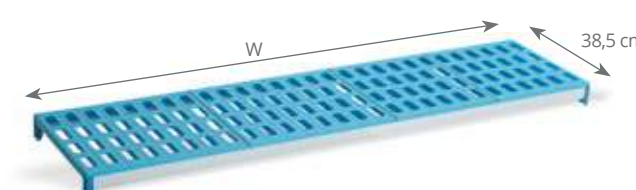
Shelvings for angle
Estanterías angulares
Rayonnages angulaires

Diferent combinations
Distintas combinaciones
Diferentes combinaisons



Included / Incluido / Compris :
Hooks to form angles
Ganchos para formar ángulos
Crochets pour faire les angles

Compatible with 2/3 containers
Compatible con cubetas 2/3
Compatible avec bacs 2/3



REF	W cm
P7282	68,5
P7283	80,0
P7284	90,5
P7285	101,5
P7286	112,5
P7287	123,3
P7288	134,5
P7289	145,0
P7290	156,0
P7291	167,5
P7292	181,0
P7293	192,0
P7294	203,0
P7295	214,0
P7296	225,0
P7297	235,8
P7298	246,6
P7299	257,8
P7300	269,0
P7301	279,5
P7302	290,0
P7303	301,0
P7304	312,0
P7305	323,5

IDEA! * For others heights, see the table (p. 278 - 281)
* Para otras alturas, consultar el desglose (p. 278 - 281)
* Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p 278 - 281)

11.1 Full shelf

Estantería completa
Rayonnage complet

4 Levels
Niveles
Niveaux

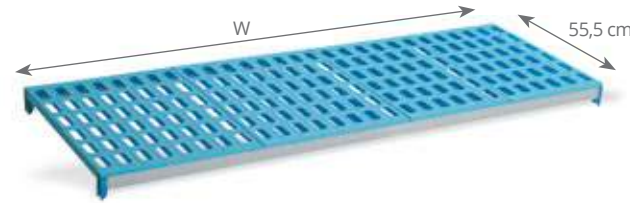
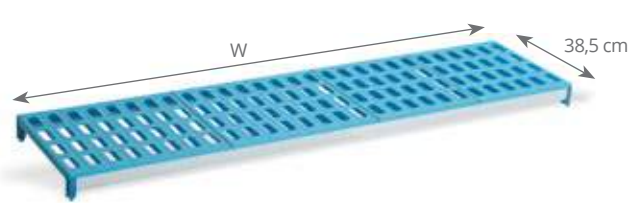
Complete kits
Kits completos
Kits complets

Diferent combinations
Distintas combinaciones
Differentes combinaisons



Compatible with 2/3 containers
Compatible con cubetas 2/3
Compatible avec bacs 2/3

Compatible with 1/1 containers
Compatible con cubetas 1/1
Compatible avec bacs 1/1



REF	W cm	REF	W cm
P7047	71,5	P7071	338,0
P7048	83,0	P7072	351,3
P7049	93,5	P7073	362,1
P7050	104,5	P7074	372,9
P7051	115,5	P7075	384,1
P7052	126,3	P7076	395,3
P7053	137,5	P7077	406,5
P7054	148,0	P7078	417,0
P7055	159,0	P7079	427,5
P7056	170,5	P7080	438,0
P7057	184,0	P7081	449,0
P7058	195,0	P7082	460,0
P7059	206,0	P7083	471,0
P7060	217,0	P7084	482,5
P7061	228,0	P7085	494,0
P7062	238,8	P7086	505,5
P7063	249,6	P7087	518,6
P7064	260,8	P7088	529,8
P7065	272,0	P7089	541,0
P7066	282,5	P7090	551,5
P7067	293,0	P7091	562,0
P7068	304,0	P7092	572,5
P7069	315,0	P7093	583,0
P7070	326,5		

REF	W cm	REF	W cm
P7188	71,5	P7212	338,0
P7189	83,0	P7213	351,3
P7190	93,5	P7214	362,1
P7191	104,5	P7215	372,9
P7192	115,5	P7216	384,1
P7193	126,3	P7217	395,3
P7194	137,5	P7218	406,5
P7195	148,0	P7219	417,0
P7196	159,0	P7220	427,5
P7197	170,5	P7221	438,0
P7198	184,0	P7222	449,0
P7199	195,0	P7223	460,0
P7200	206,0	P7224	471,0
P7201	217,0	P7225	482,5
P7202	228,0	P7226	494,0
P7203	238,8	P7227	505,5
P7204	249,6	P7228	518,6
P7205	260,8	P7229	529,8
P7206	272,0	P7230	541,0
P7207	282,5	P7231	551,5
P7208	293,0	P7232	562,0
P7209	304,0	P7233	572,5
P7210	315,0	P7234	583,0
P7211	326,5		

IDEA! * For others heights, see the table (p. 278 - 281)
* Para otras alturas, consultar el desglose (p. 278 - 281)
* Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p 278 - 281)

Shelving for angle 11.1

Estantería angular
Rayonnage angulaire

4 Levels
Niveles
Niveaux

Shelvings for angle
Estanterías angulares
Rayonnages angulaires

Diferent combinations
Distintas combinaciones
Differentes combinaisons

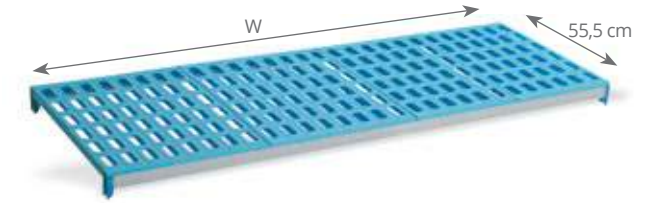
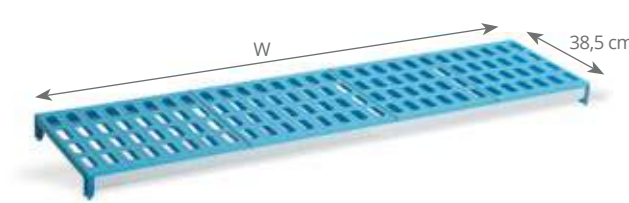


Included / Includo / Compris :
Hooks to form angles
Ganchos para formar ángulos
Crochets pour faire les angles



Compatible with 2/3 containers
Compatible con cubetas 2/3
Compatible avec bacs 2/3

Compatible with 1/1 containers
Compatible con cubetas 1/1
Compatible avec bacs 1/1



REF	W cm	REF	W cm
P7329	68,5	P7353	335,0
P7330	80,0	P7354	348,3
P7331	90,5	P7355	359,1
P7332	101,5	P7356	369,9
P7333	112,5	P7357	381,1
P7334	123,3	P7358	392,3
P7335	134,5	P7359	403,5
P7336	145,0	P7360	414,0
P7337	156,0	P7361	424,5
P7338	167,5	P7362	435,0
P7339	181,0	P7363	446,0
P7340	192,0	P7364	457,0
P7341	203,0	P7365	468,0
P7342	214,0	P7366	479,5
P7343	225,0	P7367	491,0
P7344	235,8	P7368	502,5
P7345	246,6	P7369	515,6
P7346	257,8	P7370	526,8
P7347	269,0	P7371	538,0
P7348	279,5	P7372	548,5
P7349	290,0	P7373	559,0
P7350	301,0	P7374	569,5
P7351	312,0	P7375	580,0
P7352	323,5		

REF	W cm	REF	W cm
P7470	68,5	P7494	335,0
P7471	80,0	P7495	348,3
P7472	90,5	P7496	359,1
P7473	101,5	P7497	369,9
P7474	112,5	P7498	381,1
P7475	123,3	P7499	392,3
P7476	134,5	P7500	403,5
P7477	145,0	P7501	414,0
P7478	156,0	P7502	424,5
P7479	167,5	P7503	435,0
P7480	181,0	P7504	446,0
P7481	192,0	P7505	457,0
P7482	203,0	P7506	468,0
P7483	214,0	P7507	479,5
P7484	225,0	P7508	491,0
P7485	235,8	P7509	502,5
P7486	246,6	P7510	515,6
P7487	257,8	P7511	526,8
P7488	269,0	P7512	538,0
P7489	279,5	P7513	548,5
P7490	290,0	P7514	559,0
P7491	301,0	P7515	569,5
P7492	312,0	P7516	580,0
P7493	323,5		

IDEA! * For others heights, see the table (p. 278 - 281)
* Para otras alturas, consultar el desglose (p. 278 - 281)
* Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p 278 - 281)

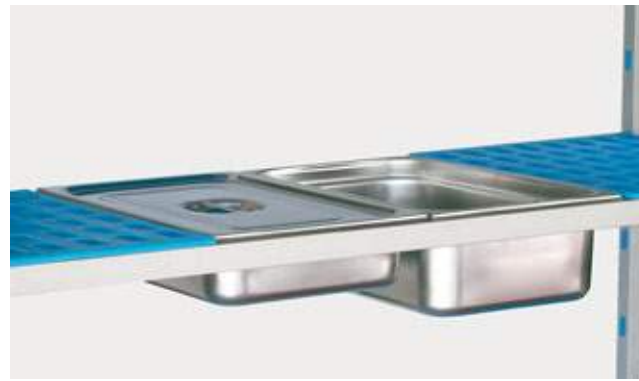
11.1 Full shelf

Estantería completa
Rayonnage complet

5 Levels
Niveles
Niveaux

Complete kits
Kits completos
Kits complets

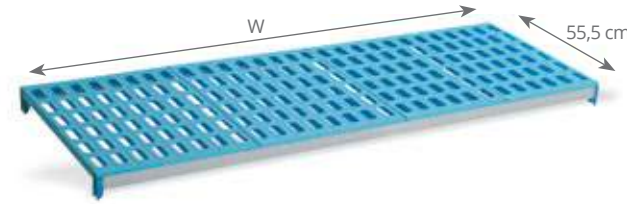
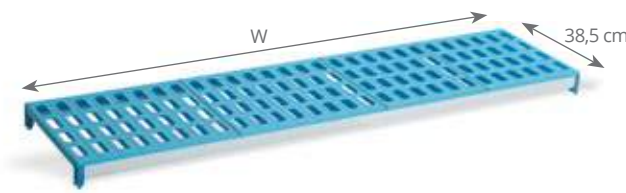
Diferent combinations
Distintas combinaciones
Differentes combinaisons



Compatible with 2/3 containers
Compatible con cubetas 2/3
Compatible avec bacs 2/3



Compatible with 1/1 containers
Compatible con cubetas 1/1
Compatible avec bacs 1/1



REF	W cm	REF	W cm
P7094	71,5	P7118	338,0
P7095	83,0	P7119	351,3
P7096	93,5	P7120	362,1
P7097	104,5	P7121	372,9
P7098	115,5	P7122	384,1
P7099	126,3	P7123	395,3
P7100	137,5	P7124	406,5
P7101	148,0	P7125	417,0
P7102	159,0	P7126	427,5
P7103	170,5	P7127	438,0
P7104	184,0	P7128	449,0
P7105	195,0	P7129	460,0
P7106	206,0	P7130	471,0
P7107	217,0	P7131	482,5
P7108	228,0	P7132	494,0
P7109	238,8	P7133	505,5
P7110	249,6	P7134	518,6
P7111	260,8	P7135	529,8
P7112	272,0	P7136	541,0
P7113	282,5	P7137	551,5
P7114	293,0	P7138	562,0
P7115	304,0	P7139	572,5
P7116	315,0	P7140	583,0
P7117	326,5		

REF	W cm
P7235	71,5
P7236	83,0
P7237	93,5
P7238	104,5
P7239	115,5
P7240	126,3
P7241	137,5
P7242	148,0
P7243	159,0
P7244	170,5
P7245	184,0
P7246	195,0
P7247	206,0
P7248	217,0
P7249	228,0
P7250	238,8
P7251	249,6
P7252	260,8
P7253	272,0
P7254	282,5
P7255	293,0
P7256	304,0
P7257	315,0
P7258	326,5

REF	W cm
P7259	338,0
P7260	351,3
P7261	362,1
P7262	372,9
P7263	384,1
P7264	395,3
P7265	406,5
P7266	417,0
P7267	427,5
P7268	438,0
P7269	449,0
P7270	460,0
P7271	471,0
P7272	482,5
P7273	494,0
P7274	505,5
P7275	518,6
P7276	529,8
P7277	541,0
P7278	551,5
P7279	562,0
P7280	572,5
P7281	583,0

IDEA! * For others heights, see the table (p. 278 - 281)
* Para otras alturas, consultar el desglose (p. 278 - 281)
* Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p 278 - 281)

Shelving for angle 11.1

Estantería angular
Rayonnage angulaire

5 Levels
Niveles
Niveaux

Shelvings for angle
Estanterías angulares
Rayonnages angulaires

Diferent combinations
Distintas combinaciones
Differentes combinaisons

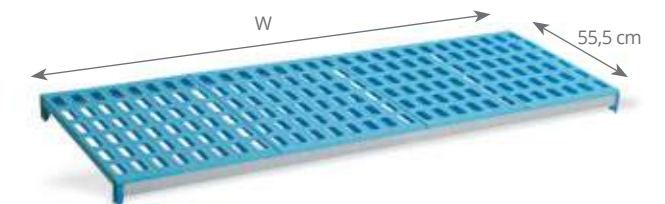
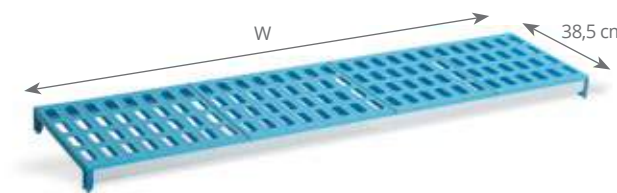


Included / Includo / Compris :
Hooks to form angles
Ganchos para formar ángulos
Crochets pour faire les angles

Compatible with 2/3 containers
Compatible con cubetas 2/3
Compatible avec bacs 2/3



Compatible with 1/1 containers
Compatible con cubetas 1/1
Compatible avec bacs 1/1



REF	W cm
P7376	68,5
P7377	80,0
P7378	90,5
P7379	101,5
P7380	112,5
P7381	123,3
P7382	134,5
P7383	145,0
P7384	156,0
P7385	167,5
P7386	181,0
P7387	192,0
P7388	203,0
P7389	214,0
P7390	225,0
P7391	235,8
P7392	246,6
P7393	257,8
P7394	269,0
P7395	279,5
P7396	290,0
P7397	301,0
P7398	312,0
P7399	323,5

REF	W cm
P7400	335,0
P7401	348,3
P7402	359,1
P7403	369,9
P7404	381,1
P7405	392,3
P7406	403,5
P7407	414,0
P7408	424,5
P7409	435,0
P7410	446,0
P7411	457,0
P7412	468,0
P7413	479,5
P7414	491,0
P7415	502,5
P7416	515,6
P7417	526,8
P7418	538,0
P7419	548,5
P7420	559,0
P7421	569,5
P7422	580,0

REF	W cm
P7517	68,5
P7518	80,0
P7519	90,5
P7520	101,5
P7521	112,5
P7522	123,3
P7523	134,5
P7524	145,0
P7525	156,0
P7526	167,5
P7527	181,0
P7528	192,0
P7529	203,0
P7530	214,0
P7531	225,0
P7532	235,8
P7533	246,6
P7534	257,8
P7535	269,0
P7536	279,5
P7537	290,0
P7538	301,0
P7539	312,0
P7540	323,5

REF	W cm
P7541	335,0
P7542	348,3
P7543	359,1
P7544	369,9
P7545	381,1
P7546	392,3
P7547	403,5
P7548	414,0
P7549	424,5
P7550	435,0
P7551	446,0
P7552	457,0
P7553	468,0
P7554	479,5
P7555	491,0
P7556	502,5
P7557	515,6
P7558	526,8
P7559	538,0
P7560	548,5
P7561	559,0
P7562	569,5
P7563	580,0

IDEA! * For others heights, see the table (p. 278 - 281)
* Para otras alturas, consultar el desglose (p. 278 - 281)
* Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p 278 - 281)

11.2 Shelving with wheels

Estanterías con ruedas
Rayonnages avec roues

Complete kits with wheels

Conjuntos completos con ruedas
Kits complets avec roues



Maximum weight per level 150 kg
Maximum weight per shelving unit 400 kg

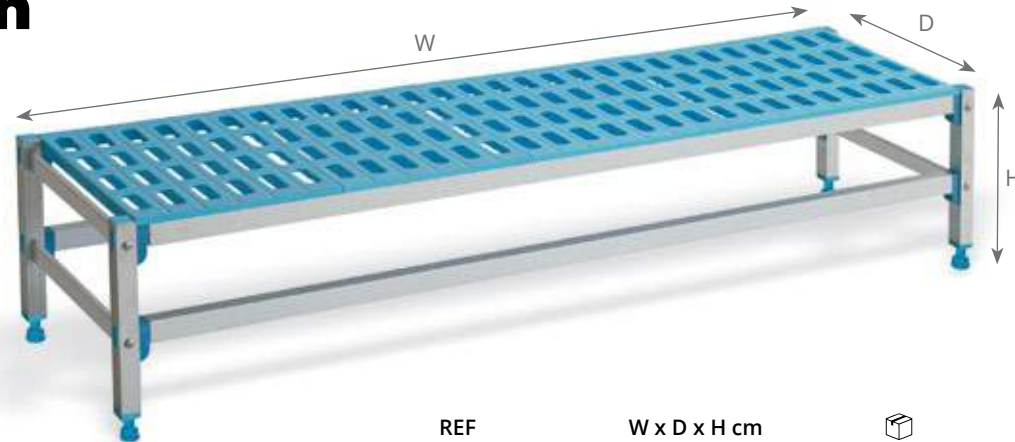
Peso máximo por nivel 150 kg
Peso máximo por estantería 400 kg
Poids maximum par niveau 150 kg
Poids maximum par rayonnage 400 kg



REF	W x D x H cm	Type tipo	Levels Niveles Niveaux	1
P7145R	114,5 x 55,5 x 188	GN 1/1	3	1
P7004R	114,5 x 38,5 x 188	GN 2/3	3	1
P7146R	126,5 x 55,5 x 188	GN 1/1	3	1
P7005R	126,5 x 38,5 x 188	GN 2/3	3	1
P7147R	137,5 x 55,5 x 188	GN 1/1	3	1
P7006R	137,5 x 38,5 x 188	GN 2/3	3	1

11.3 Bench

Bancadas
Bancs



Designed to be used in places where it is forbidden to put boxes directly on the floor. Maximum load charge 175 Kg per bench, distributed weight throughout the bench. Leveling feet for gradient floors.

Diseñadas para su uso en lugares donde se prohíbe depositar cajas directamente en el suelo. Capacidad de carga de hasta 175 Kg por bancada, repartidos a lo largo de la bancada. Pie regulable para suelos desnivelados.

Conçus pour être utilisés quand il est interdit de poser les boîtes directement par terre. Charge maximale 175 Kg, distribués tout au long du banc. Pieds réglables pour sols irréguliers.

REF	W x D x H cm	1
P7603	71,5 x 55,5 x 28	1
P7604	83,0 x 55,5 x 28	1
P7605	93,5 x 55,5 x 28	1
P7606	104,5 x 55,5 x 28	1
P7607	115,5 x 55,5 x 28	1
P7608	126,5 x 55,5 x 28	1
P7609	137,5 x 55,5 x 28	1
P7610	148,0 x 55,5 x 28	1
P7611	71,5 x 38,5 x 28	1
P7612	83,0 x 38,5 x 28	1
P7613	93,5 x 38,5 x 28	1
P7614	104,5 x 38,5 x 28	1
P7615	115,5 x 38,5 x 28	1
P7616	126,5 x 38,5 x 28	1
P7617	137,5 x 38,5 x 28	1
P7618	148,0 x 38,5 x 28	1

Parts 11.4

Componentes
Composants

Shelf support fixing Soporte fijación estantería Support fixation rayonnage



Two pieces kit
Conjunto de 2 soportes
Kit deux pièces

REF	1
P76430	1

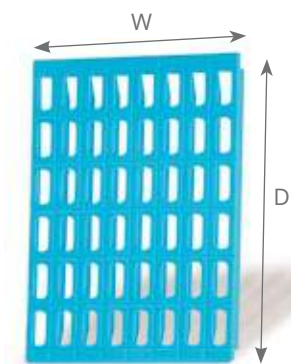


Crossbars Travesaños Longerons



REF	W cm	1
P7632	65,5	1
P7633	77,0	1
P7634	87,5	1
P7635	98,5	1
P7636	109,5	1
P7637	120,5	1
P7638	131,5	1
P7639	142,0	1
P7640	153,0	1
P7641	164,5	1

Rack-shelves Parrillas Clayettes



REF	Type / Tipo	W x D cm	GN For / Para / Pour	1
P7628	Y	55,5 x 43,5	1/1	1
P7629	X	55,5 x 32,5	1/1	1
P7630	Y	38,5 x 43,5	2/3	1
P7631	X	38,5 x 32,5	2/3	1

Hooks to form angles Ganchos para formar ángulos Crochets pour faire les angles



REF	1
P7642	1

Support for crossbars Pieza soporte para travesaños Support pour longerons



REF	1
P7643	1

11.4 Parts

Componentes
Composants

Lateral supports Soportes laterales Suports latéraux



2 Available depths:
55,5 cm, 1/1 gastronorm
38,5 cm, 2/3 gastronorm

2 Fondos disponibles :
55,5 cm, gastronorm 1/1
38,5 cm, gastronorm 2/3

2 profondeurs disponibles:
55,5 cm, gastronorme 1/1
38,5 cm, gastronorme 2/3

REF	MOD	D x H cm	Levels Niveles Niveaux	☐
P7585	S1	55,5 x 175	3	1
P7586	S2	55,5 x 175	4	1
P7587	S3	55,5 x 175	5	1
P7646	S0	55,5 x 200	4	1
P7588	S4	55,5 x 200	5	1
P7589	S5	55,5 x 200	6	1
P7590	S6	55,5 x 130	3	1
P7591	S7	38,5 x 175	3	1
P7592	S8	38,5 x 175	4	1
P7593	S9	38,5 x 175	5	1
P7647	S13	38,5 x 200	4	1
P7594	S10	38,5 x 200	5	1
P7595	S11	38,5 x 200	6	1
P7596	S12	38,5 x 130	3	1

Lateral support with wheels Soportes laterales con ruedas Suports latéraux avec roues



To assembly mobile shelving with wheels.
Para montar estanterías móviles con ruedas.
Pour monter rayonnages mobiles avec roues.

* Height including wheel
* Altura con rueda incluida
* Hauteur avec la roue incluse

Wheels Ø 12,5 cm, two of them with brake.
Ruedas de Ø 12,5 cm, dos de ellas con freno.
Roues de Ø 12,5 cm, dont deux avec frein.

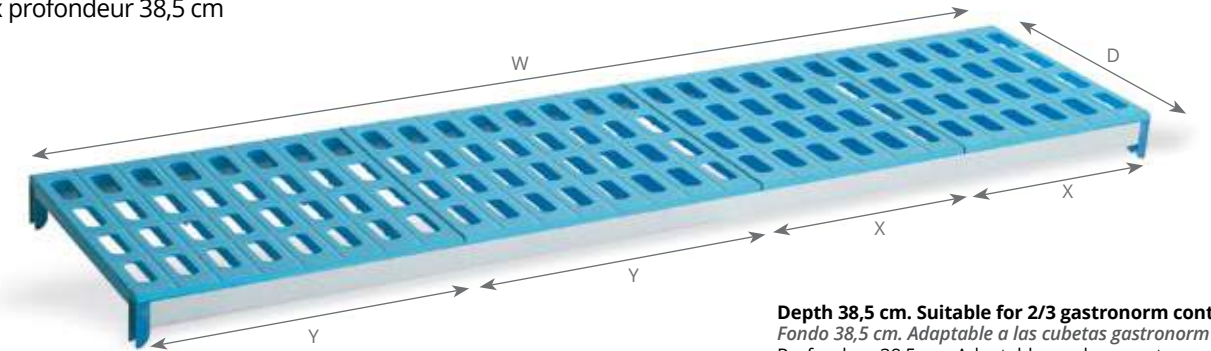
We do not recommend crossbars longer than 140 cm.
No se recomiendan longitudes de travesaños superiores a 140 cm.
Nous ne conseillons pas des longerons plus longs de 140 cm.

REF	D x H cm	Levels Niveles Niveaux	☐
P7597	55,5 x 188	3	1
P7598	55,5 x 188	4	1
P7599	55,5 x 188	5	1

Parts 11.4

Componentes
Composants

Shelves depth 38,5 cm Estantes fondo 38,5 cm Niveaux profondeur 38,5 cm



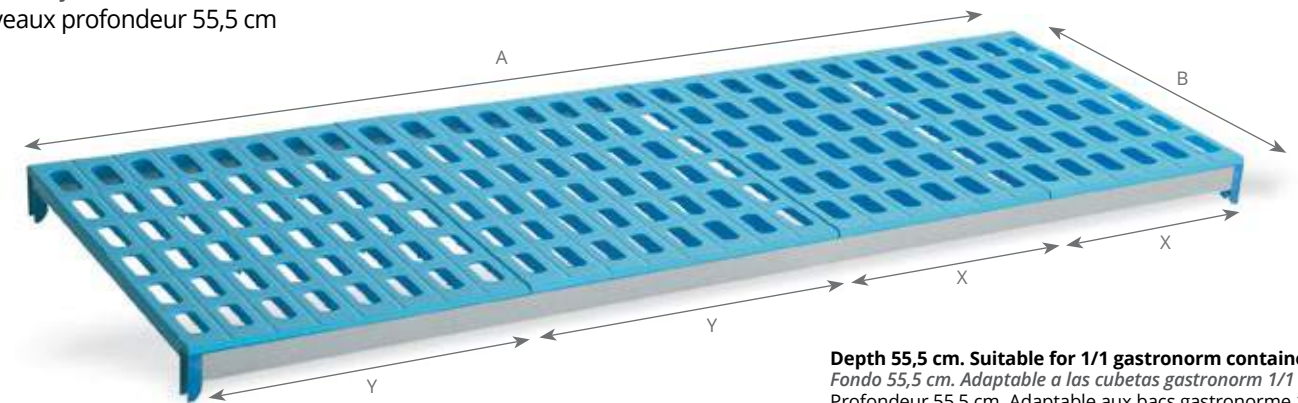
Depth 38,5 cm. Suitable for 2/3 gastronorm containers
Fondo 38,5 cm. Adaptable a las cubetas gastronorm 2/3
Profondeur 38,5 cm. Adaptable aux bacs gastronorme 2/3

X is a rack 32,5 cm width.
Y is a rack 43,5 cm width.

X significa una parrilla de ancho 32,5 cm.
Y significa una parrilla de ancho 43,5 cm.
X est une clayette de 32,5 cm de largeur.
Y est une clayette de 43,5 cm de largeur.

REF	MOD	Combination Combinación Combinaison	W x D cm	☐
P7575	T61	X + X	65,5 x 38,5	1
P7576	T71	X + Y	77,0 x 38,5	1
P7577	T81	Y + Y	87,5 x 38,5	1
P7578	T91	X + X + X	98,5 x 38,5	1
P7579	T101	Y + X + X	109,5 x 38,5	1
P7580	T111	Y + Y + X	120,5 x 38,5	1
P7581	T131	Y + Y + Y	131,5 x 38,5	1
P7582	T141	Y + X + X + X	142,0 x 38,5	1
P7583	T151	Y + Y + X + X	153,0 x 38,5	1
P7584	T161	Y + Y + Y + X	164,5 x 38,5	1

Shelves depth 55,5 cm Estantes fondo 55,5 cm Niveaux profondeur 55,5 cm



Depth 55,5 cm. Suitable for 1/1 gastronorm containers
Fondo 55,5 cm. Adaptable a las cubetas gastronorm 1/1
Profondeur 55,5 cm. Adaptable aux bacs gastronorme 1/1

X is a rack 32,5 cm width.
Y is a rack 43,5 cm width.

X significa una parrilla de ancho 32,5 cm.
Y significa una parrilla de ancho 43,5 cm.
X est une clayette de 32,5 cm de largeur.
Y est une clayette de 43,5 cm de largeur.

REF	MOD	Combination Combinación Combinaison	W x D cm	☐
P7565	T6	X + X	65,5 x 55,5	1
P7566	T7	X + Y	77,0 x 55,5	1
P7567	T8	Y + Y	87,5 x 55,5	1
P7568	T9	X + X + X	98,5 x 55,5	1
P7569	T10	Y + X + X	109,5 x 55,5	1
P7570	T11	Y + Y + X	120,5 x 55,5	1
P7571	T13	Y + Y + Y	131,5 x 55,5	1
P7572	T14	Y + X + X + X	142,0 x 55,5	1
P7573	T15	Y + Y + X + X	153,0 x 55,5	1
P7574	T16	Y + Y + Y + X	164,5 x 55,5	1

11.5 Breakdown of shelving sets

Desglose conjuntos de estanterías
Décomposition kits rayonnages

DEPTH 38,5 cm. Suitable for 2/3 GASTRONORM

FONDO 38,5 cm. Adaptable a GASTRONORM 2/3

PROFONDEUR 38,5 cm. Adaptable aux GASTRONORME 2/3

REF. 3 levels 3 niveles 3 niveaux	Breakdown Desglose Décomposition	REF. 4 levels 4 niveles 4 niveaux	Breakdown Desglose Décomposition	REF. 5 levels 5 niveles 5 niveaux	Breakdown Desglose Décomposition
P7000	2 S7 + 3 T61	P7047	2 S8 + 4 T61	P7094	2 S9 + 5 T61
P7001	2 S7 + 3 T71	P7048	2 S8 + 4 T71	P7095	2 S9 + 5 T71
P7002	2 S7 + 3 T81	P7049	2 S8 + 4 T81	P7096	2 S9 + 5 T81
P7003	2 S7 + 3 T91	P7050	2 S8 + 4 T91	P7097	2 S9 + 5 T91
P7004	2 S7 + 3 T101	P7051	2 S8 + 4 T101	P7098	2 S9 + 5 T101
P7005	2 S7 + 3 T111	P7052	2 S8 + 4 T111	P7099	2 S9 + 5 T111
P7006	2 S7 + 3 T131	P7053	2 S8 + 4 T131	P7100	2 S9 + 5 T131
P7007	2 S7 + 3 T141	P7054	2 S8 + 4 T141	P7101	2 S9 + 5 T141
P7008	2 S7 + 3 T151	P7055	2 S8 + 4 T151	P7102	2 S9 + 5 T151
P7009	2 S7 + 3 T161	P7056	2 S8 + 4 T161	P7103	2 S9 + 5 T161
P7010	3 S7 + 6 T81	P7057	3 S8 + 8 T81	P7104	3 S9 + 10 T81
P7011	3 S7 + 3 T81 + 3 T91	P7058	3 S8 + 4 T81 + 4 T91	P7105	3 S9 + 5 T81 + 5 T91
P7012	3 S7 + 6 T91	P7059	3 S8 + 8 T91	P7106	3 S9 + 10 T91
P7013	3 S7 + 3 T91 + 3 T101	P7060	3 S8 + 4 T91 + 4 T101	P7107	3 S9 + 5 T91 + 5 T101
P7014	3 S7 + 6 T101	P7061	3 S8 + 8 T101	P7108	3 S9 + 10 T101
P7015	3 S7 + 3 T101 + 3 T111	P7062	3 S8 + 4 T101 + 4 T111	P7109	3 S9 + 5 T101 + 5 T111
P7016	3 S7 + 6 T111	P7063	3 S8 + 8 T111	P7110	3 S9 + 10 T111
P7017	3 S7 + 3 T111 + 3 T131	P7064	3 S8 + 4 T111 + 4 T131	P7111	3 S9 + 5 T111 + 5 T131
P7018	3 S7 + 6 T131	P7065	3 S8 + 8 T131	P7112	3 S9 + 10 T131
P7019	3 S7 + 3 T131 + 3 T141	P7066	3 S8 + 4 T131 + 4 T141	P7113	3 S9 + 5 T131 + 5 T141
P7020	3 S7 + 6 T141	P7067	3 S8 + 8 T141	P7114	3 S9 + 10 T141
P7021	3 S7 + 3 T141 + 3 T151	P7068	3 S8 + 4 T141 + 4 T151	P7115	3 S9 + 5 T141 + 5 T151
P7022	3 S7 + 6 T151	P7069	3 S8 + 8 T151	P7116	3 S9 + 10 T151
P7023	3 S7 + 3 T151 + 3 T161	P7070	3 S8 + 4 T151 + 4 T161	P7117	3 S9 + 5 T151 + 5 T161
P7024	3 S7 + 6 T161	P7071	3 S8 + 8 T161	P7118	3 S9 + 10 T161
P7025	4 S7 + 6 T101 + 3 T111	P7072	4 S8 + 8 T101 + 4 T111	P7119	4 S9 + 10 T101 + 5 T111
P7026	4 S7 + 3 T101 + 6 T111	P7073	4 S8 + 4 T101 + 8 T111	P7120	4 S9 + 5 T101 + 10 T111
P7027	4 S7 + 9 T111	P7074	4 S8 + 12 T111	P7121	4 S9 + 15 T111
P7028	4 S7 + 6 T111 + 3 T131	P7075	4 S8 + 8 T111 + 4 T131	P7122	4 S9 + 10 T111 + 5 T131
P7029	4 S7 + 3 T111 + 6 T131	P7076	4 S8 + 4 T111 + 8 T131	P7123	4 S9 + 5 T111 + 10 T131
P7030	4 S7 + 9 T131	P7077	4 S8 + 12 T131	P7124	4 S9 + 15 T131
P7031	4 S7 + 6 T131 + 3 T141	P7078	4 S8 + 8 T131 + 4 T141	P7125	4 S9 + 10 T131 + 5 T141
P7032	4 S7 + 3 T131 + 6 T141	P7079	4 S8 + 4 T131 + 8 T141	P7126	4 S9 + 5 T131 + 10 T141
P7033	4 S7 + 9 T141	P7080	4 S8 + 12 T141	P7127	4 S9 + 15 T141
P7034	4 S7 + 6 T141 + 3 T151	P7081	4 S8 + 8 T141 + 4 T151	P7128	4 S9 + 10 T141 + 5 T151
P7035	4 S7 + 3 T141 + 6 T151	P7082	4 S8 + 4 T141 + 8 T151	P7129	4 S9 + 5 T141 + 10 T151
P7036	4 S7 + 9 T151	P7083	4 S8 + 12 T151	P7130	4 S9 + 15 T151
P7037	4 S7 + 6 T151 + 3 T161	P7084	4 S8 + 8 T151 + 4 T161	P7131	4 S9 + 10 T151 + 5 T161
P7038	4 S7 + 3 T151 + 6 T161	P7085	4 S8 + 4 T151 + 8 T161	P7132	4 S9 + 5 T151 + 10 T161
P7039	4 S7 + 9 T161	P7086	4 S8 + 12 T161	P7133	4 S9 + 15 T161
P7040	5 S7 + 6 T111 + 6 T131	P7087	5 S8 + 8 T111 + 8 T131	P7134	5 S9 + 10 T111 + 10 T131
P7041	5 S7 + 3 T111 + 9 T131	P7088	5 S8 + 4 T111 + 12 T131	P7135	5 S9 + 5 T111 + 15 T131
P7042	5 S7 + 12 T131	P7089	5 S8 + 16 T131	P7136	5 S9 + 20 T131
P7043	5 S7 + 3 T141 + 9 T131	P7090	5 S8 + 4 T141 + 12 T131	P7137	5 S9 + 5 T141 + 15 T131
P7044	5 S7 + 6 T131 + 6 T141	P7091	5 S8 + 8 T131 + 8 T141	P7138	5 S9 + 10 T131 + 10 T141
P7045	5 S7 + 3 T131 + 9 T141	P7092	5 S8 + 4 T131 + 12 T141	P7139	5 S9 + 5 T131 + 15 T141
P7046	5 S7 + 12 T141	P7093	5 S8 + 16 T141	P7140	5 S9 + 20 T141

Breakdown of shelving sets 11.5

Desglose conjuntos de estanterías
Décomposition kits rayonnages

DEPTH 55,5 cm. Suitable for 1/1 GASTRONORM

FONDO 55,5 cm. Adaptable a GASTRONORM 1/1

PROFONDEUR 55,5 cm. Adaptable aux GASTRONORME 1/1

REF. 3 levels 3 niveles 3 niveaux	Breakdown Desglose Décomposition	REF. 4 levels 4 niveles 4 niveaux	Breakdown Desglose Décomposition	REF. 5 levels 5 niveles 5 niveaux	Breakdown Desglose Décomposition
P7141	2 S1 + 3 T6	P7188	2 S2 + 4 T6	P7235	2 S3 + 5 T6
P7142	2 S1 + 3 T7	P7189	2 S2 + 4 T7	P7236	2 S3 + 5 T7
P7143	2 S1 + 3 T8	P7190	2 S2 + 4 T8	P7237	2 S3 + 5 T8
P7144	2 S1 + 3 T9	P7191	2 S2 + 4 T9	P7238	2 S3 + 5 T9
P7145	2 S1 + 3 T10	P7192	2 S2 + 4 T10	P7239	2 S3 + 5 T10
P7146	2 S1 + 3 T11	P7193	2 S2 + 4 T11	P7240	2 S3 + 5 T11
P7147	2 S1 + 3 T13	P7194	2 S2 + 4 T13	P7241	2 S3 + 5 T13
P7148	2 S1 + 3 T14	P7195	2 S2 + 4 T14	P7242	2 S3 + 5 T14
P7149	2 S1 + 3 T15	P7196	2 S2 + 4 T15	P7243	2 S3 + 5 T15
P7150	2 S1 + 3 T16	P7197	2 S2 + 4 T16	P7244	2 S3 + 5 T16
P7151	3 S1 + 6 T8	P7198	3 S2 + 8 T8	P7245	3 S3 + 10 T8
P7152	3 S1 + 3 T8 + 3 T9	P7199	3 S2 + 4 T8 + 4 T9	P7246	3 S3 + 5 T8 + 5 T9
P7153	3 S1 + 6 T9	P7200	3 S2 + 8 T9	P7247	3 S3 + 10 T9
P7154	3 S1 + 3 T9 + 3 T10	P7201	3 S2 + 4 T9 + 4 T10	P7248	3 S3 + 5 T9 + 5 T10
P7155	3 S1 + 6 T10	P7202	3 S2 + 8 T10	P7249	3 S3 + 10 T10
P7156	3 S1 + 3 T10 + 3 T11	P7203	3 S2 + 4 T10 + 4 T11	P7250	3 S3 + 5 T10 + 5 T11
P7157	3 S1 + 6 T11	P7204	3 S2 + 8 T11	P7251	3 S3 + 10 T11
P7158	3 S1 + 3 T11 + 3 T13	P7205	3 S2 + 4 T11 + 4 T13	P7252	3 S3 + 5 T11 + 5 T13
P7159	3 S1 + 6 T13	P7206	3 S2 + 8 T13	P7253	3 S3 + 10 T13
P7160	3 S1 + 3 T13 + 3 T14	P7207	3 S2 + 4 T13 + 4 T14	P7254	3 S3 + 5 T13 + 5 T14
P7161	3 S1 + 6 T14	P7208	3 S2 + 8 T14	P7255	3 S3 + 10 T14
P7162	3 S1 + 3 T14 + 3 T15	P7209	3 S2 + 4 T14 + 4 T15	P7256	3 S3 + 5 T14 + 5 T15
P7163	3 S1 + 6 T15	P7210	3 S2 + 8 T15	P7257	3 S3 + 10 T15
P7164	3 S1 + 3 T15 + 3 T16	P7211	3 S2 + 4 T15 + 4 T16	P7258	3 S3 + 5 T15 + 5 T16
P7165	3 S1 + 6 T16	P7212	3 S2 + 8 T16	P7259	3 S3 + 10 T16
P7166	4 S1 + 6 T10 + 3 T11	P7213	4 S2 + 8 T10 + 4 T11	P7260	4 S3 + 10 T10 + 5 T11
P7167	4 S1 + 3 T10 + 6 T11	P7214	4 S2 + 4 T10 + 8 T11	P7261	4 S3 + 5 T10 + 10 T11
P7168	4 S1 + 9 T11	P7215	4 S2 + 12 T11	P7262	4 S3 + 15 T11
P7169	4 S1 + 6 T11 + 3 T13	P7216	4 S2 + 8 T11 + 4 T13	P7263	4 S3 + 10 T11 + 5 T13
P7170	4 S1 + 3 T11 + 6 T13	P7217	4 S2 + 4 T11 + 8 T13	P7264	4 S3 + 5 T11 + 10 T13
P7171	4 S1 + 9 T13	P7218	4 S2 + 12 T13	P7265	4 S3 + 15 T13
P7172	4 S1 + 6 T13 + 3 T14	P7219	4 S2 + 8 T13 + 4 T14	P7266	4 S3 + 10 T13 + 5 T14
P7173	4 S1 + 3 T13 + 6 T14	P7220	4 S2 + 4 T13 + 8 T14	P7267	4 S3 + 5 T13 + 10 T14
P7174	4 S1 + 9 T14	P7221	4 S2 + 12 T14	P7268	4 S3 + 15 T14
P7175	4 S1 + 6 T14 + 3 T15	P7222	4 S2 + 8 T14 + 4 T15	P7269	4 S3 + 10 T14 + 5 T15
P7176	4 S1 + 3 T14 + 6 T15	P7223	4 S2 + 4 T14 + 8 T15	P7270	4 S3 + 5 T14 + 10 T15
P7177	4 S1 + 9 T15	P7224	4 S2 + 12 T15	P7271	4 S3 + 15 T15
P7178	4 S1 + 6 T15 + 3 T16	P7225	4 S2 + 8 T15 + 4 T16	P7272	4 S3 + 10 T15 + 5 T16
P7179	4 S1 + 3 T15 + 6 T16	P7226	4 S2 + 4 T15 + 8 T16	P7273	4 S3 + 5 T15 + 10 T16
P7180	4 S1 + 9 T16	P7227	4 S2 + 12 T16	P7274	4 S3 + 15 T16
P7181	5 S1 + 6 T11 + 6 T13	P7228	5 S2 + 8 T11 + 8 T13	P7275	5 S3 + 10 T11 + 10 T13
P7182	5 S1 + 3 T11 + 9 T13	P7229	5 S2 + 4 T11 + 12 T13	P7276	5 S3 + 5 T11 + 15 T13
P7183	5 S1 + 12 T13	P7230	5 S2 + 16 T13	P7277	5 S3 + 20 T13
P7184	5 S1 + 3 T14 + 9 T13	P7231	5 S2 + 4 T14 + 12 T13	P7278	5 S3 + 5 T14 + 15 T13
P7185	5 S1 + 6 T13 + 6 T14	P7232	5 S2 + 8 T13 + 8 T14	P7279	5 S3 + 10 T13 + 10 T14
P7186	5 S1 + 3 T13 + 9 T14	P7233	5 S2 + 4 T13 + 12 T14	P7280	5 S3 + 5 T13 + 15 T14
P7187	5 S1 + 12 T14	P7234	5 S2 + 16 T14	P7281	5 S3 + 20 T14

11.5 Breakdown of shelving sets

Desglose conjuntos de estanterías
Décomposition kits rayonnages

DEPTH 38,5 cm. Suitable for 2/3 GASTRONORM

FONDO 38,5 cm. Adaptable a GASTRONORM 2/3

PROFONDEUR 38,5 cm. Adaptable aux GASTRONORME 2/3

REF. 3 levels 3 niveles 3 niveaux	Breakdown Desglose Décomposition	REF. 4 levels 4 niveles 4 niveaux	Breakdown Desglose Décomposition	REF. 5 levels 5 niveles 5 niveaux	Breakdown Desglose Décomposition
P7282	1 S7 + 3 T61	P7329	1 S8 + 4 T61	P7376	1 S9 + 5 T61
P7283	1 S7 + 3 T71	P7330	1 S8 + 4 T71	P7377	1 S9 + 5 T71
P7284	1 S7 + 3 T81	P7331	1 S8 + 4 T81	P7378	1 S9 + 5 T81
P7285	1 S7 + 3 T91	P7332	1 S8 + 4 T91	P7379	1 S9 + 5 T91
P7286	1 S7 + 3 T101	P7333	1 S8 + 4 T101	P7380	1 S9 + 5 T101
P7287	1 S7 + 3 T111	P7334	1 S8 + 4 T111	P7381	1 S9 + 5 T111
P7288	1 S7 + 3 T131	P7335	1 S8 + 4 T131	P7382	1 S9 + 5 T131
P7289	1 S7 + 3 T141	P7336	1 S8 + 4 T141	P7383	1 S9 + 5 T141
P7290	1 S7 + 3 T151	P7337	1 S8 + 4 T151	P7384	1 S9 + 5 T151
P7291	1 S7 + 3 T161	P7338	1 S8 + 4 T161	P7385	1 S9 + 5 T161
P7292	2 S7 + 6 T81	P7339	2 S8 + 8 T81	P7386	2 S9 + 10 T81
P7293	2 S7 + 3 T81 + 3 T91	P7340	2 S8 + 4 T81 + 4 T91	P7387	2 S9 + 5 T81 + 5 T91
P7294	2 S7 + 6 T91	P7341	2 S8 + 8 T91	P7388	2 S9 + 10 T91
P7295	2 S7 + 3 T91 + 3 T101	P7342	2 S8 + 4 T91 + 4 T101	P7389	2 S9 + 5 T91 + 5 T101
P7296	2 S7 + 6 T101	P7343	2 S8 + 8 T101	P7390	2 S9 + 10 T101
P7297	2 S7 + 3 T111 + 3 T111	P7344	2 S8 + 4 T101 + 4 T111	P7391	2 S9 + 5 T101 + 5 T111
P7298	2 S7 + 6 T111	P7345	2 S8 + 8 T111	P7392	2 S9 + 10 T111
P7299	2 S7 + 3 T111 + 3 T131	P7346	2 S8 + 4 T111 + 4 T131	P7393	2 S9 + 5 T111 + 5 T131
P7300	2 S7 + 6 T131	P7347	2 S8 + 8 T131	P7394	2 S9 + 10 T131
P7301	2 S7 + 3 T131 + 3 T141	P7348	2 S8 + 4 T131 + 4 T141	P7395	2 S9 + 5 T131 + 5 T141
P7302	2 S7 + 6 T141	P7349	2 S8 + 8 T141	P7396	2 S9 + 10 T141
P7303	2 S7 + 3 T141 + 3 T151	P7350	2 S8 + 4 T141 + 4 T151	P7397	2 S9 + 5 T141 + 5 T151
P7304	2 S7 + 6 T151	P7351	2 S8 + 8 T151	P7398	2 S9 + 10 T151
P7305	2 S7 + 3 T151 + 3 T161	P7352	2 S8 + 4 T151 + 4 T161	P7399	2 S9 + 5 T151 + 5 T161
P7306	2 S7 + 6 T161	P7353	2 S8 + 8 T161	P7400	2 S9 + 10 T161
P7307	3 S7 + 6 T101 + 3 T111	P7354	3 S8 + 8 T101 + 4 T111	P7401	3 S9 + 10 T101 + 5 T111
P7308	3 S7 + 3 T101 + 6 T111	P7355	3 S8 + 4 T101 + 8 T111	P7402	3 S9 + 5 T101 + 10 T111
P7309	3 S7 + 9 T111	P7356	3 S8 + 12 T111	P7403	3 S9 + 15 T111
P7310	3 S7 + 6 T111 + 3 T131	P7357	3 S8 + 8 T111 + 4 T131	P7404	3 S9 + 10 T111 + 5 T131
P7311	3 S7 + 3 T111 + 6 T131	P7358	3 S8 + 4 T111 + 8 T131	P7405	3 S9 + 5 T111 + 10 T131
P7312	3 S7 + 9 T131	P7359	3 S8 + 12 T131	P7406	3 S9 + 15 T131
P7313	3 S7 + 6 T131 + 3 T141	P7360	3 S8 + 8 T131 + 4 T141	P7407	3 S9 + 10 T131 + 5 T141
P7314	3 S7 + 3 T131 + 6 T141	P7361	3 S8 + 4 T131 + 8 T141	P7408	3 S9 + 5 T131 + 10 T141
P7315	3 S7 + 9 T141	P7362	3 S8 + 12 T141	P7409	3 S9 + 15 T141
P7316	3 S7 + 6 T141 + 3 T151	P7363	3 S8 + 8 T141 + 4 T151	P7410	3 S9 + 10 T141 + 5 T151
P7317	3 S7 + 3 T141 + 6 T151	P7364	3 S8 + 4 T141 + 8 T151	P7411	3 S9 + 5 T141 + 10 T151
P7318	3 S7 + 9 T151	P7365	3 S8 + 12 T151	P7412	3 S9 + 15 T151
P7319	3 S7 + 6 T151 + 3 T161	P7366	3 S8 + 8 T151 + 4 T161	P7413	3 S9 + 10 T151 + 5 T161
P7320	3 S7 + 3 T151 + 6 T161	P7367	3 S8 + 4 T151 + 8 T161	P7414	3 S9 + 5 T151 + 10 T161
P7321	3 S7 + 9 T161	P7368	3 S8 + 12 T161	P7415	3 S9 + 15 T161
P7322	4 S7 + 6 T111 + 6 T131	P7369	4 S8 + 8 T111 + 8 T131	P7416	4 S9 + 10 T111 + 10 T131
P7323	4 S7 + 3 T111 + 9 T131	P7370	4 S8 + 4 T111 + 12 T131	P7417	4 S9 + 5 T111 + 15 T131
P7324	4 S7 + 12 T131	P7371	4 S8 + 16 T131	P7418	4 S9 + 20 T131
P7325	4 S7 + 3 T141 + 9 T131	P7372	4 S8 + 4 T141 + 12 T131	P7419	4 S9 + 5 T141 + 15 T131
P7326	4 S7 + 6 T131 + 6 T141	P7373	4 S8 + 8 T131 + 8 T141	P7420	4 S9 + 10 T131 + 10 T141
P7327	4 S7 + 3 T131 + 9 T141	P7374	4 S8 + 4 T131 + 12 T141	P7421	4 S9 + 5 T131 + 15 T141
P7328	4 S7 + 12 T141	P7375	4 S8 + 16 T141	P7422	4 S9 + 20 T141

Breakdown of shelving sets 11.5

Desglose conjuntos de estanterías
Décomposition kits rayonnages

DEPTH 55,5 cm. Suitable for 1/1 GASTRONORM

FONDO 55,5 cm. Adaptable a GASTRONORM 1/1

PROFONDEUR 55,5 cm. Adaptable aux GASTRONORME 1/1

REF. 3 levels 3 niveles 3 niveaux	Breakdown Desglose Décomposition	REF. 4 levels 4 niveles 4 niveaux	Breakdown Desglose Décomposition	REF. 5 levels 5 niveles 5 niveaux	Breakdown Desglose Décomposition
P7423	1 S1 + 3 T6	P7470	1 S2 + 4 T6	P7517	1 S3 + 5 T6
P7424	1 S1 + 3 T7	P7471	1 S2 + 4 T7	P7518	1 S3 + 5 T7
P7425	1 S1 + 3 T8	P7472	1 S2 + 4 T8	P7519	1 S3 + 5 T8
P7426	1 S1 + 3 T9	P7473	1 S2 + 4 T9	P7520	1 S3 + 5 T9
P7427	1 S1 + 3 T10	P7474	1 S2 + 4 T10	P7521	1 S3 + 5 T10
P7428	1 S1 + 3 T11	P7475	1 S2 + 4 T11	P7522	1 S3 + 5 T11
P7429	1 S1 + 3 T13	P7476	1 S2 + 4 T13	P7523	1 S3 + 5 T13
P7430	1 S1 + 3 T14	P7477	1 S2 + 4 T14	P7524	1 S3 + 5 T14
P7431	1 S1 + 3 T15	P7478	1 S2 + 4 T15	P7525	1 S3 + 5 T15
P7432	1 S1 + 3 T16	P7479	1 S2 + 4 T16	P7526	1 S3 + 5 T16
P7433	2 S1 + 6 T8	P7480	2 S2 + 8 T8	P7527	2 S3 + 10 T8
P7434	2 S1 + 3 T8 + 3 T9	P7481	2 S2 + 4 T8 + 4 T9	P7528	2 S3 + 5 T8 + 5 T9
P7435	2 S1 + 6 T9	P7482	2 S2 + 8 T9	P7529	2 S3 + 10 T9
P7436	2 S1 + 3 T9 + 3 T10	P7483	2 S2 + 4 T9 + 4 T10	P7530	2 S3 + 5 T9 + 5 T10
P7437	2 S1 + 6 T10	P7484	2 S2 + 8 T10	P7531	2 S3 + 10 T10
P7438	2 S1 + 3 T10 + 3 T11	P7485	2 S2 + 4 T10 + 4 T11	P7532	2 S3 + 5 T10 + 5 T11
P7439	2 S1 + 6 T11	P7486	2 S2 + 8 T11	P7533	2 S3 + 10 T11
P7440	2 S1 + 3 T11 + 3 T13	P7487	2 S2 + 4 T11 + 4 T13	P7534	2 S3 + 5 T11 + 5 T13
P7441	2 S1 + 6 T13	P7488	2 S2 + 8 T13	P7535	2 S3 + 10 T13
P7442	2 S1 + 3 T13 + 3 T14	P7489	2 S2 + 4 T13 + 4 T14	P7536	2 S3 + 5 T13 + 5 T14
P7443	2 S1 + 6 T14	P7490	2 S2 + 8 T14	P7537	2 S3 + 10 T14
P7444	2 S1 + 3 T14 + 3 T15	P7491	2 S2 + 4 T14 + 4 T15	P7538	2 S3 + 5 T14 + 5 T15
P7445	2 S1 + 6 T15	P7492	2 S2 + 8 T15	P7539	2 S3 + 10 T15
P7446	2 S1 + 3 T15 + 3 T16	P7493	2 S2 + 4 T15 + 4 T16	P7540	2 S3 + 5 T15 + 5 T16
P7447	2 S1 + 6 T16	P7494	2 S2 + 8 T16	P7541	2 S3 + 10 T16
P7448	3 S1 + 6 T10 + 3 T11	P7495	3 S2 + 8 T10 + 4 T11	P7542	3 S3 + 10 T10 + 5 T11
P7449	3 S1 + 3 T10 + 6 T11	P7496	3 S2 + 4 T10 + 8 T11	P7543	3 S3 + 5 T10 + 10 T11
P7450	3 S1 + 9 T11	P7497	3 S2 + 12 T11	P7544	3 S3 + 15 T11
P7451	3 S1 + 6 T11 + 3 T13	P7498	3 S2 + 8 T11 + 4 T13	P7545	3 S3 + 10 T11 + 5 T13
P7452	3 S1 + 3 T11 + 6 T13	P7499	3 S2 + 4 T11 + 8 T13	P7546	3 S3 + 5 T11 + 10 T13
P7453	3 S1 + 9 T13	P7500	3 S2 + 12 T13	P7547	3 S3 + 15 T13
P7454	3 S1 + 6 T13 + 3 T14	P7501	3 S2 + 8 T13 + 4 T14	P7548	3 S3 + 10 T13 + 5 T14
P7455	3 S1 + 3 T13 + 6 T14	P7502	3 S2 + 4 T13 + 8 T14	P7549	3 S3 + 5 T13 + 10 T14
P7456	3 S1 + 9 T14	P7503	3 S2 + 12 T14	P7550	3 S3 + 15 T14
P7457	3 S1 + 6 T14 + 3 T15	P7504	3 S2 + 8 T14 + 4 T15	P7551	3 S3 + 10 T14 + 5 T15
P7458	3 S1 + 3 T14 + 6 T15	P7505	3 S2 + 4 T14 + 8 T15	P7552	3 S3 + 5 T14 + 10 T15
P7459	3 S1 + 9 T15	P7506	3 S2 + 12 T15	P7553	3 S3 + 15 T15
P7460	3 S1 + 6 T15 + 3 T16	P7507	3 S2 + 8 T15 + 4 T16	P7554	3 S3 + 10 T15 + 5 T16
P7461	3 S1 + 3 T15 + 6 T16	P7508	3 S2 + 4 T15 + 8 T16	P7555	3 S3 + 5 T15 + 10 T16
P7462	3 S1 + 9 T16	P7509	3 S2 + 12 T16	P7556	3 S3 + 15 T16
P7463	4 S1 + 6 T11 + 6 T13	P7510	4 S2 + 8 T11 + 8 T13	P7557	4 S3 + 10 T11 + 10 T13
P7464	4 S1 + 3 T11 + 9 T13	P7511	4 S2 + 4 T11 + 12 T13	P7558	4 S3 + 5 T11 + 15 T13
P7465	4 S1 + 12 T13	P7512	4 S2 + 16 T13	P7559	4 S3 + 20 T13
P7466	4 S1 + 3 T14 + 9 T13	P7513	4 S2 + 4 T14 + 12 T13	P7560	4 S3 + 5 T14 + 15 T13
P7467	4 S1 + 6 T13 + 6 T14	P7514	4 S2 + 8 T13 + 8 T14	P7561	4 S3 + 10 T13 + 10 T14
P7468	4 S1 + 3 T13 + 9 T14	P7515	4 S2 + 4 T13 + 12 T14	P7562	4 S3 + 5 T13 + 15 T14
P7469	4 S1 + 12 T14	P7516	4 S2 + 16 T14	P7563	4 S3 + 20 T14

12 Equipment

Maquinaria
Équipement



12.1 COOKING 330

COCCIÓN / CUISSON

Induction units / Placas inducción / Plaque induction 334

Cooking / Cocción / Cuisson 340

Ovens & micro-waves / Hornos y micro-ondas / Fours et micro-ondes 341

Fryers / Freidoras / Friteuses 342

12.2 TOASTERS & CONTACT GRILLS 344

TOSTADORAS Y GRILL DE CONTACTO

TOASTEURS ET GRILL DE CONTACT

Toasters / Tostadoras / Toasteurs 344

Contact grill / Grill de contacto / Grill de contact 349

12.3 FOOD PROCESSORS 350

PROCESADORES DE ALIMENTOS / ROBOTS MULTIFONCTION

Mixers / Batidoras planetarias / Mélangeurs 350

Slicing machines / Corta fiambres / Trancheurs 351

12.4 FOOD WARMING EQUIPMENT 352

MAQUINARIA MANTENEDORA DE TEMPERATURA

APPAREILS DE MAINTEN DE TEMPEÉRATEURE

Rethermalizers / Retermalizadores / Appareil de remise en température 354

Bain marie / Baños maría / Bain-marie 357

Heating lamps / Lámparas mantenedoras / Lampe chauffante 360

**Warming equipment / Mantenedores de temperatura
Maintenance de température** 365

Hot banquet trolleys / Armarios calientes / Armoires chaudes 366

12.5 ICE-CREAM MACHINES 368

MAQUINARIA HELADERÍA / TURBINES À GLACE

Induction hobs

Placas inducción
Plaques induction

The new way of cooking: more efficient, faster, safer and more precise.

La nueva forma de cocinar: más eficiente, más rápida, más segura y más precisa.

La nouvelle manière de cuisiner : plus efficace, plus rapide, plus sûre et plus précise.

Energy efficient

Eficiencia energética
Efficacité énergétique

The electromagnetic field produced by induction hobs transmits the heat directly to the pan, avoiding the dispersal of energy that happens when cooking with gas.

El campo electromagnético producido por las placas de inducción transmite el calor directamente a la pieza evitando la dispersión de energía que se genera cocinando con gas.

Le champ électromagnétique produit par les plaques à induction transmet la chaleur directement à la pièce en évitant la déperdition d'énergie générée quand on cuisine au gaz.

Speed / Rapidez / Rapidité

As heat is directly transmitted to the pan, it will be concentrated where it is needed, saving both energy and time.

Siendo transmitido directamente a la olla, el calor, se concentra donde se necesita ahorrando energía y, obviamente, tiempo.

La chaleur étant transmise directement à la casserole, elle se concentre là où elle est nécessaire en économisant de l'énergie et, bien sûr, du temps.

Precision / Precisión / Précision

Thanks to their sensitivity, induction hobs give the chef an unbeatable ability to control the heat when compared to traditional hobs.

Gracias a su sensibilidad, las placas de inducción conceden al cocinero una capacidad de control incomparable con las cocinas tradicionales.

Grâce à leur sensibilité, les plaques à induction offrent au cuisinier une capacité de contrôle sans comparaison avec les cuisinières traditionnelles.

Safety / Seguridad / Sécurité

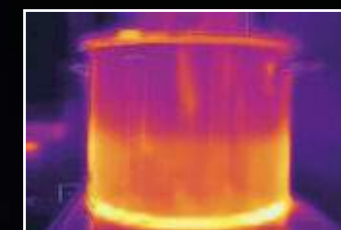
Without anything on the hob to activate the magnetic field, the induction hobs do not heat up.

Sin una pieza específica que active el campo magnético, las placas de inducción no se calientan.

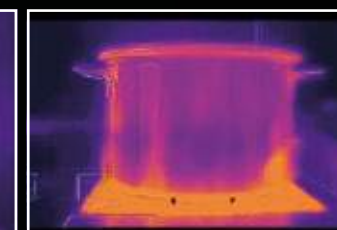
À défaut d'une pièce adaptée capable d'activer le champ magnétique, les plaques ne chauffent pas.

Induction hobs

Placas inducción
Plaques induction



Induction hob
Cocina de inducción
Cuisinière à induction



Gas hob
Cocina de gas
Cuisinière à gaz




Which induction unit do you need?

¿Qué placa de inducción necesita?
Quel plaque induction vous faut-il ?



VOLLRATH

pujadas
A VOLLRATH COMPANY

														
MOD. / REF.	4-SERIES HPI4	ULTRA 6954702	WOK 6958302	MIRAGE 59650	MIRAGE 69601	MIRAGE 69641	MIRAGE 595027502	MIRAGE 595087502	IP PRO 35 XL P157921	IP PRO 35 P157922	IP PRO 35 WOK P157923	IP FIRST 35 D P157924	IP FIRST 35 M P157925	IP FIRST 20 D P15077
INSTAL.	Countertop <i>Sobremesa</i> De table	Countertop <i>Sobremesa</i> De table	Countertop <i>Sobremesa</i> De table	Countertop <i>Sobremesa</i> De table	Built-in Encastrable	Built-in Encastrable	Countertop <i>Sobremesa</i> De table	Countertop <i>Sobremesa</i> De table	Countertop <i>Sobremesa</i> De table	Countertop <i>Sobremesa</i> De table	Countertop <i>Sobremesa</i> De table	Countertop <i>Sobremesa</i> De table	Countertop <i>Sobremesa</i> De table	Countertop <i>Sobremesa</i> De table
DESIGNED FOR <i>DISEÑADO PARA</i> CONÇUE POUR	Intensive cooking <i>Cocina intensiva</i> Cuisine intensive	Intensive cooking <i>Cocina intensiva</i> Cuisine intensive	Intensive cooking <i>Cocina intensiva</i> Cuisine intensive	Buffet & catering light cooking <i>Cocina ligera buffet y cáterings</i> Cuisine légère buffet et traiteur	Buffet light cooking station <i>Estación de cocina ligera en buffet</i> Appareil de cuisine légère buffet	Buffet maintenance <i>Mantenimiento buffet</i> Mantien de température	Buffet maintenance <i>Mantenimiento buffet</i> Mantien de température	Buffet maintenance <i>Mantenimiento buffet</i> Mantien de température	Intensive cooking <i>Cocina intensiva</i> Cuisine intensive	Intensive cooking <i>Cocina intensiva</i> Cuisine intensive	Intensive cooking <i>Cocina intensiva</i> Cuisine intensive	Semi-intensive cooking <i>Semi-intensive cooking</i> Cuisine semi-intensive	Semi-intensive cooking <i>Semi-intensive cooking</i> Cuisine semi-intensive	Buffet & catering light cooking <i>Cocina ligera buffet y cáterings</i> Cuisine légère buffet et traiteur
POWER <i>POTENCIA</i> PUISSANCE	2600/3000/3800 W	3800 W (2x1900 W)	3000 W	1800 W	1800 W	650 W	300 W	375 W	3500 W	3500 W	3500 W	3500 W	3500 W	2000 W
MAX DIAMETER <i>MAX DIÁMETRO</i> MAX DIAMÈTRE	36 CM	30 CM (x2)	35 CM (WOK)	28 CM	30 CM	36 CM	40 X 40 CM	60 X 40 CM	33 CM	28 CM	36/40 CM	28 CM	28 CM	26 CM
POWER LEVELS <i>NIVELES DE POTENCIA</i> NIVEAUX DE PUISSANCE	100	100	100	100	100	5	4	4	20	20	20	13	10	8
TEMPERATURE LEVELS <i>NIVELES DE TEMPERATURA</i> NIVEAUX DE TEMPÉRATURE	27-232°C	40-210°C	NO	60-210°C	60-210°C	NO	NO	NO	50 - 240°C	50 - 240°C	50 - 240°C	60 - 240°C	NO	60 - 240°C
TIMER <i>TEMPORIZADOR</i> MINUTERIE	0-24 H	0-180 MIN	NO	0-180 MIN	0-180 MIN	0-180 MIN	NO	NO	0-24 H	0-24 H	0-24 H	0-180 MIN	NO	0-180 MIN

EQUIPMENT
MAQUINARIA
EQUIPEMENT

EQUIPMENT
MAQUINARIA
EQUIPEMENT

12.1 Induction units

Placas de inducción
Plaque induction

4-Series by VOLLRATH

93 %
Efficiency
Eficiencia
Efficacité

100
Power levels
Niveles de potencia
Niveaux de puissance

27-232 °C
Temperature levels
Niveles de temperatura
Niveaux de température

24 h
Timer
Temporizador
Minuterie


Heavy-duty usage
Uso intensivo
Intensif usage

Expanded magnetic field emulates gas to allow uninterrupted heat while lifting or tilting pan.

New smarter, faster pan detection technology delivers immediate heat when placing a pan on the surface.

Four customizable programs deliver repeatable results with the touch of a button.

El campo magnético expandido emula el gas para proporcionar un calor ininterrumpido mientras se levanta la sartén.

La nueva tecnología de detección más inteligente y rápida proporciona calor inmediato cuando se coloca la sartén sobre la superficie.

Cuatro programas personalizables ofrecen resultados repetibles con solo pulsar un botón.

Champ magnétique étendu qui imite la cuisson au gaz pour permettre une chaleur ininterrompue si la poêle est soulevée ou inclinée.

Nouvelle technologie de détection, plus intelligente et plus rapide qui apporte une chaleur immédiate lorsque la poêle est placée sur la surface.

Quatre programmes personnalisables avec des résultats répétables en appuyant sur un seul bouton.

37x37 cm vitroc ceramic cooking superface
Superficie de cocción vitrocerámica de 37x37 cm
Surface de cuisson vitrocéramique 37x37 cm

Improved control knob with power and temperature level adjustment
Nuevo y mejorado mando de control de temperatura y potencia

Nouveau bouton de contrôle de la température et la puissance amélioré

Touch screen control panel
Panel de control con pantalla táctil
Panneau de commande à écran tactile

Sturdy stainless steel case with optimized ventilation for continuous heavy-duty usage

Robusta carcasa de acero inoxidable con ventilación optimizada para un uso intensivo continuo

Structure extérieure robuste en acier inoxydable avec ventilation optimisée pour un usage intensif continu

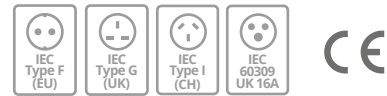
Temperature control probe
Sonda de control de temperatura
Sonde de contrôle de température

Probe included
Sonda incluida
Sonde incluse

HPI4 High power induction
Placa de inducción control temperatura
Plaque à induction contrôle température



REF	Ø Mx cm	V	W	A	Hz	Hz	Hz
HPI4-380002	36	230	3.800	16.5	EU	50/60	1
HPI4-380003	36	230	3.800	16	UK16A	50/60	1
HPI4-380004	36	230	3.800	16.5	CH	50/60	1
HPI4-300002	36	230	3.000	13	EU	50/60	1
HPI4-300003	36	230	3.000	13	UK	50/60	1
HPI4-300004	36	230	3.000	13	CH	50/60	1
HPI4-260002	36	230	2.600	11.3	EU	50/60	1
HPI4-260003	36	230	2.600	11.3	UK	50/60	1
HPI4-260004	36	230	2.600	11.3	CH	50/60	1



Induction units 12.1

Placas de inducción
Plaque induction

69547 Double induction plate
Placa inducción doble
Plaque à induction double



1.900W x2



REF	Ø cm	V	W	A	Hz	Hz
6954702	30x2	208-240	3.800	15,8	EU	50/60
6954703	30x2	208-240	3.800	15,8	UK16A	50/60

69523 Double induction plate
Placa inducción doble
Plaque à induction double



2.900W x2

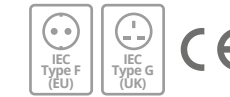


Not CE
No CE
Non CE



REF	Ø cm	V	W	A	Hz	Hz
69523	30 x 2	208-240	5.800	24,1	NEMA	50/60

6958302 Induction wok range 35cm
Placa de inducción wok 35cm
Plaque à induction wok 35cm



REF	V	W	A	Hz	Hz
6958302	208-240	3000	14.6	EU	50/60
6958303	208-240	3000	14.6	UK	50/60

Includes a 35cm carbon steel wok
100 power levels and display for precise cooking
Turbo button provides immediate heat

Incluye un wok de acero al carbono de 35cm
100 niveles de potencia y display para una cocción precisa
El botón turbo ofrece calor inmediato

Livré avec un wok en acier au carbone de 35cm
100 niveaux de puissance et écran pour une cuisson précise
Bouton turbo pour une chaleur immédiate

6958301-DI Induction Wok Range Drop-In Accessory Kit

Kit accesorio de encastre para placa de inducción wok

Kit d'accessoires pour encastrer plaque à induction wok



REF	Hz
6958301-DI	1

Enables the countertop induction wok range to be installed as a drop-in appliance

Includes S/Steel template and remote control box with 5' cord
Permite instalar la inducción wok de sobremesa como un equipo encastrado
Incluye una plantilla de acero inoxidable y el panel de control remoto con un cable de 150 cm

Kit permettant de transformer la plaque à induction wok à poser en un appareil encastré
Composé d'une plaque en acier inoxydable avec panneau de configuration à distance et un câble de 150 cm

12.1 Induction units

Placas de inducción
Plaque induction

mirage® by VOLLRATH INDUCTION

BUFFET COOKING STATION ESTACIÓN DE COCCIÓN BUFFET APPAREIL DE CUISINE BUFFET

- 90 % Efficiency**
Eficiencia
Efficacité
- 100 Power levels**
Niveles de potencia
Niveaux de puissance
- 60-210 °C Temperature levels**
Niveles de temperatura
Niveaux de température
- 1-180 min Timer**
Temporizador
Minuterie
- Medium-duty usage**
Usa semi-intensivo
Semi-intensif usage

28x28 cm vitroceramic glass cooking surface
Superficie de cocción vitrocerámica de 28x28 cm
Surface de cuisson vitrocéramique de 28x28 cm

Soft-touch control panel
Panel de control táctil
Panneau de commande tactile

Compact and easy to transport. Ideal for warming stations or commercial sautés.

Compacta y fácil de transportar. Ideal para calentar y saltear.

Compacte et facile à transporter. Idéale pour chauffer et sauter.

Sleek design is ideal to use at front of the house and catering

Diseño atractivo para uso en buffet y cáterings
Design attrayant pour usage en buffets et en restauration

Control knob with power and temperature level adjustment

Mando de selección de temperatura y potencia
Cadran de réglage de température et de puissance



Induction units 12.1

Placas de inducción
Plaque induction



mirage® by VOLLRATH INDUCTION

BUFFET MAINTENANCE STATION ESTACIÓN MANTENEDORA DE BUFFET APPAREIL DE MAINTIEN DE TEMPÉRATURE DE BUFFET

Low wattage to keep food warm during serving.
Mantener la comida caliente durante el servicio.
Faible puissance pour garder les aliments au chaud pendant le service.

With less than 400W, it is the most efficient and eco-friendly system on the market.

Con menos de 400W son el sistema más eficiente y eco-friendly del mercado.

Avec moins de 400 W c'est le système le plus efficace et eco-friendly du marché.

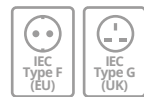
Tempered, black glass top.
Parte superior de cristal templado negro.
Plateau en verre noir trempé.

Touch control, 4 power settings. LED indicator lights on control panel & glass.
Con 4 ajustes de potencia.
Indicadores luminosos LED en el panel de control.
Contrôle tactile, 4 réglages de puissance.
Voyants LED lumineux sur le panneau de commande et verre.

Connect up to 3 units together with interconnect cords.
Conecte hasta 3 placas a la vez.
Connectez jusqu'à 3 unités avec des cordons d'interconnexion.

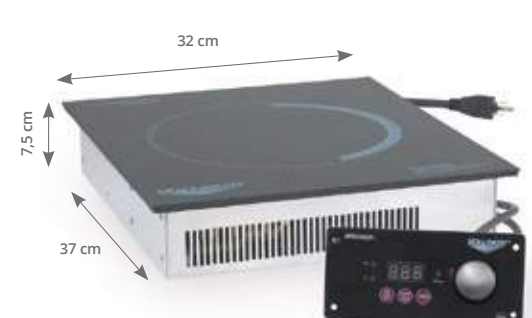
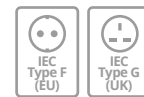


59650 Induction cooker Placa inducción Plaque induction



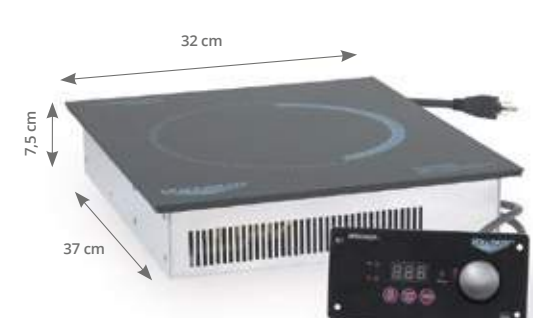
REF	Ø Mâx cm	V	W	A	Hz	⏏	📦
59650	28	230	1.800	7,8	EU	50/60	1
59651	28	230	1.800	7,8	UK	50/60	1

59601 Drop in induction cooker Placa inducción encastrable Plaque induction encastrable



REF	Ø Mâx cm	V	W	A	Hz	⏏	📦
59601	30	230	1.800	7,8	EU	50/60	1
59602	30	230	1.800	7,8	UK	50/60	1

59641 Drop in induction cooker Placa inducción encastrable Plaque induction encastrable



REF	Ø Mâx cm	V	W	A	Hz	⏏	📦
59641	36	230	650	2,8	EU	50/60	1
59642	36	230	650	2,8	UK	50/60	1

595027502 Buffet induction warmer Placa inducción mantenedora de temp. Plaque induction de maintien temp.



REF	WxDxH cm	V	W	A	Hz	⏏	📦
595027502	40x40x8	230	300	1,30	EU	50/60	1
595027503	40x40x8	230	300	1,30	UK	50/60	1
595087502	60x40x8	230	375	1,63	EU	50/60	1
595087503	60x40x8	230	375	1,63	UK	50/60	1

12.1 Induction units

Placas de inducción
Plaque induction

Pujadas IP PRO

Continuous Power technology

Tecnología de potencia continua
Technologie de puissance continue

20

Power levels

Niveles de potencia
Niveaux de puissance

50-240 °C

Temperature levels

Niveles de temperatura
Niveaux de température

24 h

Timer

Temporizador
Minuterie



Heavy-duty usage

Uso intensivo
Intensif usage



33x33 cm
XL vitroc ceramic cooking surface
Superficie de cocción vitrocerámica XL
Surface de cuisson vitrocéramique XL

Continous power technology allows for steady and precise cooking at lower power

La tecnología de potencia continua permite una cocción estable a baja potencia

La technologie de puissance continue permet une cuisson stable à faible puissance

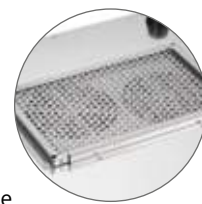
Touch control panel with LCD indicator

Panel de control táctil con indicador LCD
Panneau de commande tactile avec indicateur LC

Sturdy 1 mm thickness case with optimized refrigeration and air inlet grease filter for heavy duty usage

Robusta carcasa de acero inoxidable de 1 mm de grosor con refrigeración optimizada y filtro de grasa en la entrada de aire para uso intensivo

Structure extérieure robuste en acier inoxydable de 1 mm d'épaisseur avec réfrigération optimisée et filtre à graisse à l'entrée pour un usage intensif



P157921 IP PRO 35 XL

REF	Ø Màx cm	V	W	Hz	Hz	Hz
P157921	33	220-240	3.500	EU	50/60	1



Induction units 12.1

Placas de inducción
Plaque induction

P157922 IP PRO 35



REF	Ø Màx cm	V	W	Hz	Hz	Hz
P157922	28	220-240	3.500	EU	50/60	1

20 power levels with continuous power technology.

Temperature range 50-240°C.

LCD touch control with 0-24h timer.

Sturdy stainless steel case with grease filter for heavy-duty usage.

20 niveles de potencia con tecnología de potencia continua.

Rango temperatura 50-240°C.

Panel de control táctil LCD con temporizador 0-24h.

Robusta carcasa de acero inoxidable con filtro de grasa para uso intensivo.

20 niveaux de puissance avec technologie de puissance continue.

Plage de température 60-240°C.

Panneau de commande tactile LCD et minuteur 0-24h.

Structure extérieure robuste en acier inoxydable pour usage intensif.

P157923 IP PRO 35 WOK

Wok diam. 36 - 40 cm



REF	V	W	Hz	Hz	Hz
P157923	220-240	3.500	EU	50/60	1

P157924 IP FIRST 35 D



REF	Ø Màx cm	V	W	Hz	Hz	Hz
P157924	28	220-240	3.500	EU	50/60	1

13 power levels. Temperature range 60-240°C.

LED touch control with 0-180 min timer.

Stainless Steel case. For mid-duty usage.

13 niveles de potencia. Rango temperatura 60-240°C. Panel de control LED táctil con temporizador 0-180min. Carcasa de acero inoxidable. Para uso semi-intensivo.

13 niveaux de puissance. Plage de température 60-240°C. Panneau de commande tactile LED et minuteur 0-180min. Structure extérieure en acier inoxydable. Usage semi-intensif.

P157925 IP FIRST 35 M



REF	Ø Màx cm	V	W	Hz	Hz	Hz
P157925	28	220-240	3.500	EU	50/60	1

10 power levels.

Mechanical control with LED display.

Stainless Steel case. For mid-duty usage.

10 niveles de potencia. Control mecánico con indicador LED. Carcasa de acero inoxidable. Para uso semi-intensivo.

10 niveaux de puissance. Commande mécanique avec indicateur LED. Structure extérieure en acier inoxydable. Usage semi-intensif.

12.1 Cooking

Cocción
Cuisson

P15077 IP FIRST 20 D



REF	Ø Max cm	V	W	Hz	⊞
P15077	26	230	2.000	50/60	1

8 power levels. Temperature range 60-240°C.
LED touch control with 0-180min timer.
Plastic housing. For light duty usage.

Carcasa de plástico con panel de control táctil y temporizador 0-180min.
8 niveles de potencia. Rango temperatura 60-240°C.
Para un uso moderado.

Structure extérieure en plastique avec panneau de commande tactile et minuteur 0-180min.
8 niveaux de puissance. Plage de température 60-240°C.
Usage modéré.



P15075 Crêpe maker Crêpera Crêpière



REF	Ø cm	cm	V	W	Hz	⊞
P15075	40	45 x 49	230	3.000	50/60	1

St/Steel with cast iron teflon coated plates. Indicator light, drawer/warming tray and batter spreader.

Acero inoxidable con planchas de hierro fundido teflonadas.
Indicador temperatura, cajón y espátula.

Acier inoxydable avec plaques en fonte avec revêtement en téflon.
Témoin de contrôle, tiroir/plaque chauffante et étaleur de pâte.



Thermostat
Termostato
Thermostat:
Temp. Max 300 °C

P688085 Rice cooker Hervidor de arroz Cuisneur à riz



REF	Lts	V	W	Hz	⊞
P688085	5,40	220-230	1950	50/60	1

P15035 Convection oven Horno multifuncional de convección Four à air pulse



P688087 Rice cooker Hervidor de arroz Cuisneur à riz



REF	Lts	V	W	Hz	⊞
P688087	8,20	220-240	2500	50/60	1

REF	Grill Rejilla Grille	V	W	Hz	⊞
P15035	43 x 32	230	2.670	50/60	1

4 grids included / 4 rejillas incluidas / 4 grilles incluses
Timer, indicator lights, thermostat, (max. 300 °C) thermal cut-out and double glass.

Temporizador, pilotos luminosos, termostato (max. 300 °C), termostato de seguridad y doble vidrio anti-quemaduras.

Avec minuterie, voyants lumineux, thermostat (max. 300 °C), thermostat de sécurité et avec double vitre. mostat, thermostat de sécurité et avec vitre double



Ovens & micro-waves 12.1

Hornos y micro-ondas
Fours et micro-ondes

P158121 25L Professional microwave Microondas profesional 25L Four micro-ondes professionnel 25L



REF	Lts	V	W	Hz	⊞
P158121	25	230	1000	50	1

5 power levels / 5 niveles de potencia / 5 niveaux de puissance
Touch control / Control táctil / Contrôle tactile

60 min digital timer / temporizador digital / minuteur digital

Stainless steel cavity without glass glass plate
Cavidad de acero inoxidable sin plato giratorio
Cavité intérieure en acier inoxydable sans plateau en verre

100 customizable cooking programs
100 programas de cocción personalizables
100 programmes de cuisson personnalisés

For heavy-duty commercial usage
Para uso intensivo profesional
Usage intensif professionnel

Inner dimensions / Dimensiones internas / Dimensions internes:
34 x 34 x 20 cm

P158122 25L Professional microwave Microondas profesional 25L Four micro-ondes professionnel 25L



REF	Lts	V	W	Hz	⊞
P158122	25	230	1000	50	1

Easy to use: fixed power / Máxima facilidad de uso: potencia fija / Facilité d'utilisation: Puissance fixe

6 min mechanical timer / temporizador mecánico / minuteur mécanique

Stainless steel cavity without glass glass plate
Cavidad de acero inoxidable sin plato giratorio
Cavité intérieure en acier inoxydable sans plateau en verre

For heavy-duty commercial usage
Para uso intensivo profesional
Usage intensif professionnel

Inner dimensions / Dimensiones internas / Dimensions internes:
34 x 34 x 20 cm

P158123 20L Microwave with grill Microondas 20L con grill Micro-ondes 20L avec grill



REF	Lts	V	W	Hz	⊞
P158123	20	230	700	50	1

5 power levels + 3 combi / 5 niveles de potencia + 3 combi / 5 niveaux de puissance + 3 combi

1000W grill

Mechanical control / Control Mecánico / Contrôle mécanique

35 min mechanical timer / temporizador mecánico / Minuteur mécanique

Inner dimensions / Dimensiones internas / Dimensions internes:
27 x 26 x 17 cm

12.1 Fryers

Freidoras
Friteuses

Freidoras equipadas con un termostato EGO, un termostato de seguridad, luces piloto indicadores y zona fría. Las unidades de calentamiento se quitan y ponen fácilmente para facilitar la limpieza. Temperatura variable hasta 190 °C. Las cubas llevan asas entrantes móviles (15070, 15071, 15000, 15001).

The deep fat fryers equipped with EGO thermostat, thermal cut-out, indicator lights, cold zone. The heating unit is easily removable and thus facilitating maintenance and cleaning. Variable temperature control up to 190 °C. Removable inner pan with recessed handles (15070, 15071, 15000, 15001).

Les friteuses sont équipées d'un thermostat EGO, un thermostat de sécurité, des voyants lumineux et une zone froide. Résistance amovible pour faciliter le nettoyage. Température variable jusqu'à 190 °C. Les cuves, avec anses pliables, sont amovibles (15070, 15071, 15000, 15001).



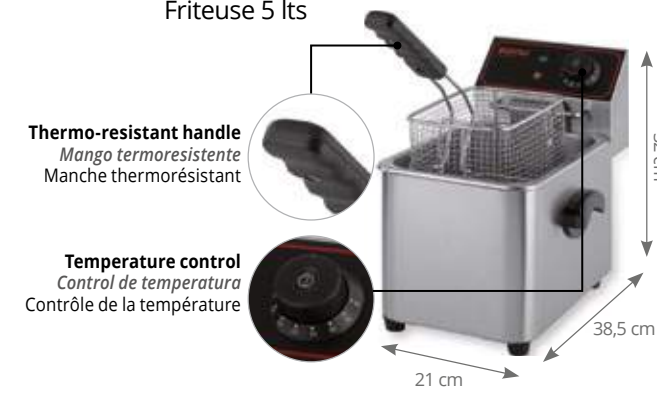
EQUIPMENT
MAQUINARIA
EQUIPMENT

Fryers 12.1

Freidoras
Friteuses

18/10
Stainless
steel

P15070 5 Lts fryer
Freidora 5 Lts
Friteuse 5 Lts



REF	Lts	V	W	Hz	☐
P15070	5,00	230	2.000	50/60	1

Basket size / Medida cesta / Mesure panier 21 x 14 x 12,5 cm

P15000 8 Lts Fryer
Freidora 8 Lts
Friteuse 8 Lts



REF	Lts	V	W	Hz	☐
P15000	8,00	230	3.250	50/60	1

Basket size / Medida cesta / Mesure panier 24 x 18 x 14 cm

P15002 8 Lts fryer with drainage tap
Freidora 8 Lts con grifo de vaciado
Friteuse 8 Lts avec robinet vidange



REF	Lts	V	W	Hz	☐
P15002	8,00	230	3.250	50/60	1

Basket size / Medida cesta / Mesure panier 24 x 18 x 14 cm

P15071 5+5 Lts fryer
Freidora 5+5 Lts
Friteuse 5+5 Lts



REF	Lts	V	W	Hz	☐
P15071	5,00+5,00	2 x 230	2 x 2.000	50/60	1

Basket size / Medida cesta / Mesure panier 21 x 14 x 12,5 cm

P15001 8+8 Lts Fryer
Freidora 8+8 Lts
Friteuse 8+8 Lts



REF	Lts	V	W	Hz	☐
P15001	8,00+8,00	2 x 230	2 x 3.250	50/60	1

Basket size / Medida cesta / Mesure panier 24 x 18 x 14 cm

P15003 8+8 Lts fryer with drainage tap
Freidora 8+8 Lts con grifo de vaciado
Friteuse 8+8 Lts avec robinet vidange



REF	Lts	V	W	Hz	☐
P15003	8,00+8,00	2 x 230	2 x 3.250	50/60	1

Basket size / Medida cesta / Mesure panier 24 x 18 x 14 cm

EQUIPMENT
MAQUINARIA
EQUIPMENT

12.2 Toasters

Tostadoras
Toaster



CT4-230DUAL Dual conveyor toaster
Tostadora transportadora doble
Pain double à convoyeur



Conveyor width
Ancho de cinta
Largeur de bande
36,8 cm

Delivered without plug
(stripped ends).
Entregado sin clavija.
Livré sans prise.

1100
Slices per hour
Rebanadas por hora
Tranches heure

REF	V	W	A	Hz	☐
CT4-230DUAL	220-240	4.950	19,8	50/60	1

Save up to 75% energy*
Ahorre hasta un 75% de energía*
Économisez jusqu'à 75% d'énergie*

CONVEYOR TOASTERS
Forced convection and energy-efficient quartz resistors provide a uniform and fast toasting.

* The Stand by function saves 75% of energy during periods of low demand.

TOSTADORAS CON CORREA TRANSPORTADORA
La convección forzada y las resistencias de cuarzo energéticamente eficientes brindan un tostado uniforme y rápido.

*La función en Stand by permite ahorrar un 75% de energía en el momento de baja demanda.

GRILLE-PAIN CONVOYEURS
La convection forcée et les résistances à quartz énergétiquement efficaces offrent un grillage uniforme et rapide.

*La fonction Stand by permet d'économiser 75% d'énergie aux moments de faible demande.

CT4H-230950 Conveyor toaster
Tostadora continua
Pain à convoyeur



Conveyor width
Ancho de cinta
Largeur de bande
36,8 cm

Delivered without plug
(stripped ends).
Entregado sin clavija.
Livré sans prise.

950
Slices per hour
Rebanadas por hora
Tranches heure

REF	V	W	A	Hz	☐
CT4H-230950	220-240	3.600	14,4	50/60	1

18/10
Stainless steel

CT4-3600W Conveyor toaster
Tostadora continua
Grille - pain à convoyeur



Speed control
Control de velocidad
Contrôle de vitesse

Stand-by system
Sistema stand-by
Système stand-by

Temperature control
Control de temperatura
Contrôle de la température

Conveyor width
Ancho de cinta
Largeur de bande
35,6 cm

Delivered without plug
(stripped ends).
Entregado sin clavija.
Livré sans prise.

Replaceable quartz resistance.
Resistencias de cuarzo recambiables.
Résistances à quartz remplaçables.

1.000
Rebanadas por hora
Slices per hour
Tranches heure

REF	WxDxH cm	V	W	A	Hz	☐
CT4-2301000	35x46x35,6	230	3.600	15	50/60	1

CT2-1500W Conveyor toaster
Tostadora continua
Grille - pain à convoyeur



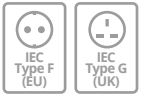
Conveyor width
Ancho de cinta
Largeur de bande
26,7 cm



Toasters 12.2

Tostadoras
Toaster

CT4-2800W Conveyor toaster
Tostadora continua
Grille - pain à convoyeur



Speed and temperature control.
Replaceable quartz resistance.

Dispone de control de velocidad y temperatura.
Resistencias de cuarzo recambiables.

Avec contrôle de la vitesse et température. Résistances à quartz remplaçables.

Conveyor width
Ancho de cinta
Largeur de bande
26,7 cm

450-800
Slices per hour
Rebanadas por hora
Tranches heure

REF	WxDxH cm	V	W	A	☐	Hz	☐
CT4-23080002	35x36x60	230	2.800	12,7	EU	50/60	1
CT4-23080003	35x36x60	230	2.800	12,7	UK	50/60	1

REF	WxDxH cm	V	W	A	☐	Hz	☐
CT2-23035002	35x36x41	230	1.500	12,5	EU	50/60	1
CT2-23035003	35x36x41	230	1.500	12,5	UK	50/60	1

350
Slices per hour
Rebanadas por hora
Tranches heure

Speed control.
Replaceable quartz resistance.

Dispone de control de velocidad.
Resistencias de cuarzo recambiables.

Avec contrôle de la vitesse.
Résistances à quartz remplaçables.

12.2 Toasters

Tostadoras
Toaster



Conveyor heating oven / Horno de cinta / Four chauffant à bande

Designed to heat any type of snack and melt cheese quickly and efficiently. Made of stainless steel with a variable speed control system and temperature control both above and below the conveyor belt. It includes a crumb collection tray. It has a forced convection system and has the possibility of regulating the height of the belt, ensuring uniform toasting and the highest energy efficiency. Two units can be mounted one top of the other with a space-saving accessory.

Diseñado para calentar cualquier tipo de snack y fundir queso de manera rápida y eficiente. Fabricado en acero inoxidable con un sistema de control de la velocidad variable y control de temperatura tanto por encima como por debajo de la cinta. Incluye bandeja para recoger migas. Su sistema de convección forzada y la posibilidad de regular la altura de la cinta, aseguran un tostado uniforme y la mayor eficiencia energética. Pueden remontarse dos unidades al mismo tiempo con un accesorio para ahorrar espacio.

Conçue pour préparer toute sorte de snack et faire fondre le fromage rapidement et efficacement. Fabriqué en acier inoxydable avec un système de contrôle de vitesse variable et un contrôle de température au-dessus comme en-dessous de la bande. Inclut bac de récupération de miettes. Son système de convection forcée et la possibilité de régler la hauteur de la bande, assurent un grillé uniforme et la meilleure efficacité énergétique. Il est possible de remonter deux unités à la fois avec un accessoire pour économiser de l'espace.

SO2-2800W Conveyor heating oven Horno calentador de cinta Four chauffant à bande



26,7 cm

Belt width / Ancho de cinta
Largeur de la bande

3,8 - 7,6 cm

Adjustable entrance height
Altura entrada ajustable
Hauteur de l'entrée réglable

REF	WxDxH cm	V	W	A	Hz	⊞
SO2-23010.5	34x104x41	230	2.800	13,3	EU	50 1

SO2-3600W Conveyor heating oven Horno calentador de cinta Four chauffant à bande



Delivered without plug
(stripped ends).
Entregado sin clavija.
Livré sans prise.

36,8 cm

Belt width / Ancho de cinta
Largeur de la bande

3,8 - 7,6 cm

Adjustable entrance height
Altura entrada ajustable
Hauteur de l'entrée réglable

REF	WxDxH cm	V	W	A	Hz	⊞
SO2-23014.5	39x103,5x51	230	3.600	13,3	EU	50 1

See products on

Ver productos en / Voir produits en page

P. 439

Cutting board

Tabla de cortar

Planche à découper



See products on

Ver productos en / Voir produits en page

P. 500

Wooden bread spoon

Pinza de pan de madera

Pince à pain en bois



Ideal for handling toast
Ideal para manipular las tostadas
Idéal pour manipuler le pain grillé

Toasters 12.2

Tostadoras
Toaster



Standard Toasters / Tostadoras Estándar / Toasteurs Standard

P15042 Conveyor toaster Tostadora continua Toasteur convoyeur



26 cm

Belt width
Ancho de cinta
Largeur tapis roulant

7,6 cm

Infeed height
Altura entrada
Hauteur d'entrée

500

Slices per hour
Rebanadas por hora
Tranches heure



REF	V	W	Hz	⊞
P15042	230	2.240	50/60	1

Toast colour can be determined by conveyor speed as well as by independently controlled heating elements. Units are fully insulated to emit only minimal heat to surroundings. Main switch with extra standby position. The toasters can be used for bread as well as for buns. The toasting belt is suitable for 2 rows for toast, 200 type.

El color de las tostadas puede determinarse por la velocidad de la banda transportadora, así como por las resistencias superior e inferior que se controlan independientemente. El aparato está completamente aislado para que emita un calor mínimo a su alrededor. El interruptor encendido-apagado contempla la posición extra de standby. La longitud de la banda transportadora permite 2 hileras de tostadas (tipo 200).

La couleur du pain se détermine par la vitesse de la bande de transport ainsi que par les résistances contrôlées indépendamment. Les appareils sont isolés entièrement et n'émettent qu'une chaleur minimale à la température ambiante. Interrupteur marche-arrêt qui inclut le mode veille standby. La Largeur de la bande de transport permet 2 rangées de tranches, type 200.

P15038 Sandwich toaster Tostadora Toasteur



Infeed
Entrada
Entrée
36 x 24 x 6,5 cm

80-100

Slices per hour
Rebanadas por hora
Tranches heure

Delivered with 3 sandwich tongs
Se entregan con 3 pinzas para sandwich
Livrées avec 3 pinces à sandwich

REF	V	W	Hz	⊞
P15038	230	1.700	50/60	1

Heating elements separately controllable. With timer, drip tray and 4 quartz heating elements.

Las resistencias se pueden controlar por separado. Con temporizador y bandeja limpieza recoge migas. 4 tubos de cuarzo.

Les résistances se contrôlent séparément. Avec minuterie, tiroir ramasse miettes et 4 tubes quartz.

P15039 Sandwich toaster Tostadora Toasteur



2 Levels, infeed
2 Niveles, entrada
2 Niveaux, entrée
36 x 24 x 6,5 cm

120-130

Slices per hour
Rebanadas por hora
Tranches heure

Delivered with 6 sandwich tongs
Se entregan con 6 pinzas para sandwich
Livrées avec 6 pinces à sandwich

REF	V	W	Hz	⊞
P15039	230	3.000	50/60	1

2 levels. Heating elements separately controllable. With timer, drip tray and 9 quartz heating elements.

2 niveles. Las resistencias funcionan por separado. Con temporizador, bandeja recoge migas. 9 tubos de cuarzo.

2 niveaux. Les résistances se contrôlent séparément. Avec minuterie, tiroir ramasse miettes et 9 tubes quartz.

12.2 Toasters

Tostadoras
Toaster

P15040 Toaster
Tostadora
Toasteur



120

Slices per hour
Rebanadas por hora
Tranches heure

REF	Slots Ranuras Fentes	V	W	Hz	
P15040	4	230	1.800	50/60	1

With manual pop up
Con expulsión manual
Avec éjection automatique

All St/Steel construction.
With energy-saving switch to decide how many slices to toast. With timer: 2 or 4
Slot: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

Fabricada en acero inoxidable.
Con conmutador ahorro energía para decidir la cantidad de rebanadas a tostar: 2 ó 4
Con temporizador.
Ranura: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

Habillage en acier inoxydable.
Avec commutateur économiseur pour choisir le nombre de tranches à griller: 2 ou 4.
Avec minuterie.
Fente: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

See products on
Ver productos en / Voir produits en page

P. 500

Serving tong
Pinza de servicio
Pince de service



IDEA! Ideal for handling toast
Ideal para manipular las tostadas
Idéal pour manipuler le pain grillé

P15041 Toaster
Tostadora
Toasteur



180

Slices per hour
Rebanadas por hora
Tranches heure

REF	Slots Ranuras Fentes	V	W	Hz	
P15041	6	230	2.500	50/60	1

With manual pop up
Con expulsión manual
Avec éjection automatique

All St/Steel construction.
With energy-saving switch to decide how many slices to toast. With timer: 2 or 4 or 6
Slot: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

Fabricada en acero inoxidable.
Con conmutador ahorro energía para decidir la cantidad de rebanadas a tostar: 2 ó 4 ó 6
Con temporizador.
Ranura: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

Habillage en acier inoxydable.
Avec commutateur économiseur pour choisir le nombre de tranches à griller: 2 ou 4 ou 6
Avec minuterie.
Fente: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

See products on
Ver productos en / Voir produits en page

P. 527

Bread basket
Cesta pan
Corbeille à pain



Contact grill 12.2

Grill de contacto
Grill de contact



CAST IRON GRIDDLE PLATES ENAMELED.
Large drip tray.
High turned-up spatter rim.
Indicator lights.
Adjustable thermostat to 300 °C.

PLANCHAS DE FUNDICIÓN ESMALTADAS.
Bandeja y recoge jugos.
Borde antisalpicaduras.
Luces piloto.
Termostato ajustable hasta 300 °C.

PLAQUE EN FONTE EMAILLÉES.
Tiroir de propreté.
Bourdre anti projections haute.
Voyants lumineux.
Thermostat réglable jusqu'à 300 °C.

P15004 "Solo compact" Contact grill
Grill de contacto "Solo compact"
Grill de contact "Solo compact"



Upper and lower grooves
Ranura arriba y abajo
Quadrillage en haut et en bas



Temperature control
Control de temperatura
Contrôle de la température



Fat collection tray
Bandeja recoge grasa
Bac de récupération de graisse

REF	Cooking surface Superficie de cocción Surface de cuisson cm	V	W	Hz	
P15004	22 x 23	230	1.800	50/60	1

P15005 "Solo grande" Contact grill
P15006 Grill de contacto "Solo grande"
Grill de contact "Solo grande"



Upper and lower grooves
Ranura arriba y abajo
Quadrillage en haut et en bas
P15005



Upper groove
Ranura arriba
Quadrillage en haut
P15006

REF	Cooking surface Superficie de cocción Surface de cuisson cm	V	W	Hz	
P15005	32 x 21	230	2.200	50/60	1
P15006	32 x 21	230	2.200	50/60	1

P15007 "Duetto compact" Contact grill
P15008 Grill de contacto "Duetto compact"
Grill de contact "Duetto compact"



Upper and lower grooves
Ranura arriba y abajo
Quadrillage en haut et en bas
P15007



Upper groove
Ranura arriba
Quadrillage en haut
P15008

REF	Cooking surface Superficie de cocción Surface de cuisson cm	V	W	Hz	
P15007	47 x 23	230	3.600	50/60	1
P15008	47 x 23	230	3.600	50/60	1

See products on / Ver productos en / Voir produits en page

P. 161

Included on the price metallic brush
Cepillo metálico incluido en el precio
Brosse métallique inclus dans le prix



P818000

12.3 Mixers

Batidoras planetarias
Mélangeurs

Mixers Batidoras planetarias Mélangeurs

Gears and shafts are made of heat-treated alloy steel for long life and quieter operation

Engranajes y ejes de acero de fundición permiten alargar la vida del producto y proporcionan un funcionamiento más silencioso

Engrenages et arbres en acier allié traité à la chaleur pour une longue durée et un fonctionnement plus silencieux

Planetary mixing action
Acción de batido elíptico
Mélangeur planétaire



Thermal overload protection automatically shuts off mixer to protect from damage
Paro automático por sobre calentamiento
Arrêt automatique par la surchauffe

30 minute digital timer with automatic stop and audible shutoff signal
Temporizador digital 30 minutos, con paro automático con señal acústica
Minuterie numérique (30 minutes) à arrêt automatique et signal d'arrêt sonore

Consistent mixing speeds regardless of volume
Velocidades de mezcla constantes independientemente del volumen
Vitesses de mélange uniformes, quel que soit le volume

Safety guard
Protección Seguridad
Protecteur de sécurité

Heavy-duty construction
Construcción extra robusta
Construction robuste

Comes with / Incluye / Livré avec



Wire Wishk
Batidor varilla
Fouet à fil



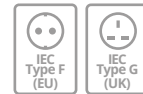
Dough hook
Gancho para masa
Crochet de pâte



Spatula
Espátula
Spatule



S/Steel mixing bowl
Bol acero inoxidable
Bol mélangeur en acier inoxydable



4075502 Countertop Mixers Amasadora sobre mesa Mélangeurs de comptoir

**1/3 HP
250 W
3 A
50 Hz**



4075503

Digital control panel to make easy speed shifts while unit is running.
Panel de control digital para simplificar el cambio de velocidades mientras la unidad está funcionando.
Panneau de commande numérique pour faciliter les changements de vitesse pendant le fonctionnement de l'appareil

REF	Lts.	W x D x H cm	Speed Velocidad Vitesse	V	☎	📦
4075502	6,6	33,5x45x51,5	5	220-230	EU	1
4075503	6,6	33,5x45x51,5	5	220-230	UK	1
4075602	9,5	33,5x45x54	5	220-230	EU	1
4075603	9,5	33,5x45x54	5	220-230	UK	1

REF	For / Para / Pour (Lts)	📦
Wire Wishk / Batidor varilla / Fouet à fil		
XMIX0705	6.6	1
40762	9.5	1
Dough hook / Gancho para masa / Crochet de pâte		
XMIX0704	6.6	1
40763	9.5	1
Spatula / Espátula / Spatule		
XMIX0703	6.6	1
40764	9.5	1
Mixing bowl / Bol acero / Bol mélangeur		
XMIX0702	6.6	1
40761	9.5	1

Slicing machines 12.3

Corta fiambres
Trancheurs

4075702 Floor-Bench mixers Amasadora de pié Mélangeurs au sol-sur plan de travail



**220-230 V
50 Hz**



4075702

REF	Lts.	W x D x H cm	Speed Velocidad Vitesse	HP	W	A	☎	📦
4075702	19	52x52x91	3	0,5	370	4	EU	1
4075703	19	52x52x91	3	0,5	370	4	UK	1
4075802	28	64x62x122	3	1,0	750	8	EU	1
4075803	28	64x62x122	3	1,0	750	8	UK	1
4075902	38	68x68x120	3	1,5	1.120	11	EU	1
4075903	38	68x68x120	3	1,5	1.120	11	UK	1

REF	For / Para / Pour (Lts)	📦
Wire Wishk / Batidor varilla / Fouet à fil		
40766	19	1
40770	28	1
40774	38	1
Dough hook / Gancho para masa / Crochet de pâte		
40767	19	1
40771	28	1
40775	38	1
Spatula / Espátula / Spatule		
40768	19	1
40772	28	1
40776	38	1
Mixing bowl / Bol acero / Bol mélangeur		
40765	19	1
40769	28	1
40773	38	1

P15089 / P15090 / P15091 Electric slicing machine Cortadora eléctrica de fiambres Tranchar électrique



Body: painted aluminium.
Cuerpo: aluminio pintado.
Corps: aluminium peint.

REF	V	Hz	W	Ø Blade Cuchilla /Lame	Slicer thickness Espesor corte /Épaisseur de coupe	W x D x H cm	Kg	📦
P15089	230	50	120	22	0-9	48 x 40 x 37	14,8	1
P15090	230	50	150	25	0-9	48 x 40 x 37	16,0	1
P15091	230	50	250	30	0-11	59 x 38 x 43	22,6	1



P15089
Ø 22 cm Blade / Cuchilla / Lame



P15090
Ø 25 cm Blade / Cuchilla / Lame



P15091
Ø 30 cm Blade / Cuchilla / Lame

See products on / Ver productos en / Voir produits en page

P. 176

Sanitary gel lubricant
Gel lubricante sanitario
Gel lubrifiant sanitaire



Which warming equipment do you need?

¿Qué mantenedor de temperatura necesitas?
 Quel appareil maintenance de température vous faut-il ?



Rethermalizers Application: Retherm Chilled Food. Hold Heated Food.
Rethermalizadores Aplicación: Retermaliza alimentos fríos. Mantiene calientes los alimentos.
Ap. de remise en température Aplicación: Retermaliza alimentos fríos. Mantiene calientes los alimentos.

Warmers Application: Hold Heated Food.
Calentadores Aplicación: Mantiene calientes los alimentos.
Chaud Application: Tenir les aliments chauffés.

	INDUCTION 3D	RETRO	CAYENNE	CAYENNE
				
Warmer and rethermalizer Calentadores y rethermalizadores Ap. de remise à température et ap. de maintien à température	✓	✓	✓	✓
Warmer only Solo calentador Chauffant seulement				
Power (W) Potencia (W) Puissance (W)	800	1.400	800	1.000
Direct contact heating system Calentamiento a través de contacto directo Système de chauffage par contact direct			✓	✓
Water Agua Eau		✓	✓	✓
Low water light Luz indicadora nivel de agua bajo Contrôle du niveau d'eau par voyant lumineux			✓	✓
Induction Inducción Induction	✓			
Capacity (L) Capacidad (L) Capacité (L)	6,6 - 10,4	6,6 - 10,4	6,6 - 10,4	20
Temperature control Control de temperatura Contrôle de température	✓	✓	✓	✓

	SOUP KETTLE OLLA ELÉCTRICA / MARMITE CHAUD	BAIN MARIE BAÑO MARÍA / BAIN MARIE		CHAFING DISH
				
	✓	✓	✓	✓
Power (W) Potencia (W) Puissance (W)	400	1200	500	0
Water Agua Eau	✓	✓	✓	✓
Capacity (L) Capacidad (L) Capacité (L)	10	20	10	9
Temperature control Control de temperatura Contrôle de température	✓	✓	✓	

✓ INCLUDED / INCLUIDO / INCLUS

12.4 Rethermalizers

Retermalizadores
Appareil de remise en température

INDUCTION 3D

RETHERMALIZER

MIRAGE®



Low power, 3D induction, without the need to use water.
Rapid heating time (50-60 min).
Food does not need to be pre-heated.
Directly from the freezer to the Rethermalizer.
Pre-selection menu and precise temperature regulator.

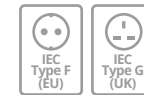
Inducción 3D de bajo consumo, sin necesidad de utilizar agua.
Tiempo de rethermalización rápido (50-60 min).
Los alimentos no necesitan ser precalentados.
Directamente del congelador al Retermalizador.
Menú de preselección y regulador de temperatura preciso.

Induction 3D basse consommation, sans nécessité d'utiliser de l'eau.
Temps de rethermalisation rapide (50-60 min).
Les aliments n'ont pas besoin d'être préchauffés.
Directement du congélateur au rethermalisateur.
Menu de présélection et régulateur de température précis.

Rethermalizers 12.4

Retermalizadores
Appareil de remise en température

747-7411 Mirage® Induction Rethermalizers
Retermalizador de inducción Mirage®
Appareil de remise en température à induction Mirage®



800 W
3,5 A
50/60Hz



REF	L	Ø cm	H cm	Prof. cm	V	IEC	Box
7470210	6,6	30,3	34,2	17,6	230	EU	1
7470240	6,6	30,3	34,2	17,6	230	EU	1
7470310	6,6	30,3	34,2	17,6	230	UK	1
7470340	6,6	30,3	34,2	17,6	230	UK	1
74110210	10,4	35,3	34,2	17,6	230	EU	1
74110240	10,4	35,3	34,2	17,6	230	EU	1
74110310	10,4	35,3	34,2	17,6	230	UK	1
74110340	10,4	35,3	34,2	17,6	230	UK	1

Natural / Naturel
 Red / Rojo / Rouge



88184 Induction ready inserts for Mirage® 3D Induction Rethermalizers
Cubetas aptas para Retermalizadores Mirage® 3D
Conteneur pour Appareil de remise de température Mirage® 3D



REF	L	Fits opening Para abertura cm	Prof. cm	Box
88184	6,6	21,6	20,8	6
88204	10,4	26,7	20,8	6



800 W
3,5 A
50/60Hz



REF	L	Ø cm	H cm	Prof. cm	V	IEC	Box
74702D	6,6	30,3	31,3	17,6	230	EU	1
74703D	6,6	30,3	31,3	17,6	230	UK	1
741102D	10,4	35,3	31,3	17,6	230	EU	1
741103D	10,4	35,3	31,3	17,6	230	UK	1

Drop-In / Encast.



47488 Lid with hinge
Tapa con visagra y orificio
Couvercle



REF	For / Para	Ø cm	Box
47488	78184 / 88184	24,0	6
47490	78204 / 88204	28,7	6

12.4 Rethermalizers

Retermalizadores
Appareil de remise en température

Retro

7217 Retro Stock Pot Kettle Rethermalizers
Retermalizadores Estilo Retro
Marmite de remise en température Rétro



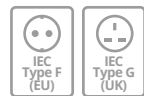
- Natural**
Naturel
- Red**
Rojo
Rouge
- Blanc cassé**
Blanco perla
Pearl white
- Black**
Negro
Noir



Ø 31 cm

Ø Max. 42 cm

H 34,5 cm



REF	L	V	W	A	☒	Hz	📦
7217810	6,6	230	1400	6,1	EU	50/60	1
7217910	6,6	230	1400	6,1	UK	50/60	1
7217850	6,6	230	1400	6,1	EU	50/60	1
7217950	6,6	230	1400	6,1	UK	50/60	1
7217855	6,6	230	1400	6,1	EU	50/60	1
7217955	6,6	230	1400	6,1	UK	50/60	1
7217860	6,6	230	1400	6,1	EU	50/60	1
7217960	6,6	230	1400	6,1	UK	50/60	1
7217310	10,4	230	1400	6,1	EU	50/60	1
7217410	10,4	230	1400	6,1	UK	50/60	1
7217350	10,4	230	1400	6,1	EU	50/60	1
7217450	10,4	230	1400	6,1	UK	50/60	1
7217355	10,4	230	1400	6,1	EU	50/60	1
7217455	10,4	230	1400	6,1	UK	50/60	1
7217360	10,4	230	1400	6,1	EU	50/60	1
7217460	10,4	230	1400	6,1	UK	50/60	1

46527 Lid with hinge
Tapa con visagra y orificio
Couvercle



REF	Ø cm	📦
46527	24	6

4980 One-Piece Ergo Grip™ Ladles with Kool-Touch® Handles
Cacillos ErgoGrip™ de una sola pieza Kool-Touch®
Louches Ergo Grip™ monobloc avec manche Kool-Touch®



REF	ml	Bowl / Bol Ø cm	Total cm	*cm	📦
4980422	118,3	7,9	33,3	27,6	6
4980622	177,4	8,6	33,6	27,6	6

*Length from bowl bottom to bend in handle
*Largo desde el fondo del porcionador hasta el gancho del asa
*Longueur du fond du bol à la courbure dans le manche

One-piece construction.
Stainless steel.
Plastic-coated handles are heat resistant to 82°C.

Construcción de una sola pieza en acero inoxidable.
Asas revestidas de plástico que resisten el calor hasta 82°C.

Construction monobloc Inox.
Manches plastifiés résistant à 82°C.

Bain marie 12.4

Baños maría
Bain-marie



CAYENNE®

72522 Cayenne® Heat'N'Serve Rethermalizer
Olla Retermalizadora Cayenne® Heat'N'Serve
Ap. de remise en temp. Heat 'N Serve ronds Cayenne®



800 W
3,5 A
230 V



HS-11

REF	cm (Ø x H)	L	V	W	☒	📦
72522	32,0 x 24,5	10,4	230	800	EU	1

With inset, hinged cover
Con recipiente interior y tapa con visagra
Avec conteneur et couvercle

47488 / 47490 Lid with hinge
Tapa con visagra y orificio
Couvercle



78204 Insert container
Recipiente interior
Conteneur pour appareil de remise en température Heat 'N Serve ronds Cayenne®



REF	For / Para	Ø cm	AL cm	L	📦
78204	72522	28,7	20,8	10,4	6

*Not induction-ready insert
*Cubeta no apta para Inducción
*Conteneur non Induction

REF	For / Para	Ø cm	📦
47488	78184 / 88184	24,0	6
47490	78204 / 88204	28,7	6

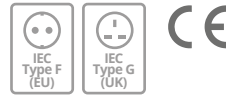
12.4 Bain marie

Baños maría
Bain-marie

72630 Rethermalizer Cayenne® 1/1 GN
Retermalizador Cayenne® 1/1 GN
Appareils remise temp. Cayenne® 1/1 GN

1.000 W
4,3 A
230 V
50/60 Hz

HEAT'N SERVE



Without pans
Sin cubetas
Sans bacs

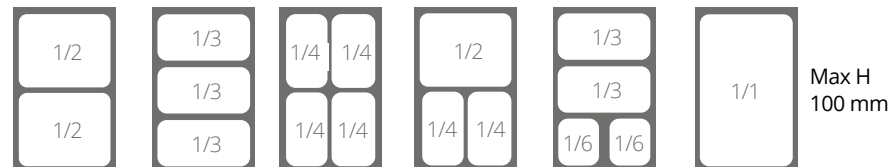
REF	Well depth Profundidad cm	IEC Type	Box
72630	16,8	EU	1
72550	16,8	UK	1

Thermoset fiber reinforced well — self-insulating with maximum energy efficiency. Capillary Tube Thermostat Control

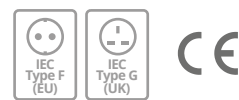
Recipiente de resina reforzada con fibra termofijada aislante. Máxima eficiencia energética. Control de termostato

Compartiment en résine thermodurcie renforcée - isotherme pour un rendement énergétique maximal. Thermostat à tube capillaire

Compatible with
Compatible con
Compatible avec



72013 Bain-marie 2/4 GN
Baño maría 2/4 GN
Bain-marie 2/4 GN

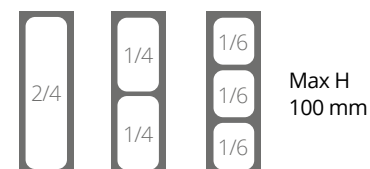


NEW!



REF	V	W	A	IEC Type	Hz	Box
72013CE	230	500	2,2	EU	50/60	1
72013CE-UK	230	500	2,2	UK	50/60	1

Compatible with
Compatible con
Compatible avec



P15020 Bain-marie 1/1 GN with drain valve
Baño maría 1/1 GN con grifo drenaje
Bain-marie 1/1 GN avec robinet de drainage

+30 °C
+90 °C

WARMER



Without pans
Sin cubetas
Sans bacs

REF	V	W	Hz	Box
P15020	230	1.200	50/60	1

P688130 Vacuum sealer
Envasadora al vacío
Machine sous vide



REF	V	W	Hz	Kg	Box
P688130	230	200	50	7,5	1

Compact vacuum sealer.

Food sealed under vacu-um can be preserved for much longer periods.

With the absence of oxygen, micro-organisms do not develop.

You can save time by cooking more than you need and keeping the excess in perfect condition for later use.

- 400mm sealing width
- Vacuum function for table pans
- Marinated / Liquids function
- Partial vacuum function
- 20 L/min vacuum pump
- Possibility of using as bag sealer only

Envasadora al vacío compacta.

Los tiempos de conservación de los alimentos al vacío son mucho mayores.

Los microorganismos no se desarrollan ante la ausencia de oxígeno.

Puede ahorrar tiempo al cocinar en exceso y poder conservarlo en perfectas condiciones para un posterior uso.

- 400mm de banda de soldadura
- Función de vacío para cubetas
- Función marinado / Líquidos
- Función vacío parcial
- 20 L/min bomba vacío
- Posibilidad de usar solo como selladora de bolsas

Machine sous vide compacte.

Les durées de conservation des aliments sous vide sont largement supérieures.

Les microorganismes ne se développent pas en raison de l'absence d'oxygène.

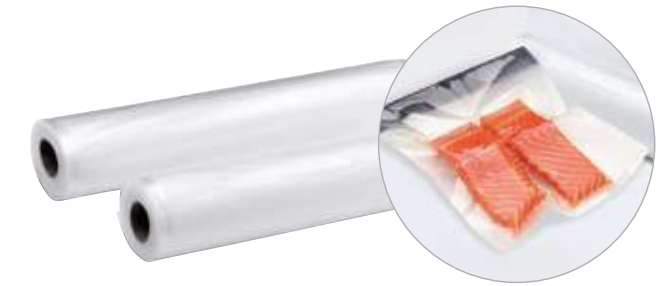
Vous pouvez gagner du temps en cuisinant en grande quantité que vous pouvez conserver dans de parfaites conditions pour une consommation ultérieure.

- Bande de soudure de 400 mm
- Fonction sous vide pour bacs
- Fonction marinade / Liquides
- Fonction sous vide partiel
- 20 L/min pompe à vide
- Peut s'utiliser comme scelleuse de sachets

Bain marie 12.4

Baños maría
Bain-marie

P688133 Vacuum bags
Bolsas vacío
Sachets sous vide



REF	L m	W cm	Box
P688133	6	30	1
P688134	6	40	1

P910008 Soup kettle
Olla eléctrica para buffet
Marmite buffet chaud



External aluminium body with epoxy coating.

Cuerpo de aluminio con baño epoxy.

Corps en aluminium laque epoxy.



REF	cm	L	Box
P910008	34,5 x 36	10,0	1

Thermostat to regulate the temperature. Resistance 400 W, 1,9 amperes, 230 V single phase, 50/60 Hz. St/Steel lid. Inside pool St/Steel, 10 lts. capacity.

Termostato regulador de temperatura. Resistencia 400 W, 1,9 amperios, 230 V monofase, 50/60 Hz. Tapa de acero inox. Cuba interior de acero inox. con capacidad para 10 litros.

Thermostat pour le réglage de la température. Résistance 400 W, 1,9 ampères, 230 V monophasée, 50/60 Hz. Couvercle en acier inox. Cuve intérieure en acier inox. capacité 10 lts.

12.4 Heating lamps

Lámparas mantenedoras
Lampe chauffante

CLASSIC

MADE IN ITALY

NEW!



Robust, lasting construction
Construcción robusta y duradera
Construction robuste et durable

CE

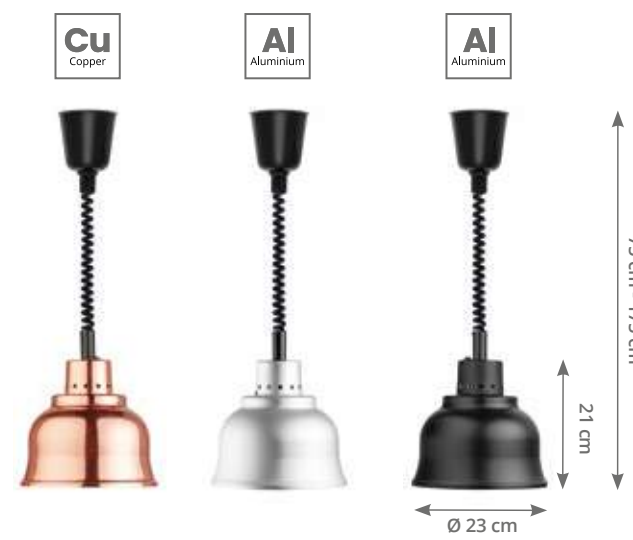
100% COPPER

Real copper
Cobre auténtico
Cuivre authentique

Made from 100% copper for a distinctive touch and great durability

Fabricada 100% en cobre para un toque distintivo y gran durabilidad

Fabrication 100 % cuivre pour une touche de distinction et une grande durabilité



Cu
Copper

Al
Aluminium

Al
Aluminium

75 cm - 175 cm
21 cm
Ø 23 cm

100% COPPER

Matt aluminium
Aluminio mate
Aluminium mate

Anodized matt black
Negro mate anodizado
Noir mate anodisé

REF	V	W	Hz	☐
P156521	220-240	250	50/60	1
P156522	220-240	250	50/60	1
P156523	220-240	250	50/60	1



Top-quality white PHILLIPS bulb included
Bombilla blanca PHILLIPS de primera calidad incluida
Ampoule blanche PHILLIPS de qualité supérieure incluse

St
Steel

NEW!

MINIMAL



75 cm - 190 cm
23 cm
Ø 16 cm

RETRO



75 cm - 190 cm
21 cm
Ø 23 cm

STYLE



75 cm - 190 cm
21 cm
Ø 27 cm

Heating lamps 12.4

Lámparas mantenedoras
Lampe chauffante

CE

Matt black
Negro mate
Noir mate



REF	V	W	Hz	☐
P156524	220-240	250	50/60	1
P156525	220-240	250	50/60	1
P156526	220-240	250	50/60	1

White bulb included / Bombilla blanca incluida / Ampoule blanche comprise

CE

Space gray



REF	V	W	Hz	☐
P156527	220-240	250	50/60	1
P156528	220-240	250	50/60	1
P156529	220-240	250	50/60	1

White bulb included / Bombilla blanca incluida / Ampoule blanche comprise

CE

Chromed
Cromado
Chromé



REF	V	W	Hz	☐
P156530	220-240	250	50/60	1
P156531	220-240	250	50/60	1
P156532	220-240	250	50/60	1

White bulb included / Bombilla blanca incluida / Ampoule blanche comprise

12.4 Heating lamps

Lámparas mantenedoras
Lampe chauffante



P156550 Heating lamp with base
Lámpara mantenedora con base
Lampe chauffante avec support



White bulb included
Bombilla blanca incluida
Ampoule blanche comprise

REF	V	W	Hz	⊞	⊞
P156550	220-240	250	EU 50/60	1	1
P156551	220-240	250	EU 50/60	1	1

P156552 Heating lamp with marble base
Lámpara mantenedora con base mármol
Lampe chauffante avec support marbre



White bulb included
Bombilla blanca incluida
Ampoule blanche comprise

REF	V	W	Hz	⊞	⊞
P156552	220-240	250	EU 50/60	1	1
P156553	220-240	250	EU 50/60	1	1

P156554 Heating lamp with base
Lámpara mantenedora con base
Lampe chauffante avec support



White bulb included
Bombilla blanca incluida
Ampoule blanche comprise

REF	V	W	Hz	⊞	⊞
P156554	220-240	250	EU 50/60	1	1

P15033 Bulb only
P15034 Bombilla
Ampoule seule



PHILIPS



REF	W	⊞
P15033	175	1
P710205	250	1
P15034	175	1
P710206	250	1

Heating lamps 12.4

Lámparas mantenedoras
Lampe chauffante



P156555 Simple heating lamp with base
Lámpara mantenedora simple con base
Lampe chauffante simple avec support



Suitable for 1/1 GN
Compatible con GN 1/1
Adaptable pour GN 1/1

White bulb included
Bombilla blanca incluida
Ampoule blanche comprise

REF	V	W	Hz	⊞	⊞
P156555	220-240	250	EU 50/60	1	1
P156556	220-240	250	EU 50/60	1	1

P156557 Double heating lamp with base
Lámpara mantenedora doble con base
Lampe chauffante double avec support



Suitable for 1/1 GN
Compatible con GN 1/1
Adaptable pour GN 1/1

White bulb included
Bombilla blanca incluida
Ampoule blanche comprise

REF	V	W	Hz	⊞	⊞
P156557	220-240	2x250	EU 50/60	1	1
P156558	220-240	2x250	EU 50/60	1	1

P156559 Triple heating lamp with base
Lámpara mantenedora triple con base
Lampe chauffante triple avec support



Suitable for three 1/1 GN
Compatible con tres GN 1/1
Adaptable pour trois GN 1/1

White bulb included
Bombilla blanca incluida
Ampoule blanche comprise

REF	V	W	Hz	⊞	⊞
P156559	220-240	3x250	EU 50/60	1	1
P156560	220-240	3x250	EU 50/60	1	1

12.4 Heating lamps

Lámparas mantenedoras
Lampe chauffante

Contoured carving station Estación buffet trinchante Station de découpage concave

Attractive Carving Station with lamps for additional heat while serving.
On/off lighted switch on base.

Atractiva estación trinchante (para carnes) con lámparas calentadoras. Interruptor iluminado de encendido/apagado en la base.

Station de découpage attrayante disposant de lampes pour plus de chaleur durant le service. Interrupteur lumineux de marche/arrêt sur la base.

2 x 175 W (Ref. P15033)

Dual heat lamps.
Lámparas calentadoras dobles.
Deux lampes chauffantes

Spun aluminum shades for heat dissipation

Pantallas de aluminio para disipar el calor
Abat-jour en aluminium repoussé pour dissiper la chaleur

Clear tempered glass customer breath guard

Protección contra aliento con vidrio templado transparente

Pare-haleine en verre trempé transparent

Heavy-duty steel frame, chrome-plated

Marco de acero cromado altamente resistente

Cadre en acier chromé extra-robuste

Rubber feet provide stability and protect tabletop

Piés antideslizantes que ofrecen una mayor estabilidad

Les pieds en caoutchouc stabilisent et protègent la table

Stylish solid surface base & top

Base y parte superior elegantes con superficie lisa

Surface pleine esthétique (base et dessus)

Knife-friendly, dishwasher safe NSF Certified cutting board included

Incluye tabla de corte, apta para Certificación NSF

Planche à découper certifiée NSF incluse; apte pour le lave-vaisselle

Recessed base channels liquids into removable drip pan

La base empotrada canaliza los líquidos hacia una cubeta para goteo retirable

La base renforcée conduit les liquides dans un plateau ramasse-gouttes

4667 Contoured Carving Station Estación buffet trinchante Station de découpage concave



Cord
Cable
Cordon
L: 1,8 m.



REF	W x D x H cm	CA/AC Volt.	IEC	Hz	Box
46671	61 x 55,9 x 68,6	230	EU	50/60	1
46672	61 x 55,9 x 68,6	230	UK	50/60	1

Infrared bulb
Bombilla de infrarrojos
Ampoule infrarouge

2 Infrared bulb included
Incluye 2 bombillas de infrarrojos
Inclus 2 ampoules infrarouges

P15033

P15073 Heating plate P15074 Placa caliente Plaque chauffante



(gastronorm 1/1)



Temperature control
Control de temperatura
Contrôle de la température

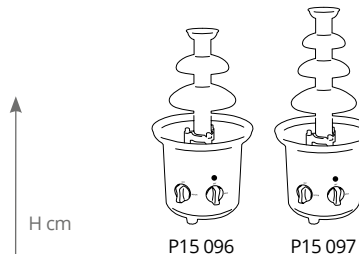
18/10 St/Steel. Adjustable thermostat up to 75 °C. With on / off switch and indicator light.

Fabricada en acero inoxidable 18/10. Termostato regulable hasta 75 °C. Con interruptor central y piloto de control.

Habillage en inox 18/10. Thermostat réglable jusqu'à 75 °C. Interrupteur central et voyant de contrôle.

REF	cm	V	W	Hz	Box
P15073	60 x 40,0	230	600	50/60	1
P15074	53 x 32,5	230	600	50/60	1

P15096 Chocolate fountain P15097 Fuente Fondue chocolate Fontaine à chocolat



St/Steel body and parts. Temperature and control. Easy to clean. Adjustable foot for a stable standing.

Cuerpo y partes de acero inoxidable. Incorpora un regulador de temperatura. Muy fácil de desmontar y limpiar. Pie regulador para apoyo estable.

Corps et composants en acier inoxydable. Régulateur température. Très facile à nettoyer. Pied de régulation pour un appui stable.

REF	ml	Levels Niveles Niveaux	V	Hz	Ø cm	H cm	W	Box
P15096	700	3	230	50	21	38,0	250	1
P15097	1200	4	230	50	23	45,0	250	1

Warming equipment 12.4

Mantenedores de temperatura
Maintenance de température

46110 Universal electric chafer heater Elemento eléctrico universal para chafing dish Résistance électrique pour chafers



Sized to fit standard fuel opening.
Dimensiones compatibles con el orificio para combustible estándar.
Dimensions compatibles avec l'orifice pour combustible standard.

REF	For Para	V	W	A	Hz	IEC	Box
46110	EU	230	120/230	1.0	50/60	EU	1
46115	UK	230	120/230	1.0	50/60	UK	1

P950000 Electric heating unit for chafing dish Elemento eléctrico para chafing dish Corps de chauffe pour chafing dish



For / Para / Pour:
P387500, P897500,
P387065, P379065,
P379500.

REF	W	Hz	Box
P950000	240	50/60	1

P15010 Chocolate warmer Baño maría chocolate Chauffe-chocolat



Max temp. 40 °C



IDEA!
Special chocolate
Especial chocolate
Spécial chocolat

REF	Units Unidades Unités	Lts	V	W	Hz	Box
P15010	1	3,50	230	250	50/60	1

12.4 Hot banquet trolleys

Armarios calientes
Armoires chaudes

New range of heated trolleys for banquets and other catering events, a range that enables you to take the kitchen to customer, guaranteeing maximum quality and the delivery of dishes at temperatures above 65 °C.

Nueva gama de carros calientes para banquetes y catering, que le permitirán acercar la cocina allí donde esté el cliente, asegurando la máxima calidad y la entrega de los platos por encima de los 65 °C.

Nouvelle gamme de chariots chauds pour banquets et service traiteur (catering), pour vous permettre de rapprocher la cuisine du lieu où se trouve le client, en garantissant la qualité maximale et la livraison des plats au-dessus de 65 °C.

EVEN CIRCULATION OF HOT AIR

UNIFORMIDAD DE CIRCULACIÓN DEL AIRE CALIENTE / UNIFORMITÉ CIRCULATION AIR CHAUD

The circulation of air is even and constant thanks to a unique system that makes it impossible for the containers to touch the cabinet base or sides.

Circulación uniforme y constante del aire gracias a un sistema único que imposibilita el contacto de las cubetas con el fondo o las paredes.

La circulation d'air chaud est uniforme et constant grâce à un système unique qui empêche que les bacs touchent le fond ou les parois.



- ### ROCKWOOL INSULATION

AISLAMIENTO EN LANA DE ROCA
ISOLATION EN LAINE DE ROCHE

 - +LONG LASTING** Thermal insulation provided by rockwool preventing deformation through heat and lengthening the useful life of the cabinet.
 - +ENERGY SAVING** Thanks to the extraordinary thermal insulation system, the desired temperature is achieved more quickly and the heat is conserved for longer periods.
 - +HYGIENE** With the exclusive system of monoblock guides (without welds) cleanliness inside is grater, easier and faster.

+ DURADERO Aislamiento térmico en lana de roca evitando la deformación con el calor y ampliando la vida útil del armario.

+ AHORRO ENERGÉTICO Gracias al extraordinario sistema de aislamiento, se consigue el grado de temperatura deseado, con mayor rapidez y permite conservar el calor durante un periodo de tiempo más prolongado.

+ HIGIÉNICO Con el sistema de guías monobloc (sin soldaduras) la limpieza interior es mayor, más fácil y rápida.

+DURABLE Isolation thermique en laine de roche pour éviter la déformation par la chaleur et augmenter la vie utile de l'armoire.

+HYGIÉNIQUE Grâce au système exclusif de glissières monobloc (sans soudures) le nettoyage intérieur est plus parfait, plus aisé et plus rapide.

+ÉCONOMIE D'ÉNERGIE Grâce à l'extraordinaire système d'isolation thermique, la température souhaité s'obtient plus rapidement et cela permet de conserver la chaleur pendant une plus longue période de temps.
- ### CAPACITY / CAPACIDAD / CAPACITÉ

Monoblock guides (without welds) for St/Steel trays and Gastronorm containers 2/1 and 1/1.

Guías monobloc (sin soldaduras) para rejillas acero inoxidable y cubetas Gastronorm 2/1 y 1/1.

Glissières monobloc (sans soudures) pour grilles acier inoxydable et bacs Gastronorm 2/1 et 1/1.
- ### EASY HANDLING / FÁCIL MANEJO / MANIPULATION AISÉE

Back side handles / Rotating wheels 360° / Front wheels with brakes.

Asas posteriores / Ruedas pivotantes & 360° / Dos con frenos

Poignées postérieures / Roues pivotantes 360° / Roues avant avec freins

- ### HEAT BLOCK / BLOQUE CALÓRICO / BLOC CHAUFFANT

Extractable without the need of tools. Working temperature up to 80°C. Provided with humidification container.

Extraíble sin necesidad de herramientas. Temperatura de trabajo hasta 80°C. Recipiente humidificador integrado.

Amovible sans besoin d'outils. Température de travail jusqu'à 80°C. Bac humidification intégré.

Hot banquet trolleys 12.4

Armarios calientes
Armoires chaudes

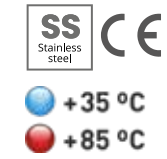


REF	Rails Dim. Medidas Guías Dim. Glissières	Capacity Capacidad Capacité	Max GN height Altura máx. GN Hauteur max. GN	W	V	Hz	⊞
P81001	GN 2/1	11 GN 2/1 - 22 GN 1/1	55mm	3000	230	50/60	1
P81011	GN 2/1	22 GN 2/1 - 44 GN 1/1	55mm	3000	230	50/60	1
P81012	GN 2/1	17 GN 2/1 - 34 GN 1/1	65mm	3000	230	50/60	1
P81021	GN 2/1	44 GN 2/1 - 88 GN 1/1	55mm	4000	230	50/60	1
P81022	GN 2/1	34 GN 2/1 - 68 GN 1/1	65mm	4000	230	50/60	1



P15027 / P15028 Hot cupboards

Calentador de platos
Chauffe - assiettes



REF	Capacity plates Capacidad platos Capacité assiettes	V	W	Hz	⊞
P15027	60	230	750	50/60	1
P15028	120	230	1.250	50/60	1

Hot cupboards. St/Steel, wholly insulated. With thermostat and switch with indicator light, removable and adjustable shelves. Door with heavy duty hinges. Diameter max. plates 32 cm.

Calentadores de platos. Acero inoxidable, doble pared, completamente aislado térmicamente. Con termostato e interruptor con piloto de control. Estantes interiores regulables y extraíbles. Puertas con bisagras muy reforzadas. Diámetro máximo de los platos de 32 cm.

Chauffe-assiettes. Inox, double paroi, entièrement calorifugée, avec thermostat et interrupteur avec voyant de contrôle, étagères ajustables et amovibles. Porte avec charnières très résistantes. Diamètre max. assiettes 32 cm.

Ice-cream and beverage solutions
Soluciones para la heladería
Solutions pour glaciers

Soft ice-cream & frozen yogurt

Helado soft y yogur helado
Glace à l'italienne



Stoelting offers commercial-grade gravity and pressure-fed Soft Serve Ice Cream, and Frozen Yogurt Machines in floor and countertop models. Whether you're looking for single flavor, twin twist, or double cylinder designs, we have the ideal equipment for your industry.

Stoelting ofrece la posibilidad de comercializar helados suaves a través de una alimentación por gravedad y presión. Ofrece máquinas de yogur helado de sobremesa y para ubicar en suelo. Dispone de diseños de un solo sabor, doble tirador o doble cilindro; en definitiva, equipos ideales para la industria y servicio de helados y postres fríos.

Stoelting offre la possibilità di commercializzare le gelato dolci attraverso un'alimentazione per gravità e pressione. Il propone delle macchine a yogurt glacé de table et à placer sur le sol. Il dispose de conceptions à une seule saveur, d'une poignée ou d'un double cylindre; en bref, un équipement idéal pour l'industrie et un service de crème glacée et de desserts froids.

Series Serie Série	111	131	231	411	431	144	421
Power supply <i>Alimentación</i> <i>Alimentation</i>	Gravity <i>Gravedad</i> <i>Gravité</i>	Gravity <i>Gravedad</i> <i>Gravité</i>	Gravity <i>Gravedad</i> <i>Gravité</i>	Pump <i>Bomba</i> <i>Pompe</i>	Pump <i>Bomba</i> <i>Pompe</i>	Gravity <i>Gravedad</i> <i>Gravité</i>	Pump <i>Bomba</i> <i>Pompe</i>
Flavours <i>Sabores</i> <i>Parfums</i>	1	2+1	2+1	1	2+1	Soft + Milshake	2
Type <i>Tipo</i> <i>Type</i>	Countertop <i>Sobremesa</i> <i>De comptoir</i>	Countertop <i>Sobremesa</i> <i>De comptoir</i>	Floor <i>Suelo</i> <i>Au sol</i>	Floor <i>Suelo</i> <i>Au sol</i>	Floor <i>Suelo</i> <i>Au sol</i>	Countertop <i>Sobremesa</i> <i>De comptoir</i>	Floor <i>Suelo</i> <i>Au sol</i>
CONES CAPACITY <i>CAPACIDAD CONOS</i> <i>CAPACITÉ CONES</i>							
Model <i>Modelo</i> <i>Model</i>	E						
	150-180	290-310	-	-	-	-	-
Model <i>Modelo</i> <i>Model</i>	F / SF						
	275-300	400-420	400-420	-	-	220-240	-
Model <i>Modelo</i> <i>Model</i>	O						
	380-420	-	780-820	-	675-700	-	675-700
Model <i>Modelo</i> <i>Model</i>	U						
	-	-	-	640-660	1.350-1.400	-	1.350-1.400

*The production capacity may vary depending on the ambient temperature
 *La capacidad de producción puede variar en función de la temperatura ambiente utilizada
 *La capacité de production peut varier en fonction de la température ambiante au moment de l'utilisation

Shake & Smoothie freezers

Batidos & smoothies helados
Frappés & smoothies glacés



Stoelting's Shake & Smoothie Freezers feature a compact design with high-capacity output. Our equipment will handle high-demand rush hour requirements quietly and efficiently, while giving your profits a boost. Ideally suited for high volume commercial operations, such as fast food locations, drivings, theme parks, institutions, and recreations facilities. Perfect for thin or thick milshakes, frozen beverages, smoothies and frozen cocktails.

Los congeladores Shake & Smoothie de Stoelting presentan un diseño compacto con salida de alta capacidad. Nuestros equipos controlan de manera silenciosa y eficiente los picos de alta demanda, lo que permite ahorrar a la hora que identificar los momentos de más demanda. Ideal para operaciones comerciales de gran volumen en servicios, tales como cadenas de comida rápida, autocines, parques temáticos, instituciones e instalaciones recreativas. Perfecto para batidos finos o espesos, bebidas congeladas, batidos y cócteles congelados.

Les congélateurs Shake & Smoothie de Stoelting présentent un design compact avec une sortie de haute qualité. Nos équipes contrôlent silencieusement et efficacement les pics de demande, ce qui permet d'économiser en identifiant les moments les plus demandés. Idéal pour les opérations commerciales de grands volumes dans les services tels que les chaînes de restauration rapide, les cinémas automatiques, les parcs à thème, les institutions et les installations de loisirs. Parfait pour les smoothies fins ou épais, les boissons surgelées et les cocktails surgelés.

Frozen custard

Heladora custard
Glaces custard



Stoelting Frozen Custard Continuous Flow Freezer Machines have become the standard in the industry for quality and durability. With our Quick-Freeze Technology TM, the barrel freezes custard mix faster than any other machine. This minimizes the size of the ice crystals and ensures the smoothest, creamiest product.

Las máquinas congeladoras de flujo continuo se han convertido en el estándar en la industria de calidad y durabilidad. Con nuestra tecnología TM de congelación rápida, el barril congela la mezcla de crema pastelera de forma más rápida que cualquier otra máquina del mercado. Esto minimiza el tamaño de los cristales de hielo y asegura la consecución de un producto más suave y cremoso.

Les congélateurs à flux continu sont devenus la norme dans l'industrie en matière de qualité et de durabilité. Avec notre technologie de congélation rapide TM, le baril gèle le mélange de crème pâtissière plus rapidement que n'importe quelle autre machine sur le marché. Cela minimise la taille des cristaux de glace

Series Serie Série	112	122	O212	SU412
Power supply Alimentación Alimentation	Gravity Gravedad Gravité	Gravity Gravedad Gravité	Gravity Gravedad Gravité	Gravity Gravedad Gravité
Flavours Sabores Parfums	1	2	1	1
Type Tipo Type	Countertop Sobremesa De comptoir	Countertop Sobremesa De comptoir	Floor Suelo Au sol	Floor Suelo Au sol
LITRES/HOUR LITROS/HORA LITRES/HOUR				
Model Modelo Model	E 45-68	90-136	-	-
Model Modelo Model	F 68-91	136-182	-	-
Model Modelo Model	SO -	-	98	-
Model Modelo Model	SU -	-	-	114

Series Serie Série	101	202	303
Power supply Alimentación Alimentation	Gravity Gravedad Gravité	Gravity Gravedad Gravité	Gravity Gravedad Gravité
Flavours Sabores Parfums	1	2	3
Type Tipo Type	Countertop Sobremesa De comptoir	Floor Suelo Au sol	Floor Suelo Au sol
LITRES/HOUR LITROS/HORA LITRES/HOUR			
Model Modelo Model	CF 19-23	-	-
Model Modelo Model	M -	26-38	-
Model Modelo Model	CC -	42-53	42-53

EQUIPMENT
MAQUINARIA
EQUIPEMENT

EQUIPMENT
MAQUINARIA
EQUIPEMENT

Batch equipment

Mantecadoras
Turbines à glace



Rugged, reliable batch freezers for Premium Ice Cream, Gelato, Sherbet, Sorbet, and Water Ices. Our Batch Ice Cream Machines are simple to operate, easy to maintain, and built to assure perfect frozen desserts every time.

Congeladores por lotes resistentes y confiables para helados, gelato, sorbete y helados de agua premium. Nuestras máquinas de helados por lotes son fáciles de operar, fáciles de mantener y construidas para asegurar postres congelados perfectos en todo momento.

Congélateurs laitiers robustes et fiables pour la crème glacée, le sorbet et la crème glacée premium. Les machines à crème glacée par lots sont faciles à utiliser, faciles à entretenir et construites pour assurer des desserts congelés parfaits à tout moment.

Series Serie Série	VB1	VB9	VB25
Power supply Alimentación Alimentation	Gravity Gravedad Gravité	Gravity Gravedad Gravité	Gravity Gravedad Gravité
Type Tipo Type	Countertop Sobremesa De comptoir	Countertop Sobremesa De comptoir	Floor Suelo Au sol
CAPACITY L/H	9-10	9-10	20
Work Cycle (min) Ciclo trabajo (min) Cycle de travail (min)	14-18	14-18	12-15

Accesorios

Accesorios
Accessoires



Stoelting also offers accessories for our freezers, such as remote mix pumps to keep mix handling to a minimum, floor stands for converting counter top units to floor models, and mix-in blenders for marvelous mix-ins.

Stoelting también ofrece accesorios para nuestros congeladores, tales como bombas de mezcla remotas para mantener el manejo de mezclas al mínimo, soportes de suelo para convertir unidades de sobremesa en modelos de suelo y licuadoras mezclables para conseguir las mejores mezclas.

Stoelting offre également des accessoires pour nos congélateurs, tels que des pompes de mélange à distance pour maintenir la manipulation des mélanges au même niveau, des supports de sol pour convertir les unités de bureau en modèles de sol et des mixeurs pour obtenir de meilleurs résultats.

Series Serie Série	Mixing blender	CW5	CW2
Power supply Control Alimentation			
Model 521030	Foot Switch	-	-
Model 521035	Mounted Speed Control	-	-
Revolution per minut RPM Type	0-3000	-	-
Capacity Capacidad (L) Capacité	-	5	2

Cold & frozen Beverage dispensers

Bebidas frías y granizadoras
Boissons froides et granités

Stoelting manufactures a wide variety of commercial grade frozen beverage dispensing equipment. These compact and ultra high capacity units are perfect for a variety of high margin specialty drinks, smoothies, juices and frozen slush drinks including granitas, cappuccinos and frozen cocktails.

Stoelting fabrica una amplia variedad de equipos dispensadores de bebidas congeladas de grado comercial. Estas unidades compactas y de ultra alta capacidad son perfectas para una variedad de bebidas especiales de alto margen, batidos, zumos y bebidas congeladas, incluyendo granizados, capuchinos y cócteles congelados.

Stoelting fabrique une grande variété d'équipements de distribution de boissons congelées de qualité commerciale. Ces unités compactes et ultra-haute capacité sont parfaites pour une variété de boissons spéciales à marge élevée, de smoothies, de jus et de boissons surgelées, y compris les granités, les cappuccinos et les cocktails surgelés.

VCBF

Series Serie Série	118-37	128	168
			
Power supply Alimentación Alimentation	Gravity Gravedad Gravité	Gravity Gravedad Gravité	Gravity Gravedad Gravité
Flavours Sabores Parfums	1	2	3
Type Tipo Type	Countertop Sobremesa De comptoir	Countertop Sobremesa De comptoir	Countertop Sobremesa De comptoir
Capacity per bowl Capacidad por bol (L) Capacité par bol	10	10	10
BTU/Hr	1100	2550	3630

VCBA

Series Serie Série	118-37	128	168
			
Power supply Alimentación Alimentation	Gravity Gravedad Gravité	Gravity Gravedad Gravité	Gravity Gravedad Gravité
Flavours Sabores Parfums	1	2	3
Type Tipo Type	Countertop Sobremesa De comptoir	Countertop Sobremesa De comptoir	Countertop Sobremesa De comptoir
Capacity per bowl Capacidad por bol (L) Capacité par bol	6	6	6
BTU/Hr	830	1900	2550

*Check with your salesteam for larger capacity machines.

*Consulta con tu comercial para máquinas de mayor capacidad

*Consultez votre commercial pour les machines de plus grande capacité

13

Melamine

Melamina y presentación
Melamine et présentation



HALO

380



LINEN

382



VOLCANO

384



STONEHENGE

385



SIENA

386



BIANCA

387



SAHARA

388



MOON

389



BUFFET DISPLAY

390



HIDRAULICA

391



WOOD

392

Melamine 13

Melamina
Mélamine



NATURAL
393



ELEGANCE
405



COMPLET TABLE
418



GREY SOUL
394



MEDITERRANEAN
406



VENUS
420



STYLISH
396



COLORS
407



WOOD BOARD
421



CLASSIC
396



COOL-LINE
408



STONE BOARD
422



WATER
397



ZEN
410



GN CLASSIC COLORS
424



DEEP BLUE
397



SHELL
411



GN CLASSIC BLACK
425



OCEAN
398



BLANCHE
412



GN SLIM
426



GOLDEN
399



FONTANA
412



GN CLASSIC WHITE
428



VERSATIL
400



OLA
413



STANDS
429



PASTRY
401



SHARING
414



MINI WHITE
430



TERRACOTA
402



CANON
416



MINI BLACK
431



STONE
404



LIFE
417



ASHTRAYS
433

It is highly recommended for table & buffet service for its properties.

Es un material muy utilizado en el servicio de mesa y presentación por sus propiedades.

Très utilisée dans le service de table et buffet par ses propriétés.



Melamine is a synthetic resin which becomes harden and Formed after heating

La melamina es una resina sintética que se endurece y toma forma después de un proceso de calentamiento

La mélamine est une résine Synthétique qui se durcit et prend-forme après un processus spécial de Chauffage

MAIN FEATURES CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

SGS Food contact approved: certified by SGS
Contacto con alimentos: certificado por SGS
Contact avec aliments: certifié par SGS

+70°C
-20°C Withstands temperatures: -20°C & +70°C
Condiciones de trabajo: entre -20°C y +70°C
Températures entre: -20°C et +70°C

USES USOS USAGES

Not recommended: Microwave
No recomendada: Microondas
Non recommandée: Micro-ondes

Not recommended: Oven
No recomendada: Horno
Non recommandée: Four

Not recommended: Direct flame
No recomendada: Directo al fuego
Non recommandée: Direct au feu

Not recommended: Oil and chemical products
No recomendada: Aceite y productos químicos
Non recommandée: Huile ou produits chimiques

PROPERTIES PROPIEDADES PROPRIÉTÉS

Heat resistant
Resistente al calor
Résistante à la chaleur

Corrosion resistant
Resistente a la corrosión
Résistante à la corrosion

Non-toxic
No tóxico
Non-toxique

Non-odorous
Inodoro
Inodore

Light weight
Ligero
Légère

Free form deformation
Indeformable
Indéformable

Low heat conductivity
Poco conductor del calor
Baisse conductivité de la chaleur

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE



NEW!

P22432 Plate
Plato
Assiette



REF	Ø cm	H cm	
P22432	19,0	2,7	12
P22433	22,5	3,1	15
P22434	25,0	3,5	12

P22454 Deep dish
Plato hondo
Assiette creuse



REF	Ø cm	H cm	
P22454	25	3	9

P22429 Conical bowl
Bol cónico
Bol conique



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P22429	14,0	6,0	0,25	12
P22430	17,5	7,5	0,55	9
P22431	22,5	9,5	1,30	9

P22437 Serving plate
Plato presentación
Assiette présentatio



REF	Ø cm	H cm	
P22437	30	2,8	9



P22435 Oval serving dish
Fuente ovalada
Plat ovale



REF	W x D x H cm	Lts	
P22435	23 x 12 x 5,5	0,4	12

P22436 Tray 2 compartments
Bandeja 2 compartimentos
Plateau 2 compartiments



REF	W x D x H cm	
P22436	15 x 8 x 3,2	12

P22438 Oval serving dish
Fuente ovalada
Plat ovale



REF	W x D x H cm	
P22438	25,5 x 14,5 x 2,5	12

P22439 Oval serving dish
Fuente ovalada
Plat ovale



REF	W x D x H cm	
P22439	26 x 10,5 x 2,5	15
P22440	30 x 11 x 2,5	12

P22441 Rectangular serving dish
Fuente rectangular
Plat rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P22441	21,5 x 9,5 x 2	12
P22442	27,5 x 12,5 x 2	12
P22443	33 x 15 x 2,5	12



Me
Melamine

Me
Melamine



NEW!

P22451 Oval serving dish
Fuente ovalada
Plat ovale



REF	W x D x H cm	📦
P22451	28 x 15 x 2	12
P22452	32 x 17,5 x 2	12

P22449 Rectangular serving dish
Fuente rectangular
Plat rectangulaire



REF	W x D x H cm	📦
P22449	32 x 13,5 x 1,5	9
P22450	35,5 x 16 x 1,5	9

P22453 Display tray
Bandeja presentación
Plateau présentation



REF	W x D x H cm	📦
P22453	54 x 27 x 2	6

P22419 6 compartment tray
Bandeja 6 compartimentos
Plateau 6 compartiments



REF	W x D x H cm	📦
P22419	41 x 7 x 3,8	15

P22470 Taco tray 2-3 compartments
soporte tacos. 2-3 Compartimentos
Plateau à tacos 2-3 compartiments



NEW!

REF	W x D x H cm	📦
P22470	20 x 10 x 5	12

P22444 Plate
Plato
Assiette



REF	Ø cm	H cm	📦
P22444	21,5	2,5	15
P22445	26,5	3,0	9

P22447 Bowl
Bol
Bol



REF	Ø cm	H cm	Lts	📦
P22447	14,0	6,5	0,50	12
P22448	16,5	7,5	0,85	12

P22446 Ramekin / Sauce container
Recipiente para salsas
Récipient pour sauces



REF	Ø cm	H cm	Lts	📦
P22446	6,5	2,5	0,08	12

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE

13 Volcano



Me
Melamine

P22377 Plate
Plato
Assiette



REF		Ø cm	H cm	📦
P22377	Grey	23	2,0	12
P22378	Grey	26	2,2	12
P22386	Blue	23	2,0	12
P22387	Blue	26	2,2	12

P22379 Bowl
Bol
Bol



REF		Ø cm	H cm	📦
P22379	Grey	14	3,5	12
P22380	Grey	18	4,5	12
P22388	Blue	14	3,5	12
P22389	Blue	18	4,5	12

P22381 Deep plate
Plato hondo
Assiette creuse



REF		Ø cm	H cm	📦
P22381	Grey	25	5,7	6
P22390	Blue	25	5,7	6

P22382 Plate
Plato
Assiette



REF		Ø cm	H cm	📦
P22382	Grey	15,2	2,7	6
P22384	Grey	21,5	3,1	6
P22385	Grey	24,0	3,4	4
P22391	Blue	15,2	2,7	6
P22393	Blue	21,5	3,1	6
P22394	Blue	24,0	3,4	4

Stonehenge 13



Me
Melamine

P22409 Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	📦
P22409	39,1 x 16,5 x 3,2	6

P22410 Oval plate
Plato ovalado
Assiette ovale



REF	W x D x H cm	📦
P22410	24,1 x 17,2 x 3,5	15

P22411 Display tray
Bandeja presentación
Plateau de présentation



REF	W x D x H cm	📦
P22411	54 x 27 x 2	6

P22412 Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	📦
P22412	40 x 30 x 2,15	6

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE



P22413 Gray plate
Plato gris
Assiette grise



REF	Ø cm	H cm	📦
P22413	22	1,5	15
P22414	27	1,6	9

P22415 Blue plate
Plato azul
Assiette bleue



REF	Ø cm	H cm	📦
P22415	22	1,5	15
P22416	27	1,6	9

P22417 White plate
Plato blanco
Assiette blanche



REF	Ø cm	H cm	📦
P22417	22	1,5	15
P22418	27	1,6	9

See products on **P. 407**
Ver productos en / Voir produits en page



P22368 Ripple ramekin
Ramekin ondulado
Ramequin ondulé



REF	cm	H cm	Lts	📦
P22368	Ø 6,2	3,5	0,06	48

P22369 Ripple ramekin
Ramekin ondulado
Ramequin ondulé



REF	cm	H cm	Lts	📦
P22369	Ø 7,8	4,3	0,12	48

P22370 Ripple serving bowl
Bol ondulado
Bol ondulé



REF	cm	H cm	Lts	📦
P22370	Ø 14	9	0,7	12

P22371 Ripple serving bowl
Bol ondulado
Bol ondulé



REF	cm	H cm	Lts	📦
P22371	Ø 20	7	1,25	12

P22372 Ripple serving bowl
Bol ondulado
Bol ondulé



REF	cm	H cm	Lts	📦
P22372	Ø 25	15	4	6

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE

13 Sahara

Me
Melamine



P22404 Oval plate
Plato ovalado
Assiette ovale



REF	W x D x H cm	📦
P22404	21,5 x 11 x 4,5	12

P22405 Oval bowl
Bol ovalado
Bol ovale



REF	W x D x H cm	📦
P22405	16,5 x 10 x 5,7	12
P22406	20 x 15,5 x 10	12
P22407	26 x 16 x 13,3	6

P22408 Oval bowl
Bol ovalado
Bol ovale



REF	W x D x H cm	📦
P22408	32,5 x 26,5 x 18	3



Moon 13

Me
Melamine



P22399 Round bowl
Bol redondo
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	📦
P22399	22,5	7	3
P22400	29,0	10	3

P22401 Round bowl
Bol redondo
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	📦
P22401	34,5	7	3

P22402 Buffet display
Expositor buffet
Présentoir buffet



Compatible with
Compatible con P22399, P22400 y P22401
Compatible avec

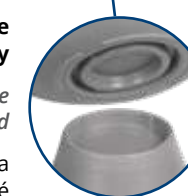
REF	Ø cm	H cm	📦
P22402	16,5	10	6
P22403	16,5	18	6



Fitting system with the base
that provides stability

*Sistema de encaje con la base
que aporta estabilidad*

*Système d'assemblage avec la
base qui assure la stabilité*



13 Buffet display

Expositor buffet
Présentoir buffet



Me
Melamine

Me
Melamine

Hidraulica 13



P22338 Buffet display
Expositor buffet
Présentoir buffet



Compatible with
Compatible con **P22361 P22362 y P22363**
Compatible avec

REF	Ø cm	H cm	📦
P22366	16,5	10	6
P22367	16,5	18	6

P22338 Display tray
Bandeja presentación
Plateau présentation



REF	Ø cm	H cm	📦
P22361	22,7	1,5	12
P22362	27,8	1,5	6
P22363	32,7	1,5	6

The three pieces are sold separately
Las tres piezas se venden por separado
Les trois pièces sont vendues séparément

See products on **P. 449**
Ver productos en / Voir produits en page

Dome cover
Tapa campana
Couvercle cloche



Fitting system with the base that provides stability
Sistema de encaje con la base que aporta estabilidad
Système d'assemblage avec la base qui assure la stabilité

P22373 Display tray 1/1
Bandeja presentación 1/1
Plateau présentation 1/1



REF	GN	W x D x H cm	📦
P22373	1/1	53 x 32,5 x 1,8	3

P22375 Display tray 1/3
Bandeja presentación 1/3
Plateau présentation 1/3



REF	GN	W x D x H cm	📦
P22375	1/3	32,5 x 17,6 x 1,8	6

See products on
Ver productos en / Voir produits en page

Display board
Soporte presentación
Présentation **P. 438**



P22374 Display tray 1/2
Bandeja presentación 1/2
Plateau présentation 1/2



REF	GN	W x D x H cm	📦
P22374	1/2	32,5 x 26,5 x 1,8	6

P22376 Display tray 2/4
Bandeja presentación 2/4
Plateau présentation 2/4



REF	GN	W x D x H cm	📦
P22376	2/4	53 x 16,2 x 1,8	6

Clear GN lids for presentation
Tapas GN transparentes presentación **P. 451**

Couvercles GN transparentes de présentation



13 Wood



Natural 13

P22424 Serving board
Tabla presentación
Table de présentation



REF	W x D x H cm	📦
P22424	37,5 x 14 x 1,5	6

P22426 Serving board
Tabla presentación
Table de présentation



REF	W x D x H cm	📦
P22426	28 x 15,5 x 1,5	6

P22127 Display plate
Soporte presentación
Présentoir



REF	Suitable for Compatible con Adaptable pour	Ø cm	H cm	📦
P22127	P598700	23,0	1,5	6
P22128	P598800	28,0	1,5	6
P22129	-	32,5	1,5	6

P22425 Serving board
Tabla presentación
Table de présentation



REF	W x D x H cm	📦
P22425	42 x 18 x 1,6	6

P22427 Serving board
Tabla presentación
Table de présentation



REF	W x D x H cm	📦
P22427	40,5 x 25,5 x 1,55	6

P2265 Oven oak peel
Pala horno roble
Pelle four chêne



REF	cm	📦
P22650	Ø 30	6
P22651	53 x 20	6
P22652	61 x 20	6

P22324 Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	GN	📦
P22324	32,5 x 26,5 x 4	1/2	6
P22328	32,5 x 26,5 x 4	1/2	6

P22323 Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	GN	📦
P22323	32,5 x 17,6 x 4	1/3	9
P22327	32,5 x 17,6 x 4	1/3	9

P22322 Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	GN	📦
P22322	53 x 16,5 x 4	2/4	6
P22326	53 x 16,5 x 4	2/4	6

P22325 Leaf plate
Bandeja forma hoja
Plateau forme feuille



REF	W x D x H cm	📦
P22325	37,5 x 15 x 2	12

13 Grey Soul



Me
Melamine

P22888 Square plate
Plato cuadrado
Assiette carrée



REF	W x D x H cm	📦
P22888	15 x 15 x 2,00	12
P22889	18 x 18 x 2,00	12
P22891	21 x 21 x 2,05	12

P22893 Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	📦
P22893	21,6 x 11 x 2,5	12
P22894	29 x 11 x 2,5	12

P22896 Snacks or sauce tray
Bandeja snacks o salsas
Plateaux sauces



REF	W x D x H cm	📦
P22896	6,5 x 6,5 x 2,8	12
P22897	11,5 x 6,5 x 2,8	12

P22892 Triangular plate
Plato triangular
Assiette triangulaire



REF	W x D x H cm	📦
P22892	20 x 20 x 6,8	12

P22898 Slanted round bowl
Bol redondo inclinado
Bol rond incliné



REF	Ø cm	H cm	📦
P22898	14,5	10,5	9
P22899	17,5	12,2	9

P22308 Tapas dish
Plato tapas
Plat à tapas



REF	Ø cm	H cm	📦
P22308	14,0	2,5	24
P22309	16,5	2,8	12

Me
Melamine

P22306 Plate
Plato
Assiete



P22303 Round bowl
Bol redondo
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	📦
P22303	14,5	5,5	24
P22304	24,0	6,0	6

P22895 Round bowl
Bol redondo
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	📦
P22895	11	4,5	12

P22422 Rectangular plate
Plato rectangular
Assiette rectangulaire



REF	W x D x H cm	📦
P22422	32,7 x 9 x 5,8	15

Grey Soul 13

REF	Ø cm	H cm	📦
P22306	19,0	2,0	12
P22307	21,5	2,5	12
NEW P22428	26,5	3,0	12

P22305 Conical bowl
Bol cónico
Bol conique



REF	Ø cm	H cm	📦
P22305	12	6,5	24

P22301 Oval serving dish
Fuente oval
Plat ovale



REF	W x D x H cm	📦
P22301	29,5 x 18 x 3,5	9
P22302	34,5 x 22 x 4	9

P22423 Oval plate
Plato ovalado
Assiette ovale



REF	W x D x H cm	📦
P22423	34,5 x 10,3 x 6 cm	15

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE


MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE

13 Stylish



P22333 Plate
Plato
Assiette




REF	Ø cm	H cm	
P22333	20	2,0	12
P22334	27	2,5	6
P22335	31	3,0	6

Water 13




P22318 Plate
Plato
Assiette



REF	Ø cm	H cm	
P22318	25,0	1,5	12
P22319	27,5	1,5	12
P22320	30,0	1,5	6

P22321 Deep dish
Plato hondo
Assiette creuse




REF	W x D x H cm	
P22321	23 x 17,5 x 6,5	6

Classic

P22329 Conical bowl
Bol cónico
Bol conique




REF	Ø cm	H cm	
P22329	17	6	12
P22330	22	8	6
P22331	25	9	6

Deep Blue

P22332 Serving plate
Plato presentación
Assiette présentation



REF	W x D x H cm	
P22332	30 x 28,5 x 4,5	6

13 Ocean



P22316 Round bowl
Bol redondo
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	📦
P22316	17	5	12

P22317 Deep dish
Plato hondo
Assiette creuse



REF	Ø cm	H cm	📦
P22317	22,5	5	6

P22314 Plate
Plato
Assiette



REF	Ø cm	H cm	📦
P22314	22	2	12
P22315	27	2	6

P22313 Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	cm	H cm	GN	📦
P22313	53,0 x 32,5	2	1/1	6
P22312	32,5 x 26,5	2	1/2	6
P22310	32,5 x 17,6	2	1/3	6
P22311	53,0 x 16,5	2	2/4	9

Golden 13



P22344 Plate
Plato
Assiete



REF	Ø cm	H cm	📦
P22344	23,0	3,0	12
P22345	27,5	3,5	6
P22346	32,0	4,0	6

P22347 Serving plate
Plato presentación
Assiette présentation



REF	W x D x H cm	📦
P22347	29 x 26,5 x 1,5	9

P22886 Serving plate
Plato presentación
Assiette présentation



REF	W x D x H cm	📦
P22886	25,9 x 16,7 x 2	9

P22348 Oval serving dish
Fuente oval
Plat ovale



REF	W x D x H cm	📦
P22348	30,5 x 11 x 3	9
P22884	35,5 x 12,8 x 3	9
P22885	40,6 x 14,7 x 3	9

P22887 Plate 2 compartments
Plato 2 compartimentos
Assiette 2 compartiments



REF	W x D x H cm	📦
P22887	28,4 x 11 x 2,5	9

13 Versatil



P22339 Tapas dish
Plato tapas
Plat à tapas



REF	W x D x H cm	☐
P22339	13 x 15,5 x 4	12
P22341	15 x 15 x 2,5	12

P22336 Deep dish
Plato hondo
Assiette creuse



REF	Ø cm	H cm	☐
P22336	25,5	5,5	6

P22342 Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



P22340 Plate
Plato
Assiete



REF	Ø cm	H cm	☐
P22340	19,5	3	12

P22337 Oval serving dish
Fuente oval
Plat ovale



REF	W x D x H cm	☐
P22337	23 x 16,5 x 3	12
P22338	28 x 20 x 3	6

REF	W x D x H cm	☐
P22342	31,5 x 23 x 3	6
P22343	33,5 x 13 x 3	6

Pastry 13



P23990 Display tray
Bandeja presentación
Plateau présentation



REF	Mod	L mm	H cm	☐
P23990	1/1	530 x 325	1,8	3
P23991	1/2	325 x 265	1,8	6
P23992	1/3	325 x 176	1,8	6
P23993	2/4	530 x 162	1,8	6

P22775 Confectionery tray
Bandeja repostería
Plateau à pâtisserie



REF	H cm	cm	H cm	☐
P22775	2	36,5 x 29,5	2	6
P22778	2	36,5 x 29,5	2	6
P22779	2	36,5 x 29,5	2	6

See products on **P. 451**
Ver productos en / Voir produits en page

Clear GN lids for presentation
Tapas GN transparentes presentación
Couvercles GN transparentes de présentation



13 Terracota



Terracota 13

P22740 Tapas dish
Plato tapas
Plat à tapas



REF	Ø cm	H cm	📦
P22740	19,0	4,0	9
P22741	24,0	5,1	6
P22742	28,5	6,5	6
P22743	35,5	6,5	6

P22744 Tapas dish
Plato tapas
Plat à tapas



REF	Ø cm	H cm	📦
P22744	10,5	3,5	24
P22745	13,0	4,0	24
P22746	15,5	4,5	9

P22700 Conical bowl
Bol cónico
Bol conique



REF	Ø cm	H cm	📦
P22700	9,5	5,5	12
P22701	11,5	5,5	12
P22702	15,0	6,0	12
P22703	18,0	9,5	6
P22704	20,5	7,5	6
P22705	23,0	8,0	6

P22710 Tapas dish
Plato tapas
Plat à tapas



REF	Ø cm	H cm	📦
P22710	10,5	3,5	24
P22711	15,5	4,5	9
P22712	18,0	4,5	6

P22750 Square tray
Bandeja cuadrada
Plateau carré



REF	W x D x H cm	📦
P22750	20,5 x 20,5 x 3	6
P22751	25,5 x 25,5 x 3,5	6
P22752	29 x 29 x 4	6

P22755 Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	📦
P22755	21 x 11 x 2	9
P22756	26 x 13 x 3	6

P22760 Snacks or sauce tray
Bandeja snacks o salsas
Plateaux sauces



REF	W x D x H cm	📦
P22760	29,5 x 9,5 x 3	9

P22770 Serving plate
Plato presentación
Assiette présentation



REF	W x D x H cm	📦
P22770	22 x 18,5 x 1	12
P22772	44,5 x 35 x 1,5	6

P22999 Black melamine wok
Wok negro de melamina
Wok noir en mélamine



REF	Ø cm	màx. W cm	📦
P22999	30	38	3

13 Stone



P22824 Round bowl
Bol redondo
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	
P22824	11,5	4,0	12
P22823	14,0	5,5	12
P22825	19,0	6,5	6

P22815 Plate
Plato
Assiette



REF	Ø cm	H cm	
P22815	22,5	3,0	6
P22816	25,0	3,0	6
P22817	27,5	3,5	6

P22850 Curved board
Tabla presentación curvada
Planche incurvée préentaion



REF	W x D x H cm	
P22850	20 x 14 x 2	9
P22851	25 x 17,5 x 2,5	6
P22852	30 x 20 x 2,5	6

P22800 Serving board
Tabla presentación
Planche de service



REF	W x D x H cm	
P22800	21 x 12 x 2,5	12
P22801	24 x 14 x 2,5	12
P22802	27 x 18 x 2,5	6
P22803	33 x 19 x 2,5	6

Elegance 13



P22782 Oblong display tray
Bandeja exhibición rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P22782	35 x 25 x 4	6

P22780 Oblong plate
Fuente rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P22780	25 x 16 x 3	6

P22781 Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P22781	32 x 12 x 2,5	12

P22783 Oval serving dish
Fuente oval
Plat ovale



REF	W x D x H cm	
P22783	35 x 15 x 2,5	6

P22784 Leaf plate
Bandeja forma hoja
Plateau forme feuille



REF	W x D x H cm	
P22784	34,5 x 13,5 x 3	12

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE

13 Mediterranean

Me
Melamine



P22725 Dish
Plato
Assiette



REF	Ø cm	H cm	📦
P22720	22,0	2,0	12
P22725	27,0	2,0	12

P22726 Deep dish
Plato hondo
Assiette creuse



REF	Ø cm	H cm	📦
P22726	20,0	3,5	12

P22727 Oblong plate
Fuente rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	H cm	📦
P22727	20 x 14,5 x 4,5	4,5	12
P22728	23 x 17,5 x 4,5	4,5	12
P22729	27 x 20 x 4,5	4,5	12

P22758 Round bowl
Bol redondo
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	📦
P22758	12,5	7,0	12

P22759 Glass
Vaso
Verre



REF	Ø cm	H cm	📦
P22759	8,0	9,5	12

Colors 13

Me
Melamine



P22830 Serving plate
Plato presentación
Assiette présentation



Yellow / Amarillo / Jaune

REF	Ø cm	H cm	📦
P22830	22	2,5	12
P22833	28	2,5	12

P22834 Serving plate
Plato presentación
Assiette présentation



Grey / Gris / Gris

REF	Ø cm	H cm	📦
P22834	22	2,5	12
P22835	28	2,5	12

P22838 Serving plate
Plato presentación
Assiette présentation



Orange / Naranja

REF	Ø cm	H cm	📦
P22838	22	2,5	12
P22839	28	2,5	12

P22844 Serving plate
Plato presentación
Assiette présentation



Red / Rojo / Rouge

REF	Ø cm	H cm	📦
P22844	22	2,5	12
P22845	28	2,5	12

13 Cool-line



Cool-line 13

P22884 Glass
Vaso
Verre

P23800 Mini round casserole with lid
Mini cacerola con tapa
Mini cocotte avec couvercle

P22370 Two tones deep squared bowl
Bol cuadrado hondo dos colores
Bol carré deux couleurs

P22371 Two tones deep squared bowl
Bol cuadrado hondo dos colores
Bol carré deux couleurs



REF	Ø cm	H cm	ml	☐
P22884A	8,5	9	300	10
P22884N	8,5	9	300	10
P22884G	8,5	9	300	10
P22884R	8,5	9	300	10
P22884B	8,5	9	300	10
P22884NE	8,5	9	300	10

REF	Ø cm	H cm	☐
P23800A	10	6,5	1
P23800N	10	6,5	1
P23800G	10	6,5	1
P23800R	10	6,5	1

REF	W x D x H cm	☐
P22370A	9 x 9 x 5,5	12
P22370N	9 x 9 x 5,5	12
P22370G	9 x 9 x 5,5	12
P22370R	9 x 9 x 5,5	12

REF	W x D x H cm	☐
P22371A	18 x 18 x 8,5	6
P22371N	18 x 18 x 8,5	6
P22371G	18 x 18 x 8,5	6
P22371R	18 x 18 x 8,5	6

P22223 Wood base for 3 mini casseroles
Base de madera para 3 mini cacerolas
Base en bois pour 3 mini cocottes



REF	W x D x H cm	☐
P22223	43 x 15,5 x 5,1	1



IDEA! Suitable for P23800, P23800A, P23800N, P23800G, P23800R.
Compatible con P23800, P23800A, P23800N, P23800G, P23800R.
Adaptable pour P23800, P23800A, P23800N, P23800G, P23800R.

P590007 Lid
Tapa
Couvercle



Price / Precio / Prix : Pack 6 u

Non-hermetic closure
Cierre no hermético
Fermeture non hermétique

Minimum purchase: pack of 6 units
Compra mínima: pack 6u
Achat minimum : pack de 6 unités

REF	W x D x H cm	☐
P590007	18 x 18 x 2,5	6



IDEA! Suitable for 18 x 18 deep squared bowl.
Compatible con bol cuadrado hondo 18x18.
Adaptable pour bol carré 18 x 18.

13 Zen



P2290 Dish
Plato
Assiette



REF	Ø cm	H cm	📦
P22901	19,5	2,8	12
P22902	28,0	2,9	6

P2291 Bowl
Bol
Bol



REF	Ø cm	H cm	📦
P22911	10,1	4,0	12
P22912	11,5	5,8	12

P2294 Rectangular Tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	📦
P22940	23,4 x 14,7 x 2,5	12

P2297 Noodles bowl
Bol para noodels
Bol pour nouilles



REF	Ø cm	H cm	📦
P22971	17,3	7,6	6
P22972	25,0	8,7	6

P2296 Sauce bowl
Bol para salsas
Bol pour sauces



Suitable for P22950.
Compatible con P22950.
Adaptable pour P22950.



REF	Ø cm	H cm	📦
P22960	11,5	5,5	20

P2295 Dish for bowl
Plato para bol
Assiette pour bol



Suitable for P22960.
Compatible con P22960.
Adaptable pour P22960.



REF	W x D x H cm	📦
P22950	15,9 x 12,7 x 2,3	12

Shell 13



P22354 Plate
Fuente
Plateau



P22354



P22355

REF	W x D x H cm	📦
P22354	25 x 23,5 x 3	12
P22355	40 x 38,5 x 6,5	6

P22356 Plate
Fuente
Plateau



REF	W x D x H cm	📦
P22356	35 x 26,5 x 3,5	9
P22357	46 x 35 x 5	6

P22358 Plate
Fuente
Plateau



REF	W x D x H cm	📦
P22358	28,5 x 27,5	6

13 Blanche



P22420 Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	📦
P22420	26,5 x 11 x 2,3	9
P22421	37 x 11 x 2,5	6

P22349 Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	📦
P22349	25 x 18 x 3,5	6
P22350	30 x 21,5 x 4	6
P22351	35 x 25 x 4	6

Fontana

P22352 Round bowl
Bol redondo
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	📦
P22352	17,5	5,5	12
P22353	24,0	8,0	6

P22359 Slanted round bowl
Bol redondo inclinado
Bol rond incliné



REF	W x D x H cm	📦
P22359	35,5 x 32 x 14,5	6
P22360	46 x 40,5 x 18,5	6

Ola 13



P2297 Round bowl
Bol redondo
Bol rond



P. 393



REF	Ø cm	H cm	📦
P22973	25	11	3
P22974	28	12	3
P22975	35	15	3

P22170 Leaf plate
Bandeja forma hoja
Plateau forme feuille



REF	W x D x H cm	📦
P22170	50,5 x 24 x 7	3

P22169 Oval bowl
Bol oval
Bol ovale



REF	W x D x H cm	📦
P22169	29 x 16,5 x 15	6

P2217 Spin round bowl
Bol torneado
Bol tourné



REF	Ø cm	H cm	📦
P22171	20,5	9,5	3
P22172	24,5	10,5	3
P22173	28,0	12,0	3

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE

13 Sharing



P22037 High oblong plate
Fuente rectangular alta
Plateau rectangular haut



REF	W x D x H cm	📦
P22037	50 x 20 x 5	3

P22038 High oblong plate
Fuente rectangular alta
Plateau rectangular haut



REF	W x D x H cm	📦
P22038	35 x 25 x 5	3

P22164 High oblong serving dish
Fuente rectangular alta
Plateau rectangular haut



REF	W x D x H cm	📦
P22164	25 x 15 x 7	3
P22165	35 x 25 x 7	3
P22166	45 x 30 x 7	2

P22103 5 - Compartment bowl
Bandeja 5 compartimentos
Bol 5 compartiments



IDEA! Central space ideal for sauces and dips.
Espacio central ideal para salsas y dips.
Espace central idéal pour sauces et tartiner.

REF	Ø cm	H cm	📦
P22103	38	6,5	3

Sharing 13



P22501 Oval serving dish
Fuente oval
Plat ovale



REF	W x D x H cm	📦
P22501	32,5 x 20 x 4	6
P22502	43,5 x 26,5 x 4	12

P2210 Round bowl
Bol redondo
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	📦
P22100	16	9	6
P22101	26	10	6
P22102	36	13	3

P2222 Bamboo displayer with 3 bowls
Expositor bambú con 3 bols
Présentoir bambou avec 3 bols



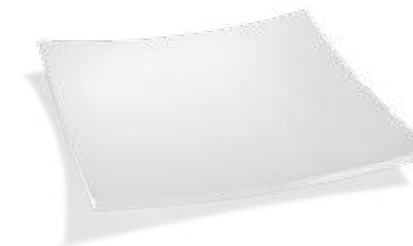
REF	L cm	Ø cm	H cm	Lts	📦
P22220	29,0	11	3,5	0,20	6
P22221	40,0	13	6,0	0,50	6
P22222	49,5	16	8,5	1,10	6

P2216 Conical bowl
Bol cónico
Bol conique



REF	Ø cm	H cm	📦
P22167	13	8,5	6
P22168	16	10,8	6

P22003 Squared display plate
Bandeja exhibición cuadrada
Plateau carré présentation



REF	W x D x H cm	📦
P220031	31 x 31 x 4	3
P22003	35 x 35 x 4	3
P220033	42 x 42 x 5	3

P22177 Round plate
Bandeja redonda
Plateau rond



REF	Ø cm	H cm	📦
P22177	35	3,5	3



Me
Melamine



Me
Melamine

P22002 Squared display plate
Bandeja exhibición cuadrada
Plateau carré présentation



REF	W x D x H cm	📦
P220021	30,5 x 30,5 x 3,5	3
P22002	35,5 x 30,5 x 4	3
P220023	40,5 x 40,5 x 4,5	3

P222 Deep squared bowl
Bol cuadrado hondo
Bol carré



REF	W x D x H cm	📦
P22211	7 x 7 x 4,2	24
P22200	9 x 9 x 5,5	12
P22201	13 x 13 x 7	6
P22202*	18 x 18 x 8,5	6
P22203	24 x 24 x 10	3
P22204	30 x 30 x 11,5	3

P2200 Squared tray
Fuente cuadrada
Plateau carré



REF	W x D x H cm	📦
P22001	33,5 x 33,5 x 5,5	3
P22000	37,3 x 37,3 x 2,8	3

P2201 Oblong plate
Fuente rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	📦
P22012	35,8 x 20,5 x 3,8	3
P22013	44,3 x 22,1 x 4,4	3
P22014	49,5 x 27,2 x 5,6	3
P22015	55,7 x 32,2 x 5,2	3
P22016	71 x 40,5 x 5,3	3

P2220 Two tones deep squared bowl
Bol cuadrado hondo dos colores
Bol carré deux couleurs



REF	W x D x H cm	Red Rojo	Blue Azul	Yellow Amarillo	Green Verde	Black Negro	📦
P22200	9 x 9 x 5,5	R	A	AM	V	N	12
P22202	18 x 18 x 8,5*	R	A	AM	V	N	6
P22203	24 x 24 x 10	R	A	AM	V	N	3

REF + Color code / REF + Código color / REF + Code couleur

See products on
Ver productos en / Voir produits en page

P. 467

- * Fits in CUBIC display.
- * Encaja en expositores CUBIC.
- * Adaptable aux présentoirs CUBIC.



P2208 Oblong display tray
Bandeja exhibición rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	📦
P22085	39 x 15 x 1,5	6
P22086	50 x 18 x 1,8	6

P22099 Bowl - plate
Plato - bol
Plat - bol



REF	Ø cm	H cm	📦
P22099	38	9	6

P2215 Gastronorm tray
Bandeja gastronorm
Plateau gastronorme



REF	W x D x H cm	📦
P22150	53 x 32,5 x 2	3
P22151	32,5 x 26,5 x 2	6

P22004 Deep squared bowl
Bol cuadrado
Bol carré



REF	W x D x H cm	📦
P22004	25 x 25 x 8,8	3
P22005	37,5 x 37,5 x 9	3

13 Complet Table



Me
Melamine

P2211 Round dish
Plato
Assiette plate



REF	Ø cm	H cm	📦
P22111	16,0	2,3	12
P22112	20,0	2,3	12
P22113	23,0	2,3	6
P22114	26,5	2,3	6

P22115 Soup plate
Plato sopa
Assiette à soupe



REF	Ø cm	H cm	📦
P22115	24	3,7	6

P22116 Big salad bowl
Bol grande
Saladier grand



REF	Ø cm	H cm	📦
P22116	19	5	6

P22182 Oval dish
Plato oval
Assiette ovale



REF	W x D x H cm	📦
P22182	24,3 x 18,2 x 2,1	6
P22183	30,5 x 23,2 x 2,5	6
P22184	34,2 x 26,8 x 2,7	6

Me
Melamine

P2225 Stackable bowl
Bol cereales encastable
Bol empilable



REF	Ø cm	H cm	📦
P22250	12	4,5	12
P22251	14	5,5	6

P22117 Small salad bowl
Bol pequeño
Saladier petit



REF	Ø cm	H cm	📦
P22117	14	6	12

P22178 Cup - Plate
Taza - Plato
Tasse - Assiette



	REF	Size	Ø cm	H cm	Lts	📦
Cup / Taza Tasse	P22178	S	7,0	4,8	0,10	12
	P22180	L	9,8	6,5	0,25	12
Plate / Plato Assiette	P22179	S	10,3	-	-	12
	P22181	L	14,4	-	-	12

P22118 Stackable mug
Taza apilable
Tasse empilable



REF	Ø cm	H cm	Lts	📦
P22118	7,5	10	0,30	6

P22033 Slotted spoon
Cuchara perforada
Cuillère ajourée



REF	L cm	📦
P22033	30	24

P22034 Soup ladle
Cacillo
Louche



REF	L cm	Lts	📦
P22034	17	0,08	24

13 Venus



P22023 Oval plate
Fuente oval honda
Plateau ovale



REF	W x D x H cm	📦
P22023	50 x 36 x 6,7	3

P22022 Round bowl
Fuente redonda
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	📦
P22022	36	7	3

P22019 Round bowl
Bol redondo
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	📦
P22019	20	9,0	3
P22020	28	12,5	3

P22174 Slanted round bowl
Bol redondo inclinado
Bol rond incliné



REF	W x D x H cm	Lts	📦
P22174	21,2 x 20,8 x 10,4	0,60	6
P22175	30 x 29,1 x 13,7	1,60	3
P22176	36 x 34,9 x 16,3	2,85	3

P22090 Round plate presentation
Plato redondo de presentación
Plateau rond présentation



REF	Ø cm	H cm	📦
P22090	31	2	4

P22364 Round bowl
Bol redondo
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	📦
P22364	22,5	11,5	3
P22365	26,0	14,0	3

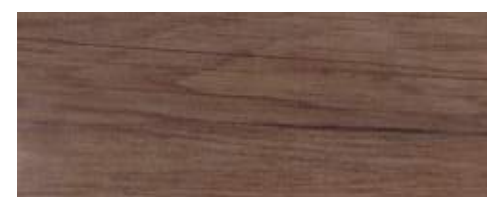
Wood board 13



P2260 Oak display plate
Soporte presentación roble
Présentoir chêne



With non-slip feet
Con pies antideslizantes
Avec pieds antidérapants



REF	Mod.	cm	📦
P22600	1/1	53,0 x 32,5	3
P22601	1/2	32,5 x 26,5	6
P22602	1/3	32,5 x 17,6	6
P22603	1/4	26,5 x 16,2	6
P22604	2/4	53,0 x 16,5	6

P2262 Oak serving tray
Bandeja presentación roble
Plateau présentation bois

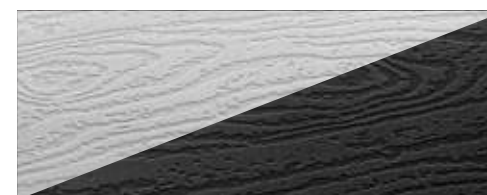


REF	W x D x H cm	📦
P22620	30 x 15 x 1,8	12
P22621	30 x 20 x 1,8	12
P22622	40 x 30 x 1,8	6

P2261 Display plate
Soporte presentación
Présentoir



With non-slip feet
Con pies antideslizantes
Avec pieds antidérapants



REF	Mod.	cm	White Blanco Blanc	Black Negro Noir	📦
P22610	1/1	53,0 x 32,5	B	N	3
P22611	1/2	32,5 x 26,5	B	N	4
P22614	2/4	53,0 x 16,5	B	N	6

REF + color code / REF + código color / REF + code couleur

13 Stone Board

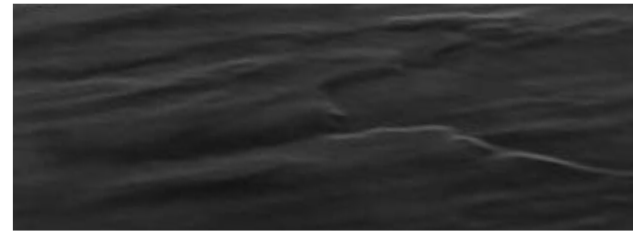


P22690 Slate display plate
Soporte presentación pizarra
Présentoir base ardoise



REF	Mod.	W x D x H cm	
P22690	1/2	32,5 x 26,5 x 1	6
P22691	1/3	32,5 x 17,5 x 1	6
P22692	1/4	26,5 x 16,0 x 0	6

P2264 Slate display plate
Bandeja base pizarra
Présentoir base ardoise



REF	Mod.	cm	
P22640N	1/2	32,5 x 26,5	6
P22641N	1/3	32,5 x 17,5	6
P22642N	1/4	26,5 x 16,0	6

P22161 Slate - granite Display plate
Soporte presentación Pizarra - granito
Presentoir Ardoise - granite



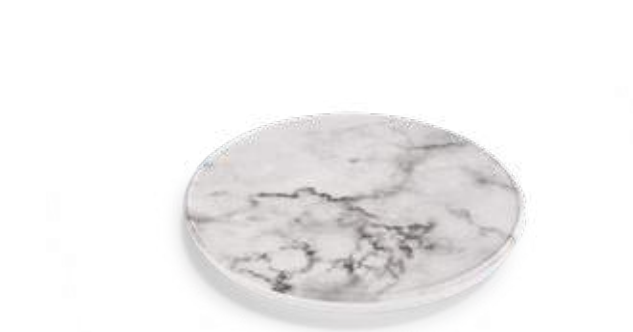
Reversible: 1 slate side - 1 granite side
Reversible: 1 cara pizarra - 1 cara granito
Réversible: 1 face ardoise - 1 face granite



REF	Mod.	W x D x H cm	
P22161	1/1	53,0 x 32,5 x 0,7	3
P22162	1/2	32,5 x 26,5 x 0,7	3



P22124 Display plate
Soporte presentación
Présentoir



REF	Suitable for Compatible con Adaptable pour	Ø cm	H cm	
P22124	P598700	23,0	1,5	6
P22125	P598800	28,0	1,5	6
P22126	-	32,5	1,5	6

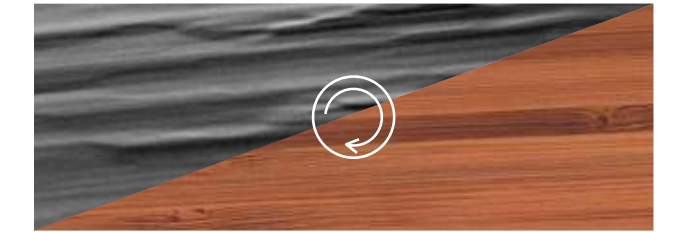
P22695 Marble display plate
Soporte presentación mármol
Présentoir base marbre



P22144 Double face slate - bamboo display plate
P22145 Soporte presentación doble cara pizarra - bambú
Présentoir double face bambou - ardoise



Reversible: 1 slate side - 1 bamboo side
Reversible: 1 cara pizarra - 1 cara bambú
Réversible: 1 face ardoise - 1 face bambou



REF	Ø cm	H cm	
P22144	33	1	3
P22145	43	1	3



REF	Mod.	W x D x H cm	
P22695	1/1	53,0 x 32,5 x 2	3
P22696	1/2	32,5 x 26,5 x 2	3
P22697	1/3	32,5 x 17,6 x 2	3
P22698*		15 x 15 x 9,5	6

13 GN Classic Colors



GN 1/1 530 x 325 mm

Yellow
Amarillo
Jaune



REF	H mm	
P22866	20	6
P22867	40	3
P22868	65	2

Orange
Naranja
Orange



REF	H mm	
P22863	20	6
P22864	40	3
P22865	65	2

Red
Rojo
Rouge



REF	H mm	
P22869	20	6
P22870	40	3
P22871	65	2

Grey
Gris
Gris



REF	H mm	
P22860	20	6
P22861	40	3
P22862	65	2

GN 1/2 325 x 265 mm

Yellow
Amarillo
Jaune



REF	H mm	
P22878	20	6
P22879	40	3
P22880	65	2

Orange
Naranja
Orange



REF	H mm	
P22875	20	6
P22876	40	3
P22877	65	2

Red
Rojo
Rouge



REF	H mm	
P22881	20	6
P22882	40	3
P22883	65	2

Grey
Gris
Gris



REF	H mm	
P22872	20	6
P22873	40	3
P22874	65	2



GN 1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	
P22051	20	6
P22053	40	3
P22009	65	2

GN 2/3 353 x 325 mm



REF	H mm	
P22047	65	3

GN 2/4 530 x 162 mm



REF	H mm	
NEW P22456	20	6
P22049	65	3

GN 1/3 325 x 175 mm



REF	H mm	
NEW P22457	20	6
P22011	65	3
P22080	100	3

GN Classic Black 13

GN 1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	
P22039	20	6
P22041	40	3
P22010	65	3
P22084	100	3

GN 1/4 265 x 162 mm



REF	H mm	
P22043	65	3

GN 1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	
P22045	65	6
P22082	100	6



GN Slim 13

GN 1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	📦
P23030	20	6
P23031	65	3
P23032	100	2

GN 1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	📦
P23033	20	6
P23034	65	3

GN 2/4 530 x 162 mm



REF	H mm	📦
P23044	20	12
P23045	65	6
P23046	100	3

GN 1/3 325 x 176 mm



REF	H mm	📦
P23036	20	12
P23037	65	6
P23038	100	3

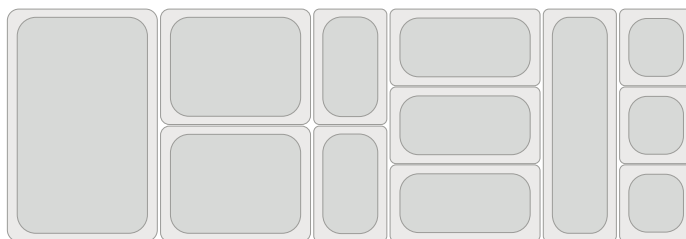
GN SLIM SLIM PAN CUBETA LIGERA BAC LÉGER

ECONOMIC LINE
GAMA ECONÓMICA
GAMME ECONOMIQUE

IDEA! Ideal for cold buffets.
Ideal buffets fríos.
Idéal pour buffets froids

Stackable
Apilable
Empilable

1/1 1/2 1/4 1/3 2/4 1/6



BASE
Strong structure
Estructura robusta
Structure robuste

Stylized
Estilizada
Stylisée

CLASSIC
Current pan
Cubeta tradicional
Bac traditionnel



GN 1/4 265 x 162 mm



REF	H mm	📦
P23039	20	6
P23040	65	6

GN 1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	📦
P23042	65	6
P23043	100	6

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE

13 GN Classic White



GN 1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	📦
P22052	20	6
P22054	40	3
P22006	65	2

GN 2/3 353 x 325 mm



REF	H mm	📦
P22048	65	3

GN 2/4 530 x 162 mm



REF	H mm	📦
P22087	20	6
P22050	65	3

GN 1/6 176 x 162 mm



GN 1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	📦
P22040	20	6
P22042	40	3
P22007	65	3
P22083	100	3

GN 1/3 325 x 175 mm



REF	H mm	📦
P22094	20	6
P22008	65	3
P22079	100	3

GN 1/4 265 x 162 mm



REF	H mm	📦
P22044	65	3

REF	H mm	📦
P22046	65	6
P22081	100	6

Stands 13

P22154 1/1 Gastronorm buffet displayer Expositor buffet para cubetas GN 1/1 Présentoir buffet pour bacs GN 1/1



REF	tipo/type	W x D x H cm	📦
P22154	1/1	56,5 x 52,5 x 32,5	1

P22156 1/3 Gastronorm buffet displayer Expositor buffet para cubetas GN 1/3 Présentoir buffet pour bacs GN 1/3



Containers not included
Cubetas no incluidas
Bacs non inclus

REF	tipo/type	W x D x H cm	📦
P22156	1/3	36 x 52,5 x 32,5	1

P22158 4 Cocks system stand Expositor 4 vasijas Présentoir 4 cruches



P22160
Cocks not included
Vasijas no incluidas
Cruches pas incluses

REF	W x D x H cm	📦
P22158	19 x 52,5 x 32,5	1

P22160 1l crock Vasija 1l Cruche 1l



REF	Ø cm	H cm	📦
P22160	13	10,5	6

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE

13 Mini White



P22108 Squared bowl
Platillo cuadrado
Bol carré



REF	W x D x H cm	Lts	
P22108	10 x 10 x 3,3	0,10	24
P22109	12,5 x 12,5 x 3,5	0,18	24

P22088 Egg cup
Platillo para huevo
Coquetier



REF	W x D x H cm	
P22088	11,5 x 11,5 x 2	24

P22119 Snack or sauce melamine tray
Bandeja melamina snacks o salsas
Plateaux mélamine snacks ou sauces



2 compartments
2 compartimentos
2 compartiments

REF	W x D x H cm	
P22119	17,5 x 8,5 x 3,5	12

P867 Ramekin
Recipiente para salsas
Récipient pour sauces



P22104 Mini square plate
Mini bandeja presentación
Plateau miniature



REF	W x D x H cm	
P22104	12,5 x 10,5 x 2	24
P22105	14 x 13 x 2	24
P22106	17 x 14 x 2,5	24

P22890 Small tray
Fuente rectangular
Ravier rectangulaire



Stackable
Apilable
Empilable

REF	W x D x H cm	
P22890	13 x 9 x 2	24

P22110 Party spoon
Cuchara degustación
Cuillère amuse bouche



REF	W x D x H cm	
P22110	14,5 x 4,5 x 5	60

REF	Ø cm	H cm	
P867030	5,8	2,7	12
P867060	7,0	3,7	12
P867090	7,8	4,0	12
P867120	8,5	4,5	12



Mini Black 13

P23840 Mini oval casserole
Mini cacerola oval
Mini casserole ovale



REF	W x D x H cm	L cm	
P23840	12 x 8 x 3,5	15,5	12
P23841	21 x 14 x 3,5	26,5	12

P23830 Mini hot plate with handles
Mini parrilla con asas
Mini grill avec poignées



REF	W x D x H cm	L cm	
P23830	26 x 16 x 2	32	12

P23825 Mini round fry pan
Mini sartén redonda
Mini poêle ronde



REF	Ø cm	L cm	H cm	
P23825	11	16	3,0	6

P23836 Mini round casserole
Mini cacerola redonda
Mini cocotte ronde



REF	Ø cm	L cm	H cm	
P23835	11,5	15	3,5	12
P23836	14,5	19	3,5	12

P23824 Mini squared fry pan
Mini sartén cuadrada
Mini poêle carrée



REF	W x D x H cm	L cm	
P23824	12,5 x 10,5 x 2	16	6

P23800 Mini round casserole with lid
Mini cacerola con tapa
Mini cocotte avec couvercle



REF	Ø cm	H cm	L cm	
P23800	10	6,5	0,25	1
P23810	14	8,0	0,75	1

See colors on
Ver colores en
Voir couleurs
en page

P. 408

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE

13 Mini Black



P23842 Mini casserole
Mini cacerola
Mini cocotte



REF	Ø cm	H cm	
P23842	9	4,5	12

P23843 Mini oval casserole
Mini cacerola oval
Mini cocotte ovale



REF	W x D x H cm	
P23843	18 x 13 x 4	12

P23844 Mini rectangular casserole
Mini cacerola rectangular
Mini casserole rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P23844	19,5 x 10 x 5	12

P23845 Mini round fry pan
Mini sartén redonda
Mini poêle ronde



REF	Ø cm	L cm	H cm	
P23845	21,5	30,5	3,0	6

P22120 Snacks or sauce tray
Bandeja snacks o salsas
Plateaux sauces



REF	W x D x H cm	
P22120	17,5 x 8,5 x 3,5	12

P2293 Snacks or sauce tray
Bandeja snacks o salsas
Plateaux sauces



REF	W x D x H cm	
P22920	19 x 8 x 3	12
P22930	9,2 x 6,9 x 3,1	24



P22035 Squared ashtray. Black
Cenicero cuadrado. Negro
Cendrier carré. Noir



REF	W x D x H cm	
P22035	9 x 9 x 3	36

P22030 Windproof ashtray round with lid. Black
Cenicero redondo con tapa. Negro
Cendrier pour l'exterieur avec couvercle. Noir



REF	Ø cm	H cm	
P22030	14,5	6,0	6

P22185 Conical melamine ashtray. Black
Cenicero cónico melamina. Negro
Cendrier conique. Noir



P22036 Round ashtray. Black
Cenicero redondo. Negro
Cendrier rond. Noir



REF	Ø cm	H cm	
P22036	10	4,5	36

P22031 Round dinner ashtray. Black
Cenicero redondo. Negro
Cendrier rond. Noir



REF	Ø cm	H cm	
P22031	10	5,0	12

REF	Ø cm	H cm	
P22185	10	2,7	24

14 Buffet & accessories

Buffet y accesorios

Buffet et accessoires



14.1 DISPLAY STANDS & BASKETS	436
<i>PRESENTACIÓN Y EXPOSITORES</i> <i>PRÉSENTOIRS ET PRÉSENTOIRS CORBEILLES</i>	
14.2 PROTECTION AND COVERS	449
<i>PROTECCIÓN Y TAPAS / PROTECTION ET COUVERCLES</i>	
14.3 BRONZE COOKWARE	452
<i>BATERÍA DE COCINA BRONCE / BATTERIE DE CUISINE BRONZE</i>	
14.4 COOL LINE COLLECTION	454
14.5 SUPER SHAPES	456
<i>BUFFET PRESENTATION STEAM TABLE PANS</i> <i>CUBETAS PRESENTACIÓN BUFFET / BACS PRÉSENTATION BUFFET</i>	
14.6 MIRAMAR® COOKWARE	458
<i>BATERÍA DE COCINA PARA PRESENTACIÓN</i> <i>BATTERIE DE CUISINE-PRÉSENTATION</i>	
14.7 CUBIC	464
14.8 CHAFERS & DISPENSERS	480
<i>CHAFINGS Y DISPENSADORES / CHAFERS ET DISTRIBUTEURS</i>	
14.9 BOWLS & SERVING TRAYS	490
<i>BOLS & BANDEJAS DE SERVICIO / BOLS & PLATEAUX</i>	
14.10 SERVING TOOLS	494
<i>UTENSILIOS DE SERVICIO / USTENSILES DE SERVICE BUFFET</i>	
14.11 SIGNS	504
<i>SEÑALIZACIÓN / SIGNALIZATION</i>	

14.1 Display stands & baskets

Presentación y expositores
Présentoirs et présentoirs corbeilles



Nova



P595005 Small wooden box
Caja pequeña de madera
Petite boîte en bois

Stackable
Apilable
Empilable



REF	W x D x H cm	📦
P595005	17,5 x 17 x 12,5	1

P595006 Large wooden box
Caja grande de madera
Grande boîte en bois



Stackable
Apilable
Empilable

REF	W x D x H cm	📦
P595006	17,5 x 31 x 12,5	1

P595007 Large double wooden box
Caja grande doble de madera
Grande boîte double en bois



Stackable
Apilable
Empilable

REF	W x D x H cm	📦
P595007	35 x 31 x 12,5	1

Display stands & baskets 14.1

Presentación y expositores
Présentoirs et présentoirs corbeilles



Nova



P595010 Wooden shelf
Estante de madera
Tablette en bois



REF	W x D x H cm	📦
P595010	100 x 25 x 2,5	1
P595011	70 x 25 x 2,5	1

P595017 Wooden bowl
Bol de madera
Bol en bois



REF	Ø cm	H cm	📦
P595017	30	12,5	1

P595019 Wooden bowl
Bol de madera
Bol en bois

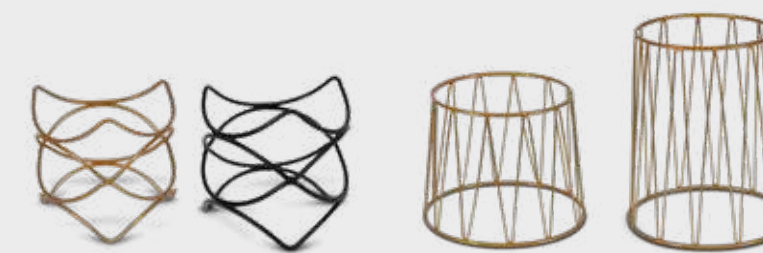


REF	W x D x H cm	📦
P595019	30 x 30 x 12	1

Suitable for
Compatible con / Adaptable pour

P. 446

Buffet stand
Soporte para buffet
Présentoir buffet



14.1 Display stands & baskets

Presentación y expositores
Présentoirs et présentoirs corbeilles



Nova

P595013 Wooden box GN 1/1
Caja de madera GN 1/1
Caisse en bois GN 1/1



Stackable
Apilable
Empilable

Suitable for display boards and pans GN 1/1.
Compatible con soportes de presentación y cubetas GN 1/1.
Adaptable pour présentoirs and bacs GN 1/1.

REF	W x D x H cm	📦
P595013	54,5 x 34 x 6	1
P595014	54,5 x 34 x 9	1

P595015 Wooden box GN 1/2
Caja de madera GN 1/2
Caisse en bois GN 1/2

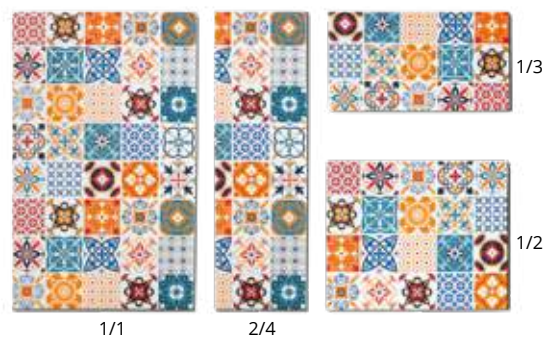


Stackable
Apilable
Empilable

Suitable for display boards and pans GN 1/2.
Compatible con soportes de presentación y cubetas GN 1/2.
Adaptable pour présentoirs and bacs GN 1/2.

REF	W x D x H cm	📦
P595015	34 x 28 x 6	1
P595016	34 x 28 x 9	1

P2268 Display board
Soporte presentación
Présentoir



REF	GN	W x D x H cm	📦
P22680	1/1	53 x 32,5 x 2	1
P22681	1/2	32,5 x 26,5 x 2	1
P22682	1/3	32,5 x 17,6 x 2	1
P22683	2/4	53 x 16,2 x 2	1

Suitable for
Compatible con / Adaptable pour

P. 427



P. 454



P. 421



P. 422



Display stands & baskets 14.1

Presentación y expositores
Présentoirs et présentoirs corbeilles



Nova



P595009 Cutlery-holder tray
Bandeja porta-cubiertos
Plateau porte-couverters



4 Compartments
4 Compartimentos
4 Compartiments

With non-slip feet
Con pies antideslizantes
Avec pieds antidérapants

REF	W x D x H cm	📦
P595009	54 x 33,5 x 9,5	1

P595008 Cutting board
Tabla de cortar
Planche à découper



P595012 Serving tray
Bandeja de servicio
Plateau service



Stackable
Apilable
Empilable

REF	W x D x H cm	📦
P595012	45 x 35 x 6	1

With non-slip feet
Con pies antideslizantes
Avec pieds antidérapants

REF	W x D x H cm	📦
P595008	48 x 32 x 2	1

14.1 Display stands & baskets

Presentación y expositores
Présentoirs et présentoirs corbeilles



P598001 One tier flat display stand

Expositor metálico recto de un nivel
Présentoir métallique droit à un niveau



Baskets not included
Cestas no incluidas
Panniers non inclus



REF	W x D x H cm	📦
P598001	45 x 30 x 20,5	1

P598002 One tier angled display stand

Expositor metálico inclinado de un nivel
Présentoir métallique incliné à un niveau



Baskets not included
Cestas no incluidas
Panniers non inclus



REF	W x D x H cm	📦
P598002	45 x 30 x 14,5	1

P598003 Three tier flat display stand

Expositor metálico recto de 3 niveles
Présentoir métallique droit 3 niveaux



Baskets not included
Cestas no incluidas
Panniers non inclus



REF	W x D x H cm	📦
P598003	30 x 24 x 51,5	1

Display stands & baskets 14.1

Presentación y expositores
Présentoirs et présentoirs corbeilles

P591006 Rectangular metal wire basket

Cesta metálica rectangular
Panier métallique rectangulaire



Suitable for
Combinable con
Adaptable pour
P598001 / P598002



REF	W x D x H cm	📦
P591006	45 x 30 x 5	1

P591007 Rectangular metal wire basket

Cesta metálica rectangular
Panier métallique rectangulaire



Suitable for
Combinable con
Adaptable pour
P598003



REF	W x D x H cm	📦
P591007	30 x 22,5 x 5	1

P595001 Wooden box

Caja de madera
Caisse en bois



dishwasher

Suitable for
Combinable con
Adaptable pour
P598001 / P598002

Stackable
Apilables
Empilables



REF	W x D x H cm	📦
P595001	45 x 30 x 5	1
P595002	45 x 30 x 10	1

P595003 Wooden box

Caja de madera
Caisse en bois



dishwasher

Suitable for
Combinable con
Adaptable pour
P598003

Stackable
Apilables
Empilables



REF	W x D x H cm	📦
P595003	30 x 22,5 x 5	1
P595004	30 x 22,5 x 10	1

14.1 Display stands & baskets

Presentación y expositores
Présentoirs et présentoirs corbeilles



**BUF
FET**

**BEST
SELLER**



P596110 Black GN wire basket
Cesta rejilla GN negra
Pannier metalique GN noir



1/1

REF	Mod	W x D x H cm	☐
P596110	1/1	52 x 31,5 x 12	6
P596111	1/1	52 x 31,5 x 16	6

P596120 Black GN wire basket
Cesta rejilla GN negra
Pannier metalique GN noir



1/2

REF	Mod	W x D x H cm	☐
P596120	1/2	31,5 x 25,5 x 12	6
P596121	1/2	31,5 x 25,5 x 16	6

P596130 Black GN wire basket
Cesta rejilla GN negra
Pannier metalique GN noir



1/3

REF	Mod	W x D x H cm	☐
P596130	1/3	31,5 x 17 x 12	6
P596131	1/3	31,5 x 17 x 16	6

Suitable for
Compatible con / Adaptable pour



P. 422



P. 423



P. 421



P. 443

Display stands & baskets 14.1

Presentación y expositores
Présentoirs et présentoirs corbeilles



dishwasher

**BUF
FET**

NATURAL
FIBERS



Dos posiciones: derecho y revés.
Two positions: right and reverse.
Deux positions: droit et envers
Zwei Positionen: rechts und rückwärts.



P59511 GN buffet bamboo box
Caja GN bambú buffet
Présentoir GN buffet bambou



1/1

REF	Mod	H cm	☐
P595110	1/1	10	1
P595111	1/1	20	1

P59512 GN buffet bamboo box
Caja GN bambú buffet
Présentoir GN buffet bambou



1/2

REF	Mod	H cm	☐
P595120	1/2	10	1
P595121	1/2	20	1

P59513 GN buffet bamboo box
Caja GN bambú buffet
Présentoir GN buffet bambou



1/3

REF	Mod	H cm	☐
P595130	1/3	10	1
P595131	1/3	20	1

P59510 Tray - Lid for GN buffet bamboo box
Bandeja - Tapa para caja GN bambú buffet
Plateau - Couvercle pour présentoir GN buffet bambou



REF	Mod	H cm	☐
P595100	1/1	2	3
P595200	1/2	2	3
P595300	1/3	2	3

Suitable for
Compatible con / Adaptable pour



P. 421



P. 422



P. 427



P. 451

14.1 Display stands & baskets

Presentación y expositores
Présentoirs et présentoirs corbeilles



Available in 3 colours: black, silver and gold in a matt finish.

Stackable.

Suitable for food contact.

Double functionality: tray and riser.

Made from 2 mm thick anodised aluminium providing great strength and toughness.

Disponibles en 3 colores: negro, plata y dorado en acabado mate.

Apilables.

Apta para contacto alimentario.

Doble funcionalidad: bandeja y riser.

Realizado en aluminio adonizado de 2 mm de grosor que ofrece gran robustez y resistencia.

Disponibles en 3 couleurs : noir, argent et doré en finition mate.

Empilables.

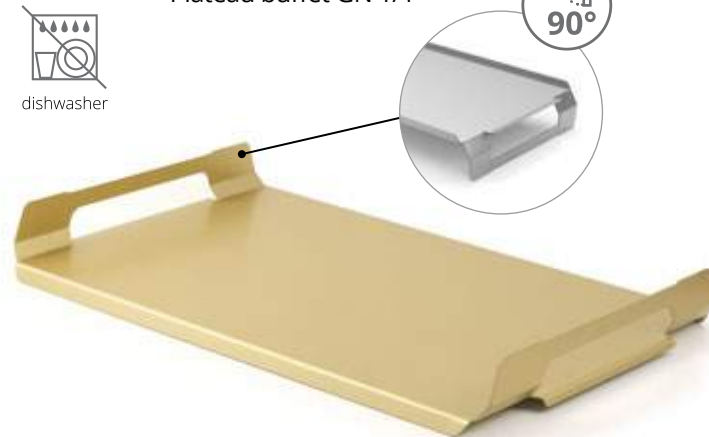
Adapté au contact alimentaire.

Double fonctionnalité : plateau et riser.

Fabriqué en aluminium anodisé de 2 mm d'épaisseur, ce qui lui confère une grande robustesse et une grande résistance.

P317500 GN 1/1 buffet tray

Bandeja buffet GN 1/1
Plateau buffet GN 1/1



Ref. colour / Ref. color / Ref. couleur couvercle



IDEA! P317500B / P317500S / P317500G
Adaptable to GN 1/1 trolleys and food transport boxes with guides.
Adaptables a carros GN 1/1 y cajas de transporte de alimentos con guías.
Adaptables aux chariots GN 1/1 et aux caisses de transport de nourriture avec guides.



Click on the top of the handle to stack the trays stable and secure.

Encaje en la parte superior del asa para apilar las bandejas de forma estable y segura.

Enclenchez le dessus de la poignée pour empiler les plateaux de manière stable et sécurisée.

REF	Ext. measures Medidas ext. Dimensions ext. W x D x H cm	Usable surface Superficie útil Surface utile cm	1
P317500B	53 x 32,5 x 6,5	49,2 x 31	1
P317500S	53 x 32,5 x 6,5	49,2 x 31	1
P317500G	53 x 32,5 x 6,5	49,2 x 31	1

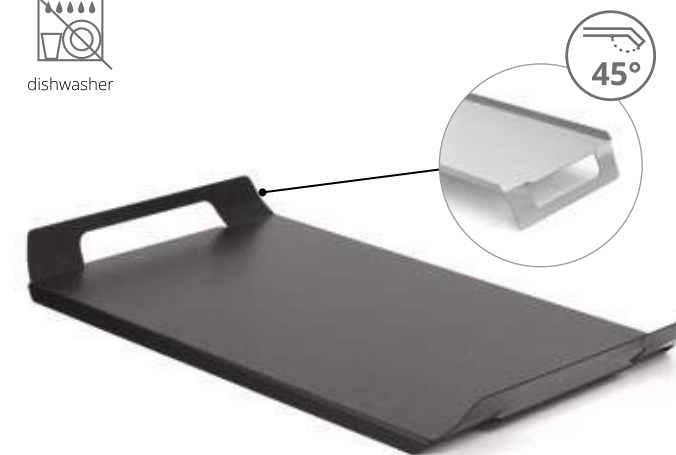
Display stands & baskets 14.1

Presentación y expositores
Présentoirs et présentoirs corbeilles



P317100 Service and buffet trays

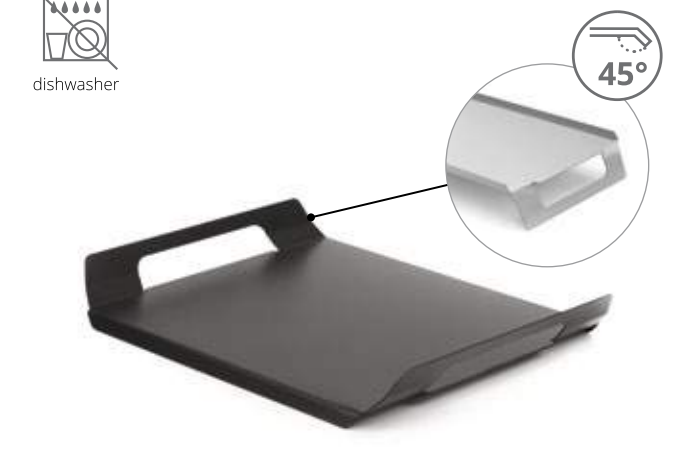
Bandejas de servicio y buffet
Plateaux de service et de buffet



REF	Ext. measures Medidas ext. Dimensions ext. W x D x H cm	Usable surface Superficie útil Surface utile cm	1
P317100B	53 x 32,5 x 4,6	45,5 x 31	1
P317100S	53 x 32,5 x 4,6	45,5 x 31	1
P317100G	53 x 32,5 x 4,6	45,5 x 31	1

P317200 Service and buffet trays

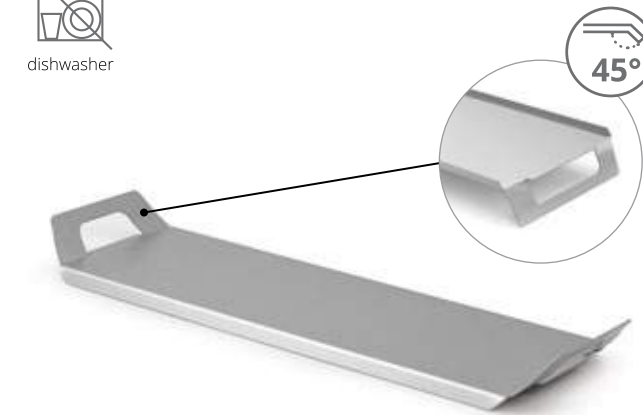
Bandejas de servicio y buffet
Plateaux de service et de buffet



REF	Ext. measures Medidas ext. Dimensions ext. W x D x H cm	Usable surface Superficie útil Surface utile cm	1
P317200B	43,4 x 32,5 x 4,6	36 x 31	1
P317200S	43,4 x 32,5 x 4,6	36 x 31	1
P317200G	43,4 x 32,5 x 4,6	36 x 31	1

P317300 Service and buffet trays

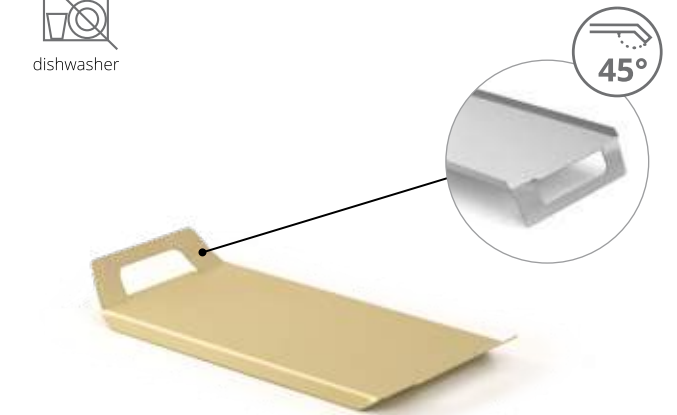
Bandejas de servicio y buffet
Plateaux de service et de buffet



REF	Ext. measures Medidas ext. Dimensions ext. W x D x H cm	Usable surface Superficie útil Surface utile cm	1
P317300B	51,5 x 18,5 x 4	45,5 x 17	1
P317300S	51,5 x 18,5 x 4	45,5 x 17	1
P317300G	51,5 x 18,5 x 4	45,5 x 17	1

P317400 Service and buffet trays

Bandejas de servicio y buffet
Plateaux de service et de buffet



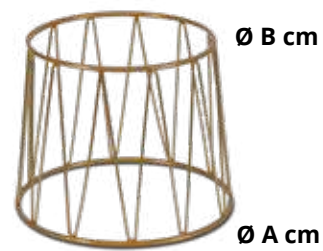
REF	Ext. measures Medidas ext. Dimensions ext. W x D x H cm	Usable surface Superficie útil Surface utile cm	1
P317400B	39 x 19,5 x 4	33 x 18	1
P317400S	39 x 19,5 x 4	33 x 18	1
P317400G	39 x 19,5 x 4	33 x 18	1

14.1 Display stands & baskets

Presentación y expositores
Présentoirs et présentoirs corbeilles

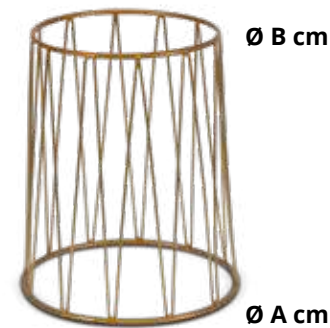


P597200 Crown golden buffet stand
Soporte para buffet dorado Crown
Présentoir buffet doré Crown



REF	Ø A cm	Ø B cm	H cm	
P597200	25	21	20	6

P597210 Crown golden buffet stand
Soporte para buffet dorado Crown
Présentoir buffet doré Crown



REF	Ø A cm	Ø B cm	H cm	
P597210	25	21	30	6

P597180 Buffet stand
Soporte para buffet
Présentoir buffet



REF	Ø cm	H cm	
P597180	21,5	19	6

P597190 Buffet stand
Soporte para buffet
Présentoir buffet



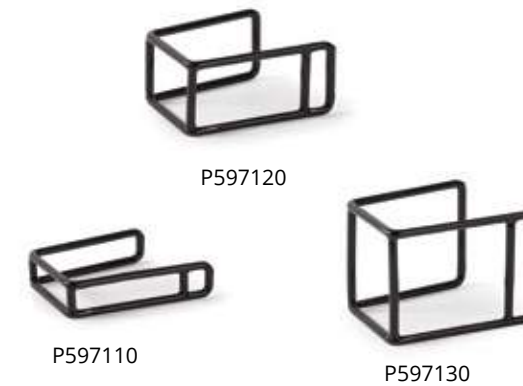
REF	Ø cm	H cm	
P597190	21,5	19	6

Display stands & baskets 14.1

Presentación y expositores
Présentoirs et présentoirs corbeilles

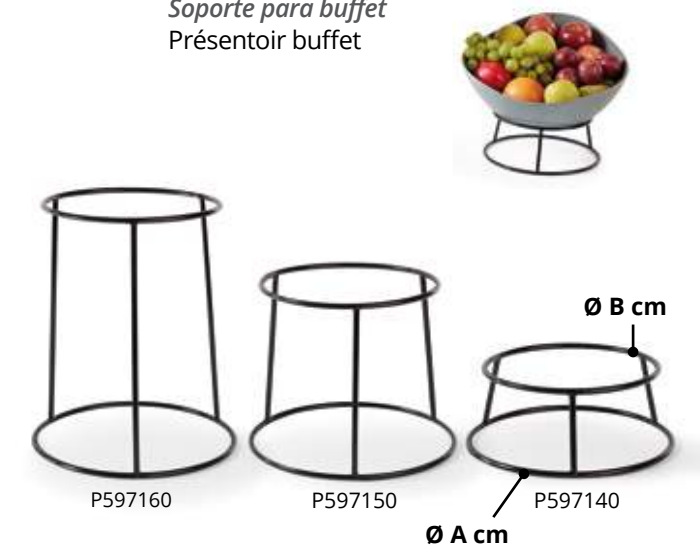


P59711 Buffet stand
Soporte para buffet
Présentoir buffet



REF	W x D x H cm	
P597110	12,5 x 10,5 x 3	24
P597120	12,5 x 10,5 x 6	24
P597130	12,5 x 10,5 x 9	24

P59714 Buffet stand
Soporte para buffet
Présentoir buffet



REF	Ø A cm	Ø B cm	H cm	
P597140	25	21	10	6
P597150	25	21	20	6
P597160	25	21	30	6

See products on
Ver productos en / Voir produits en page

Round bowl
Bol redondo
Bol rond



P. 413

Display plate
Soporte presentación
Présentoir



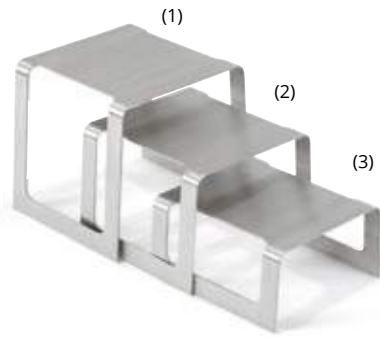
P. 423

14.1 Display stands & baskets

Presentación y expositores
Présentoirs et présentoirs corbeilles



46009 Set of 3 Square Bent Risers
Juego 3 expositores ángulos redondos
Jeu de 3 socles carrés aux angles arrondis



Brushed Stainless Steel
Acero inoxidable pulido
Inox brossé

REF	W x D x H cm	📦
46009	(1) 20,3 x 20,3 x 20,3	1
	(2) 20,3 x 19,1 x 15,2	
	(3) 20,3 x 17,8 x 10,2	

P597170 Retractable display stand
Expositor buffet extensible
Présentoir buffet rétractable



REF	Max cm	Min cm	H cm Min / Max	📦
P597170	53 x 32,5	32,5 x 17,6	6,5 / 10	6

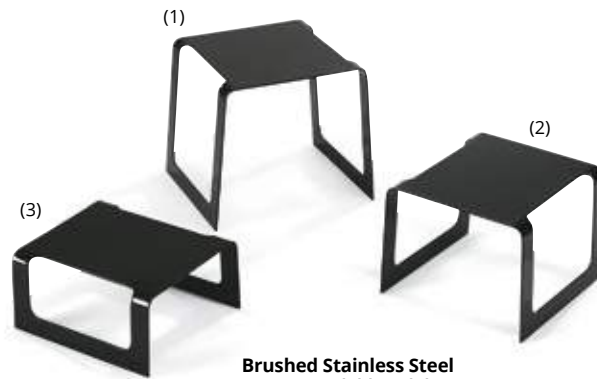


IDEA! Adjustable to GN container.
Adaptable a cubetas GN.
Adapté à bacs GN.



VOLLRATH

4600960 Set of 3 Square Bent Risers
Juego 3 expositores ángulos redondos
Jeu de 3 socles carrés aux angles arrondis



Brushed Stainless Steel
Acero inoxidable pulido
Inox brossé

Black / Negro / Noir

REF	W x D x H cm	📦
4600960	(1) 20,3 x 20,3 x 20,3	1
	(2) 20,3 x 19,1 x 15,2	
	(3) 20,3 x 17,8 x 10,2	

19196 Angled Adaptor Plate
Placa adaptadora angular
Plaque intermédiaire inclinée



Elevates pans to enhance food presentation
Eleva las cubetas para mejorar la presentación de los alimentos
Élévage des bacs pour améliorer la présentation des aliments

REF	W x D x H cm	Type / Tipo	📦
19196	53 x 32,5 x 7,0	1 GN 1/1 (6°)	2

VOLLRATH

448

pujadas

Protection and covers 14.2

Protección y tapas
Protection et couvercles

P590008 Dome cover
Tapa campana
Couvercle cloche



REF	Ø cm	H cm	📦
P590008	21	17,5	1
P590009	26	20,0	1
P590010	31	23,5	1



Fitting system with the base
that provides stability

Sistema de encaje con la base
que aporta estabilidad

Système d'assemblage avec la
base qui assure la stabilité



P22361 Display tray
Bandeja presentación
Plateau présentation



REF	Ø cm	H cm	📦
P22361	22,7	1,5	12
P22362	27,8	1,5	6
P22363	32,7	1,5	6

P2236 Stand
Stan
Base



Suitable for
Combinable con
Adaptable pour
P22361 / P22362 / P22363

REF	Ø cm	H cm	📦
P22366	16,5	10	6
P22367	16,5	18	6

P590011 Hinged cover
Tapa con visagra
Couvercle articulé



REF	Ø cm	📦
P590011	23,0	6
P590012	26,5	6

P22364 Bowl
Bol
Bol



REF	Ø cm	📦
P22364	22,5	12
P22365	26,0	6



IDEA! P590008 + P22361
P590009 + P22362
P590010 + P22363



IDEA! P590011 + P22364
P590012 + P22365

VOLLRATH

449

pujadas

BUFFET & ACCESORIES
BUFFET / ACCESSOIRES
BUFFET ET ACCESSOIRES

BUFFET & ACCESORIES
BUFFET / ACCESSOIRES
BUFFET ET ACCESSOIRES

14.2 Protection and covers

Protección y tapas
Protection et couvercles

P19060 Mobile and ajustable breath guards

Protección Anti-aliento regulable
Pare-haleine ajustable

PETG SS
Stainless steel



Adjustable in tilt and height to adapt to different spaces. Protect exposed foods without losing visibility.

Ajustable en inclinación y altura para adaptarse a diferentes espacios. Protege los alimentos expuestos sin perder visibilidad.

Hauteur et inclinaison réglables pour s'adapter à tous les espaces des buffets. Protège et laisse visible les aliments exposés.

REF	W x D x H cm	☐
P19120	120 x 45 x 38	1

P598700 Clear round lid for presentation

Tapa redonda transparente presentación
Couvercle rond transparent pour présentation

PC
Polycarbonate



REF	Ø cm	H cm	Suitable for Combinable con Adaptable pour	☐
P598700	22	13,5	P22127 / P22124	1
P598800	27	16,5	P22128 / P22125	1

P590005 Round display cabinet

Vitrina redonda
Vitrine ronde

PI
Plastic



REF	Ø cm	H cm	Base útil Functional basic Base utile Ø cm	☐
P590005	38	22	31,5	1
P590006	46	26	37,5	1

P590001 Rectangular display cabinet

Vitrina rectangular
Vitrine rectangulaire

PI
Plastic



REF	W x D x H cm	Base útil Functional basic Base utile Ø cm	☐
P590001	40 x 24,5 x 15,5	34 x 19	1
P590002	50,5 x 30,5 x 18	44 x 24,5	1

P590003 Double display cabinet

Vitrina doble
Vitrine double

PI
Plastic



REF	W x D x H cm	Base útil Functional basic Base utile Ø cm	☐
P590003	40 x 24,5 x 32	2 x (34 x 19)	1
P590004	50,5 x 30,5 x 40	2 x (44 x 24,5)	1

Protection and covers 14.2

Protección y tapas
Protection et couvercles

PC
Polycarbonate

P904300 Roll-top lid

Tapa roll-top
Couvercle roll-top



REF	Mod	W x D x H cm	☐
P904300	1/1	57 x 32,5 x 17,5	1

1/1



P590110 Clear GN lids for presentation

Tapas GN transparentes presentación
Couvercles GN transparentes de présentation



P834 GN prectangular lid

Tapa rectangular GN
Couvercle rectangulaire GN



REF	Mod	W x D x H cm	☐
P834000	1/1	53 x 32,5 x 10	6

1/1



REF	Mod	H cm	☐
P590110	1/1	10	6
P590120	1/2	10	12
P590130	1/3	10	12
P590240	2/4	10	12

Suitable for
Compatible con / Adaptable pour

P. 443



P. 401



P. 427



P. 238



P835 GN dome lid

Campana GN
Dôme de protection GN



REF	Mod	W x D x H cm	☐
P835000	1/1	53 x 32,5 x 19	6

1/1



14.3 Bronze cookware

Batería cocina bronce
Batterie de cuisine bronze

Transparent glass lid with stainless steel rim and black handle.

Tapa de cristal transparente con borde de acero inoxidable y mango en color negro.

Couvercle en verre transparent avec rebord en acier inoxydable et manche noir.

Escape valve for steam

Válvula de salida de vapor
Clapet de sortie de la vapeur

Exterior painted in an elegant bronze colour.

Exterior pintado en elegante color bronce.

Extérieur avec revêtement bronze élégant.

Made of cast aluminium with high resistance to deformation and excellent thermal performance.

Fabricada en aluminio de fundición de gran resistencia a la deformación y con excelentes prestaciones térmicas.

Fabriqué en fonte d'aluminium très résistante à la déformation et doté d'excellentes performances techniques.

Ground base

Fondo torneado
Fond dressé

Elegant, robust, versatile

Elegante, robusta, versátil / Élégante, solide, polyvalente



P1520 Rotisserie
Rustidera
Plat à rôtir



REF	W x D x H cm	L	📦
P152035B	35 x 25 x 7,5	5	1
P152935	Transparent lid Tapa transparente Couvercle transparent		1

P1510 Deep casserole without lid
Cazuela alta sin tapa
Braising sans couvercle



REF	Ø cm	H cm	L	📦
P151020B	20	9	2,50	1
P151024B	24	10	4,00	1
P151028B	28	12	6,65	1

P152 Rotisserie
Rustidera
Plat à rôtir



REF	W x D x H cm	L	📦
P152035	35 x 25 x 7,5	5	1

Bronze cookware 14.3

Batería cocina bronce
Batterie de cuisine bronze

P1410 Shallow casserole without lid
Cazuela baja sin tapa
Cocotte sans couvercle



REF	Ø cm	H cm	L	📦
P141024B	24	5,8	2,25	1
P141028B	28	7,5	4,00	1
P141032B	32	8,0	5,75	1

P1540 Glass lid with stainless steel rim
Tapa de cristal con borde de acero inoxidable
Couvercle en verre avec rebord en acier inoxydable



REF	Ø cm	📦
P154020	20	1
P154024	24	1
P154028	28	1
P154032	32	1

See products on
Ver productos en / Voir produits en page

P. 87

Square non-stick casserole without lid
Cacerola cuadrada antiadherente sin tapa
Faitout antiadhésif sans couvercle



14.4 Cool line

IDEA! Ideal for heated buffets
Ideal para buffet caliente
Idéal pour buffets chauffées

P1311 Enamelled steel GN container
Cubeta GN de acero esmaltado
Bac GN en acier émaillé



Suitable for all types of temperature-maintaining plates.
Apto para todo tipo de placa mantenedora de temperatura.
Convient à tous types de plaques de maintien en température.

P131165



P131120



REF	Type Tipo	H cm	
P131120	1/1	2,0	1
P131165	1/1	6,5	1
P131220	1/2	2,0	1
P131265	1/2	6,5	1

See products on

Ver productos en / Voir produits en page

P. 83

Cookware

Batería de cocina
Batterie de cuisine

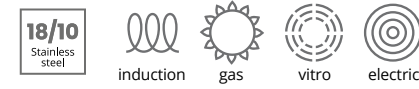


Cool line 14.4



P1106F3 Non-stick sandwich bottom GN container
Cubeta GN antiadherente con fondo difusor
Bac GN anti-adhésive avec fond thermo-diffuseur

PATENTED EXCLUSIVE



IDEA! Ideal for buffet presentations.
Ideal para presentación buffet.
Idéal pour présentation buffet.

REF	Type Tipo	H mm	Lts	
P1106F3A	1/1	65	8,30	1
P1106F3N	1/1	65	8,30	1
P1106F3R	1/1	65	8,30	1
P1106F3G	1/1	65	8,30	1
P1106F3	1/1	65	8,30	1
P1206F3A	1/2	65	4,10	1
P1206F3N	1/2	65	4,10	1
P1206F3R	1/2	65	4,10	1
P1206F3G	1/2	65	4,10	1
P1206F3	1/2	65	4,10	1

P1106F3A



P1106F3R



P1106F3



Ref. colour / Ref. color / Ref. couleur couvercle



P1106F3N

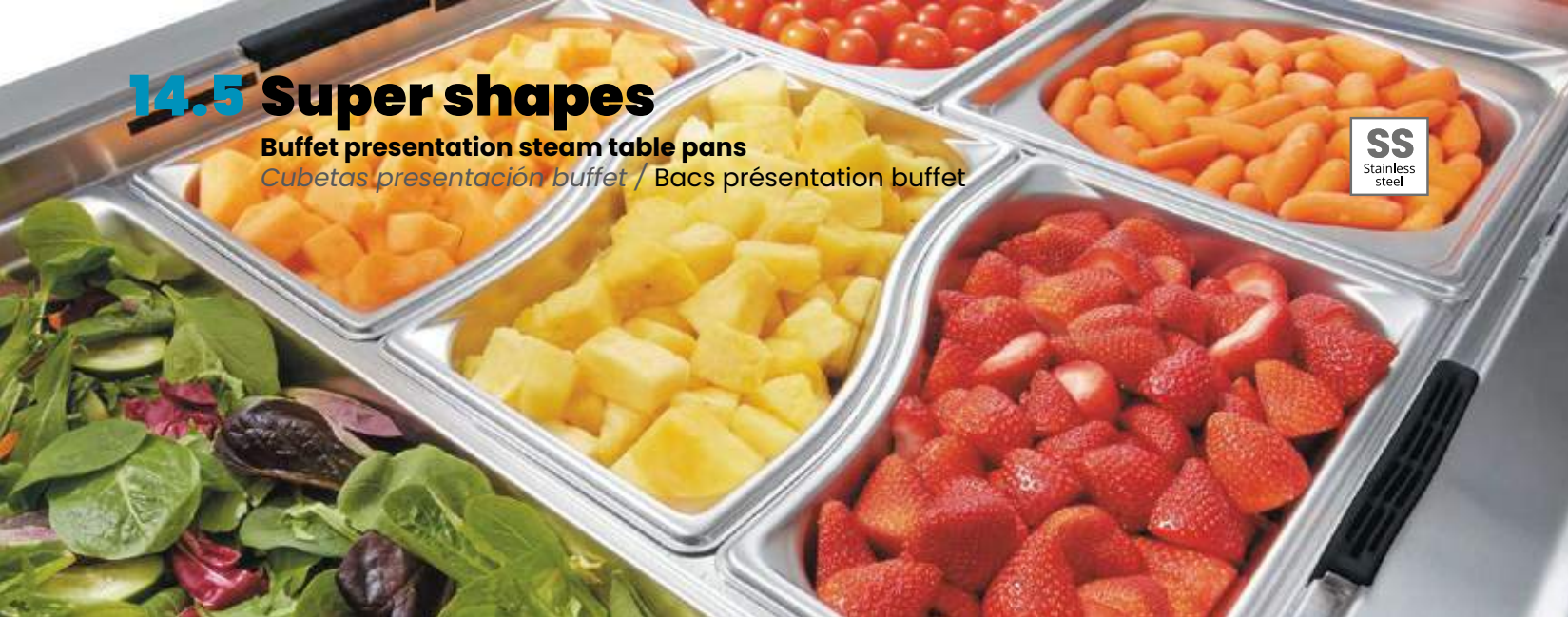


P1106F3G



14.5 Super shapes

Buffet presentation steam table pans
 Cubetas presentación buffet / Bacs présentation buffet



SS
Stainless steel

3101015 Full Oval
 Ovalada
 Ovale

NSF

1/1



REF	W x D x H cm	L	📦
3101015	53 x 32,5 x 5,1	3,7	6
3101020	53 x 32,5 x 6,5	4,6	6
3101040	53 x 32,5 x 10	7,8	6

3102015 Half Oval
 Óvalo
 Ovale

NSF

1/2



REF	cm	L	📦
3102015	26,5 x 32,5 x 5,1	1,6	6
3102020	26,5 x 32,5 x 6,5	2,1	6
3102040	26,5 x 32,5 x 10	3,5	6

3101220 Full Hexagon
 Hexágono
 Hexagonal

NSF

1/1



REF	W x D x H cm	L	📦
3101220	53 x 32,5 x 6,5	5,0	6
3101240	53 x 32,5 x 10	8,8	6

3102220 Full Hexagon
 Hexágono
 Hexagonal

NSF

1/2



REF	W x D x H cm	L	📦
3102220	26,5 x 32,5 x 6,5	2,1	6

3101120 Full Kidney
 Reniforme
 Rein

NSF

1/1



REF	W x D x H cm	L	📦
3101120	53 x 32,5 x 6,5	4,8	6

Super shapes 14.5

Buffet presentation steam table pans
 Cubetas presentación buffet / Bacs présentation buffet

SS
Stainless steel

3102120 Half Kidney
 Reniforme
 Rein

NSF

1/2



REF	W x D x H cm	L	📦
3102120	26,5 x 32,5 x 6,5	2,1	6

3100220 Short Wild Pan
 Wild Pan corta
 Wild Pan court

NSF

1/2



REF	W x D x H cm	L	📦
3100220	26,5 x 32,5 x 6,5	3,9	6
3100240	26,5 x 32,5 x 10	6,1	6

3100321 Inner Wild Pan
 Wild Pan interna
 Troisième Wild Pan intérieur

NSF

1/3

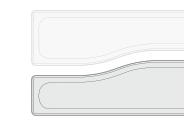


REF	W x D x H cm	L	📦
3100321	17,6 x 32,5 x 6,5	2,5	6
3100341	17,6 x 32,5 x 10	3,6	6

3100020 Long Wild Pan
 Wild Pan larga
 Wild Pan long

NSF

2/4



REF	W x D x H cm	L	📦
3100020	53 x 16,5 x 6,5	3,5	6
3100040	53 x 16,5 x 8,9	4,8	6

3100320 Third Outer Wild Pan
 Wild Pan externa
 Troisième Wild Pan extérieur

NSF

1/3



REF	W x D x H cm	L	📦
3100320	17,6 x 32,5 x 6,5	2,5	6
3100340	17,6 x 32,5 x 10	3,6	6

75015 Adaptor Bar
 Barra adaptadora
 Barre intermédiaire

NSF



REF	For / Para / Pour	📦
75015	3100020 / 3100040	12
75013	3100220 / 3100240 / 3100320 / 3100340 / 3100341	12

14.6 Miramar® cookware

Batería de cocina para presentación
Batterie de cuisine-Présentation



Cookware goes straight from the kitchen to your buffet in the same vessel.

Variety of cookware items or any menu.

La batería pasa directamente de la cocina a su buffet en el mismo recipiente.

Variación de utensilios de cocina para todo tipo de comidas.

Passez directement de la cuisine au buffet sans changer de plat.
Variété d'articles pour tout type de menu.



Miramar® cookware 14.6

Batería de cocina para presentación
Batterie de cuisine-Présentation



Satin-finished interior and exterior
Asas y mangos brillantes
Des poignées ultra-brillantes

Handle design serves as a convenient cover rest

Mangos diseñados para la sujeción de las tapas
La conception des manches et poignées sert de reposecouvertle

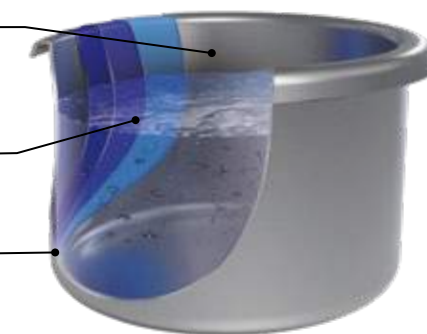
Mirror-finished handles
Interior y exterior satinados
Finition satinée à l'intérieur et l'extérieur

Multi-ply
Multimetal
Multi-metal

St/Steel - Inox

Tri-aluminium

St/Steel - Inox



14.6 Miramar® cookware

Batería de cocina para presentación
Batterie de cuisine-Présentation



49410 Casseroles
Cacerola baja con tapa
Faitouts avec couvercle dôme bas



REF	Ø cm	H cm	L	☐
49410	20,0	9,5	2,9	1
49411	24,1	11,3	4,8	1
49441	25,8	18,9	6,6	1

49425 Bazier pan
Cacerola baja
Plat à braiser



REF	Ø cm	H cm	L	☐
49425	30	8,9	6	1

49413 Sauté Pan
Sartén
Sauteuse



REF	Ø cm	H cm	L	☐
49416	20,3	5,1	1,2	1
49413	26,0	4,8	2,1	1

49417 French Omelet Pans
Paellera
Poêle à omelette



REF	cm	H cm	L	☐
49417	20,3 x 20,3	6	1,7	1
49424	26 x 26	6	2,9	1

49418 Stir Fry Pan
Sautex bombeado
Wok/plat de service



REF	Ø cm	H cm	L	☐
49418	30,2	9,4	4,9	1
49428	32,1	9,2	6,0	1

49430 Sauce Pans
Cazo
Casserole



REF	Ø cm	H cm	L	☐
49414	15,9	9,5	1,9	1
49430	14,0	6,8	0,9	1

Miramar® cookware 14.6

Batería de cocina para presentación
Batterie de cuisine-Présentation



49432 Food Pans
Fuente
Plat



REF	For / Para / Pour	W x D x H cm	L	☐
NEW 49434	-	29,5 x 23,6 x 5,1	2,6	1
49432	-	37,3 x 30 x 5,1	4,4	1
49435W	-	29,5 x 23,6 x 5,1	2,6	1
49433W	-	37,3 x 30 x 5,1	4,4	1
NEW 49434C	49434 - 49435W	29,5 x 23,5 x 6,4	-	1
NEW 49432C	49432 - 49433W	37,3 x 30 x 6,4	-	1

49431 French Oven with cover
Fuente Horno con tapa
Cocotte avec couvercle



REF	W x D x H cm	L	☐
49431	363 x 282 x 9,7	6,6	1

8230210 Oval presentation dish
Fuente presentación ovalada
Fontaine de présentation ovale



REF	W x D x H cm	L	☐
8230210	33,3 x 22,5 x 6,4	1,9	1
8231420	48,4 x 30,2 x 5,1	2,8	1

49420 Oval Au Gratin
Fuente para gratinar
Plat à gratin ovale



* Mirror-finished interior
Acabado brillante
Ultra-brillant

REF	For / Para / Pour	W x D x H cm	L	☐
49420	-	25,4 x 19,1 x 5,2	1,7	1
NEW 49420C	49420	25,4 x 19,1 x 6,4	-	1
49412*	-	30,5 x 21,6 x 5,1	2,5	1
NEW 49412C*	49412	30,5 x 21,6 x 6,4	-	1
49442	-	40,6 x 22,9 x 5,1	3,5	1
NEW 49442C	49442	40,6 x 22,9 x 6,4	-	1
49445	-	52,3 x 22,9 x 10,2	6,6	1

49429 Covers
Tapa
Couvercles



REF	For / Para / Pour	Ø cm	H mm	☐
49429	49428	35,6	120	1
49426	49418 - 49425	32,4	102	1
49419	49416 - 49417	20,3	51	1
49423	49413 - 49424	27,3	51	1
49427	49430	14,9	51	1

8231810 Rectangular presentation dish
Fuente presentación rectangular
Fontaine de présentation rectangulaire



REF	W x D x H cm	L	☐
8231810	33,2 x 27 x 2,5	1,5	1
8230720	33,2 x 27 x 7	3,2	1

14.6 Miramar® cookware

Batería de cocina para presentación
Batterie de cuisine-Présentation

TEMPLATES
PLANTILLAS
GABARITS

Stainless Steel Plain / Acero inox. / Inox
Resin / Resina / Résine
Night Sky / Negro / Bleu nuit

+150°C



8242014 One large and one small round
Plantilla agujeros redondo grande y pequeño
Une grande découpe ronde et une petite découpe ronde



REF	cm		
8242014	53,6 x 32,4		1

8242314 One large oval
Plantilla agujero oval grande
Une grande découpe ovale



REF	cm		
8242314	53,6 x 32,4		1
8242310	53,6 x 32,4		1

8242414 One large round and one small round
Plantilla agujeros redondo grande y pequeño
Une grande découpe ronde et une petite découpe ronde



REF	cm		
8242414	53,6 x 32,4		1

8242514 Two large round
Plantilla agujeros redondos grandes
2 grandes découpes rondes



REF	cm		
8242514	53,6 x 32,4		1

8242614 One large round
Plantilla agujero redondo grande
Une grande découpe ronde



REF	cm		
8242614	53,6 x 32,4		1
8242610	53,6 x 32,4		1

8242714 One large oval
Plantilla agujero oval grande
Un grand ovale



REF	cm		
8242714	53,6 x 32,4		1
8242710	53,6 x 32,4		1

8240016 Solid baseplate
Plantilla sólida
Modèle solide

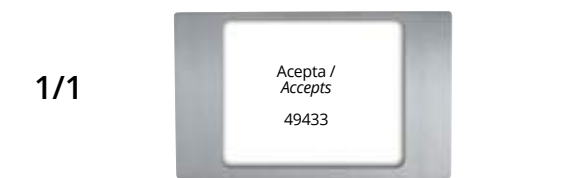


8242814 One small food pan
Plantilla para fuente
Un petit bac à aliments



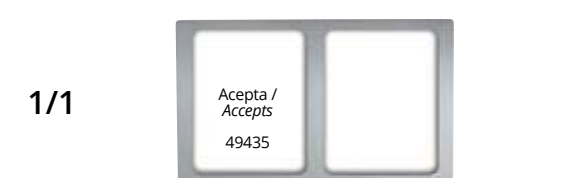
REF	cm		
8242814	53,6 x 32,4		1

8242914 One large food pan
Plantilla para fuente
Un grand bac à aliments



REF	cm		
8242914	53,6 x 32,4		1

8243014 Two small food pans
Plantilla para fuente
Deux petits bacs à aliments



REF	cm		
8243014	53,6 x 32,4		1

8243114 One large and one medium oval
Plantilla agujeros ovales grande y pequeño
Une grande découpe ronde et une moyenne découpe ovale



REF	cm		
8243114	53,6 x 32,4		1

8243214 Two medium oval
Plantilla agujeros redondos medianos
Deux découpes ovales moyennes



REF	cm		
8243214	53,6 x 32,4		1
8243210	53,6 x 32,4		1

8243314 One large and one medium round
Plantilla agujeros redondos grande y mediano
Une grande découpe ronde et une moyenne découpe ronde



REF	cm		
8243314	53,6 x 32,4		1

+150°C

14.7 CUBIC®

EXCLUSIVE

PATENT PENDING

Modularity that reflects maximum expression

Modularidad a la máxima expresión

Modularité à son expression maximale



Discover the best buffet display, thanks to its:

- It allows to optimize exhibition space
- It reduces assembly and disassembly time
- Ease of transport and storage
- Elegant and original
- It offers multiple and varied combinations

Descubre la mejor presentación de buffet, porque:

- Permite optimizar espacio de exposición
- Reduce el tiempo de montaje y desmontaje
- Facilidad de transporte y almacenaje
- Elegante y original
- Ofrece múltiples y variadas combinaciones

Découvrez la meilleure présentation buffet, grâce à son :

- Permet d'optimiser l'espace d'exposition
- Réduit le temps de montage et de démontage
- Facilité de transport et de stockage
- Élégant et original
- Offre des combinaisons multiples et variées



CUBES / CUBO / CUBES

Top cover convertible on mini shelf, stackable, multicombinations, saving space when storing parts, special waterproof treatment.

Con tapa superior transformable en mini estante, apilables entre sí, múltiples combinaciones posibles, ahorro de espacio durante el almacenaje de las piezas, tratamiento hidrófugo especial.

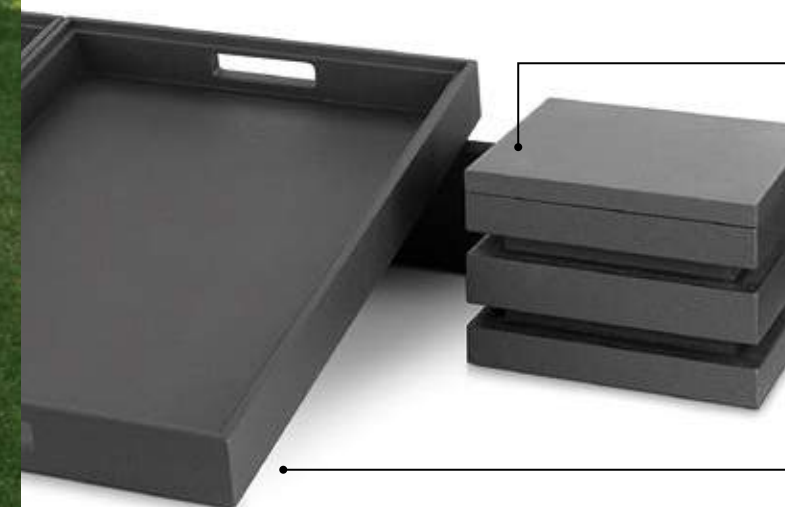
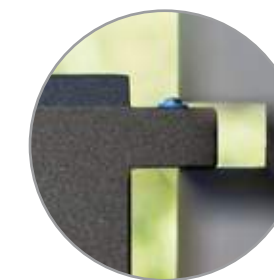
Couvercle transformable en mini rayon, empilables, multiples combinaisons possibles, gain d'espace pour le stockage des composants, traitement hydrofuge spécial.

SHELVES / ESTANTES / TABLETTES

Three lengths: 50, 80 and 100 cm, two depths: 18 and 35 cm, undeformable wood. Special waterproof treatment.

Tres longitudes: 50, 80 y 100 cm, dos profundidades: 18 y 35 cm, madera indeformable. Tratamiento hidrófugo especial.

Trois longueurs: 50, 80 et 100 cm, deux profondeurs: 18 et 35 cm. Bois indéformable. Traitement hydrofuge spécial.



Stackable trays
Bandejas apilables entre sí
Plateaux empilables entre eux

14.7 Cubic

Display buffet cases Muebles presentación buffet Meubles présentation buffet

Suitable for gastronorm sizes
Adaptado a medidas gastronorm
Adaptés aux mesures gastronorme

Made of wood with special waterproof treatment, easy to clean

Fabricados en madera con tratamiento hidrófugo especial, de fácil limpieza

Fabriqué en bois avec un traitement hydrofuge spécial, facile à nettoyer



Wooden buffet serving trolley Carro madera presentación buffet Chariot buffet en bois présentation buffet

Outstanding combination of wood and aluminium
Elegante combinación de madera y aluminio
Combinaison élégante en bois et en aluminium

Suitable for gastronorm sizes
Adaptado a medidas gastronorm
Adaptés aux mesures gastronorme

Possible transformation from an expositor trolley to a presentation table

Posibilidad de convertir el carro expositor en mesa de presentación

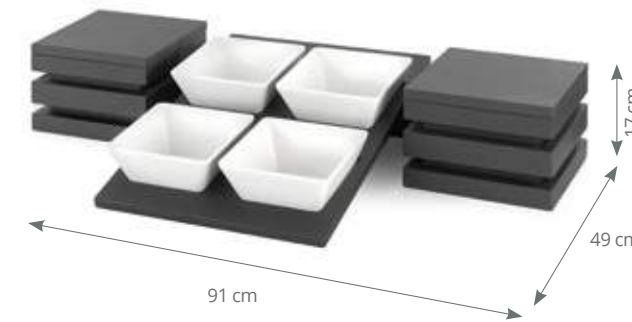
Possibilité de transformer le chariot d'exposition en une table de présentation

Wood with special waterproof treatment, easy to clean
Tratamiento hidrófugo especial, de fácil limpieza
Bois avec un traitement hydrofuge spécial, facile à nettoyer



Cubic 14.7

P905504 Presentation kit for 4 square bowls
Conjunto soporte 4 bols cuadrados
Kit support 4 bols carrés



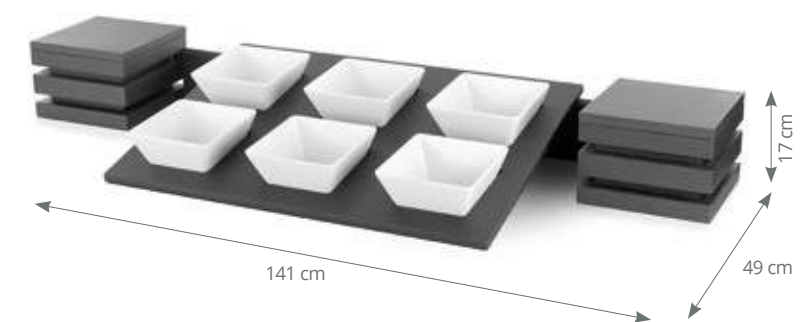
Includes :
2 cubes with lid
1 crossbar 50 cm length
1 displayer for 4 bowls
4 melamine bowls.

Incluye:
2 cubos con tapa
1 travesaño de 50 cm
1 presentador de 4 bols
4 bols de melamina.

Inclus :
2 cubes avec couvercle
1 longeron 50 cm
1 présentoir pour 4 bols
4 bols mélamine.

REF  1
P905504

P905506 Presentation kit for 6 square bowls
Conjunto soporte 6 bols cuadrados
Kit support 6 bols carrés



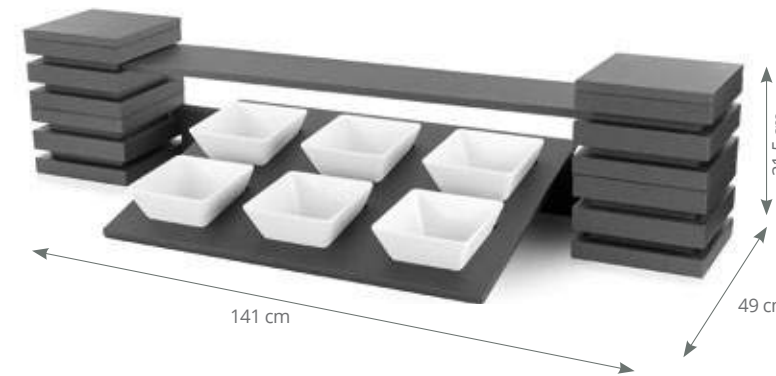
Includes :
2 cubes with lid
1 crossbar 100 cm length
1 displayer for 6 bowls
6 melamine bowls.

Incluye:
2 cubos con tapa
1 travesaño de 100 cm
1 presentador de 6 bols
6 bols de melamina.

Inclus :
2 cubes avec couvercle
1 longeron 100 cm
1 présentoir pour 6 bols
6 bols mélamine.

REF  1
P905506


P905516 Two levels presentation kit for 6 square bowls
Conjunto 2 niveles soporte 6 bols
Kit support 6 bols carrés deux niveaux



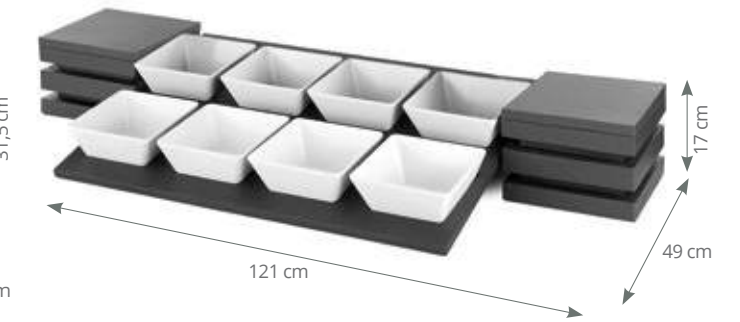
Includes :
4 cubes with lid
1 crossbar 100 cm length
1 displayer for 6 bowls
6 melamine bowls
1 narrow shelf 100 cm

Incluye:
4 cubos con tapa
1 travesaño de 100 cm
1 presentador de 6 bols
6 bols de melamina
1 estante estrecho de 100 cm

Inclus :
4 cubes avec couvercle
1 longeron 100 cm
1 présentoir pour 6 bols
6 bols mélamine
1 tablette étroite 100 cm

REF  1
P905516


P905508 Presentation kit for 8 square bowls
Conjunto soporte 8 bols cuadrados
Kit support 8 bols carrés



Includes :
2 cubes with lid
1 crossbar 80 cm length
2 displayers for 4 bowls
8 melamine bowls

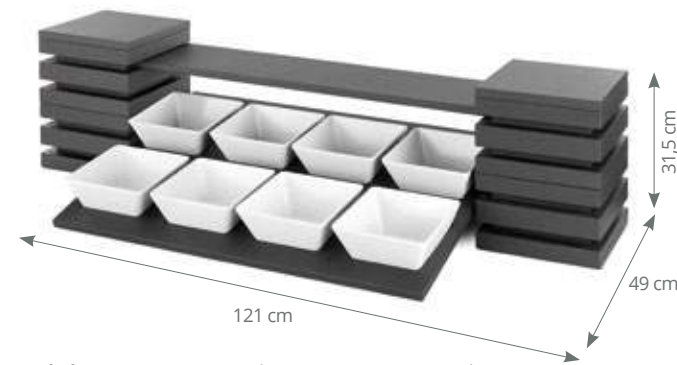
Incluye:
2 cubos con tapa
1 travesaño de 80 cm
2 presentadores de 4 bols
8 bols de melamina

Inclus :
2 cubes avec couvercle
1 longeron 80 cm
2 présentoirs pour 4 bols
8 bols mélamine

REF  1
P905508

P905518 Two levels presentation kit for 8 square bowls

Conjunto 2 niveles soporte 8 bols
Kit support 8 bols carrés deux niveaux



- | | | |
|--------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Includes : | Incluye: | Inclus : |
| 4 cubes with lid | 4 cubos con tapa | 4 cubes avec couvercle |
| 1 crossbar 80 cm length | 1 travesaño 80 cm | 1 longeron 80 cm |
| 2 displayers for 4 bowls | 2 presentadores de 4 bols | 2 présentoirs pour 4 bols |
| 8 melamine bowls | 8 bols de melamina | 8 bols mélamine |
| 1 narrow shelf 80 cm | 1 estante estrecho 80 cm | 1 tablette étroite 80 cm |

REF 1
P905518

P905400 Basic two levels presentation kit

Conjunto básico estante 2 niveles

Kit basique présentation 2 niveaux



- | | | |
|-----------------------|---------------------------|---------------------------|
| Includes : | Incluye: | Inclus : |
| 4 cubes with lid | 4 cubos con tapa | 4 cubes avec couvercle |
| 1 wide shelf 100 cm | 1 estante ancho 100 cm | 1 tablette large 100 cm |
| 1 narrow shelf 100 cm | 1 estante estrecho 100 cm | 1 tablette étroite 100 cm |

REF 1
P905400

P905310 Two levels presentation kit for 40x40 cm trays

Conjunto 2 niveles bandejas 40x40 cm
Kit présentation 2 niveaux pour plateaux 40x40 cm



- | | | |
|----------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|
| Includes : | Incluye: | Inclus : |
| 6 cubes with lid | 6 cubos con tapa | 6 cubes avec couvercle |
| 1 crossbar 100 cm length | 1 travesaño de 100 cm | 1 longeron 100 cm |
| 2 serving trays 40 x 40 cm | 2 bandejas presentación de 40 x 40 cm | 2 plateaux présentation 40 x 40 cm |
| 1 narrow shelf 100 cm | 1 estante estrecho de 100 cm | 1 tablette étroite 100 cm |

REF 1
P905310

P905320 Two trays 60x40 cm presentation kit

Conjunto 2 bandejas 60x40 cm
Kit présentation pour deux plateaux 60x40 cm

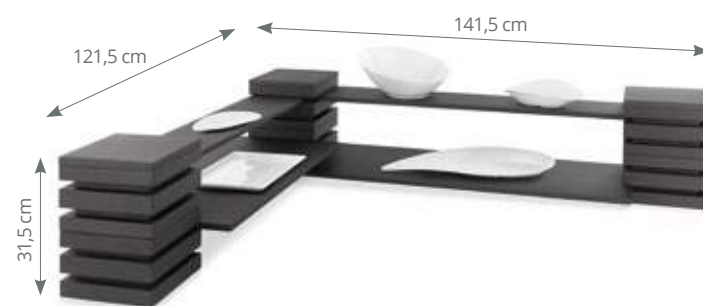


- | | | |
|----------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|
| Includes : | Incluye: | Inclus : |
| 2 cubes with lid | 2 cubos con tapa | 2 cubes avec couvercle |
| 1 crossbar 100 cm length | 1 travesaño de 100 cm | 1 longeron 100 cm |
| 2 serving trays 60 x 40 cm | 2 bandejas presentación de 60 x 40 cm | 2 plateaux présentation 60 x 40 cm |

REF 1
P905320

P905410 "L" shape two levels presentation kit

Conjunto estante dos niveles forma "L"
Kit présentation "L" 2 niveles



- | | | |
|-----------------------|---------------------------|---------------------------|
| Includes : | Incluye: | Inclus : |
| 6 cubes with lid | 6 cubos con tapa | 6 cubes avec couvercle |
| 1 wide shelf 100 cm | 1 estante ancho 100 cm | 1 tablette large 100 cm |
| 1 narrow shelf 100 cm | 1 estante estrecho 100 cm | 1 tablette étroite 100 cm |
| 1 wide shelf 80 cm | 1 estante ancho 80 cm | 1 tablette large 80 cm |
| 1 narrow shelf 80 cm | 1 estante estrecho 80 cm | 1 tablette étroite 80 cm |

REF 1
P905410

P905300 Two trays 40x40 cm presentation kit

Conjunto 2 bandejas presentación 40x40 cm
Kit présentation pour deux plateaux 40x40 cm

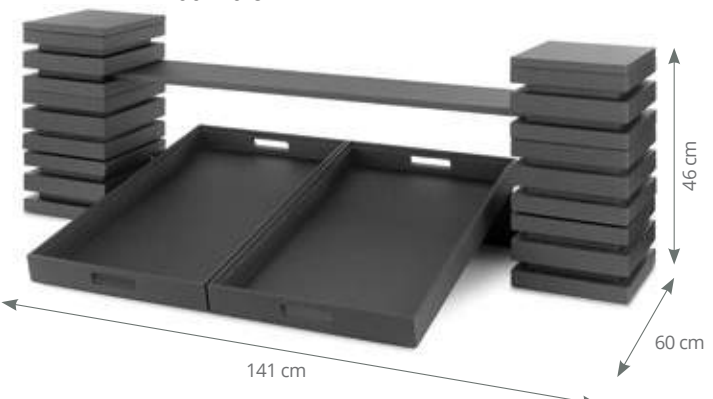


- | | | |
|----------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|
| Includes : | Incluye: | Inclus : |
| 4 cubes with lid | 4 cubos con tapa | 4 cubes avec couvercle |
| 1 crossbar 100 cm length | 1 travesaño de 100 cm | 1 longeron 100 cm |
| 2 serving trays 40 x 40 cm | 2 bandejas presentación de 40 x 40 cm | 2 plateaux présentation 40 x 40 cm |

REF 1
P905300

P905340 Two levels for trays 60x40 cm presentation kit

Conjunto 2 niveles para bandejas 60x40 cm
Kit présentation 2 niveles pour plateaux 60x40 cm



- | | | |
|----------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|
| Includes : | Incluye: | Inclus : |
| 6 cubes with lid | 6 cubos con tapa | 6 cubes avec couvercle |
| 1 crossbar 100 cm length | 1 travesaño de 100 cm | 1 longeron 100 cm |
| 2 serving trays 60 x 40 cm | 2 bandejas presentación de 60 x 40 cm | 2 plateaux présentation 60 x 40 cm |
| 1 narrow shelf 100 cm | 1 estante estrecho de 100 cm | 1 tablette étroite 100 cm |

REF 1
P905340

P904790 Three levels 2/3 GN stand

Expositor GN 2/3, tres niveles
Présentoir 3 niveaux pour GN 2/3



- Includes / Incluye / Inclus :**
3 GN containers 2/3 20 mm
3 cubetas GN 2/3 20 mm
3 bags GN 2/3 20 mm

REF 1
P904790 W x D x H cm 65 x 38 x 59

P904350 GN skewer serving tray
Bandeja GN presentación pinchos
Plateau GN présentation piques



GN 1/1

Includes:
wooden tray
oak melamine tray
interior skewer stand

Incluye:
bandeja madera
bandeja melamina roble
soporte interior pinchos

Inclus:
plateau bois
plateau mélamine chêne
support intérieur piques

REF	W x D x H cm	Holes Agujeros Ø cm	Piques Pinchos	
P904350	53,9 x 33,5 x 7,7	0,4	84	1

P904155 Buffet wine cooler
Enfriador botellas buffet
Rafraîchisseur bouteilles



GN 1/1

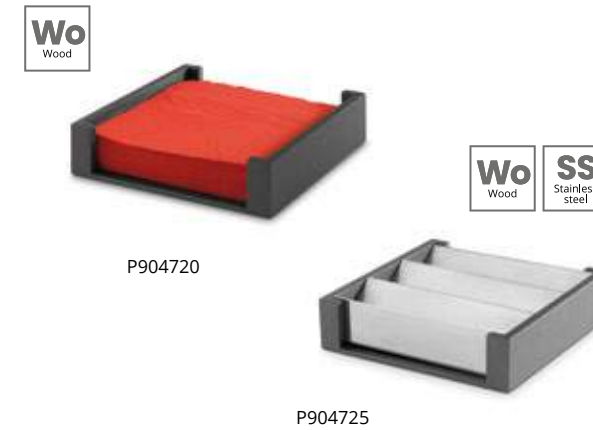
Includes:
wooden tray
1/1 GN pan 150 mm

Incluye:
bandeja madera
cubeta GN 1/1 150 mm

Inclus:
plateau bois
bac GN 1/1 150 mm

REF	W x D x H cm	
P904155	57 x 37 x 14,5	1

P904720 Napkin and tea & sugar bags dispenser
Servilletero y dispensador bolsas te y azúcar
Distributeur serviettes et des saquettes
thé & sucre



P904720

P904725

REF	W x D x H cm	
P904720	22 x 22 x 5,5	1
P904725	22 x 22 x 5,5	1

P904721 Tea & sugar bag holder
Soporte bolsas te y azúcar
Support pour saquettes de thé & sucre



For / Para / Pour ref. P904.720

REF	W x D x H cm	
P904721	19,8 x 19,8 x 4,9	1

P904850 1/1 GN wooden table + cutting board
Mesita buffet GN 1/1 + taco madera
Table GN 1/1 en bois + planche à découper



REF	W x D x H cm	
P904850	53 x 32,5 x 12	1

P904810 Low wooden table + cutting board
Mesita buffet baja + taco madera
Table basse en bois + planche à découper



REF	W x D x H cm	
P904810	32,5 x 22 x 12	1
P904820	32,5 x 22 x 16,5	1

P904804 Cutting board for wooden table
Taco madera para mesita buffet
Planche à découper pour table en bois



P904804

P904809

REF	W x D x H cm	
P904804 ¹	29,2 x 18,7 x 22	1
P904809 ²	49,7 x 29,2 x 22	1

(1) For / Para / Pour P904810 / P904820
(2) For / Para / Pour P904850

P20072 Methacrylate holder
Portamenús metacrilato
Porte-menus méthacrylate



REF	cm	
P20072	6 x 6	1



See products on / Ver productos en / Voir produits en page

P. 539

Stainless steel plate covers
Tapas Acero inoxidable para platos
Inox couvercles à assiette





ROOM SERVICE

P904780 Cutlery-holder tray
Bandeja porta-cubiertos
Plateau porte-couverts



GN 1/1



Stackables.
Apilables.
Empilables.

4 compartments
4 compartimentos
4 compartiments
303 x 115 mm

REF	W x D x H cm	1
P904780	53,9 x 33,5 x 7,7	1

P904760 Serving tray
Bandeja servicio y presentación
Plateau service et présentation



Stackables.
Apilables.
Empilables.

IDEA! Room service tray.
Perfecta para servicio de habitaciones.
Plateau idéal pour service de chambre.

REF	W x D x H cm	1
P904760	60 x 40 x 6,5	1

P904740 Serving tray
Bandeja presentación
Plateau présentation



Stackables.
Apilables.
Empilables.

REF	W x D x H cm	1
P904740	40 x 40 x 6,5	1

P904711 1/1 GN serving tray
Bandeja servicio y presentación GN 1/1
Plateau service et présentation GN 1/1



GN 1/1

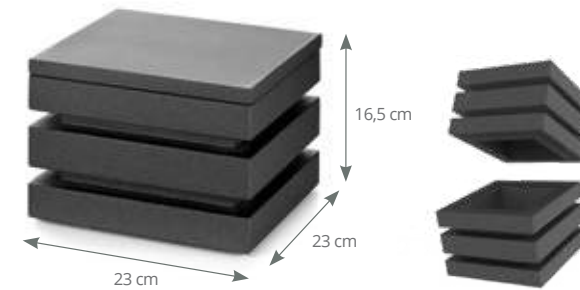
Stackables.
Apilables.
Empilables.

1/1 Gastronorm container not included.
No incluye cubeta gastronorm 1/1.
Bac gastronorme 1/1 non inclus.

REF	W x D x H cm	1
P904711	53,9 x 33,5 x 7,7	1

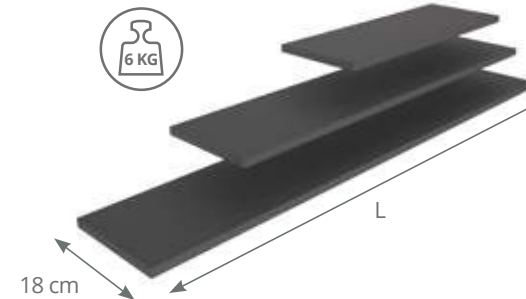


P904600 Wooden cube with lid
Cubo con tapa madera
Cube en bois avec couvercle



REF	1
P904600	1

P904650 Wooden narrow shelf
Estante madera estrecho
Tablette en bois étroite



REF	L cm	1
P904650	50	1
P904680	80	1
P904610	100	1

P904937 Displayer for 4 melamine bowls
Presentador 4 bols melamina cuadrados
Présentoir 4 bols mélamine

For square bowls
Para bols cuadrados
Pour bols carrés
180 x 180
REF. P22.202



REF	W x D x H cm	1
P904937	37,5 x 50 x 1,5	1

P904950 Crossbar buffet trays
Travesaño soporte bandejas
Longerons pour plateaux buffet

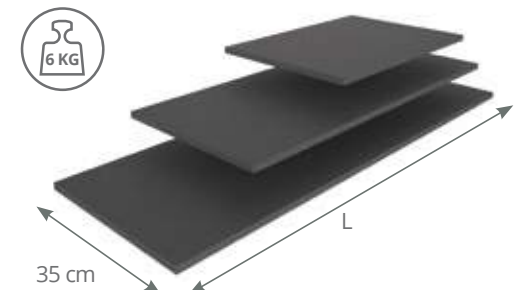


P904660 Wooden lid
Tapa madera
Couvercle en bois



REF	1
P904660	1

P904652 Wooden wide shelf
Estante madera ancho
Tablette en bois large



REF	L cm	1
P904652	50	1
P904682	80	1
P904612	100	1

P904975 Displayer for 6 melamine bowls
Presentador 6 bols melamina cuadrados
Présentoir 6 bols mélamine

For square bowls
Para bols cuadrados
Pour bols carrés
180 x 180
REF. P22.202



REF	W x D x H cm	1
P904975	75 x 50 x 1,5	1

REF	W x D x H cm	1
P904950	50 x 12,4 x 2	1
P904980	80 x 12,4 x 2	1
P904990	100 x 12,4 x 2	1

P904165 Perforated buffet display

Buffet perforado
Buffet perforé



Includes:
Wooden frame perforated 1/1 GN pan 65 mm gastronorm pan 1/1 20 mm roll-top lid.

Incluye:
Marco madera bandeja perforada GN 1/1 65 mm cubeta GN 1/1 20 mm cúpula roll-top

Inclus:
Cadre en bois bac GN 1/1 65 mm perforé bac GN 1/1 20 mm couvercle roll-top

REF	W x D x H cm	📦
P904165	57 x 37 x 31	1

P904113 Triple buffet display

Buffet triple
Buffet triple



Includes:
Wooden frame 3 units 1/3 GN pans 65 mm GN pan 1/1 20 mm roll-top lid.

Incluye:
Marco madera 3 cubetas GN 1/3 65 mm cubeta GN 1/1 20 mm cúpula roll-top.

Inclus:
Cadre en bois 3 bacs GN 1/3 65 mm bac GN 1/1 20 mm couvercle roll-top.

REF	W x D x H cm	📦
P904113	57 x 37 x 31	1

P904200 Wooden frame

Marco madera
Cadre en bois



P904.200

P904120 Standard buffet display

Buffet estandar
Buffet standard



Includes:
Wooden frame 2u. GN 1/1 20 mm roll-top lid

Incluye:
Marco madera 2 u. cubeta GN 1/1 20 mm cúpula roll-top

Inclus:
Cadre en bois 2 u. bacs GN 1/1 20 mm couvercle roll-top

REF	W x D x H cm	📦
P904120	57 x 37 x 31	1

P904140 Cheese buffet display

Buffet quesos
Buffet fromage



Includes:
Wooden frame wooden cutting board GN pan 1/1 20 mm roll-top lid.

Incluye:
Marco madera bandeja corte madera cubeta GN 1/1 20 mm cúpula roll-top.

Inclus:
Cadre en bois planque à découper en bois bac GN 1/1 20 mm couvercle roll-top.

REF	W x D x H cm	📦
P904140	57 x 37 x 31	1

REF	W x D x H cm	📦
P904200	57 x 37 x 14,5	1

P904400 Isothermal mat

Tapete isotérmica
Tapis isotherme



REF	W x D x H cm	📦
P904400	47 x 26 x 20	250

P904160 Melamine slate buffet displayer

Buffet pizarra melamina
Mélamine buffet ardoise



Includes:
Wooden frame melamine slate board 1/1 GN container 20 mm

Incluye:
Marco madera tabla pizarra melamina cubeta GN 1/1 20 mm

Inclus:
Cadre en bois plaque ardoise en mélamine bac GN 1/1 20 mm

REF	W x D x H cm	📦
P904160	57 x 37 x 14,5	1

P904146 Wooden bread cutting board

Cortador pan madera
Plaque à découper pain en bois



REF	W x D x H cm	📦
P904146	52 x 31,5 x 20	1

P904500 Cooling plate

Placa enfriadora
Plaque réfrigérante



- 12 °C



Adjustable to 1/1 GN pan.
Adaptable a cubeta GN 1/1.
Adaptable à bac GN 1/1.

REF	W x D x H cm	📦
P904500	47,5 x 27,7 x 3	5

P904145 Bread buffet display

Buffet pan
Buffet pain



Includes:
Wooden frame bread cutting board 1/1 GN container 20 mm

Incluye:
Marco madera cortador pan madera cubeta GN 1/1 20 mm

Inclus:
Cadre en bois plaque à découper pain en bois bac GN 1/1 20 mm

REF	W x D x H cm	📦
P904145	57 x 37 x 14,5	1

P904142 Wooden bread cutting board

Cortador pan madera
Plaque à découper pain en bois



GN 1/1

REF	W x D x H cm	📦
P904142	53 x 32,5 x 2	1

EXCLUSIVE



BUFFET TROLLEY WITH POSSIBLE TRANSFORMATION FROM AN EXPOSITOR TROLLEY TO A PRESENTATION TABLE
CARRO BUFFET CON POSIBILIDAD DE CONVERTIR EL CARRO EXPOSITOR EN MESA DE PRESENTACIÓN
CHARIOT BUFFET AVEC POSSIBILITÉ DE CONVERTIR LE CHARIOT D'EXPOSITION EN UNE TABLE DE PRÉSENTATION



P90490 Black buffet trolley for 4 1/1 GN inserts
Carro buffet negro 4 GN 1/1
 Chariot buffet noir pour 4 bacs GN 1/1



REF	Type / Tipo	
P90490*	4 X GN 1/1	1
P90492	Tapa / Cover / Tablette	1
P90493	Tapa / Cover / Tablette 1/1	1

Outstanding combination of wood and aluminium
Elegante combinación de madera y aluminio
 Combinaison élégante en bois et en aluminium

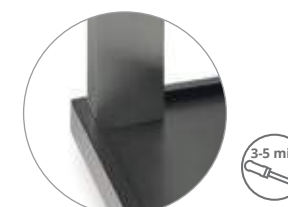


Wood with special waterproof treatment, easy to clean
Madera con tratamiento hidrófugo especial, de fácil limpieza
 Bois avec un traitement hydrofuge spécial, facile à nettoyer

Reinforcement bar
Barra refuerzo nivel inferior
 Barre de renforcement



Soundproof and revolving castors
 Ø 125 mm, with brakes
Ruedas giratorias e insonoras de Ø 125 mm, con freno
 Roulettes insonores et pivotantes de Ø 125 mm, avec freins



Delivered flatpacked between 3 to 5 minutes assembly
Se suministran desmontados entre 3 a 5 minutos de montaje
 Livrés démontés entre 3 et 5 minutes de montage



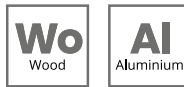
Suitable for gastronorm sizes
Adaptado a medidas gastronorm
 Adapté aux mesures gastronorme



***Two cover are included on the price**
**Dos tapas incluidas en precio*
 *Deux tablettes comprises dans le prix
P90492

Cover for 1/1 GN insert not included on the price
Tapa individual encaje GN 1/1 no incluida en precio
 Tablette de bac GN 1/1 non comprise dans le prix
P90493

14.7 Cubic



TREND **Wooden-aluminium trolley 2 shelves**
Carro madera-aluminio 2 estanterías
Chariot en bois-aluminium 2 plateaux

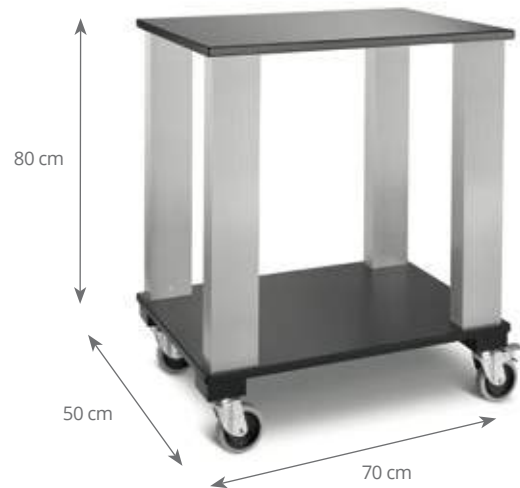
Waterproof treatment
Tratamiento hidrófugo
Traitement hydrofuge



REF	Colour	
P80220	Negro / Black / Noir	1

P80219 **Wooden gueridon trolley**
Gueridón o carro auxiliar madera
Chariot guéridon en bois

Waterproof treatment
Tratamiento hidrófugo
Traitement hydrofuge



REF	Colour	
P80219	Negro / Black / Noir	1

P80216 **Oak melamine gueridon trolley**
Carro guerdón melamina roble
Chariot guéridon mélamine roure

EXCLUSIVE



REF	
P80216	1

P90813 **Cutlery dispenser trolley**
Carro porta-cubiertos
Chariot porte couverts



EXCLUSIVE



P908132



P90813



Trays, dishes, GN containers and cutlery dispenser not included
No incluye porta-cubiertos, cubetas GN, platos ni bandejas
Ramasse-couverts, bacs GN, assiettes, et plateaux pas compris

REF	
P908132	1
P90813	1

Cubic 14.7

P90814 **Cutlery bin**
Porta-cubiertos
Ramasse-couverts

EXCLUSIVE

4 x 1/3 GN
H max. 6,5 cm



P90814



P908142



GN containers not included
No incluye cubetas GN
Bacs GN non inclus

REF	W x D x H mm	
P908142	710 x 335 x 155	1
P90814	710 x 335 x 155	1

14.8 Chafers & dispensers

Chafings y dispensadores
Chafers et distributeurs



- High-quality finish, large glass window and stainless steel in a shiny polished finish.
- Removable lid for easy cleaning.
- Anti-noise plastic stopper to close the lid silently.
- Hydraulic hinge.
- Diffuser base for optimal heat distribution and suitable for induction.

- Acabados de alta calidad, amplia ventana de cristal y acero inoxidable en acabado pulido brillante.
- Tapa extraíble para fácil limpieza.
- Tapa de plástico antiruido para cerrar la tapa silenciosamente.
- Bisagra hidráulica.
- Fondo difusor para una óptima distribución del calor y apto para inducción.

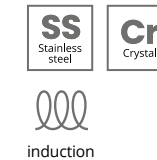
- Finissage de haute qualité, grande fenêtre en verre et acier inoxydable finissage brillant.
- Couvercle amovible pour un nettoyage facile.
- Butée plastique anti-bruit pour fermer le couvercle en silence.
- Charnière hydraulique.
- Fond diffuseur pour une répartition optimale de la chaleur et adapté à l'induction.

Chafers & dispensers 14.8

Chafings y dispensadores
Chafers et distributeurs



P390001 Round glass-top chafing dish
Chafing dish rededondo con tapa de cristal
Chafing rond couvercle en verre



Stainless steel pan included
Cubeta de acero inoxidable incluida
Bac acier inoxydable inclus



REF	W x D x H cm	L	📦
P390001	46 x 56 x 16	6	1

P390007 Round stainless steel pan
Cubeta redonda en acero inoxidable
Bac rond en acier inoxydable



Suitable for
Combinable con
Adaptable pour
P390001

REF	Ø cm	H cm	📦
P390007	38,5	6,5	20

P390004 Round chafing stand
Stand chafing dish redondo
Support chafing rond



Suitable for
Combinable con
Adaptable pour
P390001



1 burner holder included
Contenedor para combustible incluido
Porte-brûleur inclus

Strong and robust stainless steel structure.
Resistente y robusta estructura en acero inoxidable.
Structure en acier inoxydable résistante et robuste.

REF	W x D x H cm	📦
P390004	44,5 x 52 x 23,5	1

P390010 Round porcelain pan
Cubeta redonda de porcelana
Bac rond en porcelaine



Suitable for
Combinable con
Adaptable pour
P390001

REF	Ø cm	H cm	📦
P390010	38,5	6,5	1

14.8 Chafers & dispensers

Chafings y dispensadores
Chafers et distributeurs



NEW!

P390002 Square glass-top chafing dish
Chafing dish cuadrado con tapa de cristal
Chafer carré couvercle en verre



Stainless steel pan included
Cubeta de acero inoxidable incluida
Bac acier inoxydable inclus



REF	W x D x H cm	L	
P390002	41 x 50 x 16	5,5	1

P390005 Square chafing stand
Stand chafing dish cuadrado
Support chafer carré



Suitable for
Combinable con
Adaptable pour
P390002

1 burner holder included
Contenedor para combustible incluido
Porte-brûleur inclus

Strong and robust stainless steel structure.
Resistente y robusta estructura en acero inoxidable.
Structure en acier inoxydable résistante et robuste.



REF	W x D x H cm	
P390005	48 x 37,5 x 23,5	1

P390008 Square stainless steel pan
Cubeta cuadrada en acero inoxidable
Bac carré en acier inoxydable



Suitable for
Combinable con
Adaptable pour
P390002



REF	W x D x H cm	
P390008	33,5 x 32,5 x 6,5	30

P390011 Square porcelain pan
Cubeta cuadrada de porcelana
Bac carré en porcelaine



Suitable for
Combinable con
Adaptable pour
P390002



REF	W x D x H cm	
P390011	35,5 x 33 x 6,5	1

Chafers & dispensers 14.8

Chafings y dispensadores
Chafers et distributeurs



NEW!

P390003 Rectangular glass-top chafing dish. 1/1
Chafing dish rectangular con tapa de cristal 1/1
Chafer rectangulaire couvercle en verre 1/1



Stainless steel pan included
Cubeta de acero inoxidable incluida
Bac acier inoxydable inclus



REF	W x D x H cm	L	
P390003	58 x 50 x 16	9	1

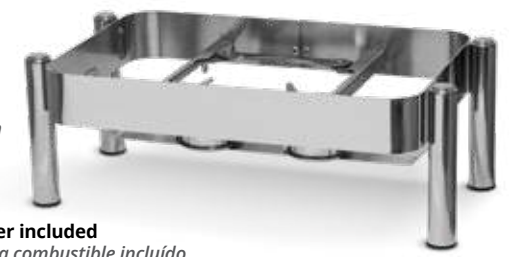
P390006 Rectangular chafing stand
Stand chafing dish rectangular
Support chafer rectangulaire



Suitable for
Combinable con
Adaptable pour
P390003

2 burner holder included
Contenedor para combustible incluido
Porte-brûleur inclus

Strong and robust stainless steel structure.
Resistente y robusta estructura en acero inoxidable.
Structure en acier inoxydable résistante et robuste.



REF	W x D x H cm	
P390006	66 x 37,5 x 23,5	1

P390009 Rectangular stainless steel pan 1/1
Cubeta rectangular en acero inoxidable 1/1
Bac rectangulaire en acier inoxydable 1/1



Suitable for
Combinable con
Adaptable pour
P390003



REF	W x D x H cm	
P390009	53,5 x 32,5 x 6,5	20

P390012 Rectangular porcelain pan
Cubeta rectangular de porcelana
Bac rectangulaire en porcelaine



Suitable for
Combinable con
Adaptable pour
P390003



REF	W x D x H cm	
P390012	53,5 x 32,5 x 6,5	1

14.8 Chafers & dispensers

Chafings y dispensadores
Chafers et distributeurs



46132 Square chafing dish
Chafing dish cuadrado
Chauffe-plat carré

SS
Stainless steel

induction



REF	W x D x H cm	L	
46132	39,2 x 41,3 x 20,3	5,8	1

46125 Glass top S/S chafer with S/S trim
Chafing dish redondo con tapa cristal
Chafer inox à couvercle en verre

SS
Stainless steel

Cr
Crystal

induction



REF	Ø cm	H cm	L	
46125	39,4	8	5,8	1

46137 Food pan
Fuente interior cuadrada
Bac à aliments

SS
Stainless steel



46137

46134 Glass top S/S chafer with S/S trim
Chafing dish cuadrado con tapa cristal
Chafer inox à couvercle en verre

SS
Stainless steel

Cr
Crystal

induction



REF	W x D x H cm	L	
46134	39,2 x 41,3 x 17,6	5,8	1

46131 Food pan
Fuente interior redonda
Bac à aliments

SS
Stainless steel



46131

46861
2 compart.

REF	cm	L	
46131	39,4 x 7	5,6	1
46861	39,4 x 7	3,8	1

REF	W x D x H cm	L	
46137	39,2 x 7,1 x 39,2	6,3	1

Chafers & dispensers 14.8

Chafings y dispensadores
Chafers et distributeurs



P3875 Rectangular chafing dish roll top lid
Chafing dish rectangular con tapa roll top
Chafing dish rectangulaire avec couvercle roll top

SS
Stainless steel



Stand, water pan,
insert, lid and St/
Steel handles.
With 2 burners.

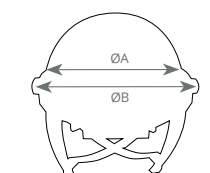
Soporte, recipiente,
cubeta, tapa y asas de
chapa en acero inox.
Con 2 quemadores.

Support, récipient,
bac, couvercle et
poignées en acier
inox. Avec 2 brûleurs.

REF	W x D x H cm	L	
P387500	74 x 45 x 41	9,0	1

P8975 Round chafing dish roll top lid
Chafing dish redondo tapa roll top
Chafing dish rond avec couvercle roll top

SS
Stainless steel



Max. opening: 180°.
Apertura máxima: 180°.
Ouverture maximale: 180°.

REF	ØA cm	ØB cm	H cm	
P897500	35	51,5	48,5	1

14.8 Chafers & dispensers

Chafings y dispensadores
Chafers et distributeurs



P387 Chafing dish with roll top lid
Chafing dish con tapa roll top
Chafing dish avec couvercle "roll top"



Stand, water pan, insert, lid and St/Steel handles. With 2 burners. *Soporte, recipiente, cubeta, tapa y asas de chapa en acero inox. Con 2 quemadores.* Support, récipient, bac, couvercle et poignées en acier inox. Avec 2 brûleurs.

REF	W x D x H cm	L	☐
P387065	65 x 38 x 39	9,5	1

P379 Chafing dish with lid
Chafing dish con tapa
Chafing dish avec couvercle



Stand, water pan, insert, lid and St/Steel handles. With 2 burners. *Soporte, recipiente, cubeta, tapa y asas de chapa en acero inox. Con 2 quemadores.* Support, récipient, bac, couvercle et poignées en acier inox. Avec 2 brûleurs.

REF	W x D x H cm	L	☐
P379065	65 x 35 x 34	9,5	1

P3795 Economical chafing dish with lid
Chafing dish económico con tapa
Chafing dish économique avec couvercle



Stand, water pan, insert, lid and St/Steel handles. With 2 burners. *Soporte, recipiente, cubeta, tapa y asas de chapa en acero inox. Con 2 quemadores.* Support, récipient, bac, couvercle et poignées en acier inox. Avec 2 brûleurs.

REF	W x D x H cm	L	☐
P379500	65 x 35 x 32	9	1

P903 Cooling plate
Placa enfriadora
Plaque réfrigérante



78710 Bain maries
Baño maría
Bain-marie



REF	Ø cm	H cm	L	☐
78710	10,5	14,5	1,20	6
78720	12,5	17,0	1,90	6
78725	15,5	10,0	1,90	6
78730	15,5	18,5	3,30	6
78740	16,5	19,5	4,00	6
78760	18,5	22,0	5,70	6

For an easy and hygienic presentation of cold food. Simple place in the freezer. Minimum 4 hour under -4°C. Tolerance under 23°C: 5-6h.

Para una presentación fácil e higiénica de alimentos fríos en los buffets. En el congelador: Mínimo 4h por debajo de los -4 °C. Aguanta 5-6h con temperaturas por debajo de los 23 °C.

Pour une présentation hygienique et facile des aliments froids sur les buffets. Au congélateur. Minimum 4h à des températures inférieures à -4 °C. Résistance à des températures inférieures à 23 °C: 5-6h.

REF	Type / Tipo	cm	☐
P903001	1/1	53 x 32,5	4
P903002	1/2	32,5 x 26,5	6

Chafers & dispensers 14.8

Chafings y dispensadores
Chafers et distributeurs

P950000 Electric heating unit for chafing dish
Elemento eléctrico para chafing dish
Corps de chauffe pour chafing dish



For / Para / Pour: P387500, P897500, P387065, P379065, P379500

REF	W	☐
P950000	240	1

P962 Hot tray warmer
Calentador de platos o bandejas
Réchaud



P3722 Burner holder for chafing dish
Contenedor para combustible de chafing dish
Porte-brûleur pour chafing dish



Adaptable. REF: P379, P387

REF	☐
P372200	24

P3871 Chafing dish fuel
P3872 Fuel para chafing dish
Fuel pour chafing dish



REF	cm	g	Length / Durée	☐
P387100	6,5 x 5,5	160	3 h	75
P387200	8,3 x 6,0	280	6 h	60

46110 Universal electric chafer heater
Elemento eléctrico universal para chafing dish
Résistance électrique pour chafers



Sized to fit standard fuel opening. Dimensiones compatibles con el orificio para combustible estándar. Dimensions compatibles avec l'orifice pour combustible standard.

REF	For / Para	V	W	A	Ench. Plug	☐
46110	EU	230	120/230	1.0	EU	1
46115	UK	230	120/230	1.0	UK	1

REF	Burners Quemadores Brûleurs	W x D x H cm	☐
P962002	2	37 x 17,5 x 7	10
P962003	3	43 x 17,5 x 7	10

St/Steel with aluminium cover plate. *Inox con placa base de aluminio.* Inox avec plaque couvercle en aluminium. **2 or 3 burners.** 2 ó 3 quemadores. 2 ou 3 brûleurs.

P685 Chafing dish fuel barrel
Fuel para chafing dish
Bidón fuel chafing dish



No soot. No smell. *Sin hollín. Sin olor.* Pas de suie. Inodore

REF	L	Kg	☐
P685004	5	5	3

Thanks to its special formula no storage or transport restriction are involved. Resealable. Non spill - Non drip. Non flammable. Non combustible. Non toxic fuel. Easy open & close. Container does not become hot to touch. Does not evaporate if left uncapped.

Gracias a su fórmula especial no hay ninguna restricción especial por almacenaje o transporte. No gotea ni se derrama. No se evapora si se deja abierto. Puede guardarse si no se consume todo. No inflamable. No tóxico. Fácil de abrir y cerrar. La lata no se calienta. Fácil de encender una vez apagada.

Grâce à sa formule spéciale il n'y pas de restriction pour le stockage et le transport. Hermétique. Non inflammable. Non combustible. Non toxique. Facile à ouvrir et fermer. On peut le garder si on ne le consomme pas tout. Facile à allumer une fois éteint.

BUFFET & ACCESORIOS
BUFFET & ACCESSORIES
BUFFET ET ACCESSOIRES

BUFFET & ACCESORIOS
BUFFET & ACCESSORIES
BUFFET ET ACCESSOIRES

14.8 Chafers & dispensers

Chafings y dispensadores
Chafers et distributeurs

4609 Coffee urn
Urna de café
Boîte à café



REF	W x D x H cm	L	
46093	31,6 x 34,3 x 50,3	11,4	1
46094	39,4 x 41,8 x 54,5	18,9	1

4635810 Somerville cold beverage server
Dispensador de bebidas frías-Somerville
Distributeur de boisson froide Somerville



REF	W x D x H cm	L	
4635810	24,6 x 29 x 64	7,6	1

P8992 Juice dispenser St/Steel
Dispensador de zumos - acero inox
Distributeur à jus - acier inox



REF	W x D x H cm	L	
P899200	26 x 35 x 57	8	1

46285 Cold beverage server
Dispensador de bebidas frías
Distributeur boisson froide



REF	W x D x H cm	L	
46285	20,3 x 28 x 53,3	7,6	1

4635110 Somerville milk dispenser
Dispensador de leche-Somerville
Distributeur de lait Somerville



REF	W x D x H cm	L	
4635110	20,3 x 32,7 x 41,4	4,8	1

P8993 St/Steel milk dispenser
Dispensador de leche - acero inox
Distributeur à lait - acier inox



REF	W x D x H cm	L	
P899300	26 x 35 x 57	8	1

Chafers & dispensers 14.8

Chafings y dispensadores
Chafers et distributeurs

P899400 Cereal dispenser
Dispensador de cereales
Distributeur à céréales



REF	W x D x H cm	L	
P899400	20 x 24 x 64	3,5	1

P899600 Cereal dispenser
Dispensador de cereales
Distributeur à céréales



REF	W x D x H cm	L	
P899600	21 x 17 x 61,5	3,5	1

4635210 Double Cereal Dispenser
Dispensador de cereales doble
Distributeur à céréales double



P899500 Double cereal dispenser
Dispensador de cereales doble
Distributeur à céréales double



REF	W x D x H cm	L (x2)	
P899500	33,5 x 24 x 64	3,5	1

T3660 D-Lux cereal dispenser
Dispensador de cereales D-Lux
Distributeur à céréales D-Lux



REF	W x D x H cm	L	
T3660	25,4 x 35,6 x 68,6	8	1

REF	W x D x H cm	L (x2)	
4635210	31 x 22 x 60	3,8	1

14.9 Bowls & serving trays

Bols & bandejas de servicio
Bols & plateaux

18/10
Stainless steel

Double wall insulated serving bowls that allows keeping the food temperature, whether cold or hot.

Construcción aislante de pared doble que permite conservar la temperatura de los alimentos, ya sean fríos o calientes.

Construction d'isolation à double paroi qui permet de maintenir la température de la nourriture, froide ou chaude.

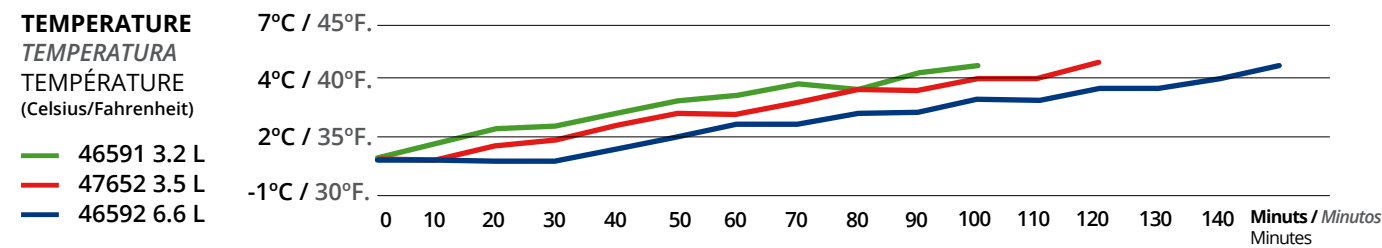


Will not TRANSPIRE. Requires no preheating or chilling
No transpiran. No es necesario precalentar o enfriar
Pas de condensation sur les parois. N'exige aucun préchauffage ou refroidissement

Insulating walls that keep food at service temperature
Paredes aislantes que mantienen los alimentos a la temperatura de servicio
Construction isolant qui garde les aliments à la température de service



COLD RETENTION: Double wall insulated bowls TEST PROTOCOL, 2004
RETENCIÓN DEL FRÍO: Bols aislantes de doble pared PROTOCOLO DE PRUEBA, 2004
RÉTENTION DU FROIDE: Construction d'isolation à double paroi PROTOCOLE D'ESSAI, 2004



- Potato salad was placed in different bowls. Filling ¾ of the capacity of the bowl.
- Initial temperature of the food 0.6°C; ambient temperature 20.6°C.
- The temperature in the centre of the salad was recorded every 10 minutes.
- The test concluded when the food reached a temperature of 5°C.

Bowls & serving trays 14.9

Bols & bandejas de servicio
Bols & plateaux

18/10
Stainless steel

46590 Round colored double wall bowls
Bol colores redondo doble pared
Bols ronds de service à double paroi isothermes en couleurs



REF	Ø cm	H cm	L	Box
46590 + COLOR	18,4	10,3	1,6	6
46591 + COLOR	24,1	12,9	3,2	6
46592 + COLOR	30,0	16,5	6,6	3

46584 Angled beehive bowls
Bol inclinado doble pared
Bols nid d'abeilles à paroi inclinée



REF	Ø cm	H cm	L	Box
46584	18,8	13,9	0,95	6
46585	24,0	17,3	1,7	6
46586	30,0	20,9	3,5	2
46582	35,0	23,9	4,7	2

46587 Beehive style double-wall serving bowls
Bol estridado redondo doble pared
Bol à bande rond double paroi

Mirror finished
Acero inoxidable brillante
Polissage brillant



REF	Ø cm	H cm	L	Box
46587	14,4	7,6	0,7	6
46590	18,4	10,3	1,6	6
46591	24,1	12,9	3,2	6
46592	30,0	16,5	6,6	3
46569	35,0	17,5	9,6	2

47632 Square colored double wall bowls
Bol colores cuadrado doble pared
Bols carrés de service à double paroi isothermes en couleurs



REF	cm	H cm	L	Box
47632 + COLOR	18,4 x 18,4	8,7	1,7	12
47634 + COLOR	21,6 x 21,6	10,8	3,0	6
47635 + COLOR	25,8 x 25,8	13,0	4,9	4

47619 Double-wall square beehive serving bowls
Bol estriado cuadrado doble pared
Bol lis carré double paroi



REF	W x D x H cm	L	Box
47619	13,9 x 13,9 x 7	0,7	6
47632	18,5 x 18,5 x 8,9	1,7	12
47634	21,8 x 21,8 x 10,8	3,0	6
47635	24,4 x 24,4 x 13,1	4,9	4
47637	29,9 x 29,9 x 15	7,8	3

46665 Beehive style double-wall serving bowls
Bol redondo doble pared con aro brillante
Bol bande brillant rond double paroi

Body mat finished. Rim mirror finished.
Cuerpo pulido satinado. Borde superior pulido brillante. Finition corps satinée. Finition bande brillante.



REF	Ø cm	H cm	L	Box
46665	14,4	7,6	0,7	6
46666	18,4	10,3	1,6	6
46667	24,1	12,9	3,2	6

14.9 Bowls & serving trays

Bols & bandejas de servicio
Bols & plateaux

18/10
Stainless
steel

Satin-finished rim and mirror-finished interior creates a visual contrast that accentuates the food product

Borde con acabado satinado e interior brillante, creando una elegante contraste visual

Le rebord satiné et l'intérieur ultra-brillant crée un contraste visuel qui met en valeur les plats

82093 Rectangular Stainless Steel serving trays
Bandeja servicio rectangular acero inoxidable
Plateau service rectangulaire



REF	cm	☐
82093	30,5 x 22,9	3
82094	45,7 x 25,4	3
82095	53,3 x 30,5	3

46221 Curved tray
Bandeja curva
Plateau incurvé



REF	cm	☐
46221	19,1 x 19,1	1

P3174 Economical oval serving dish with rolled edge
Fuente oval borde vuelto económica
Plat ovale à bords ronds économique

Mirror finished
Pulido brillante
Polissage brillant



REF	cm	☐
P317425	25 x 17,5	10
P317430	30 x 21,0	10
P317435	35 x 24,0	10
P317440	40 x 26,5	10
P317445	45 x 29,5	10
P317450	50 x 34,0	24

P317 Oval serving dish with rolled edge
Fuente oval borde vuelto
Plat ovale à bords ronds

Satin finished
Pulido satinado
Polissage satiné



REF	cm	☐
P317025	25 x 17,2	1
P317030	30 x 20,2	1
P317035	35 x 23,3	1
P317040	40 x 26,7	1
P317045	45 x 29,2	1
P317050	50 x 31,2	1

Bowls & serving trays 14.9

Bols & bandejas de servicio
Bols & plateaux

P907 St/Steel soup tureen with stand
Sopera inox con base
Soupière inox avec pied

SS
Stainless
steel

Mirror finished
Pulido brillante
Polissage brillant



REF	Ø cm	L	☐
P907024	24	2,50	3
P907026	26	3,50	3

P927 Acrylic round salad bowl
Ensaladera acrílica redonda
Saladier rond acrylique

Ac
Acrylic



REF	Ø cm	H cm	☐
P927000	25,8 x 15,8	15,8	6

P928 Acrylic Squared salad bowl
Ensaladera acrílica cuadrada
Saladier carré acrylique

Ac
Acrylic

REF	W x D x H cm	☐
P928000	28,5 x 28,5 x 12,4	12
P928001	14,7 x 14,7 x 7	48



P928000



P928001

See products on / Ver productos en / Voir produits en page

P. 437

Wooden bowl
Bol de madera
Bol en bois





SS
Stainless
steel

Serving tools 14.10

Utensilios de servicio
Ustensiles de service buffet

**BEST
SELLER**

CLASSIC LINE



P361 One piece ladle
Cacillo monobloc
Louche monobloc



REF	Ø cm	L cm	L	📦
P361000	9	30	0,10	120

P362 One piece skimmer
Espumadera monobloc
Écumoire monobloc



REF	Ø cm	L cm	L	📦
P362000	11	33,5	10,40	120

P363 One piece turner
Espátula monobloc
Spatule monobloc



REF	L cm	📦
P363000	32	120

P364 One piece serving spoon
Cuchara de servicio monobloc
Cuillère de service monobloc



REF	L cm	📦
P364000	31	120

P365 One piece fork
Tenedor monobloc
Fourchette monobloc



REF	L cm	📦
P365000	32	120

P366 One piece sauce ladle
Cacillo salsas monobloc
Cuillère à sauces monobloc



REF	Ø cm	L cm	L	📦
P366000	7	28	0,10	120

P367 One piece salad spoon
Cuchara ensalada monobloc
Cuillère à salade monobloc



REF	L cm	📦
P367000	30	72

P368 Carving knife
Cuchillo cocina
Couteau à pâtisserie



REF	L cm	📦
P368000	28,5	240

P369 Cake server
Pala pasteles
Pelle à gâteau



REF	L cm	📦
P369000	22	120

14.10 Serving tools

Utensilios de servicio
Ustensiles de service buffet



ERGO LINE



Mirror polishing.
Pulido brillante.
Polissage brillant.

P3611 One piece ladle
Cacillo monobloc
Louche monobloc



REF	Ø cm	L cm	L	
P361100	9,5	32	0,15	48

P3621 One piece skimmer
Espumadera monobloc
Écumoire monobloc



REF	Ø cm	L cm	L	
P362100	11	35	7,15	48

P3631 One piece turner
Espátula monobloc
Spatule monobloc



REF	L cm	
P363100	37	48

P3641 One piece serving spoon
Cuchara de servicio monobloc
Cuillère de service monobloc



REF	L cm	
P364100	34,5	48

P3651 One piece fork
Tenedor monobloc
Fourchette monobloc



REF	L cm	
P365100	37	48

P3691 Cake server
Pala pasteles
Pelle à gâteau



P3671 Spaghetti server
Cuchara para spaghetti
Cuillère à spaghetti



REF	L cm	
P367100	35	48

REF	L cm	
P369100	31	48

Serving tools 14.10

Utensilios de servicio
Ustensiles de service buffet



COMET LINE



Mat satiny finished.
Pulido satinado mate.
Poli satiné mat.

P341 One piece ladle. 18% cr. St/Steel
Cacillo monobloc. Acero inox 18% cr.
Louche monobloc. inox 18% cr.



REF	Ø cm	L cm	L	
P341000	8,5	28	0,10	10

P342 One piece skimmer. 18% cr. St/Steel
Espumadera monobloc. inox 18% cr.
Écumoire monobloc. inox 18% cr.



REF	Ø cm	L cm	
P342000	11	33	10

P343 One piece turner. 18% cr. St/Steel
Espátula monobloc. inox 18% cr.
Spatule monobloc. inox 18% cr.



REF	L cm	
P343000	33	10

P344 One piece fork. 18% cr. St/Steel
Tenedor monobloc. inox 18% cr.
Fourchette monobloc. inox 18% cr.



REF	L cm	
P344000	30	10

P345 One piece spoon. 18% cr. St/Steel
Cuchara monobloc. inox 18% cr.
Cuillère monobloc. inox 18% cr.



REF	L cm	
P345000	34	10

48144 Steak knife black plastic handle
Cuchillo chuletero, mango plástico negro
Couteau Steak manche noir plastique



REF	Blade / Hoja / Lame L cm	Total L cm		Price / Precio / Prix: Pack 12 u
48144	12,4	25,1	12	

48148 Steak knife riveted wooden handle
Cuchillo chuletero, mango plástico madera
Couteau Steak manche bois plastique



REF	Blade / Hoja / Lame L cm	Total L cm		Price / Precio / Prix: Pack 12 u
48148	12,7	25,1	12	

14.10 Serving tools

Utensilios de servicio
Ustensiles de service buffet



46905 Ladle with one spout
Cacillo con un pico lateral
Louche avec bec latéral



REF	L cm	
46905	28,71	12

46909 Ladle
Cacillo
Louche



REF	L cm	
46909	32	12

46952 Serving spoon
Cuchara de servicio
Cuillère de service



REF	L cm	
46952	29,5	12

6440 Spoon
Cuchara
Cullière



64404
64407

64403
64406

46907 Ladle with one spout
Cacillo con un pico lateral
Louche avec bec latéral



REF	L cm	ml	
46907	32	59,15	12

46936 Pastry server
Servidor de pasteles
Pelle de service



REF	L cm	
46936	28	12

46960 Slotted serving spoon
Cuchara perforada para servir
Cuillère à fente de service



REF	L cm	
46960	30,5	12

REF	L cm	
64403	33,60	12
64404	33,60	12
64406	39,37	12
64407	39,37	12

Serving tools 14.10

Utensilios de servicio
Ustensiles de service buffet



P33621 Ladle
Cacillo
Louche

REF	L cm	Lts	
P33621	35	0,08	1

P33623 Slotted spoon
Cuchara perforada
Cuillère à fente



REF	L cm	
P33623	35	1

P33625 Spaghetti server
Cuchara para spaghetti
Cuillère à spaghetti



dishwasher
-40°C +210°C

P33622 Serving spoon
Cuchara de servicio
Cuillère de service



REF	L cm	
P33622	35	1

P33624 Turner
Espátula
Patule



REF	L cm	
P33624	35	1

REF	L cm	
P33625	35	1

14.10 Serving tools

Utensilios de servicio
Ustensiles de service buffet



P33801 Serving spoon
Cuchara de servicio
Cuillère de service



REF	L cm	Box
P33801	30,5	1

P33802 Slotted spoon
Cuchara perforada
Cuillère à fente



REF	L cm	Box
P33802	30,5	1

P33803 Turner
Espátula
Spatule



REF	L cm	Box
P33803	30,5	1

P33804 Spaghetti server
Cuchara para spaghetti
Cuillère à spaghetti



REF	L cm	Box
P33804	30,5	1

P33805 One piece fork
Tenedor de mesa
Fourchette



REF	L cm	Box
P33805	30,5	1

P33806 Serving tong
Pinza de servicio
Pince de service



REF	L cm	Box
P33806	28	1

P33807 Bread spoon
Pinza de pan
Pince à pain



REF	L cm	Box
P33807	25,5	1

P33808 Salad hands
Servidor de ensalada
Serveur salade



REF	L cm	Box
P33808	17,5	1

Pack: 2 u.

P33809 Knife
Cuchillo
Couteau



REF	L cm	Box
P33809	17,5	1

Serving tools 14.10

Utensilios de servicio
Ustensiles de service buffet



P358 Coloured BPA Free utility tong
Pinza buffet BPA Free color
Pince buffet SANS BPA en couleurs



REF	L cm	Clear Transp.	White Blanco	Red Rojo	Black Negro	Box
P358	23	0	1	2	7	1

46938 Buffet tong
Pinza buffet
Pince à buffet



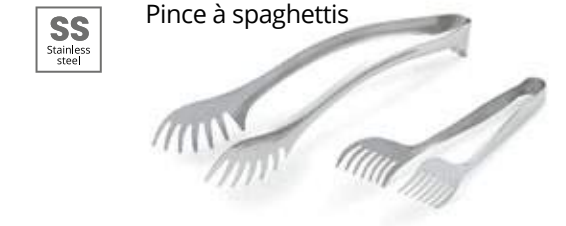
REF	L cm	Box
46938	30,5	6

46926 Serving tong
Pinza servicio
Pince de service



REF	L cm	Box
46926	21	12

4698 Spaghetti tong
Pinza espagueti
Pince à spaghettis



REF	L cm	Box
46988	23,0	12
46989	29,2	12



14.10 Serving tools

Utensilios de servicio
Ustensiles de service buffet



P359 Serving tong
Pinza de servicio
Pince de service



REF	L cm	
P359000	24	1

P353 Salad tong
Pinza ensalada
Pince à salade



REF	L cm	
P353000	26,5	120

46928 Bread tong
Pinza pan
Pince à pain



REF	L cm	
46928	23,5	12

P606 Bread tong
Pinza pan
Pince à pain



REF	L cm	
P606000	25	72

P605 Pasta tong
Pinza pasta
Pince à pâtes



REF	L cm	
P605000	24	120

P351 Spaghetti tong
Pinza spaghetti
Pince à spaghetti



REF	L cm	
P351000	19	120

P352 Cake tong
Pinza repostería
Pince à gâteau



REF	L cm	
P352000	18	120

P617 Tong with ring
Pinza anillas
Tong with ring



REF	L cm	
P617017	17	100

Serving tools 14.10

Utensilios de servicio
Ustensiles de service buffet



P618 Burger tong
Pinza hamburguesa
Pince à "burger"



REF	L cm	
P618000	24	1

P615 Nut cracker
Cascanueces
Casse-noix



REF	L cm	
P615000	16,5	120

P389 Aluminium lobster cracker
Pinza para mariscos en aluminio
Casse-pattes en aluminium



46929 Pastry tong
Pinza pastelería
Pince à pâtisserie



REF	L cm	
46929	20	24

P902 Butcher's tong
Pinza charcutería
Pince à charcuterie



REF	L cm	
P902000	10,5 x 5	1

REF	L cm	
P389000	14	144

14.11 Signs

Señalización
Signalization

P19117 Barrier with retractable belt
Poste con cinta retráctil
Poteau dérouleur à sangle



Pintado negro
Black-painted
Peint noir



REF	H cm	Kg	📦
P19117	90	7	2

P19118 Information sign
Panel información
Panneau information



For barrier
Para poste
Pour poteau
P19117



REF	cm	📦
P19118	22 x 46	10

P19100 St/Steel barrier
Poste separación acero inoxidable
Poteau acier inoxydable



P19100
Mirror Polished.
Pulido brillante.
Polissage brillant.

P19101
Golden coated.
Baño dorado.
Doré.

Belt not included
Cordón no incluido
Cordon non inclus



REF	H cm	Kg	📦
P19100	95	10,5	2
P19101	100	10,5	2

P19114 Barrier with retractable belt
Poste con cinta retráctil
Poteau dérouleur à sangle



Mirror Polished.
Pulido brillante.
Polissage brillant.

Detachable head.
Cabezal removible.
Tête amovible.



REF	Colour / Color / Couleur	H cm	L cm	Kg	📦
P19114N	●	94	200	9	1
P19114A	●	94	200	9	1
P19114R	●	94	200	9	1

P19116 Information sign
Panel información
Panneau information



For barrier
Para poste
Pour poteau
P19114



REF	cm	📦
P19116	21,8 x 32	10

P19105 Belt with chromium-plated ends
Cordón con ganchos cromados
Cordon à crochets chromés



REF	Colour / Color / Couleur	L cm	📦
P19105	●	150	18
P19107	●	150	18
P19103	●	150	18

P19106 Belt with golden ends
Cordón con ganchos dorados
Cordon à crochets dorés



REF	Colour / Color / Couleur	L cm	📦
P19106	●	150	18
P19104	●	150	18

Signs 14.11

Señalización
Signalization

Produced from special plastic completely anti-scratch material. Solid wood frame double-lacquered. Rain and sunproof. Writing-surfaces specially designed for using water based chalkmarkers.

Fabricadas con un material plástico especial que no se raya. Marcos de madera resistentes al agua y al sol. Pizarras especialmente diseñadas para el uso de tizas o rotuladores con base de agua.

Fabriqués avec un matériel plastique spécial anti-rayures. Cadres en bois massif. Résistants à la pluie et au soleil. Tableaux spécialement conçus pour l'utilisation des craies ou marqueurs avec base à eau.

P21000 / P21001 Caballete - Duo



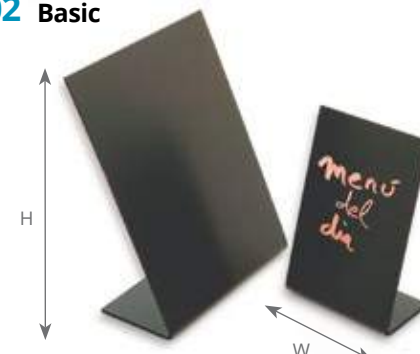
REF	W cm	H cm	📦
P21000	75	135	1
P21001	55	85	1

P2100 Universal



REF	W cm	H cm	📦
P21005	50	60	5

P2102 Basic



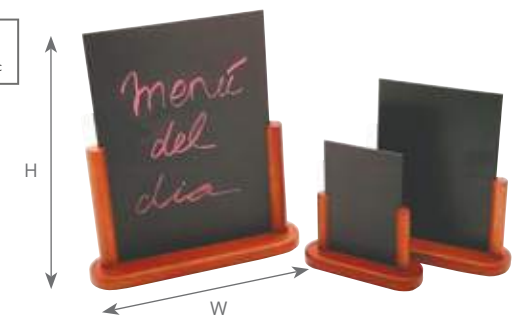
REF	W cm	H cm	📦
P21027	10	15	200
P21028	15	23	100

P21003 Caballete - Uno



REF	W cm	H cm	📦
P21003	55	85	1

P2101 Lucky



REF	W cm	H cm	📦
P21015	10	15	36
P21016	15	21	24
P21017	21	30	10

P21020-26 Chalkmarker
Marcador tiza
Marqueur



Widths 2-6 mm
Grueso 2-6 mm
Épaisseur 2-6 mm



REF	Colour / Color / Couleur	📦
P21020	White / Blanco / Blanc	500

15 Table service

Servicio de mesa
Arts de table



15.1 MINIATURES 508

MINIATURAS / MINIATURES

Stainless steel / Acero inoxidable / Acier inoxidable	508
Enamelled steel / Acero esmaltado / Acier émaillé	512
Cast aluminium / Aluminio de fundición / Fonte d'aluminium	513
Cast iron / Hierro fundido / Fonte émaillée	514

15.2 TABLE PRESENTATION 516

PRESENTACIÓN DE MESA / PRÉSENTATION TABLE

Wood / Madera / Bois	516
Taco and sandwich tray / Tacos y bocadillos presentación Présentation de Tacos et sandwiches	517
Tin plates display / Llaunas presentación / Plateaux inox présentation	518
Slates / Pizarras / Ardoises	521
Natural bamboo / Bambú natural / Bambou naturel	522
Baskets and breadbaskets / Paneras y cestas / Paniers et corbeilles	524
Place mats / Manteles individuales / Sets de table	532

15.3 TABLE SERVICE 533

SERVICIO DE MESA / SERVICE DE TABLE

Flared sauce cups / Salseras / Saucières	533
Table accessories / Complementos de mesa / Accessoires de table	534
Menu holders / Portamenús / Porte-menus	538
Plate covers / Tapas para platos / Couvercles à assiette	539

15.1 Stainless steel miniatures

Miniaturas acero inoxidable
Miniatures acier inoxydable

SS
Stainless
steel



P24714 Mini round frying pan

Mini sartén redonda
Mini poêle ronde



REF	Ø cm	H cm	Lts	📦
P24714	12,0	3,5	0,35	6
P24715	15,5	4,5	0,80	6

P24716 Mini round saucepan

Mini cazo redondo
Mini casserole ronde



REF	Ø cm	H cm	Lts	📦
P24716	10,5	5	0,40	6
P24717	12,0	6	0,65	6

P24718 Mini square frying pan

Mini sartén cuadrada
Mini poêle carrée



REF	W x D x H cm	Lts	📦
P24718	12 x 12 x 3,5	0,40	6
P24719	14 x 14 x 3,5	0,60	6

Stainless steel miniatures 15.1

Miniaturas acero inoxidable
Miniatures acier inoxydable

SS
Stainless
steel

P24706 Mini saucepan

Mini cazo
Mini casserole



REF	Ø cm	H cm	Lts	📦
P24706	7	4,5	0,15	12
P24707	9	5,0	0,30	6

P24708 Mini wok

Mini wok
Mini wok



REF	Ø cm	H cm	Lts	📦
P24708	10	3	0,18	6

P24704 Mini frying pan

Mini sartén
Mini poêle



REF	Ø cm	H cm	Lts	📦
P24704	11	3,0	0,25	6
P24705	12	3,5	0,35	6

P24711 Mini saucepan. Copper color

Mini cazo. Color cobre
Mini casserole. Couleur cuivre



REF	Ø cm	H cm	Lts	📦
P24711	7	4,5	0,15	12
P24712	9	5,0	0,30	6

P24713 Mini wok. Copper color

Mini wok. Color cobre
Mini wok. Couleur cuivre



REF	Ø cm	H cm	Lts	📦
P24713	10	3	0,18	6

P24709 Mini frying pan. Copper color

Mini sartén. Color cobre
Mini poêle. Couleur cuivre



REF	Ø cm	H cm	Lts	📦
P24709	11	3,0	0,25	6
P24710	12	3,5	0,35	6

15.1 Stainless steel miniatures

Miniaturas acero inoxidable
Miniatures acier inoxydable



P24410 Mini rectangular roasting pan
Mini rustidera rectangular
Mini rôtière rectangulaire



REF	W x D x H cm	Lts	
P24410	14,5 x 9,5 x 7,5	0,50	12

P24411 Mini square roasting pan
Mini rustidera cuadrada
Mini rôtière carrée



REF	W x D x H cm	Lts	
P24411	11,5 x 11,5 x 7,5	0,45	12

P2440 Mini bucket
Mini cubo
Mini seau



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P24407	7,5	6,5	0,15	72
P24409	9,0	8,5	0,32	72

See products on
Ver productos en / Voir produits en page

P. 132

Display tray
Bandeja presentación
Plateau présentation



Stainless steel miniatures 15.1

Miniaturas acero inoxidable
Miniatures acier inoxydable

P24415 Serving cup
Vaso para servir
Tasse de service



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P24415	8,5	8,5	0,40	12

P24412 Hammered serving cup
Vaso para servir hammered
Tasse de service martelée



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P24412	8,5	8,5	0,40	12

P24413 Hammered serving cup. Copper color
Vaso para servir hammered. Color cobre
Tasse de service martelée Couleur cuivre



dishwasher



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P24413	8,5	8,5	0,40	12

P24414 Hammered serving cup. Black color
Vaso para servir hammered. Color negro
Tasse de service martelée Couleur noire



dishwasher



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P24414	8,5	8,5	0,40	12

15.1 Enamelled steel miniatures

Miniaturas acero esmaltado
Miniatures acier émaillé

ES
Enamelled
steel

P99801 Casserole with lid Cazuela con tapa Cocotte avec couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P998010	10	8	0,45	6
P998012	12	9	0,65	6
P998014	14	10	1,00	6

P99901 Shallow casserole without lid Cazuela baja sin tapa Cocotte sans couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P999012	12	4	0,30	12
P999014	14	4	0,40	12

P995 Enamelled steel paella pan Paellera acero esmaltado Plat à paella acier émaillé



REF	Ø cm	Lts	☐
P995010	10	0,12	1
P995016	15	0,33	1

P997 Deep enamelled fry pan with handles Sartén honda esmaltada con asas Poêle haute avec anses



REF	Ø cm	Lts	☐
P997014	14	0,40	1
P997016	16	0,50	1

Cast aluminium miniatures 15.1

Miniaturas aluminio de fundición
Miniatures fonte d'aluminium

CA
Cast
Aluminium

Made of cast aluminium with high resistance to deformation and excellent thermal performance.

Non-stick interior coating.

Fabricada en aluminio de fundición de gran resistencia a la deformación y con excelentes prestaciones térmicas.

Revestimiento interior antiadherente.

Fabriqué en fonte d'aluminium très résistante à la déformation et doté d'excellentes performances techniques.

Revêtement intérieur antiadhésif.

P151100 Mini black casserole with lid Mini cazuela negra con tapa Mini cocotte noire avec couvercle



Wooden base included
Base de madera incluida.
Base en bois incluse



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P151100	10	5	0,24	1

P151200 Mini black oval casserole with lid Mini cazuela oval negra con tapa Mini cocotte ovale noire avec couvercle



Wooden base included
Base de madera incluida.
Base en bois incluse



REF	W x D x H cm	Lts	☐
P151200	13 x 10,5 x 5	0,25	1

P151300 Mini white casserole with lid Mini cazuela blanca con tapa Mini cocotte blanche avec couvercle



Wooden base included
Base de madera incluida.
Base en bois incluse



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P151300	10	5	0,24	1

P151400 Mini white oval casserole with lid Mini cazuela oval blanca con tapa Mini cocotte ovale blanche avec couvercle



Wooden base included
Base de madera incluida.
Base en bois incluse



REF	W x D x H cm	Lts	☐
P151400	13 x 10,5 x 5	0,25	1

P1441 Shallow casserole without lid Cazuela baja sin tapa Cocotte sans couvercle



3 LAYERS - PFOA-FREE
CAPAC - LIBRE DE PFOA
COUCHES - SANS PFOA
ILAG
NON STICK

NEW!



REF	Ø cm	H cm	L	☐
P144116	16	5	0,8	4
P144120	20	6	1,5	4

P1442 Deep casserole without lid Cazuela alta sin tapa Braising sans couvercle



3 LAYERS - PFOA-FREE
CAPAC - LIBRE DE PFOA
COUCHES - SANS PFOA
ILAG
NON STICK

NEW!



REF	Ø cm	H cm	L	☐
P144216	16	7,5	1,2	4

15.1 Cast iron miniatures

Miniaturas hierro fundido
Miniatures fonte émaillée



Enamelled cast iron miniatures perfect for individual service and presentations.

Miniaturas en hierro fundido y esmaltado interior, perfectas para servicio individual y presentación.

Miniatures en fonte émaillée (à l'intérieur) idéales pour le service individuel et la présentation.



P23500 Mini fry pan
Mini sartén
Mini poêle ronde



REF	Ø cm	L cm	H cm	📦
P23500	10,5	16	2,6	12

P23501 Mini fry pan
Mini sartén
Mini poêle ronde



REF	Ø cm	L cm	H cm	📦
P23501	13,5	21	2,5	12

P23502 Mini deep fry pan
Mini sartén alta
Mini poêle ronde haute



REF	Ø cm	L cm	H cm	📦
P23502	14	23,5	3,8	12

P23503 Mini squared fry pan
Mini sartén cuadrada
Mini poêle carrée



REF	W x D x H cm	L cm	📦
P23503	13,6 x 13,6 x 3,6	23,3	12

Cast iron miniatures 15.1

Miniaturas hierro fundido
Miniatures fonte émaillée



P23504 Mini oblong fry pan
Mini sartén rectangular
Mini poêle rectangulaire



REF	W x D x H cm	L cm	📦
P23504	12,7 x 10,5 x 2,5	18	12

P23508 Oval casserole
Cacerola oval
Mini casserole ovale



REF	W x D x H cm	Lts	📦
P23508	21,5 x 15,5 x 6,5	0,60	8

P23505 Mini round casserole with lid
Mini cacerola con tapa
Mini cocotte avec couvercle



REF	Ø cm	L cm	H cm	Lts	📦
P23505	10	13	7,5	0,20	12

P23507 High round casserole with lid
Cacerola alta con tapa
Cocotte haute avec couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	📦
P23507	14	9,5	0,70	8

P23506 Mini oval pan with lid
Mini fuente oval con tapa
Mini plateau ovale avec couvercle



REF	W x D x H cm	L cm	📦
P23506	12 x 8 x 5	15,5	12

P23509 High mini oval pan with lid
Mini fuente oval alta con tapa
Mini plateau ovale haut avec couvercle



REF	W x D x H cm	Lts	📦
P23509	12,5 x 9,3 x 7,5	0,25	12

15.2 Wood serving boards

Tablas de madera
Planches en bois

Wo
Wood



dishwasher

P41008 Wood serving boards
Tablas de madera
Planches en bois



REF	cm	📦
P41008	28 x 30,5	6

P41009 Wood serving boards
Tablas de madera
Planches en bois



REF	cm	📦
P41009	40,5 x 30,5	6

P41010 Wood serving boards
Tablas de madera
Planches en bois



REF	cm	📦
P41010	51,8 x 20,3	6

P41011 Wood serving boards
Tablas de madera
Planches en bois



REF	cm	📦
P41011	36 x 17,5	12

VOLLRATH

516

pujadas

Taco and sandwich tray 15.2

Tacos y bocadillos presentación
Présentation de Tacos et sandwiches



P41001 Taco tray. 2-3 compartments
Soporte tacos. 2-3 compartimentos
Plateau à Tacos 2-3 compartiments

SS
Stainless
steel



REF	W x D x H cm	📦
P41001	21 x 10,2 x 5	36

P41002 Taco tray. 4-5 compartments
Soporte tacos. 4-5 compartimentos
Plateau à Tacos 4-5 compartiments

SS
Stainless
steel



REF	W x D x H cm	📦
P41002	36 x 10,2 x 5	12

P41004 Taco tray with wooden base
Soporte tacos con base de madera
Plateau à tacos avec base en bois

SS
Stainless
steel

Wo
Wood



REF	W x D x H cm	📦
P41004	44 x 10,8 x 6,5	24

P. 533

Ramekin / Sauce container
Recipiente para salsas
Récipient pour sauces



P41003 Sandwich tray. 7 compartments
Soporte bocadillos. 7 compartimentos
Plateau à sandwiches. 7 compartiments

SS
Stainless
steel



REF	W x D x H cm	📦
P41003	44 x 10,8 x 6,5	24

VOLLRATH

517

pujadas

15.2 Tin plates display

Llaunas presentación
Plateaux inox présentation



P296415 Stainless steel tray with handles

Llauna inox con asas
Plaque inox avec anses



P296415



P296515



P296615



P296715

REF	Base cm	Total W x D x H cm	Lts	☐
P296415	22 x 14	25,5 x 14 x 1,5	0,45	1
P296430	22 x 14	25,5 x 14 x 3	0,90	1
P296515	26,5 x 23	30 x 23 x 1,5	0,90	1
P296530	26,5 x 23	30 x 23 x 3	1,80	1
P296615	32 x 24	35,5 x 24 x 1,5	1,10	1
P296630	32 x 24	35,5 x 24 x 3	2,25	1
P296715	32 x 18	35,5 x 18 x 1,5	0,85	1
P296730	32 x 18	35,5 x 18 x 3	1,70	1

P926300 Cork base

Base de corcho
Base en liège



dishwasher



REF	W x D x H cm	Suitable for Compatible con Adaptable pour	☐
P926300	30 x 19 x 3	P296415 - P296430	1
P926400	34,5 x 28 x 3	P296515 - P296530	1
P926500	40 x 29 x 3	P296615 - P296630	1
P926600	40 x 23 x 3	P296715 - P296730	1

P926301 Cork base

Base de corcho
Base en liège



dishwasher



Ultra compact and resistant
Ultra compacto y resistente
Ultra compact et résistant

REF	W x D x H cm	Suitable for Compatible con Adaptable pour	☐
P926301	30 x 19 x 3	P296415 - P296430	1
P926401	34,5 x 28 x 3	P296515 - P296530	1
P926501	40 x 29 x 3	P296615 - P296630	1
P926601	40 x 23 x 3	P296715 - P296730	1

Tin plates display 15.2

Llaunas presentación
Plateaux inox présentation

P29610 Tray with wooden base and handle

Llauna con base de madera con mango
Plateau avec base en bois et poignée



REF	Llauna W x D x H cm	Total W x D x H cm	Lts	☐
P29610	22 x 14 x 2	34 x 18 x 3	0,55	6

P29600 Tray with wooden base

Llauna con base de madera
Plateau avec base en bois



REF	Llauna W x D x H cm	Total cm	Lts	☐
P29600	29,5 x 19,5 x 2	33 x 23 x 3	0,95	6

P296 Round tray with wooden base

Llauna redonda con base de madera
Plateau rond avec base en bois



IDEA! Ideal for table top service
Ideal para servir en mesa
Idéal pour service de table

REF	Llauna Ø cm	H cm	Total L cm	H cm	Lts	☐
P29620	20	4,5	31	5,5	0,8	6
P29630	26	4,5	37	5,5	1,8	6

P2961001 Stainless steel tray

Llauna inox
Plaque inox



NEW!



REF	W x D x H cm	Lts	☐
P2961001	22 x 14 x 2	0,55	6

P2960001 Stainless steel tray

Llauna inox
Plaque inox



NEW!



REF	W x D x H cm	Lts	☐
P2960001	29,5 x 19,5 x 2	0,95	6

P29620 Stainless Steel round tin

Llauna redonda acero inoxidable
Plaque ronde en acier inoxydable



NEW!



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P2962001	20	4,5	0,8	6
P2963001	26	4,5	1,8	6

15.2 Tin plates display

Llaunas presentación
Plateaux inox présentation

P1950 1/1 GN sheet pan
Llauna bandeja gastronorm 1/1 presentación
Plateau GN 1/1 de présentation



GN 1/1

REF	Llauna W x D x H cm	Total L cm	Lts	
P195000	48 x 32 x 2	52,5	2,85	6

P29680 Stainless steel presentation spatula
Pala presentación en inox
Pelle de présentation en inox



REF	Base cm	Total W x D x H cm	
P29680	23 x 16	38,6 x 16 x 11,5	1

Slates

Pizarras
Ardoises



dishwasher

Natural, elegant and exclusive
presentation of cold or hot plates.

Presentación natural, elegante y exclusiva de
platos fríos o calientes.

Présentation naturelle, élégante et exclusive
de plats froids ou chauds.

P28600 Slate and acacia board
Tabla pizarra y acacia
Plateau ardoise et bois



REF	W x D x H cm	
P28600	33 x 23 x 1,5	1

P28610 Slate and acacia board
Tabla pizarra y acacia
Plateau ardoise et bois



REF	W x D x H cm	L cm	
P28610	26 x 18 x 1,5	34	1

P28620 Slate and acacia board
Tabla pizarra y acacia
Plateau ardoise et bois



REF	Ø cm	L cm	H cm	
P28620	21,0	31	1,5	1
P28621	26,5	37	1,5	1

Slates 15.2

Pizarras
Ardoises



P28202 Slate serving tray
Pizarra presentación
Ardoise presentation



REF	cm	
P28202	20 x 20	24
P28252	25 x 25	16
P28303	30 x 30	12
P28302	30 x 20	16
P28403	40 x 30	10

P28501 Slate serving tray
Pizarra presentación
Ardoise presentation



REF	cm	
P28501	25 x 25	1
P28502	30 x 30	1
P28503	30 x 20	1
P28504	40 x 30	1

P28505 Slate serving tray
Pizarra presentación
Ardoise presentation



REF	Ø cm	
P28505	20	1
P28506	30	1

Polished edges
Cantos pulidos
Coins biseautés

Rubber feet
Pies espumados
Pieds mousse

4-5 mm
Thickness
Espesor
Epaisseur

Rubber feet

Pies espumados
Pieds mousse

Rough surface

Superficie rústica
Surface rustique

Natural edges
Cantos naturales
Coins naturels

5-6 mm
Thickness
Espesor
Epaisseur

15.2 Natural bamboo

Bambú natural
Bambou naturel

NATURAL
FIBERS

Natural bamboo presentation range for the most demanding hotels and restaurants.

Gama presentación bambú natural para los más exigentes.

Gamme de présentation bambou naturel plus exigeants.



P10051 Bamboo sushi board
Tabla bambú presentación sushi
Planche bamboú présentation sushi



REF	W x D x H cm	☐
P100511	24 x 15 x 3	24
P100512	27 x 18 x 3	24

P10052 Curved bamboo sushi board
Tabla curvada bambú sushi
Planche incurvée bambou présentation sushi



REF	W x D x H cm	☐
P100520	21 x 12 x 2,5	36
P100521	24 x 15 x 3	24
P100522	27 x 18 x 3	24

P10060 Sushi boat presentation
Barco presentación sushi
Bateau présentation sushi



REF	W x D x H cm	☐
P100600	50 x 20 x 31	6
P100601	70 x 25,5 x 45	8



P10054 Round bamboo steamer
Vaporeira bambú redonda
Cuit vapeur bambou rond



REF	Ø cm	H cm	☐
P100540	10	4,0	50
P100541	13	5,0	224
P100542	15	5,0	144
P100543	21	5,0	72
P100544	27	5,5	44

P10053 Sushi rectangular tray
Bandeja rectangular presentación sushi
Plateau rectangulaire présentation sushi



REF	W x D x H cm	☐
P100530	33 x 22,5 x 8	6
P100531	42 x 32 x 8,5	6

Natural bamboo 15.2

Bambú natural
Bambou naturel

P10055 Round steamer lid
Tapa vaporeira redonda
Couvercle cuit vapeur rond



REF	Ø cm	H cm	☐
P100550	10	3,0	500
P100551	13	3,5	272
P100552	15	3,5	204
P100553	21	4,0	102
P100554	27	4,0	60

P10057 Bamboo tong
Pinza bambú
Pince bambou



REF	L cm	☐
P100570	20,0	780
P100571	25,5	504
P100572	30,0	444

15.2 Baskets and breadbaskets

Paneras y cestas
Paniers et corbeilles



Mt
Metal

P876001 Metal cone basket
Cesta cono metal
Panier métal cône

Mt
Metal

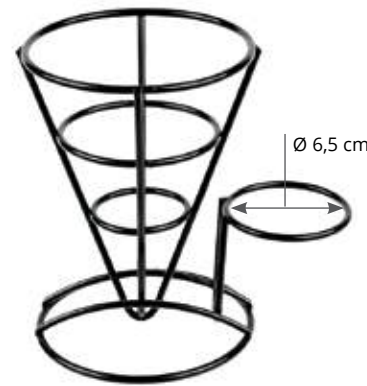


REF	cm	H cm	
P876001	13 x 13	18	1

P876002 Metal cone basket 1 ramekin
Cesta cono metal 1 ramekin
Panier métal cône 1 ramequin

Mt
Metal

Ramekin not included
Ramekin no incluido
Ramequin non inclus



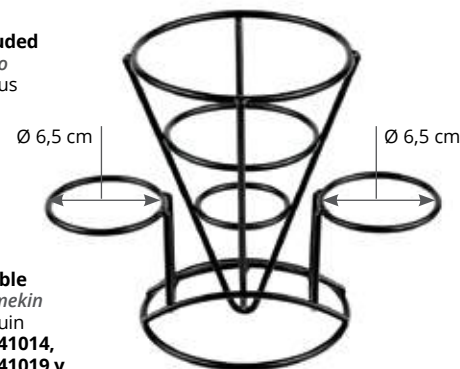
Ramekin compatible
Compatible con ramekin
Compatible ramequin
P41007, P41013, P41014,
P41016, P41017, P41019 y
P41020

REF	cm	H cm	
P876002	19 x 13	18	1

P876003 Metal cone basket 2 ramekins
Cesta cono metal 2 ramekines
Panier métal cône 2 ramequins

Mt
Metal

Ramekin not included
Ramekin no incluido
Ramequin non inclus



Ramekin compatible
Compatible con ramekin
Compatible ramequin
P41007, P41013, P41014,
P41016, P41017, P41019 y
P41020

REF	cm	H cm	
P876003	25 x 13	18	1

See products on
Ver productos en / Voir produits en page

P. 533

Ramekins
Ramekins
Ramequins



Baskets and breadbaskets 15.2

Paneras y cestas
Paniers et corbeilles

Mt
Metal

P591001 Round metal basket
Cesta metal redonda
Panier métal rond

Mt
Metal



REF	Ø cm	H cm	
P591001	26,5	5	1

P591002 Oval metal basket
Cesta metal ovalada
Panier métal ovale

Mt
Metal



REF	W x D x H cm	
P591002	22,5 x 15 x 4,5	1

P591003 Rectangular metal basket
Cesta metal rectangular
Panier métal rectangulaire

Mt
Metal



REF	W x D x H cm	
P591003	23 x 10 x 4,5	1

P591004 Rectangular metal basket
Cesta metal rectangular
Panier métal rectangulaire

Mt
Metal



REF	W x D x H cm	
P591004	23 x 17,5 x 4,5	1

P591005 Round metal basket
Cesta metal redonda
Panier métal rond

Mt
Metal



REF	Ø cm	H cm	
P591005	20,5	13	1



Baskets and breadbaskets 15.2

Paneras y cestas
Paniers et corbeilles



P100816 Brown bread basket
Cesta pan marrón
Corbeille à pain marron

P100808 Grey bread basket
Cesta pan gris
Corbeille à pain gris




P100807




P100808



P100838


REF	W x D x H cm	
P100816	13,0 x 13,0 x 15	12
P100807	17,5 x 17,5 x 15	12
P100836	26,5 x 26,5 x 12	12

REF	W x D x H cm	
P100808	13,0 x 13,0 x 15	12
P100827	17,5 x 17,5 x 15	12
P100838	26,5 x 26,5 x 12	12

P100817 Black bread basket
Cesta pan negra
Corbeille à pain noir



P100826

REF	W x D x H cm	
P100817	13,0 x 13,0 x 15	12
P100826	17,5 x 17,5 x 15	12
P100837	26,5 x 26,5 x 12	12

15.2 Baskets and breadbaskets

Paneras y cestas
Paniers et corbeilles



P100740 Bread basket
Cesta pan
Corbeille à pain



P100740

REF	W x D x H cm	
P100740	29 x 29 x 47,5	12

P100741 Bread basket
Cesta pan
Corbeille à pain



P100741

REF	W x D x H cm	
P100741	36 x 30 x 21 / 39	6
P100742	Ø 29 x 21 / 39	6



P100742

P100780 Bread basket
Cesta pan
Corbeille à pain



P100780

REF	Ø cm	H cm	
P100780	35	35	12

P10075 Slated bread basket
Cesta redonda inclinada
Corbeille ronde inclinée



REF	Ø cm	H cm	
P100754	36	10 / 20	6
P100755	40	13 / 23	6

P10076 Slated rectangular basket
Cesta rectangular inclinada
Corbeille rectangulaire inclinée



REF	W x D x H cm	
P100760	40 x 28 x 6 / 10	12
P100761	58 x 38 x 8 / 12	6

P10077 Two compartment rectangular basket
Cesta rectangular dos compartimentos
Corbeille rectangulaire deux compartiments



REF	W x D x H cm	
P100770	49 x 31 x 10 / 14,3	6

Baskets and breadbaskets 15.2

Paneras y cestas
Paniers et corbeilles



P10079 Round basket
Cesta redonda
Corbeille ronde



REF	Ø cm	H cm	
P100792	24	5,5	60

P10080 Round basket
Cesta redonda
Corbeille ronde



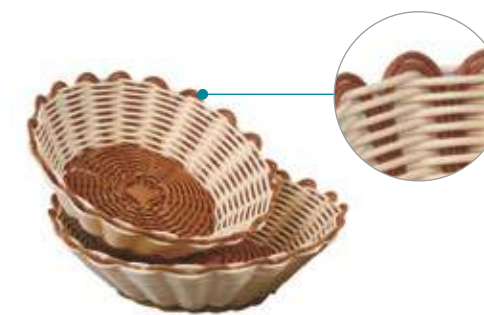
P100804

P100803

P100805

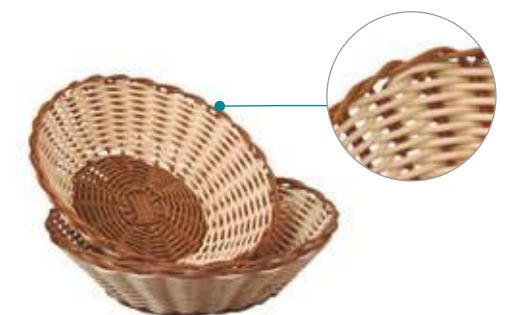
REF	Ø cm	H cm	
P100803	18	6,0	48
P100804	23	6,0	48
P100805	25	6,0	48

P10081 Round basket
Cesta redonda
Corbeille ronde



REF	Ø cm	H cm	
P100813	18,5	6,0	84
P100814	23,0	6,0	84

P10082 Round basket
Cesta redonda
Corbeille ronde



REF	Ø cm	H cm	
P100820	18,5	6,0	84
P100821	23,0	6,0	84

P10090 Oval basket
Cesta oval
Corbeille ovale



REF	W x D x H cm	
P100900	30 x 23,5 x 7,5	36

15.2 Baskets and breadbaskets

Paneras y cestas
Paniers et corbeilles



P10084 Rectangular basket
Cesta rectangular
Corbeille rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P100840	21,5 x 18 x 8	84
P100841	26 x 20 x 7,5	48

P10085 Rectangular basket
Cesta rectangular
Corbeille rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P100851	40 x 28,5 x 7	24

P10086 Rectangular basket
Cesta rectangular
Corbeille rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P100860	37 x 27 x 7	24
P100861	46 x 34 x 7	24
P100862	46 x 34 x 12	12

P10087 Rectangular basket
Cesta rectangular
Corbeille rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P100871	42 x 30 x 7	24

P10088 Oval basket
Cesta oval
Corbeille ovale



REF	W x D x H cm	
P100880	18 x 12 x 6,5	60
P100881	23,5 x 15 x 7	60
P100882	28 x 14,5 x 7,5	36

P10089 Oval basket
Cesta oval
Corbeille ovale



REF	W x D x H cm	
P100890	19 x 13 x 7	48
P100891	25 x 15 x 8	60
P100892	29 x 19 x 10	60

Baskets and breadbaskets 15.2

Paneras y cestas
Paniers et corbeilles



P10093 Cutlery dispenser
Cesta para cubiertos
Corbeille à couverts



REF	W x D x H cm	
P100931	30 x 11 x 7	96
P100932	30 x 11 x 7	96

P10094 Cutlery dispenser
Cesta para cubiertos
Corbeille à couverts



REF	Ø cm	H cm	
P100940	13	14	36

P10095 Rectangular buffet basket
Cesta buffet rectangular
Corbeille rectangulaire buffet



GN 1/1



* Lid
Tapa
Couvercle

REF	cm	Total H cm	Base H cm	
P100950	53 x 31,5	26,0	8,5	12
P100951	53 x 31,5	26,0	8,5	12
P100955*				6

P10096 Round buffet basket
Cesta buffet redonda
Corbeille ronde buffet



* Lid
Tapa
Couvercle



REF	Ø cm	H cm	
P100960	40	30	24
P100965*			6

15.2 Place mats

Manteles individuales
Sets de table

PVC

Place mats made of PVC + polyester.
To clean please use a damp sponge or cloth.


Manteles individuales fabricados en PVC + poliéster. Para su limpieza se aconseja usar una esponja o trapo húmedo.

Sets de table fabriqués en PVC + polyester.
Nettoyer à l'aide d'une éponge ou un chiffon humide.

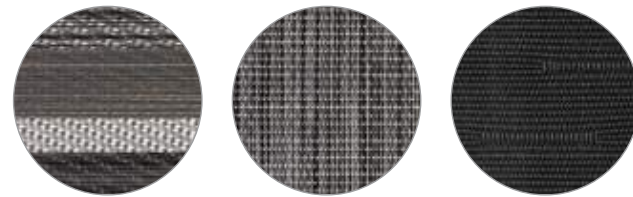
P92605 DECO place mats

Manteles individuales DECO
Sets de table DECO

PVC

REF	cm	
P926051	45 x 30	20
P926052	45 x 30	20
P926053	45 x 30	20

Price / Precio / Prix : Pack 6 u.




Brown&Black Lines
Líneas marrones-negras
Lignes marrons et noirs
P926051

Brown&Black
Marrón-negro
Marron et noir
P926052

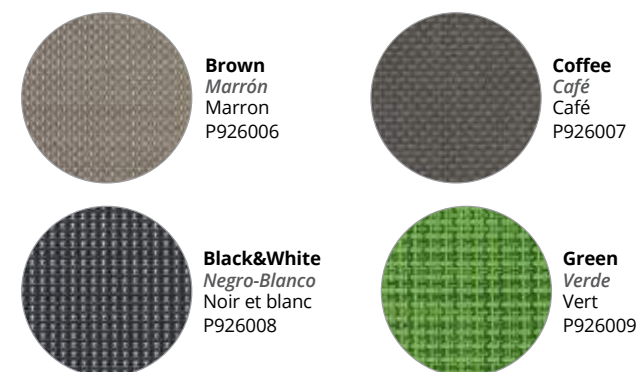
Black
Negro
Noir
P926053

P9260 Place mat fine band

Mantel individual trama fina
Set de table maille fine

REF	cm	
P926006	45 x 30	20
P926007	45 x 30	20
P926008	45 x 30	20
P926009	45 x 30	20

Price / Precio / Prix : Pack 6 u.



Brown
Marrón
Marron
P926006


Coffee
Café
Café
P926007

Black&White
Negro-Blanco
Noir et blanc
P926008

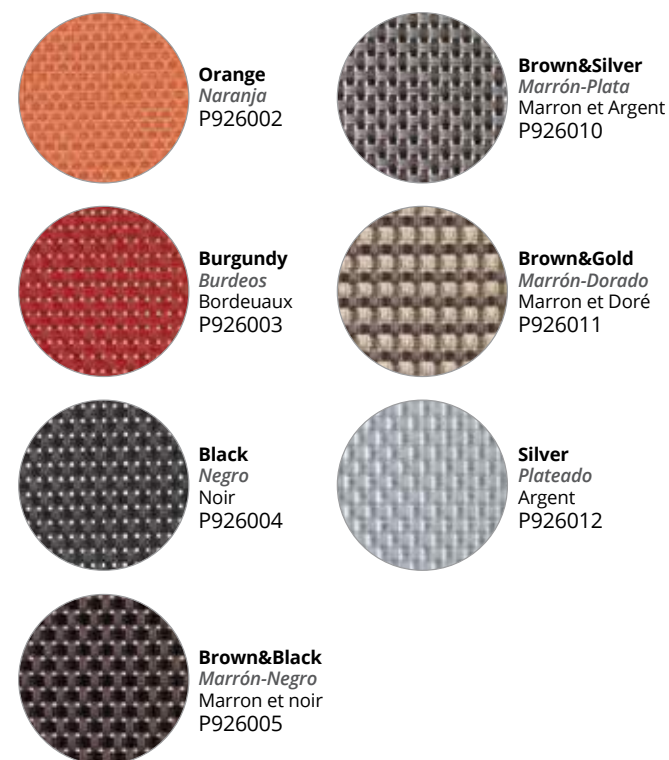
Green
Verde
Vert
P926009

P926 Place mat wide band

Mantel individual trama gruesa
Set de table maille épaisse

REF	cm	
P926002	45 x 30	20
P926003	45 x 30	20
P926004	45 x 30	20
P926005	45 x 30	20
P926010	45 x 30	20
P926011	45 x 30	20
P926012	45 x 30	20

Price / Precio / Prix : Pack 6 u.



Orange
Naranja
P926002

Burgundy
Burdeos
Bordeaux
P926003

Black
Negro
Noir
P926004

Brown&Black
Marrón-Negro
Marron et noir
P926005

Brown&Silver
Marrón-Plata
Marron et Argent
P926010

Brown&Gold
Marrón-Dorado
Marron et Doré
P926011

Silver
Plateado
Argent
P926012

Flared sauce cups 15.3

Salseras
Saucières


P4100 Ramekin / Sauce container

Recipiente para salsas
Récipient pour sauces

SS
Stainless steel



Price / Precio / Prix : Pack 12 u.

REF	Ø cm	H cm	ml	
P41005	6,2	2,75	45	12
P41006	5,8	4,50	75	12
P41007	7,4	5,20	135	12


P4101 Ramekin / Sauce container

Recipiente para salsas
Récipient pour sauces

PET



Price / Precio / Prix : Pack 12 u.


REF		Ø cm	H cm	ml	
P41012	white	6,0	3,5	45	12
P41013	blanco	7,0	3,5	60	12
P41014	blanc	7,5	4,0	90	12
P41015	black	6,0	3,5	45	12
P41016	negro	7,0	3,5	60	12
P41017	noir	7,5	4,0	90	12
P41018	transparent	6,0	3,5	45	12
P41019	transparente	7,0	3,5	60	12
P41020	transparent	7,5	4,0	90	12

P623 Snack bowl set or sauce bowl set

Portasalados o portasalzas
Ensemble bols pour snacks ou sauces

SS
Stainless steel




REF	UNI.	Ø cm/u	ml/u	
P623003	3	9	200	25

P333 Gravy boat

Salsera
Saucière

SS
Stainless steel



REF	L	
P333010	0,10	12
P333020	0,20	12
P333035	0,35	12

15.3 Table accessories

Complementos de mesa
Accessoires de table

P639001 Table caddy with handle
Caddy de mesa con asa
Caddy de table avec manche



REF	W x D x H cm	
P639001	20 x 15,5 x 18	1

P639002 Table caddy
Caddy de mesa
Caddy de table



REF	W x D x H cm	
P639002	15,5 x 17 x 14	1

P638003 Table caddy. 3 Compartments
Caddy de mesa. 3 Compartimentos
Caddy de table. 3 compartiments



Galvanised steel
Acero galvanizado
Acier galvanisé

Wooden handle
Asa de madera
Manche en bois



REF	W x D x H cm	
P638003	26 x 10 x 12	6

P638004 Table caddy. 4 Compartments
Caddy de mesa. 4 Compartimentos
Caddy de table. 4 compartiments



Galvanised steel
Acero galvanizado
Acier galvanisé

Wooden handle
Asa de madera
Manche en bois



REF	W x D x H cm	
P638004	26 x 18 x 12	6

P96700 Pepper mill-salt mill. Wooden
Molinillos pimienta y sal. Madera
Moulin à poivre et sel. Bois



REF	H cm	
P967007	12,5	1
P967008	15,0	1
P967009	19,5	1

P630 Number card holder
Soporte para número "banquete"
Support numéro "banquet"



REF	H cm	
P630010	10	50
P630020	20	50
P630030	30	50
P630040	40	50

P633 "Reserved" table sign
Placa "Reservado"
Plaque "reserve"



REF	Text	W x H cm	
P633000	RESERVADO	10 x 5	300
P633002	RESERVED	10 x 5	200
P633003	RESERVE	10 x 5	310

Table accessories 15.3

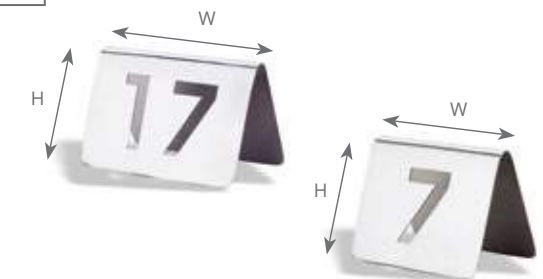
Complementos de mesa
Accessoires de table

P967 Pepper mill-salt mill. Acrylic
Molinillos pimienta y sal. Acrílico
Moulin à poivre et sel. Acrylique



REF	Type / Tipo	H cm	
P967001	A	15,5	48
P967002	A	20,0	48
P967003	A	23,0	48
P967004	B	15,5	48
P967005	B	20,0	48
P967006	B	23,0	48

P632 Table number
Número de mesa
Numéro de table



N. 1 - N. 30 ** number with 2 digits.
** número de 2 dígitos.
** numero de 2 chiffres. * number with 1 digit.
* número de 1 dígito.
* numero d'un seul chiffre.

REF	W x H cm	
P63200 + NUM*	6,4 x 5,6	200
P6320 + NUM**	7,6 x 5,6	100

P634 "Non-smoking" sign
Placa "Prohibido fumar"
Plaque "Défense de fumer"



REF	W x H cm	
P634000	7,6 x 5,6	100

15.3 Table accessories

Complementos de mesa
Accessoires de table

P969 Stand for tray
Soporte elevador
Support pour plateau



REF	Ø cm	H cm	📦
P969000	25 / 20	19,0	12

P968 Carry-skewers
Porta pinchos
Porte-brochettes



REF	Ø cm	H cm	📦
P968000	22	46	1

P8621 Non slip oval serving tray
Bandeja oval antideslizante
Plateau antidérapant forme ovale



Black color
Color negro
Couleur noir

REF	cm	📦
P862100	68 x 56	6

P9681 Skewer
Pincho
Brochette



Price 12 units box.
Precio caja 12 unidades.
Prix colis 12 unités.

REF	L cm	📦
P968125	25	60
P968130	30	60
P968135	35	60

P874 Bill spike
Pinchanotas
Epingle porte-tickets



REF	Ø cm	H cm	📦
P874000	9	22	10

P863 Large tray holder
Soporte para bandejas de gran tamaño
Support pour grands plateaux



Serving tray not included.
No incluye bandeja.
Plateau non inclus.

REF	W x D x H cm	📦
P863000	47 x 47 x 76,5	6



P650 St/Steel table-tidy
Papelera sobremesa acero inox
Receptacle à déchets de table



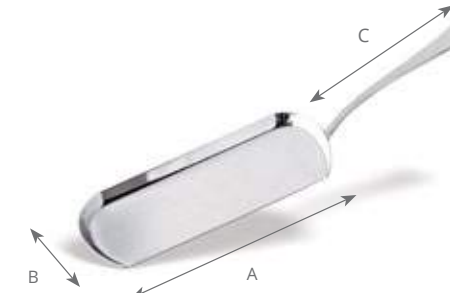
REF	Ø cm	H cm	📦
P650000	12	21	36

P638 Water ashtray
Cenicero de agua
Cendrier à eau



REF	Ø cm	H cm	📦
P638000	11	5,5	100

P625 Table crumber
Pala recogemigas
Pelle ramasse-miettes



REF	A x B x C cm	📦
P625000	18 x 7 x 12,5	12

Table accessories 15.3

Complementos de mesa
Accessoires de table

P357 Napkin holder
Servilletero
Porte-serviettes



REF	H x W x D cm	📦
P357000	13 x 9,8 x 10	72

P639 Deep ashtray
Cenicero hondo
Cendrier profond



REF	H x W x D cm	📦
P639000	2,5 x 12,5 x 12,5	10

See products on
Ver productos en / Voir produits en page

P. 433

Melamine
Melamina
Mélamine



15.3 Menu holders

Portamenús
Porte-menus

- Made of PVC.
- Pockets on each back cover.
- For DIN A4 and DIN A5 sheets.

- Fabricado en PVC.
- Bolsillos en contratapa interior.
- Para hojas DIN A4 y DIN A5.

- Fabriqué en PVC.
- Poches avec couverture intérieure.
- Pour feuilles DIN A4 et DIN A5.

P2004 Elegance menu holder

Portamenús Elegance
Porte-Menus Elegance

PVC



Up to 10 pages: cover back + 4 double inner pages + back cover front.

Para 10 páginas: 4 fundas dobles + 2 laterales.

Pour 10 pages: 4 feuilles plastiques doubles + 2 latérales.

REF	cm	Colour / Color	
P20041	33 x 24	Burdeos / Burgundy / Bordeaux	1
P20042	33 x 24	Negro / Black / Noir	1

P636 Menu holder

Portamenús
Porte-menu de table

SS
Stainless steel



REF	H cm	
P636000	2	10

P20066 Bill Holder

Porta facturas
Porte-addition



REF	W x H cm	Colour / Color	
P20066	24,5 x 17	Negro / Black / Noir	1
P20069	20 x 13,5	Negro / Black / Noir	1

P20050 Elegance Bill holder

Porta blocs Elegance
Porte-addition Elegance

PVC



REF	cm	Colour / Color	
P20050	23 x 13	Negro / Black / Noir	72

P637 Bill holder

P6371 Platillo cambio
Porte-addition

SS
Stainless steel

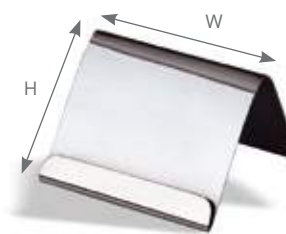


REF	cm	
P637000	15,5 x 11	10
P637100	21,5 x 12,5	10

P635 Card holder

Portatarjetas
Porte-cartes

SS
Stainless steel



REF	W x H cm	
P635000	6,2 x 5,2	25

Plate covers 15.3

Tapas para platos
Couvercles à assiette

Plate Covers

Tapas para platos
Couvercles à assiette

Plate covers keep food at its ideal serving temperature for improved customer satisfaction. Hemmed finger hole.

Las tapas para platos mantienen la comida a la temperatura ideal para servir. Se ofrecen con orificio central.

Les couvre-assiettes maintiennent les aliments à la température idéale de service pour améliorer la satisfaction du client. Trou ourlé pour passer le doigt.



62300 Stainless Steel Plate Covers

Tapas Acero inoxidable para platos
Inox couvercles à assiette

SS
Stainless steel

Stackable
Apilable
Empilable



Satin-finish keeps covers looking better longer
El acabado satinado mantiene más tiempo el buen aspecto de las tapas
Fini satin pour un attrait durable

REF	For / Para / Pour Ø cm	H cm	
62300	22,9 - 23,2	5,9	12
62301	23,3 - 23,5	5,9	12
62303	24,0 - 24,1	5,9	12
62305	24,6 - 24,8	5,9	12
62309	25,9 - 26,0	5,9	12
62311	26,5 - 26,7	5,9	12
62312	26,8 - 27,0	5,9	12
62313	27,1 - 27,3	5,9	12
62314	27,5 - 27,6	5,9	12
62315	27,8 - 27,9	5,9	12
62318	28,1 - 28,3	5,9	12
62321	29,1 - 29,2	5,9	12
62322	29,4 - 29,5	7,1	12
62323	29,7 - 29,8	7,1	12
62325	30,3 - 30,5	7,1	12
62326	30,6 - 30,8	5,9	12
62327	31,0 - 31,11	7,1	12
62328	31,3 - 31,4	7,1	12

918 Plastic Plate Covers

Tapas plástico para platos
Plastique couvercles à assiette

PC
Polycarbonate

+ 93°C

Stackable
Apilable
Empilable

Clear
Transparente
Transparent

Dishwasher
Lavavajillas
Lave-vaisselle



REF	For / Para / Pour Ø cm	H cm	
918-13	21,6 - 23,2	6,7	12
1078-13	26,7 - 27,0	7,0	12
1100-13	28	7,2	12
1200-13	30,50	7,2	12

Ask about other available sizes
Consultar otras medidas disponibles
Consulter autres dimensions disponibles

16 Bar & coffee

Bar y cafetería
Bar et cafétéria



16.1 BEVERAGE TROLLEY 542

CARRO BEBIDAS / CHARIOT BOISSONS

- Cocktail trolley / Carro cocktail / Chariot cocktail 542
- Liquor trolley / Carro licor / Chariot à liqueurs 544

16.2 BAR 545

- Wine Buckets / Cubiteras / Seaux à champagne 545
- Cocktail Service / Cocteleria / Cocktail 550
- Bar Mats / Alfombras para bar / Tapis de bar 554
- Condiment Dispensers / Dispensador de condimentos / Distributeur de condiments 555
- Wine Complements / Complementos de vino / Accessoires de vin 556
- Trays / Bandejas / Plateaux 557

16.3 TEA & COFFEE SERVICE 558

TÉ Y CAFETERÍA / THÉ ET CAFÉTÉRIA

- Planet 558
- Cosmos 560
- Atlantis 560
- Tea Pots / Teteras / Théières 561

16.4 BEVERAGE SERVICE 562

SERVICIO DE BEBIDAS / SERVICE À BOISSONS

- Servers / Servidores / Verseuses 562
- Pitchers / Jarras / Pichets 564

16.5 LIDSAVERS AND CUPDISPENSERS 566

DISPENSADORES DE TAPAS Y VASOS / DISTRIBUTEUR DE COUVERCLES ET GOBELETS

16.1 Cocktail trolley

Carro cocktail / Chariot cocktail

Trolley with an innovative and versatile design, with multiple storage spaces and a large work area.

Carro de diseño innovador y versátil, con múltiples espacios de almacenaje y una amplia zona de trabajo.

Chariot au design innovant et polyvalent, avec de multiples espaces de rangement et un grand espace de travail.

Carbon steel structure with anti-rust coating and satin black paint.

Estructura de acero al carbono con recubrimiento antioxidante y pintura negra satinada.

Structure en acier au carbone avec revêtement antioxydant et peinture noire satinée.



It can be customized with a logo.
Se puede personalizar con logo.
Personnalisable avec logo.

Elements of the work area in stainless steel.

Elementos del área de trabajo en acero inoxidable.

Éléments de la zone de travail en acier inoxydable.

Solid anti-humidity board with oak finish.

Tablero macizo antihumedad acabado roble.

Panneau massif anti-humidité finition chêne.

Drawer with metal runners

Cajón con guías metálicas

Tiroir avec guides métalliques



Revolving casters, two with brakes

Ruedas giratorias, dos con frenos

Roues giratoires, deux avec freins

5 rails for hanging glasses

5 railes para colgar copas

5 rails pour suspendre les verres



2 speed rails



Cocktail trolley 16.1

Carro cocktail
Chariot cocktail

Elements included:

Elementos incluidos:

Éléments inclus :

Container with 6 compartments for condiments.

Caja de 6 compartimentos para condimentos.

Boîte 6 compartiments pour condiments.

Area for emptying liquids

Zona de vaciado de líquidos

Zone d'écoulement de liquides



Work surface in St/Steel.

Superficie de trabajo en acero inoxidable.

Surface de travail en acier inoxydable.

2 Perforated containers, GN 1/3, for ice

2 Cubetas GN 1/3 perforadas para hielo

2 Bacs GN 1/3 perforés pour glace

2 speed rails

P90910 Cocktail trolley with stainless steel work module

Carro cocktail con área de trabajo

Chariot à cocktails avec zone de travail



REF	W x D x H cm	📦
P90910	132,5 x 63 x 98,5	1

P90911 Hanging bottle rack

Botellero colgante

Porte-bouteilles suspendu



Maximum 3 per trolley
Máximo 3 por carro.
Maximum 3 par chariot.

REF	W x D x H cm	📦
P90911	59,5 x 12 x 23,5	1

16.1 Liquor trolley

Carro licor
Chariot à liqueurs



Carbon steel structure with anti-rust coating and satin black paint.

Estructura de acero al carbono con recubrimiento antioxidante y pintura negra satinada.

Structure en acier au carbone avec revêtement antioxydant et peinture noire satinée.

REF	W x D x H cm	📦
P90930	91,5 x 63 x 98	1

3 speed rails

Solid anti-humidity board with oak finish.

Tablero macizo antihumedad acabado roble.

Panneau massif anti-humidité finition chêne.

3 rails for hanging glasses

3 railes para colgar copas

3 rails pour suspendre les verres

Area for rocks glasses.
20-glass capacity.

Zona para vasos de licor.
Capacidad para 20 vasos.

Zone pour verres à liqueur.
Capacité pour 20 verres.

Shelves for mixers

Estanterías para mixers

Étagères pour mixers



Wine Buckets 16.2

Cubiteras
Seaux à champagne



SS
Stainless steel

P972 Champagne bucket
Cubo champán
Seau à champagne



dishwasher



REF	Color	Ø cm	H cm	📦
P972201	Gold	21	20	1
P972202	Black	21	20	1
P972203	Copper	21	20	1

Sophistication and durability

Sofisticación y durabilidad
Sophistication et durabilité

Elevate the presentation of your drinks. Add a touch of sophistication with these ice buckets made from stainless steel, painted in stylish colours on the outside.

Eleva la presentación de tus bebidas. Añade un toque de sofisticación con estas cubiteras realizadas en acero inoxidable y pintadas en elegantes colores por la parte exterior.

Sublimez la présentation de vos boissons. Apportez une note de sophistication aux seaux à glace en acier inoxydable avec revêtements extérieurs élégants.

P976 Hammered champagne bucket with handles
Cubo champán hammered con asas
Seau à champagne martelé avec poignées



REF	Ø cm	H cm	📦
P976210	21	20	1

47620 Champagne bucket with fixed handles
Cubo champán con asas fijas
Seau à champagne à poignées fixes



REF	Ø cm	H cm	📦
47620	21	19,7	1

16.2 Wine Buckets

Cubiteras
Seaux à champagne



P311F71 Conical champagne bucket with rings
Cubo champán cónico con anillas
Seau à champagne conique à anneaux



REF	Ø cm	H cm	
P311071	20	19,5	1

P311F2 Champagne bucket with fixed handles
Cubo champán con asas fijas
Seau à champagne à poignées fixes



REF	Ø cm	H cm	
P311002	18	19	1

P311F6 Champagne bucket with rings
Cubo champán con anillas
Seau à champagne à anneaux



REF	Ø cm	H cm	
P311006	18	19	1

P326 Champagne bucket two bottles
Cubo champán dos botellas
Seau à champagne deux bouteilles



REF	Ø cm	H cm	
P326000	25	22	1

P9762 Conical champagne bucket with handles
Cubo champán cónico con asas
Seau à champagne conique avec poignées



REF	Ø cm	H cm	
P976200	21	20	24

P9763 Conical champagne bucket with rings
Cubo champán cónico con anillas
Seau à champagne conique à anneaux



REF	Ø cm	H cm	
P976300	19	19	24

Wine Buckets 16.2

Cubiteras
Seaux à champagne



P312 Ice bucket with separative disk
Cubo para hielo con disco separador
Seau à glaçons avec disque de séparation



REF	Ø cm	H cm	
P312000	11	13	50

P310 Ice cube bowl
Cubitera tipo ensaladera
Vasque



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P310000	40	24,5	13	1

P3110 St/Steel bucket-holder stand
Pie portacubos acero inox
Pied porte-seau

* Suitable for references
Compatible con los modelos
Compatible avec les références
P311.F2, P311.F6, P311.F71

** For 2 bottles bucket
Para cubitera 2 botellas
Pour seau à champagne
2 bouteilles



REF	Ø cm	H cm	
P311004*	18	67,5	1
P311020**	22	69,0	1

P974 Double wall insulated cooler
Enfriador isotérmico doble pared
Rafraîchisseur isotherme double paroi



REF	Ø cm	H cm	
P974000	10,5	20	24

P327 Ice cube bowl
Cubitera tipo ensaladera
Vasque



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P327000	35	25	10	1

47611 St/Steel bucket-holder stand
Pie portacubos acero inox
Pied porte-seau



REF	Ø cm	H cm	
47611	19,5	60	1

16.2 Wine Buckets

Cubiteras
Seaux à champagne



dishwasher



P988400 Plastic champagne bucket
Cubitera de plástico
Seau à champagne



REF	Ø cm	H cm	
P988400	21	21,5	6

P988500 Bi-color plastic champagne bucket
Cubitera bicolor plástico
Seau à champagne bicolore



REF	Ø cm	H cm	
P988500	19	21	1

P988600 Oval plastic champagne bucket
Cubitera ovalada plástico
Seau à champagne ovale



REF	W x D x H cm	
P988600	32,5 x 23,5 x 22	1

P988700 Plastic champagne bucket
Cubitera de plástico
Seau à champagne



REF	Ø cm	H cm	
P988700	19,5	21	1

VOLLRATH

548

pujadas

Wine Buckets 16.2

Cubiteras
Seaux à champagne

P988900 Oval plastic champagne bucket
Cubitera ovalada plástico
Seau à champagne ovale



REF	W x D x H cm	
P988900	44,5 x 41,5 x 25	1

P9881 Conical acrylic champagne bucket
Cubitera cónica acrílica
Seau à champagne conique



REF	Ø cm	H cm	
P988100	20	18,5	12

P9882 Oval acrylic champagne bucket
Cubitera ovalada acrílica
Seau à champagne ovale



*3 BOTTLES
*3 BOTELLAS
*3 BOUTEILLES

REF	W x D x H cm	
P988200	27 x 20 x 20	12
P988300*	35 x 26 x 27	6

P646 Champagne bucket holder
Soporte de mesa para cubo champán
Support de table pour seau à champagne



VOLLRATH

P990 Wine cooler
Manta enfriadora
Rafrichisseur

Reversible:
burgundy and silver
Reversible:
burdeos y plata
Réversible:
bordeaux et argenté



REF	cm	
P990000	35 x 18	55

Suitable with all champagne bucket but:
Compatible con todos los modelos de cubos champán excepto con:
Compatible avec tous les modèles sauf :
ref. P326

REF	Ø cm	cm	
P646000	18	52 x 17	4

549

pujadas

16.2 Cocktail Service

Cocteleria
Cocktail

NEW!



P24418 Moscow mule mug
Moscow mule taza
Moscow mule gobelet

SS
Stainless steel



P24419
P24420

dishwasher

REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P24418	9	10	0,5	48
P24420	9	10	0,5	48
P24419	9	10	0,5	48

antique copper

P24421 Diamont moscow mule mug
Diamont moscow mule taza
Diamont Moscow mule gobelet

SS
Stainless steel



dishwasher

REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P24421	9	10	0,5	48
P24422	9	10	0,5	48

antique copper

Cocktail Service 16.2

Cocteleria
Cocktail

P24427 Glass
Vaso de vidrio
Verre

Cr
Crystal



NEW!

P24425 Boston shaker set
Set coctelera boston
Set coctelera boston

SS
Stainless steel

**800 ml stainless steel cup
+ 450 ml glass cup**
Vaso inoxidable 800 ml
+ vaso vidrio 450 ml
Verre en inox 800 ml
+ verre en verre 450 ml

P24426

dishwasher



NEW!

Reinforced base
Base reforzada
Base renforcée

REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P24425	9	30	0,8/0,45	20
P24426	9	30	0,8/0,45	20

antique copper

REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P24427	8,5	14,5	0,45	20

46793 Cocktail cup
Vaso cocktail
Verre cocktail

SS
Stainless steel



Mirror-finished stainless steel. Reinforced bases
Acero inoxidable brillante. Bases reforzadas
Acier inoxydable ultra-brillant. Bases renforcées

REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
46793	9,2	17,8	0,90	12
46791	8,64	11,4	0,45	12

P330 Shaker
Coctelera
Shaker

SS
Stainless steel



REF	H cm	Lts	☐
P330035	18,0	0,35	72
P330050	20,5	0,50	72
P330070	23,5	0,70	48

See products on
Ver productos en / Voir produits en page

P. 511



P388 Ice tong
Pinza hielo
Pince à glace

REF

L cm

☐

P388018	18,5	100
---------	------	-----

47104 Ice tong
Pinza hielo
Pince à glace

REF

L cm

☐

47104	15,9	12
-------	------	----

16.2 Cocktail Service

Cocteleria
Cocktail



46790 Bar scoop
Cuchara de bar
Pelle à bar



Sturdy handle provides a comfortable, reliable grip.
El mango resistente proporciona un agarre cómodo y fiable.
La poignée robuste offre une prise en main confortable et fiable.

REF	W x D x H cm	☐
46790	24 x 6,5 x 3	24

P24432 Cocktail strainer
Colador de coctel
Tamis cocktail



Handle 9 cm
Mango 9 cm
Manche 9 cm

REF	Ø cm	L cm	☐
P24432	9	18,5	25
P24433	9	18,5	25

antique copper

P3181 Cocktail strainer
Colador gusanillo
Passoire à cocktail



REF	Ø cm	W x D cm	☐
P318100	7,6	11,7 x 15	144

46787 Cocktail strainer
Colador para cócteles
Passoire à cocktail



REF	W x D cm	☐
46787	11,5 x 15,7	12

P24423 Cocktail strainer
Colador gusanillo
Passoire à cocktail



REF	Ø cm	H	☐
P24423	8,5	5	12

P616 Lemon squeezer
Exprime limones
Presse citron



REF	Ø cm	☐
P616000	17	12



P24428 Cocktail spoon trident
Cuchara de cocktail trident
Cuillère à cocktail trident



REF	L cm	☐
P24428	30	25
P24429	30	25

antique copper

P319 Cocktail spoon
Cuchara batidora
Cuillère à cocktail



REF	L cm	☐
P319000	26,5	300
P319100	28,0	12

P24436 Jigger
Dosificador licor
Mesure à cocktail



REF	Ø cm	H cm	ml	☐
P24436	4,5	11,5	25/50	25
P24437	4,5	11,5	25/50	25

antique copper

Cocktail Service 16.2

Cocteleria
Cocktail

P24430 Cocktail spoon
Cuchara de cocktail
Cuillère à cocktail



REF	L cm	☐
P24430	40	25
P24431	40	25

antique copper

P24434 Jigger
Dosificador licor
Mesure à cocktail



REF	Ø cm	H cm	ml	☐
P24434	4,5	9	20/40	25
P24435	4,5	9	20/40	25

antique copper

P399 Jigger
Dosificador licor
Mesure à cocktail



REF	Ø cm	H cm	ml	☐
P399000	4	8,5	25/50	200

16.2 Bar mats

Alfombras para bar
Tapis de bar

P26100 Bar mat
Alfombra de bar para escurrido de copas
Tapis égouttoir pour verres



They can be connected with each other forming bigger surfaces
Se pueden conectar unas con otras formando mayores superficies
Avec système de liaison pour composer une surface plus grande

REF	W x D x H cm	
P26100	30 x 30 x 1,20	1

2331 Service mat
Alfombra bar rectangular
Tapis de service



Flexible thermoplastic rubber
Caucho termoplástico flexible
Caoutchouc thermoplastique flexible

REF	W x D x H cm	
2331-99	45,7 x 30,5 x 1,3	6

3616 Bar keep
Botella bar
Bouteille de bar



Includes:
1 neck + 1 jar + 1 lid + 6 assorted colored spouts.

El juego incluye:
1 cuello + 1 jarra + 1 tapa + 6 picos estándar de diversos colores.

Le kit comprend:
1 goulot + 1 récipient + 1 couvercle
+ assortiment de 6 becs verseurs standard en couleurs.

REF	Lts	cm	
3616	0,47	25,7 x 9,20	12
3632	0,95	34,0 x 9,50	12
3648	1,40	38,1 x 16,5	6
3664	1,90	34,90 x 12,7	6
3628	3,80	43,2 x 14,0	6

Condiment dispensers 16.2

Dispensador de condimentos
Distributeur de condiments

4741-06 Condiment Bar Dispenser. Black
Caja condimentos negra
Boîte à condiments



4741-06



4743-06

REF	W x D x H cm	Lts	Compart.	
4741-06	30,5 x 15,2 x 11,4	1,9	4	1
4743-06	45,7 x 15,2 x 15,6	2,8	6	1

- Not dishwasher safe.
- Transparent polycarbonate lid with automatic closure.
- The lid design increases the capacity and allows the item to be filled.
- Lids with holes allow utensils to be stored inside with the lid closed.
- Chiller plates are located on the bottom, keeping the condiments cool.

- No aptos para lavavajillas.
- Tapa policarbonato transparente con cierre automático.
- El diseño de la tapa aumenta la capacidad y permite llenar el artículo.
- Las tapas con orificios permiten mantener el utensilio dentro con la tapa cerrada.
- Las placas enfriadoras se colocan en la parte inferior, manteniendo los condimentos fríos.

- Pas adapté pour lave-vaisselle.
- Couvercle en polycarbonate transparent avec fermeture automatique.
- La conception du couvercle augmente la capacité et permet de remplir l'article.
- Les couvercles avec orifices permettent de garder l'ustensile à l'intérieur avec le couvercle fermé.
- Les plaques de refroidissement sont placées sur la partie inférieure, en conservant les condiments froids.

4747 Cooling plate for condiment holder
Placa enfriadora para caja condimentos
Plaque réfrigérante pour Boîte à condiments



REF	W x D x H cm	
4747	13,2 x 11,4 x 2,9	6

P3994 Condiment holder
Caja condimentos
Condiments



REF	W x D x H cm	L / Compart.	
P399400	30 x 14 x 8,5	0,45 x 4	12
P399500	38 x 14 x 8,5	0,45 x 5	12
P399600	45 x 14 x 8,5	0,45 x 6	12

16.2 Wine complements

Complementos de vino
Accessoires de vin

P985 Bottle stopper
Tapón botella
Bouchon bouteille



REF	Ø cm	H cm	
P985000	3	5,5	200

46622 Bottle coaster
Base para botellas
Sous-bouteille



REF	Ø cm	
46622	15,6	24

46789 Waiter's corkscrew
Sacacorchos camarero
Tire-bouchon limonadier



REF	L cm	
46789	11,7	12

P983 Ring stop drop
Anillo anti-goteo
Stop gouttes



REF	Ø cm	H cm	
P983000	4	2	1

P9845 Wall-mounted corkscrew
Sacacorchos de pared
Tire-bouchon mural



REF	W x D x H cm	
P984500	8 x 26 x 32	6

47602 Pulltap's™ Kellnermesser corkscrew
Sacacorchos camarero Pulltap's™
Tire-bouchon de serveur Pulltap's™



PATENTED

Double lever
Palanca doble
Double levier

Five turn Teflon® coated forged steel. Internal cutting blade.
Acero forjado revestido de Teflon®. Hoja de corte interior.
Acier forgé revêtu de Teflon® cinq tours. Lame coupante intérieure.

REF	Spirale / Espiral cm	L cm	
47602	5,1	11,7	10

P619 St/Steel round serving tray
Bandeja camarero en acero inox
Plateau limonadier en acier inox



Mirror finished
Pulido brillante
Polissage brillant



REF	Ø cm	
P619002	35	1
P619000	40	1

P956 Non slip serving tray
Bandeja camarero antideslizante
Plateau de service antidérapant



Black and brown colour
Color Negro i marrón
Couleur noir et marron



REF		Ø cm	
P956035		35	12
P956040		40	12
P956135		35	12
P956140		40	12

1474 Non-Skid Trays
Bandeja camarero antideslizante
Plateau de service antidérapant

Non-slip
Antideslizante
Antidérapant

Black
Negro
Noir



REF	Ø cm	
1474-0606	35,6	12
1476-0606	40,6	12

1612 Anti-Skid Mat Tray Accessories
Mantel antideslizante
Tapis antidérapant



REF	cm	
1612-06	41 x 31,8	12
1420-01	Ø 31,8	12

Trays 16.2

Bandejas
Plateaux



SS
Stainless
steel

P8920B White creamer
Lechera blanca
Crémière blanche



REF	Lts	☐
P892015B	0,15	72
P892035B	0,35	36
P892060B	0,60	36

P8920N Black creamer
Lechera negra
Crémière noire



REF	Lts	☐
P892015N	0,15	72
P892035N	0,35	36
P892060N	0,60	36

P8920R Red creamer
Lechera roja
Crémière rouge



REF	Lts	☐
P892015R	0,15	72
P892035R	0,35	36
P892060R	0,60	36

SS
Stainless
steel

P890 Tea pot with filter
Tetera con filtro
Théière avec filtre



REF	Lts	☐
P890025	0,25	72
P890035	0,35	36
P890060	0,60	36

P892 Creamer
Lechera
Crémière



REF	Lts	☐
P892015	0,15	72
P892025	0,25	72
P892035	0,35	36
P892060	0,60	36
P892100	1,00	36
P892150	1,50	24
P892200	2,00	24

P891 Coffee pot with filter
Cafetera con filtro
Cafetière avec filtre



REF	Lts	☐
P891035	0,35	36
P891060	0,60	36
P891100	1,00	36

P893 Sugar bowl with lid
Azucarero con tapa
Sucrier avec couvercle



REF	Lts	☐
P893025	0,25	72
P893035	0,35	72

16.3 Cosmos

P885 Tea pot with filter
Tetera con filtro
Théière avec filtre



REF	Lts	
P885025	0,25	36
P885040	0,40	36
P885060	0,60	36

P886 Coffee pot with filter
Cafetera con filtro
Cafetière avec filtre



REF	Lts	
P886035	0,35	36

P887 Creamer
Lechera
Crémère



REF	Lts	
P887015*	0,15	72
P887025*	0,25	72
P887060	0,60	36
P887100	1,00	24

* Special handle design for refs. P887015 and P887025 for a better handling.
Diseño especial asas refs. P887015 y P887025 para facilitar el manejo.
Spécial design pour anses ref. P887015 et P887025 des améliorer la prise en main.

Atlantis

SS
Stainless
steel

P880 Tea pot with filter
Tetera con filtro
Théière avec filtre



REF	Lts	
P880035	0,35	50
P880050	0,50	50

P881 Coffee pot with filter
Cafetera con filtro
Cafetière avec filtre



REF	Lts	
P881100	1,00	1

P882 Creamer
Lechera
Crémère



REF	Lts	
P882015	0,15	50
P882035	0,35	50
P882100	1,00	50



Tea pots 16.3

Teteras
Théières

P23003 "Japan" tea pot
Tetera "Japón"
Théière "Japon"

CI
Cast
Iron



Cast iron.
Hierro fundido.
Fonte en fer.

Enameled inside.
Esmaltado interior.
Intérieur émaillé.



With St/Steel filter.
Con filtro de acero inoxidable.
Avec filtre en acier inoxydable.

REF	Filter / Filtro / Filtre Ø cm	Lts	
P23003	7,0	0,35	12
P23004	8,0	0,80	8

P23015 "Kenya" tea pot
Tetera "Kenya"
Théière "Kenya"

CI
Cast
Iron



Cast iron.
Hierro fundido.
Fonte en fer.

Enameled inside.
Esmaltado interior.
Intérieur émaillé.



With St/Steel filter.
Con filtro de acero inoxidable.
Avec filtre en acier inoxydable.

REF	Filter / Filtro / Filtre Ø cm	Lts	
P23015	7,0	0,30	12

P23008 "Nipon" tea pot
Tetera "Nipon"
Théière "Nipon"

CI
Cast
Iron



Cast iron.
Hierro fundido.
Fonte en fer.

Enameled inside.
Esmaltado interior.
Intérieur émaillé.



With St/Steel filter.
Con filtro de acero inoxidable.
Avec filtre en acier inoxydable.

REF	Filter / Filtro / Filtre Ø cm	Lts	
P23008	7,0	0,30	12
P23009	8,0	0,60	8

P896 Coffee maker - herbal tea jug
Jarra para infusiones
Pot à infusions

SS
Stainless
steel

Cr
Crystal



+100°C

To remove the glass it is
necessary to unscrew.
Para sacar el cristal es
necesario desatornillar.
Pour enlever le verre il est
nécessaire de dévisser.

REF	Lts	
P896003	0,35	30
P896008	0,80	24

16.4 Servers

Servidores
Verseuses



P894 Airpot thermo inox with feeder

Termo con dosificador
Verseuse à pompe



Rotative base.
Base rotativa.
Fond rotatif.

Inner side in St/Steel
Interior en acero inoxidable
Intérieur en acier inoxydable

REF	Lts	☐
P894003	3,00	6
P894004	4,00	6
P894005	5,00	6

P896 Airpot thermo inox with feeder

Termo inox con dosificador
Verseuse à pompe thermo inox



Rotative base.
Base rotativa.
Fond rotatif.

Inner side in St/Steel
Interior en acero inoxidable
Intérieur en acier inoxydable

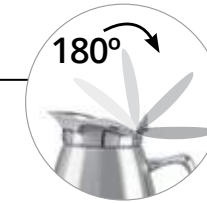
REF	Lts	☐
P896001	1,9	1
P896002	3,0	1

Servers 16.4

Servidores
Verseuses

P337 Luxe insulated coffee pot

Jarra termo luxe
Pichet isolant luxe



Inner side in St/Steel
Interior en acero inoxidable
Intérieur en acier inoxydable

IDEA! Ideal for dishwasher.
Ideal para lavavajillas.
Ideal pour lave-vaisselle.

REF	Lts	☐
P337030	0,30	12
P337060	0,60	12
P337090	0,90	12
P337150	1,50	12
P337200	2,00	12

P895 Vacuum jug

Servidor termo
Verseuse thermo



Inner side in St/Steel
Interior en acero inoxidable
Intérieur en acier inoxydable



REF	Lts	☐
P895006	0,60	6
P895010	1,00	6
P895015	1,50	6
P895020	2,00	6

P898 Thermo jug

Jarra termo
Pichet isotherme



dishwasher



Inner side in glass
Interior en vidrio
Intérieur en veurre

REF	Colour / Color	Lts	☐
P898001	☐	1	1
P898002	■	1	1

52172 Hot-N-Cold SWIRLSERVE®

Servidor termo Hot-N-Cold
Pichet isotherme Hot-N-Cold



dishwasher microwave

Looks like porcelain
Aspecto cerámico
Ressemble à la
porcelaine



With orange, brown, and white tabs allow easy differentiation.
Con pestañas de color naranja, marrón o blanca que permiten
diferenciar fácilmente.
Avec pousoirs orange, marron ou blanc pour une meilleure
différenciation.

REF	Colour / Color	Lts	☐
52172	■	0,60	12
52162	☐	0,60	12
52170	■	1,25	12
52160	☐	1,25	12
52174	■	1,90	6
52164	☐	1,90	6

16.4 Pitchers

Jarras
Pichets



Pitchers

Jarras
Pichets

46599 Server without lid
Jarra bombada con retén
Pichet bombé avec retén



REF	Lts	Box
46599	1,8	1

P335 Server without lid
Jarra bombada con retén
Pichet bombé avec retén



REF	Lts	Box
P335002	1,8	20

Pitchers 16.4

Jarras
Pichets

P6464 Server
Jarra
Pichet



Tube for ice
Tubo para hielo
Tube pour les glaçons



Ideal for juices.
Ideal para zumos.
Idéal pour des jus.

REF	Lts	Box
P646400	1,9	6

P6442 Server
Jarra
Pichet

EXCLUSIVE



Made of SAN.
Fabricada en SAN.
Fabriquée en SAN.

+80°C



REF	Lts	Box
P644200	1,00	12
P644240	1,40	12
P644275	1,75	12

P6463 Polypropylene lid for stackable Server
Tapa polipropileno para jarra apilable
Couvercle polypropylène pour pichet empilable



REF	Color / Colour	Lts	Box
P646300	Blue	1	24
P646310	Grey	1	24
P646301	Blue	2	12

P649 Carafe tritan
Jarra agua tritan
Carafe en tritan



EXCLUSIVE



REF	Lts	Box
P649050	0,50	1
P649100	1,00	1

P646 Stackable polycarbonate server without lid
Jarra policarbonato apilable sin tapa
Pichet polycarbonate empilable sans couvercle



REF	Color / Colour	Lts	Box
P646100	Blue	1	24
P646103	Blue	1	24
P646105	Green	1	24
P646200	Green	2	24

Fits only on the stackable polycarbonate servers P646.
Sólo para jarra policarbonato apilable sin tapa P646.
Adaptables uniquement sur les pichets polycarbonate empilables P646.

16.5 Lidsavers and cupdispensers

Dispensadores de tapas y vasos
Distributeur de couvercles et gobelets



LIDSAVER™ 3

SANITARY SOLUTIONS

- Sanitary dispensing system helps eliminate contamination from excess handling.
- Keeps operations clean and tidy, addressing major consumer concerns about health and well-being.

SOLUCIONES HIGIÉNICAS

- El sistema de dispensado higiénico previene la contaminación por manipulación excesiva.
- Mantiene las operaciones limpias y ordenadas y responde a las inquietudes de los consumidores en cuanto a salud y bienestar.

SOLUTIONS HYGIÉNIQUES

- Ce système de distribution hygiénique empêche la contamination causée par une manipulation excessive.
- Maintient les locaux propres et ordonnés, répondant ainsi aux principaux soucis des clients en ce qui concerne la santé et le bien-être.

CUSTOMER BENEFITS

- A welcome environment that is clean and tidy.
- Noticeably more hygienic service fosters customer goodwill.
- Simple-to-use design allows customers to fill beverages and put on a lid using only one hand.

BENEFICIOS PARA LOS CLIENTES

- Un ambiente agradable, limpio y ordenado.
- Un servicio notablemente más higiénico fomenta la buena voluntad de los clientes.
- El diseño fácil de usar permite a los clientes llenar bebidas y poner la tapa usando una sola mano.

AVANTAGES POUR LE CLIENT

- Un cadre accueillant, propre et ordonné.
- Un service de toute évidence plus hygiénique dope les ventes.
- Utilisation simple et facile qui permet aux clients de remplir leur gobelet de boisson et de mettre le couvercle d'une seule main.

COST SAVINGS

- Fewer wasted lids adds up to more savings.
- Counters are kept free of stacks of new lids and messy rejected lids, requiring less labor for cleanup.

AHORROS

- Menos pérdidas de tapas significan más ahorro.
- Los mostradores se mantienen libres de pilas de tapas nuevas y tapas rechazadas, desordenadas, lo cual se traduce en menos trabajo de limpieza.

ÉCONOMIES

- Moins de couvercles gaspillés, ce qui se traduit par plus d'économies.
- Les comptoirs ne sont pas encombrés par des piles de couvercles neufs et des couvercles usagés et sales, ce qui demande moins de main-d'oeuvre pour le nettoyage.

UP TO 30% COST SAVINGS

AHORRAR HASTA UN 30% DE LOS COSTES
ÉCONOMISEUR DE 30% DES COÛTS



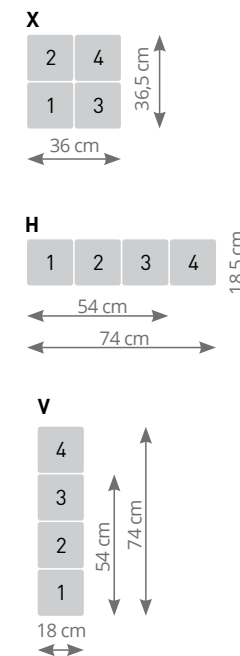
Lidsavers and cupdispensers 16.5

Dispensadores de tapas y vasos
Distributeur de couvercles et gobelets



Lidsaver™ 3

Assembly Montaje Montage



T1 (L)

Lids / Tapas / Couvercles
LS03 K / LS03 M

Model / Modelo	Code Código
Berry™ DLT1310 Domed	AB
Berry™ DLT1310SS	AC
Berry™ DLT1402 Domed	AD
Berry™ DLT1402SS	AE
Berry™ DLT1408 Domed	AF
Berry™ DLT1408SS	AG
Dart® 16EL	AJ
Dart® 16LCDH	AK
Dart® 16RCL	AL
Dart® 16SL	AM
Dart® 20SL	AN
Dart® 20SLR	AO
Dart® 32SL	AP
Dart® 32SLR	AQ
Dixie® 9542	AR
Dixie® 955	JY
Dixie® TP9542	AS
Dixie® TP9550	JZ
International Paper LCRS 32	AT
International Paper LCTS 44	AU
Sweetheart® LGX12R	AY
Solo® 626	AZ
Solo® DL626	BB
Solo® DLR642	BC
Solo® LD16A	BD

T2 (C)

Cup dispenser
Dispensador vaso
Distributeur de gobelets

REF	Code Código	Type / Tipo
INC-80	A	Plastic Plástico Plastique
CADJ-3	D	St/Steel Inox

T3 (S)

Straw dispenser
Dispensador de pajitas
Distributeur de pailles

REF	Code / Código
S1	S

T4 (P)

Condiment pocket
Apartado para condimentos
Casier à condiments

REF	Code / Código
P1	P

For other lid models, consult your dealer.
Para otros modelos de tapa, consultar a su comercial.
Pour d'autres modèles de couvercles, consulter votre agent.



LS03 K Lids and cups dispenser display Mueble dispensador tapas y vasos Meuble distributeur couvercles et gobelets

REF + TYPE + CODE K4V-LLCC-AB-AD-A-A



REF	Tipo / Type	Code / Código
K1	L	T1
K2H	LL	T1 + T1
K2V	LC	T1 + T2
	LP	T1 + T4
K3H	LLL	T1 + T1 + T1
	LCC	T1 + T2 + T2
K3V	LCS	T1 + T2 + T3
	LCP	T1 + T2 + T4
K4H	LCCS	T1 + T2 + T2 + T2
	LCCP	T1 + T2 + T2 + T3
K4V	LLCC	T1 + T2 + T2 + T4
	LLCC	T1 + T1 + T2 + T2
K4X	LCCC	T1 + T2 + T2 + T2
	LCCS	T1 + T2 + T2 + T3
	LCCP	T1 + T2 + T2 + T4
	LLCC	T1 + T1 + T2 + T2

LS03 M Vertical lids dispenser display Mueble dispensador tapas vertical Meuble distributeur couvercles vertical

REF + CODE M2V-LL-AB-AE



REF	Code / Código	H cm
M1-L	+T1	18,5
M2V-LL	+T1 + T1	36,5
M3V-LLL	+T1 + T1 + T1	54,0
M4V-4L	+T1 + T1 + T1 + T1	74,0

16.5 Lidsavers and cupdispensers

Dispensadores de tapas y vasos
Distributeur de couvercles et gobelets

KDS Lids and cups dispenser organizer display
Mueble dispensador tapas y vasos con organizador
Meuble distributeur couvercles et gobelets avec organisateur



REF	Code / Código	H cm	☐
K1LLDS	T1	42,5	1
K2VLCCLDS	T1 + T2	60,5	1
K2VLLDS	T1 + T1	60,5	1
K3VLCCLDS	T1 + T2 + T2	78,5	1

Lidsaver™ 3 MINI

T5 (L)

Lids / Tapas / Couvercles
LS03 J / LS03 M

Type / Tipo	Code / Código
Dart® Solo® P150	M9
Dart®/Solo® PL2	N1
Natureworks Inego PLA 3.085/.310	YQ
International Paper LCM-12S	D9
International Paper LCWS12	XE
International Paper LCRS 12	EQ
International Paper LHSL-8	XK
Pactiv YLP10C	ZD
Solo® L10BL	ST
Solo® PL4	ZN
Solo® TL3-8	IT
Solo®TLRN38	ZM
Sweetheart® DLX8R	GV
SUP-10D	YT
Quick 6 Oz. BIS-H	YH
WinCup® 6L STYROLID	VG

For other lid models, consult your dealer.
Para otros modelos de tapa, consultar a su comercial.
Pour d'autres modèles de couvercles, consulter votre agent.

LS03 J Mini lid dispenser display
Mueble dispensador mini tapas
Meuble distributeur mini couvercles



REF	Type / Tipo	Code / Código	B x H cm
J1	L	T5	13,5 x 19,1
J2V	LL	T5 + T5	13,5 x 36,0
J2H	LL	T5 + T5	28,5 x 19,1
J3V	LLL	T5 + T5 + T5	13,5 x 52,5

LS03 M Mini lid In-counter dispenser
Dispensador encastrable mini tapas
Distributeur encastrable mini couvercles



REF	Code / Código	Positions / Posiciones	L cm	☐
LS03MS18B	T5	H	45,5	1
LS03MVS18B	T5	V	45,5	1

For / Para / Pour : 4,4 - 8,3 cm

Lidsavers and cupdispensers 16.5

Dispensadores de tapas y vasos
Distributeur de couvercles et gobelets

LS03 Lids In-counter dispenser
Dispensador encastrable tapas
Distributeur encastrable couvercles



REF	Code / Código	Positions / Posiciones	L cm	For / Para / Pour cm	☐
LS03IB	T1	H	58,5	8,3 - 9,5	1
LS03IVB	T1	V	58,5	8,3 - 9,5	1
LS03PB	T1	H	58,5	9,7 - 12,1	1
LS03PVB	T1	V	58,5	9,7 - 12,1	1
LS03IS18B	T1	H	45,5	8,3 - 9,5	1
LS03PS18B	T1	H	45,5	9,7 - 12,1	1

INC / CADJ Cup dispenser
Dispensador vaso
Distributeur de gobelets



REF	L cm	Ø cm	For / Para / Pour cm	☐
INC-80	58,5	13,5	5,7 - 12,1	1
INC-80S18	46,0	13,5	5,7 - 12,1	1
CADJ-1	56,0	13,5	6,4 - 8,9	1
CADJ-2	56,0	14,5	7,6 - 9,8	1
CADJ-3	56,0	17,5	7,6 - 11,7	1

3825 Straw dispenser
Dispensador de pajitas
Distributeur de pailles



REF	W x D x H cm	☐
3805-06	31 x 36,7 x 17,8	1
3820-28	32 x 14 x 18	1

16.5 Lidsavers and cupdispensers

Dispensadores de tapas y vasos
Distributeur de couvercles et gobelets

G58807 Countertop dispenser Dispensador de mostrador Distributeur de comptoir



4 adjustable cup dispenser
4 T-lid holder
1 straw holder

Dispensador ajustable de 4 tazas
Soporte para 4 tapas en T
1 portapajillas

4 distributeurs de gobelets réglables
4 porte-couvercle en T
1 porte-pailles

REF	W x D x H cm	
G58807	36,2 x 62,5 x 80,5	1

CTCL-4B Four-compartment countertop cup and lid organizer Organizador de sobremesa de vasos y tapas con cuatro compartimentos Présentoir de comptoir à quatre compartiments pour gobelets et couvercles



REF	W x D x H cm	
CTCL-4B	15,4 x 57,2 x 53,3	1

4830-06 Three-tier self-serve dispenser Dispensador autoservicio de tres niveles Distributeur libre-service à trois niveaux



REF	W x D x H cm	
4830-06	14,3 x 30 x 35	1

CTFWH-8B Eight compartment flatware organizer Organizador de cubiertos de 8 compartimentos Range-couverts à 8 compartiments



REF	W x D x H cm	
CTFWH-8B	25,6 x 46 x 43,7	1

4842 Self-Serve dispenser system Dispensador auto-servicio Système distributeur libre-service



4842-01 4806-06

IDEA! Ideal for flatware, tea, condiment packets, salt, pepper, and products with high-volume usage.
Ideal para cubiertos, te, condimentos, sal, pimienta y para todo tipo de productos de mucha rotación.
Idéal pour couverts, thé, condiments, sel, poivre et toute sorte de produits à usage intensif.

REF	Color / Colour	W x D x H cm	
4806-01		13 x 28,5 x 11	1
4806-06		13 x 28,5 x 11	1
4842-01		14,3 x 40,6 x 35,2	1

Lidsavers and cupdispensers 16.5

Dispensadores de tapas y vasos
Distributeur de couvercles et gobelets

CTNO Condiment dispensers Dispensadores de condimentos Distributeurs de condiments



*Adjustable compartments
Divisores ajustables
Compartiments réglables

REF	W x D x H cm	Capacity Capacidad Capacité	Napkin Servilletas Serviettes cm	
CTNO-06*	24,5 x 49,0 x 38,5	100	12,5 x 16,5 11,5-12,5 x 16,5	1

7512-06 Napkin holder Servilletero Porte-serviettes



7512-06



6512-06



6535-13

REF	W x D x H cm	Capacity Capacidad Capacité	Napkin Servilletas Serviettes cm	
7512-06	30,0 x 20,5 x 15,5	175	12,5 x 16,5	1
6512-06	29,7 x 20,3 x 15,2	176	13,5 x 16,5	1

LDS Condiment dispensers Dispensador de condimentos Distributeur de condiments



CFIFO-4

CTC-3X2V

REF	W x D x H cm	
CFIFO-4	42,2 x 25,6 x 42	1
LDS-4CUP*	29,5 x 53,5 x 51,5	1
CTC-3X2V**	29 x 27 x 41,5	1
LDS-3	18,4 x 61 x 24,4	1



LDS-3

LDS-4CUP

* For lids and cups
Para tapas y vasos
Pour couvercles et gobelets
Ø 12 cm

**Adjustable dividers
Divisores ajustables
Séparateurs réglables

Index

Índice
Index

ITEM	PAGE
ADAPTOR BAR.....	192, 195
ADJUSTABLE DISH CADDY.....	261
AIR POT.....	506
ANGLED ADAPTOR PLATE.....	329
ANTIMICROBIAL.....	102, 103
ANTI-SKID MAT TRAY ACCESSORIES.....	501
APPLE CORER.....	138
ASHTRAY.....	383, 483
BAIN MARIE.....	50, 313, 318, 433
BAKERY DISPLAY CASES.....	396, 397
BAR KEEP.....	498, 500
BAR KEEP®.....	498
BAR MATS.....	498
BAR SCOOP.....	497
BARRIER.....	450
BASE FOR BURNER.....	85
BASKET, BREAD.....	473-477
BASKET, WIRE.....	390
BEVERAGE TROLLEY.....	489, 490
BILL SPIKE.....	482
BIRD NEST MOULD.....	100
BLACK PRO.....	78-79
BLACK SERIES.....	60
BLACK STEEL SPANISH PAELLA PAN.....	84
BLACKBOARDS.....	451
BOILER.....	154
BOWL.....	221, 334, 337-339, 344-346, 348, 353-354, 356, 359-360, 362-363, 365-370, 380, 395, 437
BOWLS, ANGLED BEEHIVE.....	437
BOWLS, DOUBLE WALL INSULATED SERVING.....	221, 437
BPA FREE GASTRONORM PAN.....	204, 205
BREATH GUARDS, MOBILE.....	394
BREATH GUARDS, MOBILE ACRYLIC.....	394
BRONZE COOKWARE.....	400
BRUSH.....	159
BUCKET WITH BASE.....	146
BUCKET-HOLDER STAND.....	495
BUCKET-HOLDER STAND.....	493
BUFFET CUBIC. BUFFET TROLLEY.....	425-427
BUFFET CUBIC. CUBES & SHELVES.....	421
BUFFET CUBIC. DISPLAY CASE.....	419, 422, 423
BUFFET DISPLAY.....	339, 340, 395
BUFFET FUEL.....	432
BUFFET STATION.....	317
BUFFET WINE COOLER. CUBIC.....	418
BUTTER SPREADER.....	114
CAKE DIVIDER.....	160
CAKE MOULD.....	163-165, 169, 182
CAKE SERVER.....	114, 442, 444
CAKE STAND.....	161
CAN OPENER.....	138
CARAMEL CREAM MOULD.....	169
CARAMELIZER.....	160
CARD HOLDER.....	484
CARRY-SKEWERS.....	35, 482
CASSEROLE.....	60
CASSEROLE BLACK SERIES.....	60
CAST IRON MINIATURE.....	460-461

english

ITEM	PAGE
CATERING BAGS.....	216, 217
CAYENNE®.....	312-313
CAYENNE® WARMERS & RETHERMALIZERS.....	310-314
CENTURY.....	58, 59
CEREAL DISPENSER.....	435
CHAFERS.....	428-431
CHAFERS ACCESSORIES.....	429, 432, 434
CHAFERS, ECONOMY.....	431
CHAFERS, INTRIGUE®.....	429
CHALKMARKERS.....	451
CHAMPAGNE BUCKET.....	491, 492, 494, 495
CHAMPAGNE STOPPER.....	500
CHARCOAL OVEN.....	29-31
CHECK MINDER.....	124
CHIMNEY.....	28
CHINESE COLANDER.....	116
CHIP BAGGER.....	111
CHOCOLATE FOUNTAIN.....	318
CLEAR GN LIDS.....	341, 397
CLEARING TROLLEY.....	245, 246
CLIP TAGS.....	228, 234, 235, 239, 240
COCKTAIL SERVICE.....	496, 497
COCKTAIL SPOON.....	497
COCKTAIL STRAINER.....	497
COFFE MAKER.....	505
COFFE POT.....	502-505
COLANDER.....	115-116
COLANDER.....	117
COLORED COOKWARE.....	55
COMPLETE KITS OF SHELVING.....	268-277
CONDIMENT HOLDER.....	499
CONFECTIONERY FUNNEL.....	162
CONICAL SAUCEPAN.....	46, 50, 59
CONTACT GRILL.....	301
COOL • LINE.....	55, 71
COOLING PLATE.....	433
CORKSCREW.....	500, 502
COUNTER-TOP DISPENSER.....	258, 427
COUNTERTOP MIXERS.....	302
COUSCUS SET.....	51
COVERS, PLASTIC PLATE.....	485
COVERS, PLATE.....	485
CREAMER.....	502-504
CRÊPE MAKER.....	294
CUBE CUTTER.....	135
CUBED-GLASS DISPLAY CASES.....	321
CUP.....	221, 369
CUTLERY BIN.....	223
CUTLERY DISPENSER FOR SERVING TROLLEY.....	246
CUTTING BOARD.....	140-142
CUTTING BOARD TABLE.....	140-142
CUTTING BOARD VIOLET.....	142
DELIVERY BACKPACKS.....	218-219
DICER & SLICER.....	129, 130
DISHES.....	221, 334-336, 338, 344-350, 353-357, 360-361, 368, 370
DISHES, COLORED.....	336, 357
DISPENSER AND DISPOSABLE COVERS.....	250
DISPENSERS.....	162, 434, 435

english

ITEM	PAGE
DISPENSING SOLUTIONS.....	510-515
DISPLAY CABINET.....	402
DISPLAY COOKWARE.....	408-411
DISPLAY SLATES.....	466-467
DISPLAY STANDS.....	386, 391-393
DISPLAY TRAY.....	335, 340, 341, 345, 351, 371, 380, 395, 420, 467
DISPLAYER MELAMINE BOWLS. CUBIC.....	421
DOUBLE CUTTER.....	158, 166-168
DOUBLE FAST-FOOD TRAY TROLLEY.....	256
DOUBLE WALL INSULATED COOLER.....	493
DREGDERS.....	123
DROP-IN.....	289, 293
EGG RING.....	119
EGG SLICER.....	138
ELECTRIC HEATING UNIT FOR CHAFING DISH.....	432
ELECTRIC SLICING MACHINE.....	303
ELEGANCE.....	355
ENAMELLED GAS BURNIER.....	85
ENAMELLED STEEL MINATURES.....	458
ENAMELLED STEEL PAELLA PAN.....	84
EPP BOX.....	213
FAST-FOOD TURNER.....	113
FISH SCALER.....	124
FISH TURNER.....	99, 113
FLAP IDENTIFICATION.....	227
FLAP-RACK®.....	227, 228
FLARED SAUCE CUPS.....	479
FLATWARE BASKET.....	237
FOOD PAN	155, 201, 318, 345, 349-350, 355, 365, 370, 409, 429, 438, 461
FOOD-PROCESSORS.....	302-303
FORK.....	101, 103, 441-443, 446
FRENCH FRY CUTTER.....	131
FRENCH STYLE SAUCEPAN.....	49
FRUIT & VEGETABLE SLICER.....	133
FRY PAN "LYONNAISE".....	83
FRY PAN ALUMINIUM.....	73-76
FRY PAN BLACK SERIES.....	78
FRY PAN BLINIS.....	76
FRY PAN CAST ALUMINIUM.....	78-80
FRY PAN COOL • LINE.....	71
FRY PAN CRÊPE.....	79, 80
FRY PAN DEEP ENAMELLED WITH HANDLES.....	84
FRY PAN IDEA.....	72
FRY PAN MULTIMETAL.....	69
FRY PAN PUJADAS 1921.....	81
FRY PAN ST/STEEL.....	70-72
FRY PANS.....	62-83, 408
FRYER.....	295
FUNNEL.....	118, 162
GASTRONORM CONTAINERS (MELAMINE).....	374-378
GASTRONORM CONTAINERS (POLYCARBONATE).....	202-203
GASTRONORM CONTAINERS (POLYPROPYLENE).....	206-207
GASTRONORM ENAMELLED STEEL.....	399
GASTRONORM FOR DEFROST TROLLEY.....	254
GASTRONORM SANDWICH BOTTOM.....	189, 199, 401
GASTRONORM ST/STEEL.....	194-197
GASTRONORM STAND.....	198, 223, 379, 417

Index

Índice
Index

ITEM	PAGE
GASTRONORM VIOLET.....	208
GLASS.....	221, 356, 457, 496
GLOVES.....	149
GN BAMBOO BOX.....	391
GN HERMETIC LID.....	33, 197
GN HERMETIC LID EASY OPEN.....	197
GN PASTRY PAN.....	154
GN TRANSPORT TROLLEY.....	250-252, 258
GRANITE-SLATE DISPLAYER.....	373
GRATER.....	120-121
GRAVY BOAT.....	479
GRID GN.....	92
GRID PASTRY.....	88
GRILL.....	79, 80
GRILL.....	27-37
GRILLBOX LID.....	28
GRIPPER.....	28, 95, 99, 111, 113-114, 144, 342, 442, 444, 465, 497
HEART RING MOULD.....	168
HEATING LAMPS.....	315-317
HEATING PLATE.....	318
HEMISPHERICALD MOULD.....	155
HEXAGON MOULD.....	168
HOOK.....	118
HOT CUPBOARD.....	321
HOT TRAY WARMER.....	257, 321
HOT-PLATE WITH HANDLES.....	79
ICE BUCKET.....	493
ICE CREAM CONTAINERS.....	153
ICE CREAM CUP.....	153
ICE CREAM SCOOP.....	152
ICE-CREAM CHURN.....	326
ICE-CREAM PARLOUR.....	150-151, 322-327
INDUCTION HOB.....	284-293
INDUCTION HOB.....	284-293
INFORMATION SIGN.....	450
INOX-PRO.....	46-53
INSTITUTIONS.....	220-223
INSULATED COFFE POT.....	507
ISOTHERMAL TRAY.....	256
JIGGER.....	497
JUICE DISPENSER.....	435
KITCHEN BOWL.....	155
KITCHEN TIMER ALARM.....	147
KITS. CUBIC.....	415-417
KNIFE.....	441, 443, 446
KNIFE / WHEEL (SPARE PART).....	138
LADLE.....	98, 369, 441-445
LARGE TRAY HOLDER.....	482
LEMON SQUEEZER.....	497
LID FOR BREAKFAST CUP.....	221
LID FOR COOKWARE.....	33, 49, 399
LID GN.....	33, 197, 203, 205, 207-208
LID INOX-PRO.....	49
LID RACKS.....	236
LIDSAVER®.....	510-515
LOBSTER CRACKER.....	449
MANDOLINES.....	139
MANUAL FOOD PROCESSORS.....	129-139
MARBLE OBLONG DISPLAY PLATE.....	373

Index

Índice
Index

ITEM	PAGE
MATS.....	149
MEASURING CUP	145, 146
MEASURING CUPS	145
MEASURING JUG	146
MEASURING JUG	146
MEASURING SCOOP	144
MEASURING SPOON	144, 145
MEAT BEATER.....	119
MEDITERRANEAN.....	356
MELAMINE FOR PRESENTATION	334-383
MELAMINE MINIATURES	380-382
MELAMINE SLIM.....	376-377
MENU HOLDER.....	484
METAL WIRE BASKET	471
METALLIC BRUSH.....	124
MICRO-WAVES	294
MILK DISPENSER	434, 435
MINIATURE CAST ALUMINIUM.....	459
MIRAGE®	292-293, 306-309
MIRAGE® 3D INDUCTION.....	306-307
MIRAGE® INDUCTION WARMER.....	293
MIRAMAR®	408-411
MIRAMAR® DISPLAY COOKWARE.....	406-409
MIXERS.....	302, 303
MIXING PADDLE	124
MOULDS "FLEXIPAN"	175-181
MULTIMETAL.....	50, 77
NAPKIN HOLDER.....	419, 483, 515
NAPKIN HOLDER. CUBIC	419
NATURAL BAMBOO & WOOD.....	468, 469
NON SLIP SERVING TRAY.....	482, 501
NON-SMOKING SING	481
NON-STICK SILICONE MAT.....	95
NUMBER CARD HOLDER	481
NUT CRACKER.....	449
OIL POURER.....	124
ONION CUTTER	133
OVAL MOULD.....	165, 168
OVAL SERVING DISH.....	345, 349-350, 355, 365, 370, 438, 461
OVAL SERVING TRAY.....	482
OVEN MITT.....	149
OVENS	29-31, 294
PAELLA PAN ALUMINIUM	73
PAELLA PAN INOX-PRO ST/STEEL.....	48
PAN BAND	198
PASTA COLANDER.....	52
PASTRY BAGS	170
PASTRY MOULDS	163-165, 167-169, 177-189
PASTRY TORCH	160
PEPPER MILL	481
PERFORATED BOTTOMS GASTRONORM	195, 196, 203, 205, 254
PIZZA BAGS.....	214, 215
PIZZA BAKING SHEETS	93
PIZZA MOULD	93
PIZZA PAN	93, 94
PIZZA PEEL.....	95
PIZZA WHEEL.....	113
PLACE MATS.....	478

english

ITEM	PAGE
PLASTIC CHAMPAGNE BUCKET	494-495
PLATE COVERS.....	485
PLATING TONGS.....	107
POLINORM® LID.....	197, 203, 205, 207
POLYCARBONATE TUBE	174
POLYPROPYLENE BASKETS.....	474-477
PORTION CONTROL DISPENSER	162
POT-GRABBER.....	149
PUJADAS 1921. ULTRALIGHT WEIGHT CAST IRON INDUCTION.....	81
PVC RIBBON	168
RACK (BIG TRAYS).....	240
RACK (CLOSED SYSTEM)	234, 235
RACK (DISHES).....	238-240
RACK (FLATWARE).....	236, 237, 477
RACK (ISOTHERMAL TRAYS).....	240
RACK (OPENED SYSTEM)	230-233
RACK (UNIVERSAL)	236
RAMEKIN.....	145, 337, 380, 463, 477, 479, 480
RECTANGLE FOR BAKING SHEETS.....	90
RETHERMALIZER RETRO.....	308-309
RETHERMALIZERS	306-313
RICE COOKER	294
RING.....	167
RING STOP DROP	500
ROAST PAN.....	88
ROLLING PIN	158-159
SALAD BOWL.....	439
SALAD CUTTER.....	132
SALT MILL.....	481
SANITARY GEL LUBRICANT	139, 303
SAUCE PAN ALUMINIUM	59
SAUCE PAN COOL • LINE	55
SAUCE PAN INOX-PRO ST/STEEL	49-50
SAUCE POT ALUMINIUM	58
SAUCE POT COOL • LINE.....	55
SAUCE POT ST/STEEL INOX-PRO.....	48
SAUTÉ PAN ALUMINIUM	59
SAUTÉ PAN INOX-PRO	50
SCALE	147
SCOOP.....	152, 155, 497
SCRAPER.....	113-114
SERVER.....	507
SERVER, POLICARBONATE	509
SERVING PADDLE.....	342, 465
SERVING BOARD	342
SERVING TOOLS	440-449
SERVING TRAY.....	388, 389, 501
SERVING TRAY. CUBIC.....	416-418, 420
SHAKER.....	496
SHELIVING.....	268-277
SIEVES.....	161
SILICONE MOULDS	182-185
SILICONE MOULDS 600 X 400.....	184-185
SKEVER.....	28, 482
SKEWER SERVING SUPPORT. CUBIC.....	418
SKEWER SUPPORT. CUBIC.....	419
SKIMMER.....	99, 100, 441-444
SNACK BOWL SET	344, 352, 360, 380, 382, 479

english

ITEM	PAGE
SOUP KETTLE	314
SOUP TOUREEN	439
SPATULA.....	99, 112, 113, 157, 441-446
SPECIAL TROELLYS.....	257-261
SPOODLE®.....	102-103, 105
SPOON.....	100, 101, 103-105, 157, 369, 380, 441-446
SPOONS	441-443, 444-446
SQUEEZE DISHER	104
SQUEEZE DISPENSER	122, 123
ST/STEEL SELF-SERVICE TRAY	222
STAINLESS STEEL MINIATURES	454-456
STAINLESS STEEL PLATE COVERS	485
STAND FOR CHINESE COLANDER OR FUNN.....	116
STAND FOR CUTTING BOARDS.....	202
STAND FOR GN CONTAINERS	198, 379
STAND FOR GN LIDS.....	202
STEAM POT INOX-PRO	52
STOCK POT ALUMINIUM	56-59
STOCK POT COOL • LINE	52
STOCK POT INOX-PRO	48, 44
STOCK POT WITH TAP.....	52
STONE.....	354
SUGAR BOWL.....	503
SUPER PAN® 3.....	201
SUPER PAN® SUPER SHAPES.....	200-201
SUPPORT FOR CUTLERY DISPENSER	223, 237, 257, 420, 427
SUPPORT FOR PASTRY BAGS.....	170
TABLE CADDY.....	480
TABLE CRUMBER.....	483
TABLE NUMBER.....	481
TABLE SING "RESERVED".....	481
TABLE-TIDY	483
TEA POT.....	503, 504-505
TEA POT WITH FILTER.....	504
TEA&SUGAR BAGS DISPENSER. CUBIC.....	419
TEAR MOULD	168
TEMPLATES.....	41, 410-411
TERRACOTA.....	352-353
THERMOMETER.....	147-148
THREE LEVELS STAND. CUBIC.....	417
TIN PLATES DISPLAY	464-465
TOASTER	296-300
TOMATOES SLICER.....	137
TONG	35, 95, 107-110, 168, 446, 447-449, 469, 497
TONG. BUTCHER'S	449
TONG. CAKE	448
TONG. UTILITY	108-109, 447
TONGS, SERVING.....	447
TRAY	89-92, 220, 222-223, 335, 340-341, 343-344, 350-355, 360, 362, 364-367, 371-372, 380, 382
TRAY (FAST-FOOD).....	222
TRAY (GASTRONORM).....	89, 367, 465
TRAY (NON-STICK ALUMINIUM).....	89, 91
TRAY (PASTRY).....	90-92, 351
TRAYS, FIBERGLASS.....	222
TRIANGLE CAKE MOULD	169
TRIBUTE.....	45, 69
TROLLEY (ALUMINIUM SERVING)	245

Index

Índice
Index

ITEM	PAGE
TROLLEY (DEFROST WITH RAIL).....	254
TROLLEY (DISASSEMBLED SERVING TROLLEY).....	248
TROLLEY (DISASSEMBLED WITH RAIL)	251-253
TROLLEY (GUERIDON).....	426
TROLLEY (INOX SERVING).....	246-249, 255
TROLLEY (PLASTIC).....	244, 245, 260, 261
TROLLEY (RAIL).....	250-257
TROLLEY (STACKABLE)	251, 252
TROLLEY (WOODEN)	425-427
TROLLEY FOR DISHWASER RACKS.....	259-260
TROLLEY FOR HEAVY LOADS	259
TROLLEY WITH WORKING TOP	258
TUBE.....	171-174
T-VERSION	228-233
UNIVERSAL STOPPER	500
VEGETABLE SCRAPER.....	140
VEGETABLE SIEVE.....	118
VERSATIL MACHINE	135
VERSATILE MANUAL PROCESSOR	137
VINYL RACK COVER.....	261
VIOLET COLLECTION	208
WALL-MOUNTED COWKSCREW	502
WARMERS	313, 314
WATER PITCHER	508-509
WEDGER.....	134
WHISK.....	156
WHITE WOOD SERVING TRAY	371
WINE BUCKETS	491, 492, 494, 495
WINE COMPLEMENTS.....	500
WINE COOLER.....	495
WIRE SKIMMER	100
WOK (ST/STEEL).....	72
WOK BLAC SERIES	79
WOK MULTIMETAL	77
WOK STEEL	83
WOK STEEL PRO	81
WOOD SERVING BOARDS	462
WOODEN BOX	387

Index

Índice

Index

ARTÍCULO	PÁGINA
ABRELATAS INDUSTRIAL	138
ALCUZA.....	124
ALFOMBRA DE BAR PAR ESCURRIR COPAS.....	498
ALFOMBRAS.....	149
ANILLO ANTI-GOTEO.....	500
ANTIMICROBIAL	102, 103
APLASTACARNES.....	119
ARAÑA	100
ARMARIO CALIENTE.....	321
ARO	167
ASADOR GRILL.....	79, 80
AZUCARERO	503
BALANZA.....	147
BAMBÚ NATURAL & MADERA.....	468, 469
BANDA SELLADORA SILICONA.....	198
BANDEJA..... 89-92, 220, 222-223, 335, 340-341, 343-344, 350-355, 360, 362, 364-367, 371-372, 380, 382	
BANDEJA ALUMINIO ANTIADHERENTE	89, 91
BANDEJA AUTO-SERVICE ACERO INOX.....	222
BANDEJA FAST-FOOD	222
BANDEJA GASTRONORM.....	89, 367, 465
BANDEJA ISOTÉRMICA	256
BANDEJA OVAL	482
BANDEJA PASTELERÍA.....	90-92, 351
BANDEJA PORTACUBIERTOS	223
BANDEJA PRESENTACIÓN ...335, 340, 341, 345, 351, 371, 380, 395, 420, 467	
BANDEJA SERVICIO	388, 389, 501
BANDEJAS ANTI-DESGLIZANTES	482, 501
BANDEJAS FIBRA DE VIDRIO	222
BANDEJAS PARA PIZZA.....	93
BANDEJAS. CUBIC.....	416-418, 420
BAÑO MARÍA.....	50, 313, 318, 433
BAR KEEP®	498
BARRA DE NOTAS.....	124
BASE PIZZA	93, 94
BATERÍA BRONCE.....	400
BATERIA COLOR	55
BATERÍA MIRAMAR®.....	406-409
BATERIA PRESENTACIÓN.....	408-411
BATIDOR	156
BATIDORA SOBRE MESA.....	302
BATIDORAS PLANETARIAS	302, 303
BLACK PRO	78-79
BLACK SERIES.....	60
BOL.. 221, 334, 337-339, 344-346, 348, 353-354, 356, 359-360, 362-363, 365-370, 380, 395, 437	
BOL DOBLE PARED	221, 437
BOL ESTRIDADO INCLINADO	437
BOLSAS DE CATERING.....	216, 217
BOLSAS PARA PIZZAS	214, 215
BOQUILLA.....	171-174
BOQUILLA POLICARBONATO	174
BOTELLA BAR	498, 500
BRASA	27-37
BUFFET CUBIC. CARRO BUFFET	425-427
BUFFET CUBIC. CUBOS Y ESTANTES	421
BUFFET CUBIC. MUEBLE EXPOSITOR.....	419, 422, 423

español

ARTÍCULO	PÁGINA
CACEROLA ALUMINIO.....	58
CACEROLA COOL • LINE.....	55
CACEROLA INOX-PRO	48
CACILLO.....	98, 369, 441-445
CADDY DE MESA	480
CAFETERA.....	502-505
CAJA CONDIMENTOS.....	499
CAJA DE MADERA	387
CAJA GN BAMBU	391
CAJA PPE.....	213
CALDERO.....	154
CALENTADOR DE PLATOS	257, 321
CALENTADOR INDUCCIÓN MIRAGE	293
CALENTADORES	313, 314
CARRO BEBIDAS.....	489, 490
CARRO CON GUIAS.....	250-257
CARRO CON GUIAS, DESMONTABLE	251-253
CARRO CON GUIAS, ENCASTRABLE	251, 252
CARRO CON SUPERFÍCIE DE TRABAJO.....	258
CARRO DE MADERA.....	425-427
CARRO DE PLÁSTICO	244, 245, 260, 261
CARRO DE SERVICIO DESMONTABLE	248
CARRO DE SERVICIO EN ALUMINIO	245
CARRO DE SERVICIO INOXIDABLE.....	246-249, 255
CARRO DESCONGELACIÓN.....	254
CARRO DESEMBARACE	245, 246
CARRO DOBLE PARA BANDEJAS FAST-FOOD.....	256
CARRO GASTRONORM DESCONGELACIÓN.....	254
CARRO GUERIDON	426
CARRO PARA CARGAS PESADAS.....	259
CARRO PARA CESTAS	259-260
CARRO PARA PLATOS AJUSTABLE	261
CARRO PORTA CUBETAS GASTRONORM	250-252, 258
CARRO PORTACUBIERTOS.....	258, 427
CARROS ESPECIALES	257-261
CASCANUECES.....	449
CAYENNE®	312-313
CAZO ALUMINIO	59
CAZO BOMBEADO	46, 50, 59
CAZO COOL • LINE	55
CAZO INOX-PRO	49-50
CAZO TIPO FRANCÉS	49
CAZOS DE MEDIDAS.....	145
CAZUELA ALUMINIO FUNDICIÓN.....	60
CAZUELA BLACK SERIES.....	60
CEDAZO	161
CENICERO	383, 483
CENTURY	58, 59
CEPILLO METÁLICO	124
CESTA GRANDES BANDEJAS	240
CESTA METAL	471
CESTA PAN.....	473-477
CESTA PARA BANDEJAS ISOTÉRMICAS	240
CESTA PARA CUBIERTOS	236, 237, 477
CESTA REJADA	390
CESTA UNIVERSAL.....	236
CESTAS ABIERTAS.....	230-233
CESTAS CERRADAS.....	234, 235

español

ARTÍCULO	PÁGINA
CESTAS PARA PLATOS.....	238-240
CESTAS POLIPROPILENO.....	474-477
CESTILLO PARA CUBIERTOS.....	237
CHAFING , ACCESORIOS	429, 432, 434
CHAFING DISH	428-431
CHAFING DISHEES ECONOMICOS.....	431
CHAFING DISHES INTRIGUE.....	429
CHAMPAÑERA	491, 492, 494, 495
CHAMPAÑERA, COMPLEMENTOS.....	500
CHIMENEA	28
CINTA PVC PARA MOUSSE	168
CLIP DE IDENTIFICACIÓN.....	228, 234, 235, 239, 240
COCTEL	496, 497
COCTELERA.....	496
COLADOR.....	115-116
COLADOR CHINO.....	116
COLADOR GUSANILLO.....	497
COLAPASTAS	52
COLECTIVIDADES	220-223
CONJUNTOS COMPLETOS DE ESTANTERIAS	268-277
CONJUNTOS. CUBIC	415-417
COOL • LINE.....	55, 71
COPA HELADO.....	153
CORTADOR / DESCORAZONADOR MANZANAS.....	138
CORTADOR DE CEBOLLAS	133
CORTADOR DE LECHUGA.....	132
CORTADOR DE PATATAS FRITAS.....	131
CORTADOR EN CUBOS	135
CORTADOR SECCIONADOR.....	134
CORTADOR TOMATES.....	137
CORTADORA ELÉCTRICA DE FIAMBRES	303
CORTADOR-REBANADOR.....	129, 130
CORTAHUEVOS.....	138
CORTAPASTAS	158, 166-168
CRÉPERA.....	294
CUBERTERO PARA CARRO SERVICIO	246
CUBETA GASTRONORM SIN BPA.....	204, 205
CUBETAS HELADERÍA.....	153
CUBITERA DE PLÁSTICO.....	494-495
CUBO CHAMPÁN	491, 492, 494, 495
CUBO CON BASE.....	146
CUBO HIELO.....	493
CUCHARA.....	100, 101, 103-105, 157, 369, 380, 441-446
CUCHARA BATIDORA	497
CUCHARA MEDIDORA	144, 145
CUCHARA SERVICIO.....	441-443, 444-446
CUCHILLA/RODILLO DE RECAMBIO.....	138
CUCHILLO	441, 443, 446
CUSCUSERA.....	51
DISPENSADOR A PRESIÓN	122, 123
DISPENSADOR BOLSAS TE Y AZÚCAR. CUBIC.....	419
DISPENSADOR CON CONTROL DE PORCIONES	162
DISPENSADOR DE CEREALES.....	435
DISPENSADOR DE ZUMOS.....	435
DISPENSADOR LECHE.....	434, 435
DISPENSADOR Y FUNDAS DESECHABLES	250
DISPENSADORES.....	162, 434, 435
DOSIFICADOR LICOR.....	497

Index

Índice

Index

ARTÍCULO	PÁGINA
ELEGANCE.....	355
ELEMENTO ELÉCTRICO CHAFING DISH.....	432
EMBUDO.....	118, 162
EMBUDO DOSIFICADOR.....	162
ENFRIADOR BOTELLAS BUFFET. CUBIC.....	418
ENFRIADOR ISOTÉRMICO.....	493
ENSALADERA ACRÍLICA.....	439
ESCAMADOR	124
ESCURRIDERA	117
ESPÁTULA	99, 112, 113, 157, 441-446
ESPÁTULA PARA UNTAR	114
ESPECIEROS.....	123
ESPUMADERA	99, 100, 441-444
ESTACION BUFFET TRINCHANTE	317
ESTANTERÍAS.....	268-277
EXPOSITOR BOLLERIA.....	396, 397
EXPOSITOR BUFFET	339, 340, 395
EXPOSITOR DE TARTAS.....	161
EXPOSITOR GASTRONORM	198, 223, 379, 417
EXPOSITOR TRES NIVELES. CUBIC	417
EXPOSITORES.....	386, 391-393
EXPRIME LIMONES.....	497
FLANERO	169
FLAP IDENTIFICACIÓN.....	227
FLAP-RACK®.....	227, 228
FONDOS PERFORADOS GASTRONORM	195, 196, 203, 205, 254
FREIDORA.....	295
FUEL PARA CHAFING DISH	432
FUENTE.. 155, 201, 318, 345, 349-350, 355, 365, 370, 409, 429, 438, 461	
FUENTE FONDUE CHOCOLATE	318
FUENTE HONDA CÓNICA	155
FUENTE OVAL.....	345, 349-350, 355, 365, 370, 438, 461
FUNDA PROTECTORA DE VINILO.....	261
GANCHO	118
GASTRONORM ACERO ESMALTADO	399
GASTRONORM FONDO DIFUSOR	189, 199, 401
GASTRONORM INOXIDABLE	194-197
GASTRONORM MELAMINA.....	374-378
GASTRONORM POLICARBONATO	202-203
GASTRONORM POLIPROPILENO.....	206-207
GASTRONORM VIOLET	208
GEL LUBRICANTE SANITARIO	139, 303
GN PASTRY PAN	154
GRILL DE CONTACTO	301
GUANTES PROTECCIÓN	149
HELADERÍA	150-151, 322-327
HERVIDOR DE ARROZ.....	294
HORNOS	29-31, 294
HORNOS DE BRASA.....	29-31
INDUCCIÓN 3-D MIRAGE.....	306-307
INOX-PRO.....	46-53
INSERTOS.....	289, 293
JARRA	507
JARRA AGUA	508-509
JARRA DE MEDIDAS.....	146
JARRA MEDIDORA	146
JARRA PARA INFUSIONES	505
JARRA POLICARBONATO	509

Index

Índice
Index

ARTÍCULO	PÁGINA
JARRA TERMO.....	507
LÁMPARAS MANTENEDORAS.....	315-317
LECHERA.....	502-504
LIBRADOR.....	152, 155, 497
LIDSAVER®.....	510-515
LLAUNAS PRESENTACIÓN.....	464-465
MANDOLINAS.....	139
MANGAS PASTELERAS.....	170
MANOPLA.....	149
MANTA ENFRIADORA.....	495
MANTECADORA.....	326
MANTEL ANTIDESLIZANTE PARA BANDEJA.....	501
MANTELES INDIVIDUALES.....	478
MARCADOR DE TARTAS.....	160
MARCADORES TIZA.....	451
MARCOS PARA BANDEJAS.....	90
MEDITERRANEAN.....	356
MELAMINA PRESENTACIÓN.....	334-383
MELAMINA SLIM.....	376-377
MESA DE CORTE.....	140-142
MICRO-ONDAS.....	294
MINIATURAS ACERO ESMALTADO.....	458
MINIATURAS ALUMINIO FUNDICIÓN.....	459
MINIATURAS HIERRO FUNDIDO.....	460-461
MINIATURAS INOXIDABLE.....	454-456
MINIATURAS MELAMINA.....	380-382
MIRAGE®.....	292-293, 306-309
MIRAMAR®.....	408-411
MOCHILA DE REPARTO.....	218-219
MOLDE CAKE.....	163-165, 169, 182
MOLDE FORMA CORAZÓN.....	168
MOLDE FORMA LÁGRIMA.....	168
MOLDE HEXAGONAL.....	168
MOLDE HUEVO.....	119
MOLDE MEDIA CAÑA.....	169
MOLDE NIDO.....	100
MOLDE OVAL.....	165, 168
MOLDE PARA PIZZA.....	93
MOLDE SEMIESFÉRICO.....	155
MOLDES “FLEXIPAN”.....	175-181
MOLDES DE SILICONA.....	182-185
MOLDES PASTELERÍA.....	163-165, 167-169, 177-189
MOLDES SILICONA 600 X 400.....	184-185
MOLINILLO PIMIENTA.....	481
MOLINILLO SAL.....	481
MULTIMETAL.....	50, 77
NÚMERO MESA.....	481
OLLA ALUMINIO.....	56-59
OLLA CON GRIFO.....	52
OLLA COOL • LINE.....	52
OLLA ELÉCTRICA.....	314
OLLA INOX-PRO.....	48, 44
PAELLERA ACERO ESMALTADO.....	84
PAELLERA ALUMINIO.....	73
PAELLERA INOX-PRO.....	48
PAELLERA VALENCIANA.....	84
PAELLERO ESMALTADO GAS.....	85
PALA.....	28, 95, 99, 111, 113-114, 144, 342, 442, 444, 465, 497

español

ARTÍCULO	PÁGINA
PALA CHIPS.....	111
PALA FAST-FOOD.....	113
PALA HIELO.....	497
PALA MEDIDORA.....	144
PALA PASTELES.....	114, 442, 444
PALA PESCADO.....	99, 113
PALA PIZZA.....	95
PALA PRESENTACIÓN.....	342, 465
PANEL INFORMACIÓN.....	450
PAÑO SILICONA.....	149
PAPELERA SOBREMESA.....	483
PARRILLA PLANA CON ASAS ALUMINIO.....	79
PASAPURÉS.....	118
PERFILES DIVISORIOS.....	192, 195
PIE CON PORTACUBOS.....	493
PINCEL.....	159
PINCHANOTAS.....	482
PINCHO / BROCHETA.....	28, 482
PINCHOS. SOPORTE PRESENTACIÓN. CUBIC.....	418
PINZA.....	35, 95, 107-110, 168, 446, 447-449, 469, 497
PINZA BUFFET.....	108-109, 447
PINZA CHARCUTERÍA.....	449
PINZA PARA MARISCO.....	449
PINZA REPOSTERÍA.....	448
PINZA SERVICIO.....	447
PINZAS PARA EMPLATAR.....	107
PIZARRAS.....	451
PIZARRAS PRESENTACIÓN.....	466-467
PLACA “RESERVADO”.....	481
PLACA ADAPTADORA ANGULAR.....	329
PLACA CALIENTE.....	318
PLACA ENFRIADORA.....	433
PLACA PROHIBIDO FUMAR.....	481
PLACAS INDUCCIÓN.....	284-293
PLANTILLAS.....	41, 410-411
PLATOS.....	221, 334-336, 338, 344-350, 353-357, 360-361, 368, 370
PLATOS COLORES.....	336, 357
PORCIONADOR APRETABLE.....	104
PORTA CUBIERTOS.....	223, 237, 257, 420, 427
PORTA PINCHOS.....	35, 482
PORTAMENÚS.....	484
PORTASALADOS / PORTASALSAS.....	344, 352, 360, 380, 382, 479
PORTATARJETAS.....	484
POSTE SEPARACIÓN.....	450
PRESENTADOR BOLS MELAMINA. CUBIC.....	421
PRESENTADOR CUBETAS GN.....	198, 379
PROCESADOR DE ALIMENTOS.....	302-303
PROCESADOR VERSÁTIL MANUAL.....	137
PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS.....	129-139
PROTECTOR ACRÍLICO ANTI-ALIENTO.....	394
PROTECTOR ANTI-ALIENTO.....	394
PUJADAS 1921. HIERRO DE FUNDICIÓN ULTRALIGERO INDUCCIÓN.....	81
QUEMADOR ELÉCTRICO.....	160
RACIONADOR DE HELADO.....	152
RALLADOR.....	120-121
RASQUETA.....	113-114
REBANADORA DE FRUTAS Y VERDURAS.....	133
RECIPIENTE PARA SALSAS.....	145, 337, 380, 463, 477, 479, 480

español

ARTÍCULO	PÁGINA
RECOGEMIGAS.....	483
RECOGEVERDURAS.....	140
REJILLAS GN.....	92
REJILLAS PASTELERÍA.....	88
RELOJ DE COCINA DIGITAL.....	147
REMO.....	124
RETERMALIZADOR.....	306-313
RETERMALIZADOR RETRO.....	308-309
RETERMALIZADORES / CALENTADORES ALIMENTOS.....	310-314
RODILLO.....	158-159
RULETA CORTAPIZZAS.....	113
RUSTIDERA.....	88
SACACORCHOS.....	500, 502
SACACORCHOS DE PARED.....	502
SALSERA.....	479
SALSERA BORDE ONDULADO.....	479
SARTÉN “LIONESA”.....	83
SARTÉN ACERO INOXIDABLE.....	70-72
SARTÉN ALUMINIO.....	73-76
SARTÉN ALUMINIO FUNDICIÓN.....	78-80
SARTÉN BLACK PRO.....	78
SARTÉN CRÊPES.....	79, 80
SARTÉN HONDA ESMALTADA CON ASAS.....	84
SARTÉN IDEA.....	72
SARTÉN MULTIMETAL.....	69
SARTÉN PARA BLINIS.....	76
SARTÉN STEEL PRO.....	81
SARTENES.....	62-83, 408
SARTENES COOL • LINE.....	71
SAUTEX ALUMINIO.....	59
SAUTEX INOX-PRO.....	50
SERVILLETERO.....	419, 483, 515
SERVILLETERO. CUBIC.....	419
SOLUCIONES DE DISPENSADO.....	510-515
SOPERA.....	439
SOPLETE COCINA.....	160
SOPORTE MÁRMOL EXHIBICIÓN.....	373
SOPORTE PARA BANDEJAS DE GRAN TAMAÑO.....	482
SOPORTE PARA CHINO O EMBUDO.....	116
SOPORTE PARA CUBO CHAMPÁN.....	495
SOPORTE PARA MANGAS PASTELERAS.....	170
SOPORTE PARA NÚMEROS.....	481
SOPORTE PARA PINCHOS. CUBIC.....	419
SOPORTE PARA TABLAS DE CORTE.....	202
SOPORTE PRESENTACIÓN MADERA BLANCA.....	371
SOPORTE PRESENTACIÓN PIZARRA-MÁRMOL.....	373
SOPORTE TAPAS GN.....	202
SPOODLE®.....	102-103, 105
STONE.....	354
SUPER PAN® 3.....	201
SUPER PAN® SUPER SHAPES.....	200-201
TABLA DE CORTE.....	140-142
TABLA DE CORTE VIOLET.....	142
TABLA PRESENTACIÓN.....	342
TABLAS DE MADERA.....	462
TAPA BATERIA.....	33, 49, 399
TAPA GN.....	33, 197, 203, 205, 207-208
TAPA GRILLBOX.....	28

Index

Índice
Index

ARTÍCULO	PÁGINA
TAPA HERMÉTICA GN.....	33, 197
TAPA HERMÉTICA GN EASY OPEN.....	197
TAPA INOX PARA PLATOS.....	485
TAPA INOX-PRO.....	49
TAPA PARA CESTA.....	236
TAPA PLATOS.....	485
TAPA PLATOS PLÁSTICO.....	485
TAPA POLINORM®.....	197, 203, 205, 207
TAPA TAZA DESAYUNO.....	221
TAPAS GN TRANSPARENTES.....	341, 397
TAPAS PARA PLATOS.....	485
TAPETE DE SILICONA.....	95
TAPÓN CHAMPÁN.....	500
TAPÓN UNIVERSAL.....	500
TAZA.....	221, 369
TAZA MEDIDORA.....	145, 146
TENEDOR.....	101, 103, 441-443, 446
TERMO CON DOSIFICADOR.....	506
TERMÓMETRO.....	147-148
TERRACOTA.....	352-353
TETERA.....	503, 504-505
TETERA CON FILTRO.....	504
TOSTADORA.....	296-300
TRIBUTE.....	45, 69
TRÍPODE PAELLERO.....	85
T-VERSION.....	228-233
UTENSILIOS DE SERVICIO.....	440-449
VAPORERA INOX-PRO.....	52
VASO.....	221, 356, 457, 496
VERSATIL MACHINE.....	135
VIOLET COLLECTION.....	208
VITRINAS DE VIDREO.....	321
VITRINAS PRESENTACIÓN.....	402
WOK ACERO.....	83
WOK BLACK SERIES.....	79
WOK INOX.....	72
WOK MULTIMETAL.....	77
WOK STEEL PRO.....	81

Index

Índice

Index

ARTICLE	PAGE
ANTIMICROBIEN.....	102, 103
APLATISSEUR.....	119
APPAREILS ET DE MAINTIEN EN TEMP.	313, 314
APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS .	129-139
ARAIGNÉE	100
ARDOISES PRÉSENTATION.....	466-467
ARMOIRE CHAUD.....	321
ASSIETTES221, 334-336, 338, 344-350, 353-357, 360-361, 368, 370	
ASSIETTES, COULEUR	336, 357
BAC À ALIMENTS ..155, 201, 318, 345, 349-350, 355, 365, 370, 409, 429, 438, 461	
BAC GASTRONORME SANS BPA.....	204, 205
BAC GN ACIER ÉMAILLÉ	400
BAIN-MARIE.....	50, 313, 318, 433
BALANCE.....	147
BAMBOU NATUREL & BOIS	468, 469
BANDE À SILICONE	198
BAR KEEP®	498
BARRE INTERMÉDIAIRE.....	192, 195
BARRE PORTE-BONS	124
BASSINE.....	154
BASSINE PÂTISSIÈRE	155
BATTERIE À COULEURS.....	55
BATTERIE BRONZE	399
BATTERIE DE CUISINE / PRÉSENTATION	408-411
BLACK PRO	78-79
BLACK SERIES.....	60
BOIS BLANVC, PLATEAU	371
BOÎTE À CONDIMENT	499
BOÎTE EN BOIS.....	387
BOÎTE PPE	213
BOL.. 221, 334, 337-339, 344-346, 348, 353-354, 356, 359-360, 362-363, 365-370, 380, 395, 437	
BOL POUR SNACKS.....	344, 352, 360, 380, 382, 479
BOLS DE SERVICE ISOTHERMES À DOUBLE PAROI.....	221, 437
BOLS NID D'ABEILLES À PAROI INCLINÉE	437
BOUCHON À CHAMPAGNE.....	500
BOUCHON UNIVERSEL	500
BOUTEILLE DE BAR	498, 500
BRAISE	27-37
BROCHETTE.....	28, 482
BROSSE METALLIQUE	124
BRÛLER ÉMAILLÉ.....	85
BUFFET CUBIC. CHARIOT BUFFET.....	425-427
BUFFET CUBIC. CUBES ET TABLETTES	421
BUFFET CUBIC. MEUBLE PRÉSENTOIR	419, 422, 423
CADDY DE TABLE	480
CAFETIÈRE.....	502-505
CANNETTE ISOLANTE.....	507
CARAMÉLISER	160
CASSE-NOIX.....	449
CASSE-PATTES.....	449
CASSEROLE ALUMINIUM.....	59
CASSEROLE BOMBÉE	46, 50, 59
CASSEROLE COOL • LINE.....	55
CASSEROLE FORME FRANÇAISE.....	49
CASSEROLE INOX-PRO.....	49-50
CASSEROLE DOSEUR.....	145

français

ARTICLE	PAGE
CAYENNE®	312-313
CAYENNE® RÉCHAUDS ET APPAREILS DE REMISE EN TEMPÉRATURE..	310-314
CENDRIER	383, 483
CENTURY.....	58, 59
CERCLE	167
CHAFERS	428-431
CHAFERS INTRIGUE	429
CHAFERS, ACCESSOIRES POUR	429, 432, 434
CHAFING DISH ECONOMIQUE.....	431
CHARIOT À CHARGES LOURDES.....	259
CHARIOT À DÉGIVRAGE	254
CHARIOT À GLISSIÈRES	250-257
CHARIOT À GLISSIÈRES, DÉMONTABLE.....	251-253
CHARIOT À GLISSIÈRES, EMBOÎTABLE.....	251, 252
CHARIOT À PLASTIQUE	244, 245, 260, 261
CHARIOT AJUSTABLE.....	261
CHARIOT AVEC PLAN DE TREVALL.....	258
CHARIOT DE DÉBARASSAGE.....	245, 246
CHARIOT DE SERVICE DÉMONTABLE	248
CHARIOT DE SERVICE EN ALUMINIUM.....	245
CHARIOT DOUBLE POUR PLATEAUX FAST-FOOD.....	256
CHARIOT EN BOIS	425-427
CHARIOT GUERIDON.....	426
CHARIOT POUR PANIERS À VAISSELLE.....	259-260
CHARIOT TRANSPORT BAC GN	250-252, 258
CHARIOTS DE SERVICE INOXYDABLE.....	246-249, 255
CHARIOTS SPÉCIAUX.....	257-261
CHEMINÉE.....	28
CHINOIS À GAZE.....	116
CLIP D'IDENTIFICATION	228, 234, 235, 239, 240
COCKTAIL.....	496, 497
COCOTTE	60
COCOTTE BLACK SERIES.....	60
COCOTTES FONTE ALUMINIUM	459
COLLECTIVITÉS.....	220-223
CONTENEUR POUR SERVIETTES	419, 483, 515
COOL • LINE.....	55, 71
CORBEILLE PAIN	473-477
CORBEILLES POLYPROPYLENE.....	474-477
CORPS DE CHAUFFE POUR CHAFING DISH.....	432
COUPE À GLACE	153
COUPE EN CUBES	135
COUPE FRITES.....	131
COUPE TOMATES.....	137
COUPE-OEUF.....	138
COUPE-ONIONS.....	133
COUPE-SALADE	132
COUP-FRUIT ET LÉGUMES.....	133
COUSCOUSSIER.....	51
COUTEAU	441, 443, 446
COUTEAU / ROULEAU (PIÈCE DE RECHNGE).....	138
COUTEAU À BEURRE	114
COUVER-ASSIETTES EN PLASTIQUE	485
COUVERCLE BATTERIE	33, 49, 399
COUVERCLE GN.....	33, 197, 203, 205, 207-208
COUVERCLE GRILLBOX	28
COUVERCLE HERMET	33, 197

français

ARTICLE	PAGE
COUVERCLE HERMET EASY OPEN	197
COUVERCLE INOX-PRO	49
COUVERCLE POLINORM®	197, 203, 205, 207
COUVERCLE POUR COUPELLE DESSERT.....	221
COUVERCLE POUR PANIER	236
COUVERCLES À ASSIETTE	485
COUVERCLES À ASSIETTE	485
COUVERCLES GN TRANSPARENTS	341, 397
COUVRE-ASSIETTES INOX.....	485
CREMIÈRE.....	502-504
CRÉPIÈRE.....	294
CROCHET	118
CUILLÈRE	100, 101, 103-105, 157, 369, 380, 441-446
CUILLÈRE À COCKTAIL.....	497
CUILLÈRE À GLACE	152
CUILLÈRES À MESURER	144, 145
CUILLÈRES À SERVIR	441-443, 444-446
CUISEUR À RIZ.....	294
CUIT-PÂTES.....	52
CUIT-VAPEUR INOX-PRO.....	52
DEMI-SPÉRIQUE.....	155
DISTRIBUER À JUS	435
DISTRIBUTEUR À LAIT.....	434, 435
DISTRIBUTEUR À PRESSION.....	122, 123
DISTRIBUTEUR CONTRÔLE DE LA PARTIE	162
DISTRIBUTEUR DE CÉRÉALES	435
DISTRIBUTEUR DES SAQUETTES THÉ & SUCRE. CUBIC	419
DISTRIBUTEUR ET HOUSSES JETABLES	250
DISTRIBUTEUR SERVIETTES. CUBIC	419
DISTRIBUTEURS.....	162, 434, 435
DIVISEUR	134
DOSEUR À PRESSER.....	104
DOUILLE	171-174
ECAILEUR	124
ECUMOIRE	99, 100, 441-444
EGOUTTOIRS POUR BACS GASTRONORME.....	195, 196, 203, 205, 254
ELEGANCE.....	355
ENCASTRÉE.....	289, 293
ENTONNOIR.....	118, 162
ENTONNOIR DOSEUR.....	162
EPINGLE PORTE-TICKETS.....	482
ETAGÈRES	268-277
FAITOUT ALUMINIUM	58
FAITOUT COOL • LINE.....	55
FAITOUT INOX-PRO	48
FLAP IDENTIFICATION	227
FLAP-RACK®	227, 228
FONTAIN À CHOCOLAT.....	318
FOUET.....	156
FOUR À BRAISE	29-31
FOUR À MICRO-ONDES.....	294
FOURCHETTE	101, 103, 441-443, 446
FOURS.....	29-31, 294
FRITEUSE	295
FUEL POR CHAFING DISH.....	432
GABARITS.....	41, 410-411
GANT À FOUR.....	149
GANTS.....	149

Index

Índice

Index

ARTICLE	PAGE
GARTRONORME POUR CHARIOT DÉGIVRAGE	254
GASTRONORM INOXYDABLE	194-197
GASTRONORME (MELAMINE)	374-378
GASTRONORME (POLYCARBONATE).....	202-203
GASTRONORME (POLYPROPYLENE).....	206-207
GASTRONORME AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR	189, 199, 401
GASTRONORME VIOLET	208
GEL LUBRIFIANT SANITAIRE.....	139, 303
GLACES.....	150-151, 322-327
GN PASTRY PAN	154
GOUTTIÈRE	169
GRILL.....	79, 80
GRILL DE CONTACT	301
GRILL PLAT AVEC POIGNÉES.....	79
GRILLE GN.....	92
GRILLE PÂTISSERIE	88
HUILIÈRE	124
INOX-PRO.....	46-53
KITS PRÉPARÉS DE ÉTEGÈRE	268-277
KITS. CUBIC.....	415-417
LAMPE CHAUFFANTE	315-317
LIDSAVER®	510-515
LOUCHE.....	98, 369, 441-445
MANDOLINES	139
MARMITE ALUMINIUM.....	56-59
MARMITE BUFFET.....	314
MARMITE COOL • LINE.....	52
MARMITE INOX-PRO.....	48, 44
MARMITE TRAITEUR AVEC ROBINET.....	52
MARMITES DE REMISE EN TEMPÉRATURE	306-313
MARMITES DE REMISE EN TEMPÉRATURE RÉTRO	308-309
MARQUEURS.....	451
MEDITERRANEAN.....	356
MELAMINE POUR PRÉSENTATION	334-383
MÉLAMINE SLIM.....	376-377
MÉLANGEURS	302, 303
MÉLANGEURS DE COMPTOIR	302
MESURE À COCKTAIL.....	497
MINIATURE FONTE ÉMAILLÉE	460-461
MINIATURES ACIER ÉMAILLÉ	458
MINIATURES ACIER INOXYDABLE	454-456
MINIATURES MÉLAMINE	380-382
MINUTEUR DE CUISINE.....	147
MIRAGE®	292-293, 306-309
MIRAGE® 3D INDUCTION.....	306-307
MIRAGE® INDUCTION WARMER.....	293
MIRAMAR®	408-411
MIRAMAR® BATTERIE DE CUISINE / PRÉSENTATION.....	406-409
MOULE À CAKE	163-165, 169, 182
MOULE À FLAN	169
MOULE À FLAN ÉVASSÉ	479
MOULE À NID.....	100
MOULE À OEUF.....	119
MOULE À PIZZA	93
MOULE COEUR	168
MOULE HEXAGONE.....	168
MOULE LARME	168
MOULE OVALE	165, 168

Index

Índice

Index

ARTICLE	PAGE
MOULES “FLEXIPAN”	175-181
MOULES À SILICONE 600 X 400	184-185
MOULES DE SILICONE.....	182-185
MOULES PÂTISSERIE.....	163-165, 167-169, 177-189
MOULIN À LÉGUMES.....	118
MOULINS À POIVRE	481
MOULINS À SEL	481
MULTIMÉTAL.....	50, 77
NUMÉRO DE TABLE	481
OICHET À EAU	508-509
OUVRE-BOÎTES.....	138
PALETTE.....	99, 112, 113, 157, 441-446
PALETTE À FISH.....	99, 113
PALETTE FAST-FOOD.....	113
PANIER EN MÉTAL.....	471
PANIER FERMÉES.....	230-233
PANIER OUVERTS	234, 235
PANIER POUR ASSITTES.....	238-240
PANIER POUR COUVERTS.....	236, 237, 477
PANIER POUR PLATEAUX	240
PANIER POUR PLATEAUX ISOTHERMES.....	240
PANIER UNIVERSEL	236
PANIER, MÉTALIQUE.....	390
PANNEAU INFORMATION	450
PARE-HALEINE MOBILES	394
PARE-HALEINE MOBILES EN ACRYLIQUE.....	394
PASSOIRE À COCKTAIL	497
PASSOIRE À POIGNÉES	117
PASSOIRE À QUEUE	115-116
PELLE.....	28, 95, 99, 111, 113-114, 144, 342, 442, 444, 465, 497
PELLE À ENFOURNER	95
PELLE À FARINE.....	152, 155, 497
PELLE À FRITES.....	111
PELLE À GÂTEAU.....	114, 442, 444
PELLE À LÉGUMES.....	140
PELLE GLAÇON	497
PELLE MESURE.....	144
PELLE PRÉSENTATION.....	342, 465
PETIT PANIER POUR LES COUVERTS.....	237
PICHET.....	507
PICHET GRADUÉ.....	146
PICHET POLYCARBONATE.....	509
PIED PORTE-SEAU	493
PIED POUR BRÛLEUR	85
PINCE	35, 95, 107-110, 168, 446, 447-449, 469, 497
PINCE À GÂTEAU	448
PINCE À VIANDE	449
PINCE BUFFET	108-109, 447
PINCE DE SERVICE.....	447
PINCEAU.....	159
PINCES POUR PRÉSENTATION	107
PIQUES SUPPORT PRÉSENTATION. CUBIC.....	418
PLANCHE À DÉCOUPER	140-142
PLANCHE À DÉCOUPER VIOLET	142
PLAQUE “DÉFENSE DE FUMER”	481
PLAQUE “RESERVÉ”	481
PLAQUE À PÂTISSERIE	90-92, 351
PLAQUE À PIZZA.....	93, 94

français

ARTICLE	PAGE
PLAQUE À RÔTIR	88
PLAQUE ALUMINIUM ANTI-ADHESIF.....	89, 91
PLAQUE CHAUFFANTE.....	318
PLAQUE GASTRONORME.....	89, 367, 465
PLAQUE INTERMÉDIAIRE INCLINÉE.....	329
PLAQUE RÉFRIGÉRANTE	433
PLAQUES À PIZZA.....	93
PLAQUES INDUCTION.....	284-293
PLAT À PAELLA ACIER ÉMAILLÉ	84
PLAT À PAELLA ALUMINIUM.....	73
PLAT À PAELLA EN TÔLE ACIER	84
PLAT À PAELLA INOX-PRO.....	48
PLAT OVALE.....	345, 349-350, 355, 365, 370, 438, 461
PLATEAU.....	89-92, 220, 222-223, 335, 340-341, 343-344, 350-355, 360, 362, 364-367, 371-372, 380, 382
PLATEAU DE PRÉSENTATION.....	342
PLATEAU DE SERVICE	388, 389, 501
PLATEAU DE SERVICE ANTI-DÉRRAPANT	482, 501
PLATEAU FAST-FOOD.....	222
PLATEAU FORME OVALE.....	482
PLATEAU ISOTHERMIC.....	256
PLATEAU MARBRES NOIR.....	373
PLATEAU PRÉSENTATION....	335, 340, 341, 345, 351, 371, 380, 395, 420, 467
PLATEAU PRÉSENTATION. CUBIC.....	416-418, 420
PLATEAU SELF-SERVICE ACIER INOX.....	222
PLATEAUX EN FIBRE DE VERRE.....	222
PLATEAUX INOX PRÉSENTATION.....	464-465
POCHES PÂTISSIÈRES	170
POÊLE “LYONNAISE”	83
POÊLE À BLINIS.....	76
POÊLE À CRÊPES.....	79, 80
POÊLE ACIER INOXYDABLE	70-72
POÊLE ALUMINIUM	73-76
POÊLE ALUMINIUM FONTÉ.....	78-80
POÊLE BLACK SERIES.....	78
POÊLE COOL • LINE.....	71
POÊLE HAUTE AVEC ANSES.....	84
POÊLE IDEA.....	72
POÊLE MULTIMÉTAL.....	69
POÊLE PUJADAS 1921	81
POÊLES	62-83, 408
POLUCARBONATE DOUILLE.....	174
PORTE-BROCHETTES.....	35, 482
PORTE-CARTES.....	484
PORTE-MENU	484
POT À INFUSIONS	505
POT MESUREUR.....	146
POTEAU	450
PRÉSENTOIR.....	386, 391-393
PRÉSENTOIR 3 NIVEAUX. CUBIC	417
PRÉSENTOIR BACS GASTRONORME.....	198, 223, 379, 417
PRÉSENTOIR BOLS MÉLAMINE. CUBIC.....	421
PRÉSENTOIR BUFFET	339, 340, 395
PRÉSENTOIR DE TARTES.....	161
PRÉSENTOIR GN BAMBOU	391
PRÉSENTOIR GRANITE-ARDOISE.....	373
PRESSE CITRON	497

français

ARTICLE	PAGE
PROCESSEUR VERSATILE ET MANUEL	137
PROTECTRICE EN VINYLE.....	261
PUJADAS 1921. FONTE ULTRALÉGER INDUCTION.....	81
RACLETTE.....	113-114
RAMASSE-COUVERTS	223
RAMASSE-COUVERTS POUR CHARIOT SERVICE.....	246
RAMASSE-MIETTES.....	483
RAMEQUIN	145, 337, 380, 463, 477, 479, 480
RÂPE.....	120-121
RECEPTALBE À DÉCHETS.....	483
RÉCHAUD.....	257, 321
RÉCIPIENT À GLACE	153
RECTANGLE POUR PLAQUES INOX.....	90
REFRAÎCHISSEUR.....	495
REFRAÎCHISSEUR BOUTEILLES. CUBIC.....	418
REFRAÎCHISSEUR ISOTHERME.....	493
ROBOT MULTIFUNCTION.....	302-303
ROULEAU	158-159
ROULETTE À PÂTES.....	158, 166-168
ROULETTE À PIZZA.....	113
RUBAN PÂTISSIER	168
SACS À DOS DE LIVRAISON	218-219
SACS À PIZZAS.....	214, 215
SACS DE TRAITEUR.....	216, 217
SALADIER	439
SAUCIÈRE	479
SAUPOUDREUSES.....	123
SAUTEUSE ALUMINIUM.....	59
SAUTEUSE INOX-PRO	50
SEAU À CHAMPAGNE	491, 492, 494, 495
SEAU Á CHAMPAGNE EN PLASTIQUE.....	494-495
SEAU À CHAMPAGNE, COMPLEMENTS.....	500
SEAU À GLAÇONS.....	493
SEAU AVEC BASE	146
SEAUX À VIN	491, 492, 494, 495
SÉPARATEUR DE PORTIONS	160
SETS DE TABLE.....	478
SHAKER.....	496
SOLUTIONS DE DISTRIBUTION	510-515
SOUPIÈRE.....	439
SPATULE GÉANTE.....	124
SPOODLE®.....	102-103, 105
STATIONS POUR BUFFET.....	317
STONE.....	354
STOP GOUITTES.....	500
SUCRIER.....	503
SUPER PAN® 3.....	201
SUPER PAN® SUPER SHAPES.....	200-201
SUPPORT À PIQUES. CUBIC	419
SUPPORT DE TABLE POU SEAUX.....	495
SUPPORT NUMÉRO	481
SUPPORT POUR BACS GN.....	258, 427
SUPPORT POUR BACS GN.....	198, 379
SUPPORT POUR COUVERCLES GN	202
SUPPORT POUR ENTONNOIR OU CHINOIS.....	116
SUPPORT POUR GRANDS PLATEAUX.....	482
SUPPORT POUR PLANCHES À DÉCOUPER.....	202
SUPPORT POUR POUCHES PÂTISSIER.....	170

Index

Índice

Index

ARTICLE	PAGE
SUPPORT RAMASSE-COUVERTS	223, 237, 257, 420, 427
TABLE À DÉCOUPER	140-142
TABLE EN BOIS.....	462
TABLEAUX.....	451
TAMIS.....	161
TAPIS	149
TAPIS ANTIDÉRAPANT.....	501
TAPIS DE BAR	498
TASSE	221, 369
TASSE GRADUÉE.....	145, 146
TCHARIOT BOISSON.....	489, 490
TERRACOTA.....	352-353
THÉIÈRE.....	503, 504-505
THÉIÈRE AVEC FILTRE	504
THERMOMÈTRE.....	147-148
TIRE-BOUCHONS.....	500, 502
TIRE-BOUCHONS MUR	502
TOASTEUR.....	296-300
TOILE DE CUISSON	95
TORCHE À CARAMÉLISER	160
TORCHON EN SILICONE	149
TRANCHES ET CUBES	129, 130
TRANCHEUR ELÉCTRIQUE.....	303
TRIBUTE.....	45, 69
TURBINE À GLACE	326
T-VERSION	228-233
USTENSILS DE SERVICE	440-449
VERRE.....	221, 356, 457, 496
VERSATIL MACHINE	135
VERSEUSE À POMPE.....	506
VIDE / COUPE POMMES.....	138
VIOLET COLLECTION	208
VITRINES À PÂTISSERIES	396, 397
VITRINES EN VERRE.....	321
VITRINES PRÉSENTATION	402
WOK ACIER	83
WOK BLACK SERIES.....	79
WOK INOX.....	72
WOK MULTIMÉTAL	77
WOK STEEL PRO	81

Numerical index

Índice numérico
Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P850501R	32	P8583010B	46	P852000	58	P209030	77	P248045	79
P850501B	32	P8583011B	46	P850101	58	P209032	77	P290120	81
P850501SS	32	P8583010SS	46	P850102	58	P209035	77	P290124	81
P850901R	32	P8583011SS	46	P850104	58	P209040	77	P290128	81
P850901B	32	P8583110R	46	P851004	60	P209045	77	P290130	81
P850901SS	32	P8583111R	46	4791210	60	P209050	77	P290132	81
P851401R	32	P8583110B	46	4791610	60	P209060	77	P290135	81
P851401B	32	P8583111B	46	4781210	60	P201016	77	P290140	81
P851401SS	32	P8583110SS	46	4781610	60	P201018	77	P290145	81
P850502R	33	P8583111SS	46	P607100	60	P201020	77	P290150	81
P850502B	33	P8583210R	46	P607000	60	P201024	77	P292120	81
P850502SS	33	P8583211R	46	P851005S	61	P201028	77	P292124	81
P850902R	33	P8583210B	46	P851005L	61	P201032	77	P292128	81
P850902B	33	P8583211B	46	P851006S	61	P202016	77	P292130	81
P850902SS	33	P8583210SS	46	P851006L	61	P202018	77	P292132	81
P851402R	33	P8583211SS	46	P851007	61	P202020	77	P292135	81
P851402B	33	P8583000R	47	RE851008	61	P202024	77	P292140	81
P851402SS	33	P8583001R	47	P851165	62	P202028	77	P292145	81
P850503R	34	P8583000B	47	P851265	62	P202032	77	P292150	81
P850503B	34	P8583001B	47	P851325	62	P200012	77	P292160	81
P850503SS	34	P8583000SS	47	P218016	76	P200014	77	P291120	81
P850903R	34	P8583001SS	47	P218018	76	P200016	77	P291124	81
P850903B	34	P8583100R	47	P218020	76	P200018	77	P291128	81
P850903SS	34	P8583101R	47	P218024	76	P200020	77	P291130	81
P851403R	34	P8583100B	47	P218028	76	P200022	77	P291132	81
P851403B	34	P8583101B	47	P218030	76	P200024	77	P291135	81
P851403SS	34	P8583100SS	47	P218032	76	P200028	77	P291140	81
P850504R	35	P8583101SS	47	P218035	76	P200116	77	P291145	81
P850504B	35	P8583200R	47	P218040	76	P200120	77	P291150	81
P850504SS	35	P8583201R	47	P218045	76	P214016	77	P291160	81
P850904R	35	P8583200B	47	P218050	76	P214018	77	P299020	81
P850904B	35	P8583201B	47	P218060	76	P214020	77	P299024	81
P850904SS	35	P8583200SS	47	P217016	76	P214022	77	P299028	81
P851404R	35	P8583201SS	47	P217018	76	P214024	77	P299030	81
P851404B	35	P8583030SS	47	P217020	76	P200320	78	P299032	81
P851404SS	35	P8583031SS	47	P217024	76	P200324	78	P299035	81
P850500R	35	P8583130SS	47	P217028	76	P203016	78	P299040	81
P850500B	35	P8583131SS	47	P217030	76	P203018	78	P299045	81
P850500SS	35	P8583230SS	47	P217032	76	P203020	78	P299050	81
P850900R	35	P8583231SS	47	P217035	76	P203024	78	P299060	81
P850900B	35	P858100	48	P217040	76	P204020	78	P293132	81
P850900SS	35	P858101	48	P217045	76	P204024	78	P293135	81
P851400R	35	P858300	48	P217050	76	P204028	78	P293140	81
P851400B	35	P858301	48	P217060	76	P204030	78	P490620A	83
P851400SS	35	P858310	48	P216016	76	P204032	78	P490624A	83
P85050CP	36	P858311	48	P216018	76	P204035	78	P490628A	83
P85090CP	36	P8582010R	52	P216020	76	P204040	78	P490632A	83
P85140CP	36	P8582010B	52	P216024	76	P240040	78	P490620N	83
P8505004	36	P8582010SS	52	P216028	76	P240050	78	P490624N	83
P8509007	36	P8582000R	52	P216030	76	P242024	78	P490628N	83
P8514007	36	P8582000B	52	P216032	76	P242028	78	P490632N	83
P8581010R	42	P8582000SS	52	P216035	76	P242032	78	P490620R	83
P8581011R	42	P85200	54	P216040	76	P242035	78	P490624R	83
P8581010B	42	P85220	54	P216045	76	P241040	79	P490628R	83
P8581011B	42	P2960001	54	P216050	76	P241050	79	P490632R	83
P8581010SS	42	P85201	54	P216060	76	P243024	79	P490620G	83
P8581011SS	42	P85222	54	P205020	76	P243028	79	P490624G	83
P8581000R	43	P85223	54	P205024	76	P243032	79	P490628G	83
P8581001R	43	P85202	55	P205028	76	P243035	79	P490632G	83
P8581000B	43	P85203	55	P205030	76	P244024	79	P490724A	83
P8581001B	43	P85204	55	P205032	76	P244028	79	P490728A	83
P8581000SS	43	P85230	57	P205035	76	P244032	79	P490732A	83
P8581001SS	43	P110000A	57	P205040	76	P244035	79	P490724N	83
P8581030R	43	P120000A	57	P205045	76	P223035	79	P490728N	83
P8581031R	43	P209020A	57	P205050	76	P223040	79	P490732N	83
P8581030B	43	P209024A	57	P205060	76	P224023	79	P490724R	83
P8581031B	43	P209028A	57	P209016	77	P224026	79	P490728R	83
P8581030SS	43	P209032A	57	P209018	77	P248028	79	P490732R	83
P8581031SS	43	P85231	57	P209020	77	P248032	79	P490724G	83
P8583010R	46	P85232	57	P209024	77	P248035	79	P490728G	83
P8583011R	46	P850000	58	P209028	77	P248040	79	P490732G	83

Numerical index

Índice numérico
Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P490928A	83	P116324	90	P213020	108	P128432	113	P994038	122
P490932A	83	P116328	90	P213022	108	P120820	114	P994040	122
P490928N	83	P116332	90	P213024	108	P120824	114	P994042	122
P490932N	83	P116335	90	P213026	108	P120828	114	P994046	122
P490928R	83	P116340	90	P213028	108	P120832	114	P994050	122
P490932R	83	P116345	90	P213032	108	P127024	114	P994055	122
P490928G	83	P116350	90	P213036	108	P127028	114	P994065	122
P490932G	83	P116360	90	P213040	108	P127032	114	P994080	122
P490016A	83	P115320	90	P239336	108	P127040	114	P994090	122
P490016N	83	P115324	90	P239236	108	P124024	115	P994150	122
P490016R	83	P115340	90	P459018	109	P124028	115	P994155	122
P490016G	83	P112324	91	P459020	109	P124032	115	P994165	122
P458024	85	P112328	91	P459024	109	P124036	115	P994180	122
P458028	85	P112332	91	P459028	109	P124040	115	P994190	122
P456016	85	P112335	91	P459032	109	P148020	115	P995010	122
P456020	85	P112340	91	P145020	111	P148024	115	P995016	122
P456024	85	P112345	91	P145022	111	P148028	115	P995020	122
P456028	85	P112350	91	P145024	111	P148032	115	P995026	122
P457016	85	P112360	91	P145026	111	P125038	115	P995030	122
P457020	85	P106320	91	P145028	111	P131022	115	P995032	122
P457024	85	P106324	91	P145030	111	P131026	115	P995034	122
P457028	85	P104318	91	P145128	111	P139012	115	P995036	122
P454012	85	P104320	91	P145228	111	P193918	117	P995038	122
P454014	85	P104324	91	P145328	111	P193920	117	P995040	122
P454016	85	P103322	91	P143043	111	P193922	117	P995042	122
P454018	85	77519	95	P143045	111	P193924	117	P995050	122
P144116	87	77520	95	P128918	113	P193926	117	P995060	122
P144120	87	77521	95	P128920	113	P193928	117	P997014	122
P144124	87	77522	95	P128922	113	P193932	117	P997016	122
P144128	87	77523	95	P128924	113	P193936	117	P997028	122
P144132	87	77760	95	P128926	113	P460018	117	P997032	122
P144136	87	77761	95	P128928	113	P460020	117	P997036	122
P144140	87	702111	95	P128932	113	P460024	117	P997040	122
P144216	87	702115	95	P128936	113	P460026	117	P998035	123
P144224	87	702125	95	P120918	113	P460028	117	P998050	123
P144228	87	702135	95	P120920	113	P460030	117	P998070	123
P144232	87	702145	95	P120922	113	P460032	117	P999000	123
P144236	87	69325	95	P120924	113	692407	119	P144532	126
P144240	87	69328	95	P120926	113	692408	119	P144532T	126
P144244	87	69329	95	P120928	113	692410	119	P144535	126
P144324	87	69410	95	P120932	113	692412	119	P114540	126
P144328	87	69412	95	P120936	113	692414	119	P114545	126
P144420	87	69414	95	P120936	113	691407	119	P309040	127
P144424	87	P234020	95	P128020	113	691408	119	P309050	127
P144428	87	P234024	95	P128022	113	691410	119	P309060	127
P144016	87	P220018	105	P128024	113	691412	119	P113035	127
P144020	87	P220020	105	P128026	113	691414	119	P113040	127
P144024	87	P220022	105	P128028	113	P239436	119	P113050	127
P144028	87	P220024	105	P128032	113	P239036	119	P113060	127
P144032	87	P220026	105	P128036	113	P239536	119	P113070	127

Numerical index

Índice numérico
Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P778048	129	PC11PCC	133	4980280	138	6433520	143	47143	144
P778060	129	PC12PCC	133	4980335	138	6433580	143	47144	144
P777540	129	PC13PCC	133	4980445	138	6433620	143	47145	144
P777548	129	PC14PCC	133	4980480	138	6433655	143	47146	144
P777560	129	PC15PCC	133	4980655	138	6433820	143	5283520	145
P123040	129	PC18PCC	133	4980865	138	6433865	143	5283720	145
P123060	129	PC07PHC	133	P302108	139	6412120	143	5283920	145
P123260	129	PC10FPHC	133	P302110	139	6412220	143	5283620	145
P132040	130	PC11PHC	133	P302112	139	6412230	143	5292620	145
P132060	130	PC12FPHC	133	P302114	139	6412320	143	5284220	145
P132260	130	PC12PHC	133	P302116	139	6412335	143	5284320	145
P123140	130	PC13PHC	133	P302118	139	6412420	143	4689760	145
P123160	130	PC14FPHC	133	P302120	139	6412445	143	4689815	145
P132140	130	PC14PHC	133	P302210	139	6412520	143	4689830	145
P132160	130	PC15PHC	133	P302212	139	6412620	143	4689840	145
P317600S	131	PC16FPHC	133	P302214	139	6412655	143	4689850	145
9002	132	PC18FPHC	133	P302216	139	6412820	143	4689860	145
5223	132	PC08PN	133	P314110	139	6412865	143	4689960	145
5303	132	PC10PN	133	P314112	139	6422120	143	P343400	157
5220	132	PC11PN	133	P314210	139	6422220	143	P343600	157
5228	132	PC12PN	133	P314212	139	6422230	143	P343700	157
P909121	132	PC14PN	133	P314300	139	6422320	143	P343800	157
P909111	132	PC15PN	133	P315010	139	6422335	143	P358024	148
P909340	132	PC16PN	133	P315012	139	6422420	143	P358029	148
P909360	132	PC18PN	133	P315015	139	6422445	143	P358040	148
P909460	132	P705024	134	P315017	139	6422520	143	47309	148
P909221	132	P705028	134	P315020	139	6422620	143	47312	148
P909211	132	P705032	134	P941013	140	6422655	143	47316	148
6706CC	133	P736030	134	P941015	140	6422820	143	P358241	148
6708CC	133	P736034	134	P941018	140	6422865	143	P358242	148
6709CC	133	P929025	134	P941020	140	6432120	143	P358243	148
6710CC	133	P929028	134	P941022	140	6432220	143	P358244	148
6712CC	133	P929030	134	P941024	140	6432230	143	P358245	148
6714CC	133	P929036	134	P941028	140	6432320	143	P358246	148
6716CC	133	P929040	134	P955010	140	6432335	143	P358247	148
PC07SCC	133	P949025	134	P955012	140	6432420	143	P358301	148
PC09SCC	133	P949030	134	P955015	140	6432480	143	P358302	148
PC10SCC	133	P949035	134	P955017	140	6432445	143	P358303	148
PC12SCC	133	P949040	134	P955020	140	6432520	143	P358304	148
PC15SCC	133	P963025	134	P394008	140	6432620	143	P358305	148
PC18SCC	133	P963030	134	P394012	140	6432655	143	P358306	148
6706HC	133	P963035	134	P376037	140	6432820	143	P358307	148
6708HC	133	P963040	134	P376137	140	6432865	143	P358404	148
6714HC	133	P833001	135	P377037	140	47370	144	P358407	148
6716HC	133	P833002	135	P377137	141	47390	144	4780920	149
PC07SHC	133	P833003	135	P395038	141	47371	144	4781220	149
PC08SHC	133	P972060	135	P397247	141	47391	144	4781620	149
PC09SHC	133	P972053	135	P397347	141	47372	144	4780930	149
PC10SHC	133	P607100	135	64130	141	47392	144	4781230	149
PC11SHC	133	P607000	135	6414015	141	47373	144	4781630	149
PC13SHC	133	P948066	135	6414030	141	47393	144	4780940	149
PC14SHC	133	P948090	135	6414040	141	47374	144	4781240	149
PC16SHC	133	P948132	135	6414050	141	47394	144	4781640	149
6706N	133	P301165	138	6414070	141	47375	144	4780950	149
6708N	133	P301108	138	6414080	141	47395	144	4781250	149
6709N	133	P301109	138	64132	141	47376	144	4781650	149
6710N	133	P301110	138	6414215	141	47396	144	4780960	149
6712N	133	P301112	138	6414230	141	47377	144	4781260	149
6714N	133	P301114	138	6414240	141	47397	144	4781660	149
6716N	133	P301116	138	6414250	141	47398	144	4780970	149
PC07SN	133	P301118	138	6414270	141	47379	144	4781270	149
PC08SN	133	P301206	138	6414280	141	47399	144	4781670	149
PC10SN	133	P301208	138	64134	141	47400	144	4780980	149
PC11SN	133	P301210	138	6433120	143	47401	144	4781280	149
PC12SN	133	P301212	138	6433220	143	47402	144	4780620	149
PC13SN	133	P301214	138	6433230	143	47403	144	4780630	149
PC15SN	133	P301216	138	6433320	143	47404	144	4780640	149
PC18SN	133	P392065	138	6433335	143	47139	144	4780650	149
PC07PCC	133	P303265	138	6433420	143	47140	144	4780660	149
PC08PCC	133	4980120	138	6433445	143	47141	144	4780670	149
PC10PCC	133	4980230	138	6433480	143	47142	144	4780680	149

Numerical index

Índice numérico
Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
4780610	150	P325020	155	P328023	162	23242-130808	165	15081	172
4780910	150	P373020	155	P328600	162	23242-131313	165	15082	172
4781210	150	P373024	155	P391000	162	23242-134444	165	15083	172
4781610	150	P373028	155	P322101	163	23242-135454	165	15073	172
4781622	150	P303016	156	P322102	163	23242-13191191	165	15076	172
4780922	150	P303018	156	P322103	163	33242-130101	165	15078	172
4781222	150	P303020	156	P322104	163	33242-130202	165	15062	172
4780912	150	P303022	156	P322201	163	33242-130808	165	15063	172
4781212	150	P303024	156	P322202	163	33242-131313	165	15064	172
4781612	150	P303026	156	P322203	163	33242-134444	165	15086	172
47326	150	P347020	156	P322204	163	33242-135454	165	15065	172
47322	150	P347024	156	P868001	164	33242-13191191	165	15067	172
4790910	150	P970000	156	P868002	164	490242-130501	165	15068	172
4791210	150	P303200	156	P868003	164	490242-130502	165	15069	172
4791610	150	P308030	157	P868004	164	490242-130508	165	15070	172
4790960	150	P308035	157	P868005	164	490242-130513	165	15072	172
4791260	150	P308040	157	P868006	164	490242-130544	165	47713	173
4791660	150	P308045	157	P868007	164	490242-130554	165	47714	173
4790970	150	P308050	157	P868008	164	490242-1305191	165	47715	173
4791270	150	P109035	157	P868009	164	2908-13	166	47703	173
4791670	150	P109040	157	2208-13	164	2912-13	166	45749-1	173
47046	151	P109045	157	2208-1301	164	5324-13	166	45750-1	173
47049	151	P109050	157	2208-1302	164	26120-13	166	45751-1	173
P611001	151	P300024	157	2208-1308	164	26240-13	166	45603-1	173
P620001	151	P300030	157	2208-1344	164	26320-13	166	P975000	173
P621000	151	P300325	157	2208-1354	164	2808-13	166	RE975001	173
47325	151	P300335	157	2208-13191	164	2812-13	166	RE975002	173
4808820	152	P300340	157	2212-13	164	4916-13	166	400N	174
4808815	152	P313025	158	2212-1301	164	4924-13	166	402NC	174
4808880	152	P313030	158	2212-1302	164	4932-13	166	401N	174
4808920	152	P313126	158	2212-1308	164	55457	171	435	174
4808915	152	P313132	158	2212-1344	164	55458	171	484C	174
5284120	152	P945037	158	2212-1354	164	55459	171	434	174
P385020	152	P945050	158	2212-13191	164	55460	171	4400N	174
P385026	152	P945051	158	2224-13	164	55483	171	4408	174
P385030	152	P954013	158	2224-1301	164	55484	171	403NH	175
P381008	153	P954015	158	2224-1302	164	55485	171	485	175
P381010	153	P954020	158	2224-1308	164	55486	171	500N	175
P382000	153	P954025	158	2224-1344	164	55490	171	501N	175
P383000	153	P958010	158	2224-1354	164	55491	171	509	175
P384000	153	P958012	158	2224-13191	164	55492	171	511	175
P386000	153	P958014	158	3316-13	164	55493	171	15604	175
P380000	153	P958016	158	3316-1301	164	55494	171	15601	175
P385500	154	P958018	158	3316-1302	164	55470	171	606N	176
P872000	154	P870000	159	3316-1308	164	55471	171	808N	176
P375010	154	P871000	159	3316-1344	164	55472	171	306	176
P375061</									

Numerical index

Índice numérico
Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
15114	179	47026	186	P331044	194	P316125	198	P350430	203
P964001	180	47027	186	P331050	194	P316130	198	P350435	203
RE964100	180	47028	186	P331056	194	P316135	198	P350440	203
RE964200	180	47029	186	P331059	194	P316140	198	P350530	203
P390000	180	47031	186	P331066	194	P316145	198	P350535	203
P390100	180	44572	186	P331070	194	P316150	198	P350630	203
P938000	180	46588	186	P908000	194	P354025	198	P350635	203
P610000	180	46589	187	P908001	194	P354030	198	P350730	203
P975501	181	47119	187	P908002	194	P354035	198	P350735	203
P975600	181	47118	187	P908003	194	P354040	198	P837003	203
1400	181	P604500	187	P908004	194	P354045	198	P837005	203
P911801	183	46654	187	47274	194	P354050	198	P837007	203
P911802	183	46655	187	47275	194	P959025	198	P830001	204
P911803	183	46661	187	47276	194	P959030	198	P830002	204
P911804	183	46656	187	47277	194	P959035	198	P830003	204
P911805	183	46657	187	47278	194	P959040	198	P830004	204
P911806	183	46658	187	47279	194	P959045	198	P830005	204
P911808	183	46659	187	P914080	195	P959050	198	2803-18	204
P911301	183	95160	188	P914120	195	P393080	198	P909559	204
P911302	183	95320	188	P914150	195	P393100	198	P702230	205
P911303	183	95640	188	P915080	195	P393125	198	P702026	205
P911304	183	68297	188	P916120	195	47002	198	P702028	205
P911305	183	68296	188	P917080	195	47003	198	P704024	205
P911306	183	68351	188	P916000	195	47004	198	P704030	205
P911201	183	68352	188	P332095	195	47005	198	P709035	205
P911202	183	P604001	188	P332010	195	P398024	199	P707039	205
P911701	183	P604002	188	P307125	196	P398035	199	P706039	205
P912001	183	P846025	188	P307130	196	P398042	199	P723024	206
P911401	183	P846050	188	P307140	196	P398290	199	P723028	206
P911402	183	P846100	188	P307150	196	P398125	199	P703020	206
P911403	183	P846200	188	P307020	196	P398135	199	P703024	206
P911404	183	P846300	188	P307025	196	P398140	199	P703028	206
P911405	183	P603012	188	P307030	196	P398225	199	P703032	206
P911406	183	P603015	188	P307035	196	P398235	199	P710020	206
P911408	183	P609011	189	P307040	196	P398240	199	P710024	206
P911901	184	P609200	189	P307045	196	P960225	199	P710028	206
P911902	184	P609705	189	P307050	196	P960230	199	P711010	206
P911903	184	P611000	189	P307060	196	P960235	199	P711012	206
P911904	184	P981500	189	P307070	196	P807000	200	P711012	206
P911905	184	P980400	190	P306035	196	P839000	200	P711024	206
P911906	184	P980200	190	P356016	197	P840000	200	P711028	206
P911908	184	P981600	190	P356020	197	P842000	200	P711032	206
P911501	184	P981650	190	P356024	197	P805000	200	P708008	206
P911502	184	P980000	190	P356028	197	P801040	201	P708022	206
P911503	184	P980050	190	P356032	197	P801048	201	P708024	206
P911504	184	P947302	191	47933	197	P802000	201	P712022	206
P911505	184	P947303	191	47934	197	P803000	201	P713075	207
P911506	184	P947700	191	47935	197	P804000	201	P715006	207
P911508	184	P947400	191	47938	197	P845040	201	P717008	207
P911601	184	P947600	191	47943	197	P845050	201	P717010	207
P911602	184	P26000	191	P764008	197	P845060	201	P718006	207
P911603	184	P26001	191	P764010	197	P845075	201	P718008	207
P911604	184	47169	194	P764012	197	P845138	201	P718010	207
P911605	184	47170	194	P951010	197	P845155	201	P718011	207
P911606	184	47171	194	P951015	197	P845110	201	P720005	207
P911608	184	47172	194	P951019	197	P872500	202	P720006	207
P913501	184	47200	194	P951024	197	P848008	202	P720007	207
P913601	184	T7206	194	P953001	197	P848014	202	P720008	207
P913701	184	47150	194	P953002	197	P836200	202	P720010	207
P913901	184	47151	194	P953003	197	P836215	202	P720012	207
P913000	184	47152	194	P953004	197	P836147	202	P721005	207
P911407	184	47153	194	P953005	197	P836110	202	P721006	207
P911507	184	47154	194	P952001	197	P836120	202	P721007	207
P911607	184	47155	194	P952002	197	P979100	202	P721008	207
47055	186	47156	194	P952003	197	P979200	202	P721010	207
47056	186	47157	194	P316025	198	P979000	202	P722000	207
47057	186	47158	194	P316030	198	P350330	203	P732000	208
47058	186	47159	194	P316035	198	P350335	203	P733000	208
47059	186	47160	194	P316040	198	P350230	203	P796000	208
47054	186	47161	194	P316045	198	P350235	203	P796100	208
47025	186	P331039	194	P316050	198	P350426	203	P780006	209

Numerical index

Índice numérico
Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P780008	209	P851050	212	P859102	219	P850024	225	90243	236
P780010	209	P849000	212	P859101	219	P850025	225	90263	236
P781006	209	P798040	212	P859104	219	P850026	225	93100	236
P781008	209	P798055	212	P859150	219	P850027	225	93110	236
P781010	209	P798065	212	P859152	219	P850028	225	93200	236
P782075	209	P798056	212	P859153	219	P850031	225	93500	236
P782008	209	P810004	213	P859154	219	P850033	225	93300	236
P782010	209	P810006	213	P859155	219	P859900	226	93400	236
P782012	209	P810008	213	P859156	220	P859901	226	93600	236
P782014	209	P810010	213	P859157	220	P859902	226	93900	236
P782016	209	P810012	213	P859158	220	P859903	226	P210201	239
P782018	209	P810014	213	P859159	220	P859904	226	P210401	239
P782020	209	P811004	213	P859124	220	P859905	226	P210651	239
P782022	209	P811006	213	P859219	220	P859907	227	P211001	239
P782024	209	P811008	213	P859122	220	P859908	227	P211501	239
P782026	209	P811010	213	P859123	220	P859909	227	P212001	239
P782028	209	P811012	213	P859167	220	P859910	227	P110101	239
P783006	209	P811014	213	P859130	220	P859911	227	P110201	239
P783008	209	P811016	213	P859114	220	90002	235	P110401	239
P783010	209	P812003	213	P859171	220	90012	235	P110551	239
P783012	209	P812005	213	P859172	220	90052	235	P110651	239
P783014	209	P812007	213	P859126	220	90022	235	P111001	239
P783016	209	P812009	213	P859125	220	90042	235	P111501	239
P783018	209	P812011	213	P859183	220	90062	235	P112001	239
P783020	209	P813016	213	P859184	220	90082	235	P230101	239
P783022	209	P813020	213	P859185	220	90102	235	P230201	239
P783024	209	P816011	213	P859186	221	90112	235	P230401	239
P783026	209	P817005	213	P859189	221	90122	235	P230651	239
P783028	209	P817006	213	P859190	221	90142	235	P231001	239
P783030	209	P817008	213	P859191	221	90162	235	P231501	239
P785006	209	P815006	214	P859192	221	90182	235	P232001	239
P785008	209	P815009	214	P859195	221	90202	235	P120101	239
P785010	209	P815012	214	P859196	221	90212	235	P120201	239
P765020	210	P815015	214	P859197	221	90252	235	P120401	239
P765024	210	P814000	214	P859106	221	90222	235	P120651	239
P768006	210	P820000	214	P859107	221	90242	235	P121001	239
P768008	210	P821000	214	P859198	221	90262	235	P121501	239
P771025	210	P822000	215	P859206	222	90282	235	P122001	239
P769008	210	P823000	215	P859207	222	90502	235	P240401	239
P769010	210	P824000	215	P859117	222	90512	235	P240651	239
P769018	210	P853004	216	P859129	222	90552	235	P241001	239
P769020	210	P853006	216	P859210	222	90522	235	P241501	239
P769022	210	P853008	216	P859211	222	90542	235	P130201	240
P992040	210	P853010	216	P859212	222	90562	235	P130401	240
P992045	210	P853012	216	P859116	222	90302	235	P130651	240
P992050	210	P853014	216	P859200	222	90312	235	P131001	240
P355007	211	P854006	216	P859201	222	90352	235	P131501	240
P355008	211	P854008	216	P859202	223	90322	235	P132001	240
P136006	211	P854010	216	P859203	223	90342			

Numerical index

Índice numérico
Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P112002	241	P1115F2	244	P1600P5	247	P1315P1	251	P923000	265
P230202	241	P215000	245	P1900P5	247	P1320P1	251	P923001	265
P230402	241	P115000	245	P1106BF	248	P1406P1	251	P924001	265
P230652	241	P235000	245	P1110BF	248	P1410P1	251	P924002	265
P231002	241	P125000	245	P1115BF	248	P1415P1	251	P924002A	265
P231502	241	P135000	245	P1120BF	248	P1606P1	251	P924002R	265
P232002	241	P145000	245	P1206BF	248	P1610P1	251	P924002V	265
P120652	241	P111111	245	P1210BF	248	P1615P1	251	P861045	266
P121002	241	P122222	245	P1215BF	248	P1906P1	251	P861053	266
P121502	241	P100004P	245	P1220BF	248	P1910P1	251	86100	266
P122002	241	P100005P	245	P1306BF	248	P1100P1	251	86101	266
P130202	241	P100006P	245	P1310BF	248	P1200P1	251	86104	266
P130402	241	P100008P	245	P1315BF	248	P1300P1	251	86105	266
P130652	241	P100003P	245	P1406BF	248	P1400P1	251	86106	266
P131002	241	P1106C1	246	P1410BF	248	P1600P1	251	86107	266
P131502	241	P1110C1	246	P1415BF	248	P1900P1	251	86108	266
P132002	241	P1115C1	246	P1606BF	249	P1100P2	251	86109	266
P110004EO	242	P1120C1	246	P1610BF	249	P1200P2	251	86110	266
P120004EO	242	P1206C1	246	P1615BF	249	P1300P2	251	86111	266
P110004	242	P1210C1	246	P1906BF	249	P1400P2	251	86114	266
P120004	242	P1215C1	246	P1910BF	249	P1600P2	251	86115	266
P130004	242	P1220C1	246	P1100BF	249	P1900P2	251	86116	266
P140004	242	P1306C1	246	P1200BF	249	P1100P3	251	86117	266
P160004	242	P1310C1	246	P1300BF	249	P1200P3	251	86118	266
P1100P1	242	P1315C1	246	P1400BF	249	P1300P3	251	86119	266
P1200P1	242	P1320C1	246	P1600BF	249	P1400P3	251	86120	266
P1300P1	242	P1406C1	246	P1900BF	249	P1600P3	251	86121	266
P1400P1	242	P1410C1	246	P1150BF	249	P1900P3	251	86124	266
P1600P1	242	P1415C1	246	P1250BF	249	P1100P4	251	86125	266
P1900P1	242	P1606C1	247	P1350BF	249	P1200P4	251	86126	266
P1100P2	242	P1610C1	247	P1450BF	249	P1300P4	251	86127	266
P1200P2	242	P1615C1	247	P1650BF	249	P1400P4	251	86128	266
P1300P2	242	P1906C1	247	P1100P1	249	P1600P4	251	86129	266
P1400P2	242	P1910C1	247	P1200P1	249	P1900P4	251	P340000	266
P1600P2	242	P1100C1	247	P1300P1	249	P1100P5	251	P80700	267
P1900P2	242	P1200C1	247	P1400P1	249	P1200P5	251	P80710	267
P1100P3	242	P1300C1	247	P1600P1	249	P1300P5	251	P80720	267
P1200P3	242	P1400C1	247	P1900P1	249	P1400P5	251	P80730	267
P1300P3	242	P1600C1	247	P1100P2	249	P1600P5	251	P900000	267
P1400P3	242	P1900C1	247	P1200P2	249	P1900P5	251	P501F1	271
P1600P3	242	P1150C1	247	P1300P2	249	P1115P6	252	P501F2	271
P1900P3	242	P1250C1	247	P1400P2	249	P1215P6	252	P501F3	271
P1100P4	242	P1350C1	247	P1600P2	249	P1315P6	252	P501F4	271
P1200P4	242	P1450C1	247	P1900P2	249	P1615P6	252	P501F5	271
P1300P4	242	P1100P1	247	P1100P3	249	P1100P6	252	P501F6	271
P1400P4	242	P1200P1	247	P1200P3	249	P1200P6	252	1009-01	272
P1600P4	242	P1300P1	247	P1300P3	249	P1300P6	252	1009-02	272
P1900P4	242	P1400P1	247	P1400P3	249	P1600P6	252	1009-03	272
P1100P5	242	P1600P1	247	P1600P3	249	1527-C80	253	1009-04	272
P1200P5	242	P1900P1	247	P1900P3	249	1500-C80	253	1009-05	272
P1300P5	242	P1100P2	247	P1100P4	249	P99001	257	1009-06	272
P1400P5	242	P1200P2	247	P1200P4	249	P99020	258	1009-08	272
P1600P5	242	P1300P2	247	P1300P4	249	P99021	258	1009-19	272
P1900P5	242	P1400P2	247	P1400P4	249	VPB116	259	1009-32	272
P110000	243	P1600P2	247	P1600P4	249	VPB118	259	P5090	274
P230000	243	P1900P2	247	P1900P4	249	P99030	260	P5091	274
P120000	243	P1100P3	247	P1100P5	249	P99031	260	TR18	274
P130000	243	P1200P3	247	P1200P5	249	VCBM100	261	TRJ	274
P140000	243	P1300P3	247	P1300P5	249	VCBL100	261	P5160	274
P160000	243	P1400P3	247	P1400P5	249	VTB300	263	P5161	274
P190000	243	P1600P3	247	P1600P5	249	VDBBM300	263	TR11	274
P110005	243	P1900P3	247	P1900P5	249	VTBWR-1	263	TRG	274
P120005	243	P1100P4	247	P1106P1	250	P919001	264	P5250	274
N-0001B	243	P1200P4	247	P1110P1	250	P919002	264	P5251	274
N-0002B	243	P1300P4	247	P1115P1	250	P919003	264	TR12	275
N-0003B	243	P1400P4	247	P1120P1	250	P919000	264	TRH	275
N-0006B	243	P1600P4	247	P1206P1	250	P920001	265	P5360	275
P1106F1	244	P1900P4	247	P1210P1	250	P920002	265	P5361	275
P1110F1	244	P1100P5	247	P1215P1	250	P920003	265	TR13	275
P1115F1	244	P1200P5	247	P1220P1	250	P921001	265	TRM	275
P1206F1	244	P1300P5	247	P1306P1	251	P922000	265	P5490	275
P1110F2	244	P1400P5	247	P1310P1	251	P922100	265	P5491	275

Numerical index

Índice numérico
Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P5090E1	276	P5360E4F1	279	P80282	294	P7016	314	P7182	314
P5090E2	276	P5360E5F1	279	97181	294	P7017	314	P7183	314
P5090E3	276	P5490E1F1	279	P80430	295	P7018	314	P7184	314
P5090E4	276	P5490E2F1	279	P80670	295	P7019	314	P7185	314
P5090E5	276	P5490E3F1	279	P80641	295	P7020	314	P7186	314
TR18J	276	P5490E4F1	279	P80610	295	P7021	314	P7187	314
TR18JJ	276	P5490E5F1	279	P80620	295	P7022	314	P7282	315
TR18JJJ	276	P5002	280	P80630	295	P7023	314	P7283	315
TR18JJJJ	276	P5001	280	P80640	296	P7024	314	P7284	315
TR18JJJJJ	276	TRA	280	P80970	296	P7025	314	P7285	315
P5160E1	276	P5000	280	P80520	296	P7026	314	P7286	315
P5160E2	276	P5003	280	P80440	297	P7027	314	P7287	315
P5160E3	276	TR33	280	P80480	297	P7028	314	P7288	315
P5160E4	276	P5062	280	P80510	297	P7029	314	P7289	315
P5160E5	276	52640	281	P80840	298	P7030	314	P7290	315
TR11G	276	52641	281	P80850	298	P7031	314	P7291	315
TR11GG	276	52642	281	P80460	298	P7032	314	P7292	315
TR11GGG	276	99710	281	P80870	298	P7033	314	P7293	315
TR11GGGG	276	P5018	281	P80880	298	P7034	314	P7294	315
TR11GGGGG	276	P5019	281	P80500	298	P7035	314	P7295	315
P5250E1	276	P5004	281	P80810	299	P7036	314	P7296	315
P5250E2	276	52643	281	P80813	299	P7037	314	P7297	315
P5250E3	276	P14126	283	P80811	299	P7038	314	P7298	315
P5250E4	276	P14126F1	283	P80814	299	P7039	314	P7299	315
P5250E5	276	P15105	283	P215000	299	P7040	314	P7300	315
TR12H	277	P15105F1	283	P115000	299	P7041	314	P7301	315
TR12HH	277	P19126	283	P80950	300	P7042	314	P7302	315
TR12HHH	277	P19126F1	283	P80951	300	P7043	314	P7303	315
TR12HHHH	277	P20115	283	P80965	300	P7044	314	P7304	315
TR12HHHHH	277	P20115F1	283	P80966	300	P7045	314	P7305	315
P5360E1	277	P21105	283	P80910	301	P7046	314	P7306	315
P5360E2	277	P21105F1	283	P925001	301	P7141	314	P7307	315
P5360E3	277	P30084	283	P925002	301	P7142	314	P7308	315
P5360E4	277	P30084F1	283	P80790	302	P7143	314	P7309	315
P5360E5	277	P32083	283	P80791	303	P7144	314	P7310	315
TR13M	277	P32083F1	283	P80792	303	P7145	314	P7311	315
TR13MM	277	P44073	284	ADC-4	304	P7146	314	P7312	315
TR13MMM	277	P44073F1	284	SAC-SQ5-06	304	P7147	314	P7313	315
TR13MMMM	277	P63052	284	ADP	304	P7148	314	P7314	315
P5490E1	277	P63052F1	284	SAVC	304	P7149	314	P7315	315
P5490E2	277	TR23	284	P80390	305	P7150	314	P7316	315
P5490E3	277	TR30	284	P80380	305	P7151	314	P7317	315
P5490E4	277	TR21	284	P80540	305	P7152	314	P7318	315
P5490E5	277	TR22	284	P80550	305	P7153	314	P7319	315
P5090F1	278	P642100	288	P80560	305	P7154	314	P7320	315
P5091F1	278	P641100	289	P80780	305	P7155	314	P7321	315
P5160F1	278	P640000	289	P80740	305	P7156	314	P7322	315
P5161F1	278	P642000	289	P80750	306	P7157	314	P7323	315
P5250F1	278	P643000	289	P80760	306	P7158	314	P7324	315
P5251F1	278	P80900	289	P80770	306	P7159	314	P7325	315
P5360F1	278	P80240	290	P80570	306	P7160			

Numerical index

Índice numérico
Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P7442	315	P7090	316	P7349	317	P7514	317	P7256	318
P7443	315	P7091	316	P7350	317	P7515	317	P7257	318
P7444	315	P7092	316	P7351	317	P7516	317	P7258	318
P7445	315	P7093	316	P7352	317	P7094	318	P7259	318
P7446	315	P7188	316	P7353	317	P7095	318	P7260	318
P7447	315	P7189	316	P7354	317	P7096	318	P7261	318
P7448	315	P7190	316	P7355	317	P7097	318	P7262	318
P7449	315	P7191	316	P7356	317	P7098	318	P7263	318
P7450	315	P7192	316	P7357	317	P7099	318	P7264	318
P7451	315	P7193	316	P7358	317	P7100	318	P7265	318
P7452	315	P7194	316	P7359	317	P7101	318	P7266	318
P7453	315	P7195	316	P7360	317	P7102	318	P7267	318
P7454	315	P7196	316	P7361	317	P7103	318	P7268	318
P7455	315	P7197	316	P7362	317	P7104	318	P7269	318
P7456	315	P7198	316	P7363	317	P7105	318	P7270	318
P7457	315	P7199	316	P7364	317	P7106	318	P7271	318
P7458	315	P7200	316	P7365	317	P7107	318	P7272	318
P7459	315	P7201	316	P7366	317	P7108	318	P7273	318
P7460	315	P7202	316	P7367	317	P7109	318	P7274	318
P7461	315	P7203	316	P7368	317	P7110	318	P7275	318
P7462	315	P7204	316	P7369	317	P7111	318	P7276	318
P7463	315	P7205	316	P7370	317	P7112	318	P7277	318
P7464	315	P7206	316	P7371	317	P7113	318	P7278	318
P7465	315	P7207	316	P7372	317	P7114	318	P7279	318
P7466	315	P7208	316	P7373	317	P7115	318	P7280	318
P7467	315	P7209	316	P7374	317	P7116	318	P7281	318
P7468	315	P7210	316	P7375	317	P7117	318	P7376	319
P7469	315	P7211	316	P7470	317	P7118	318	P7377	319
P7047	316	P7212	316	P7471	317	P7119	318	P7378	319
P7048	316	P7213	316	P7472	317	P7120	318	P7379	319
P7049	316	P7214	316	P7473	317	P7121	318	P7380	319
P7050	316	P7215	316	P7474	317	P7122	318	P7381	319
P7051	316	P7216	316	P7475	317	P7123	318	P7382	319
P7052	316	P7217	316	P7476	317	P7124	318	P7383	319
P7053	316	P7218	316	P7477	317	P7125	318	P7384	319
P7054	316	P7219	316	P7478	317	P7126	318	P7385	319
P7055	316	P7220	316	P7479	317	P7127	318	P7386	319
P7056	316	P7221	316	P7480	317	P7128	318	P7387	319
P7057	316	P7222	316	P7481	317	P7129	318	P7388	319
P7058	316	P7223	316	P7482	317	P7130	318	P7389	319
P7059	316	P7224	316	P7483	317	P7131	318	P7390	319
P7060	316	P7225	316	P7484	317	P7132	318	P7391	319
P7061	316	P7226	316	P7485	317	P7133	318	P7392	319
P7062	316	P7227	316	P7486	317	P7134	318	P7393	319
P7063	316	P7228	316	P7487	317	P7135	318	P7394	319
P7064	316	P7229	316	P7488	317	P7136	318	P7395	319
P7065	316	P7230	316	P7489	317	P7137	318	P7396	319
P7066	316	P7231	316	P7490	317	P7138	318	P7397	319
P7067	316	P7232	316	P7491	317	P7139	318	P7398	319
P7068	316	P7233	316	P7492	317	P7140	318	P7399	319
P7069	316	P7234	316	P7493	317	P7235	318	P7400	319
P7070	316	P7329	317	P7494	317	P7236	318	P7401	319
P7071	316	P7330	317	P7495	317	P7237	318	P7402	319
P7072	316	P7331	317	P7496	317	P7238	318	P7403	319
P7073	316	P7332	317	P7497	317	P7239	318	P7404	319
P7074	316	P7333	317	P7498	317	P7240	318	P7405	319
P7075	316	P7334	317	P7499	317	P7241	318	P7406	319
P7076	316	P7335	317	P7500	317	P7242	318	P7407	319
P7077	316	P7336	317	P7501	317	P7243	318	P7408	319
P7078	316	P7337	317	P7502	317	P7244	318	P7409	319
P7079	316	P7338	317	P7503	317	P7245	318	P7410	319
P7080	316	P7339	317	P7504	317	P7246	318	P7411	319
P7081	316	P7340	317	P7505	317	P7247	318	P7412	319
P7082	316	P7341	317	P7506	317	P7248	318	P7413	319
P7083	316	P7342	317	P7507	317	P7249	318	P7414	319
P7084	316	P7343	317	P7508	317	P7250	318	P7415	319
P7085	316	P7344	317	P7509	317	P7251	318	P7416	319
P7086	316	P7345	317	P7510	317	P7252	318	P7417	319
P7087	316	P7346	317	P7511	317	P7253	318	P7418	319
P7088	316	P7347	317	P7512	317	P7254	318	P7419	319
P7089	316	P7348	317	P7513	317	P7255	318	P7420	319

Numerical index

Índice numérico
Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P7421	319	P76430	321	59601	336	40772	351	P156553	362
P7422	319	P7632	321	59602	336	40776	351	P156554	362
P7517	319	P7633	321	59641	337	40765	351	P15033	362
P7518	319	P7634	321	59642	337	40769	351	P710205	362
P7519	319	P7635	321	595027502	337	40773	351	P15034	362
P7520	319	P7636	321	595027503	337	P15089	351	P710206	362
P7521	319	P7637	321	595087502	337	P15090	351	P156555	363
P7522	319	P7638	321	595087503	337	P15091	351	P156556	363
P7523	319	P7639	321	P157921	338	7470210	355	P156557	363
P7524	319	P7640	321	P157922	339	7470240	355	P156558	363
P7525	319	P7641	321	P157923	339	7470310	355	P156559	363
P7526	319	P7628	321	P157924	339	7470340	355	P156560	363
P7527	319	P7629	321	P157925	339	74110210	355	46671	364
P7528	319	P7630	321	P15077	340	74110240	355	46672	364
P7529	319	P7631	321	P15075	340	74110310	355	P15073	365
P7530	319	P7642	321	P688085	340	74110340	355	P15074	365
P7531	319	P7643	321	P688087	340	74702D	355	46110	365
P7532	319	P7585	322	P15035	340	74703D	355	46115	365
P7533	319	P7586	322	P158121	341	741102D	355	P950000	365
P7534	319	P7587	322	P158122	341	741103D	355	P15096	365
P7535	319	P7646	322	P158123	341	88184	355	P15097	365
P7536	319	P7588	322	P15070	343	88204	355	P15010	365
P7537	319	P7589	322	P15071	343	47488	355	P81001	367
P7538	319	P7590	322	P15000	343	47490	355	P81011	367
P7539	319	P7591	322	P15001	343	7217810	356	P81012	367
P7540	319	P7592	322	P15002	343	7217910	356	P81021	367
P7541	319	P7593	322	P15003	343	7217850	356	P81022	367
P7542	319	P7647	322	CT4-230DUAL	344	7217950	356	P15027	367
P7543	319	P7594	322	CT4H-230950	344	7217855	356	P15028	367
P7544	319	P7595	322	CT4-2301000	345	7217955	356	P22432	380
P7545	319	P7596	322	CT4-23080002	345	7217860	356	P22433	380
P7546	319	P7597	322	CT4-23080003	345	7217960	356	P22434	380
P7547	319	P7598	322	CT2-23035002	345	7217310	356	P22454	380
P7548	319	P7599	322	CT2-23035003	345	7217410	356	P22429	380
P7549	319	P7575	323	SO2-23010.5	346	7217350	356	P22430	380
P7550	319	P7576	323	SO2-23014.5	346	7217450	356	P22431	380
P7551	319	P7577	323	P15042	347	7217355	356	P22437	380
P7552	319	P7578	323	P15038	347	7217455	356	P22435	381
P7553	319	P7579	323	P15039	347	7217360	356	P22436	381
P7554	319	P7580	323	P15040	348	7217460	356	P22438	381
P7555	319	P7581	323	P15041	348	4980422	356	P22439	381
P7556	319	P7582	323	P15004	348	4980622	356	P22440	381
P7557	319	P7583	323	P15005	349	46527	356	P22441	381
P7558	319	P7584	323	P15006	349	72522	357	P22442	381
P7559	319	P7565	323	P15007	349	78204	357	P22443	381
P7560	319	P7566	323	P15008	349	47488	357	P22451	382
P7561	319	P7567	323	P15009	349	47490	357	P22452	382
P7562	319	P7568	323	4075502	350	72630	358	P22449	382
P7563	319	P7569	323	4075503	350	72550	358	P22450	382
P7564	319	P7570	323	4075602	350	P15020	358	P22453	382
P7145R	320	P7571	323	4075603	350	72013CE	358	P22419	383
P7004R	320	P7572	323	XMIX0705	350	72013CE-UK	358	P22470	383
P7146R	320	P7573	323	40762	350	P688130	359	P22444	383
P7005R	320	P7574	323	40763	350	P688133	359	P22445	383
P7147R	320	HPI4-380002	334	40764	350	P688134	359	P22447	383
P7006R	320	HPI4-380003	334	40765	350	P910008	359	P22448	383
P7603	320	HPI4-380004	334	XMIX0702	350	P156521	360	P	

Numerical index

Índice numérico
Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P22393	384	P22895	395	P22772	403	P22421	412	P22099	417
P22394	384	P22301	395	P22999	403	P22349	412	P22004	417
P22409	385	P22302	395	P22824	404	P22350	412	P22005	417
P22410	385	P22422	395	P22823	404	P22351	412	P22111	418
P22411	385	P22423	395	P22825	404	P22352	412	P22112	418
P22412	385	P22333	396	P22815	404	P22353	412	P22113	418
P22413	386	P22334	396	P22816	404	P22359	412	P22114	418
P22414	386	P22335	396	P22817	404	P22360	412	P22115	418
P22415	386	P22329	396	P22850	404	P22973	413	P22116	418
P22416	386	P22330	396	P22851	404	P22974	413	P22182	418
P22417	386	P22331	396	P22852	404	P22975	413	P22183	418
P22418	386	P22318	397	P22800	404	P22170	413	P22184	418
P22368	387	P22319	397	P22801	404	P22169	413	P22250	419
P22369	387	P22320	397	P22802	404	P22171	413	P22251	419
P22370	387	P22321	397	P22803	404	P22172	413	P22117	419
P22371	387	P22332	397	P22782	405	P22173	413	P22178	419
P22372	387	P22316	398	P22780	405	P22037	414	P22180	419
P22404	388	P22317	398	P22781	405	P22038	414	P22179	419
P22405	388	P22314	398	P22783	405	P22164	414	P22181	419
P22406	388	P22315	398	P22784	405	P22165	414	P22118	419
P22407	388	P22313	398	P22720	406	P22166	414	P22033	419
P22408	388	P22312	398	P22725	406	P22103	414	P22034	419
P22399	389	P22310	398	P22726	406	P22501	415	P22023	420
P22400	389	P22311	398	P22727	406	P22502	415	P22022	420
P22401	389	P22344	399	P22728	406	P22100	415	P22019	420
P22402	389	P22345	399	P22729	406	P22101	415	P22020	420
P22403	389	P22346	399	P22758	406	P22102	415	P22174	420
P22366	390	P22347	399	P22759	406	P22220	415	P22175	420
P22367	390	P22886	399	P22830	407	P22221	415	P22176	420
P22361	390	P22348	399	P22833	407	P22222	415	P22090	420
P22362	390	P22884	399	P22834	407	P22167	415	P22364	420
P22363	390	P22885	399	P22835	407	P22168	415	P22365	420
P22373	391	P22887	399	P22838	407	P220031	415	P22600	421
P22374	391	P22339	400	P22839	407	P22003	415	P22601	421
P22375	391	P22341	400	P22844	407	P220033	415	P22602	421
P22376	391	P22340	400	P22845	407	P22177	415	P22603	421
P22424	392	P22336	400	P22884A	408	P220021	416	P22604	421
P22425	392	P22337	400	P22884N	408	P22002	416	P22620	421
P22426	392	P22338	400	P22884G	408	P220023	416	P22621	421
P22427	392	P22342	400	P22884R	408	P22211	416	P22622	421
P22127	392	P22343	400	P22884B	408	P22200	416	P22610B	421
P22128	392	P23990	401	P22884NE	408	P22201	416	P22611B	421
P22129	392	P23991	401	P23800A	408	P22202	416	P22614B	421
P22650	392	P23992	401	P23800N	408	P22203	416	P22610N	421
P22651	392	P23993	401	P23800G	408	P22204	416	P22611N	421
P22652	392	P22775	401	P23800R	408	P22200R	416	P22614N	421
P22324	393	P22778	401	P22223	408	P22202R	416	P22660	421
P22328	393	P22779	401	P22370A	409	P22203R	416	P22661	421
P22323	393	P22740	402	P22370N	409	P22200A	416	P22662	421
P22327	393	P22741	402	P22370G	409	P22202A	416	P22663	421
P22322	393	P22742	402	P22370R	409	P22203A	416	P22664	421
P22326	393	P22743	402	P22371A	409	P22200AM	416	P22690	422
P22325	393	P22744	402	P22371N	409	P22202AM	416	P22691	422
P22888	394	P22745	402	P22371G	409	P22203AM	416	P22692	422
P22889	394	P22746	402	P22371R	409	P22200V	416	P22640N	422
P22891	394	P22750	402	P590007	409	P22202V	416	P22641N	422
P22892	394	P22751	402	P22901	410	P22203V	416	P22642N	422
P22893	394	P22752	402	P22902	410	P22200N	416	P22161	422
P22894	394	P22755	402	P22971	410	P22202N	416	P22162	422
P22898	394	P22756	402	P22972	410	P22203N	416	P22124	423
P22899	394	P22760	402	P22911	410	P22201	417	P22125	423
P22896	394	P22700	403	P22912	410	P22000	417	P22126	423
P22897	394	P22701	403	P22960	410	P22012	417	P22144	423
P22308	394	P22702	403	P22940	410	P22013	417	P22145	423
P22309	394	P22703	403	P22950	410	P22014	417	P22695	423
P22306	395	P22704	403	P22354	411	P22015	417	P22696	423
P22307	395	P22705	403	P22355	411	P22016	417	P22697	423
P22428	395	P22710	403	P22356	411	P22085	417	P22698	423
P22303	395	P22711	403	P22357	411	P22086	417	P22866	424
P22304	395	P22712	403	P22358	411	P22150	417	P22867	424
P22305	395	P22770	403	P22420	412	P22151	417	P22868	424

Numerical index

Índice numérico
Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P22878	424	P22160	429	P595121	443	P154020	453	8230210	461
P22879	424	P22108	430	P595130	443	P154024	453	8231420	461
P22880	424	P22109	430	P595131	443	P154028	453	8231810	461
P22863	424	P22104	430	P595100	443	P154032	453	8230720	461
P22864	424	P22105	430	P595200	443	P152035	453	8242014	462
P22865	424	P22106	430	P595300	443	P131120	454	8242314	462
P22875	424	P22088	430	P317500B	444	P131165	454	8242310	462
P22876	424	P22890	430	P317500S	444	P131220	454	8242414	462
P22877	424	P22119	430	P317500G	444	P131265	454	8242514	462
P22869	424	P22110	430	P317100B	445	P1106F3A	455	8242614	462
P22870	424	P867030	430	P317100S	445	P1106F3N	455	8242610	462
P22871	424	P867060	430	P317100G	445	P1106F3R	455	8242714	462
P22881	424	P867090	430	P317200B	445	P1106F3G	455	8242710	462
P22882	424	P867120	430	P317200S	445	P1106F3	455	8240016	463
P22883	424	P23840	431	P317200G	445	P1206F3A	455	8242814	463
P22860	424	P23841	431	P317300B	445	P1206F3N	455	8242914	463
P22861	424	P23835	431	P317300S	445	P1206F3R	455	8243014	463
P22862	424	P23836	431	P317300G	445	P1206F3G	455	8243114	463
P22872	424	P23830	431	P317400B	445	P1206F3	455	8243214	463
P22873	424	P23824	431	P317400S	445	3101015	456	8243210	463
P22874	424	P23825	431	P317400G	445	3101020	456	8243314	463
P22051	425	P23800	431	P597200	446	3101040	456	P905504	467
P22053	425	P23810	431	P597210	446	3102015	456	P905506	467
P22009	425	P23842	432	P597180	446	3102020	456	P905516	467
P22047	425	P23843	432	P597190	446	3102040	456	P905508	467
P22039	425	P23844	432	P597110	447	3101220	456	P905518	468
P22041	425	P23845	432	P597120	447	3101240	456	P905400	468
P22010	425	P22120	432	P597130	447	3102220	456	P905410	468
P22084	425	P22920	432	P597140	447	3101120	456	P905300	468
P22456	425	P22930	432	P597150	447	3102120	457	P905310	469
P22043	425	P22036	433	46009	448	3100040	457	P905340	469
P22457	425	P22030	433	4600960	448	3100220	457	P904790	469
P22011	425	P22031	433	P597170	448	3100240	457	P904350	470
P22080	425	P22185	433	19196	448	3100320	457	P904155	470
P22045	425	P595005	436	P590008	448	3100340	457	P904850	470
P22082	425	P595006	436	P590009	448	3100321	457	P904810	470
P23030	427	P595007	436	P590010	448	3100341	457	P904820	470
P23031	427	P595010	437	P22361	448	75015	457	P904804	470
P23032	427	P595011	437	P22362	448	75013	457	P904809	470
P23033	427	P595017	437	P22363	448	49410	460	P904720	471
P23034	427	P595019	437	P22366	448	49411	460	P904725	471
P23044	427	P595013	438	P22367	448	49441	460	P904721	471
P23045	427	P595014	438	P590011	448	49425	460	P20072	471
P23046	427	P595015	438	P590012	448	49416	460	P904780	472
P23036	427	P595016	438	P22364	448	49413	460	P904740	472
P23037	427	P22680	438	P22365	448	49417	460	P904760	472
P23038	427	P22681	438	P19120	450	49424	460	P904711	472
P23039	427	P22682	438	P598700	450	49418	460	P904600	473
P23040	427	P22683	438	P598800	450	49428	460	P904660	473
P23042	427	P595009	439	P590005	450	49414	460	P904650	473
P23043	427	P595012	439	P590006	450	49430	460	P904680	473
P22052	428	P595008	439	P590001	450	49434	461	P904610	473
P22054	428	P598001	440	P590002	450	49432	461	P904652	473

Numerical index

Índice numérico
Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P904142	475	4763215	491	46909	498	P24717	508	P2961001	519
P90490	477	4763250	491	46936	498	P24718	508	P29600	519
P90492	477	4763260	491	46952	498	P24719	508	P2960001	519
P90493	477	4763415	491	46960	498	P24706	509	P29620	519
P80220	478	4763450	491	64403	498	P24707	509	P29630	519
P80219	478	4763460	491	64404	498	P24711	509	P2962001	519
P80216	478	4763515	491	64406	498	P24712	509	P2963001	519
P908142	479	4763550	491	64407	498	P24708	509	P195000	520
P90814	479	4763560	491	P33621	499	P24713	509	P29680	520
P908132	479	46584	491	P33622	499	P24704	509	P28600	520
P90813	479	46585	491	P33623	499	P24705	509	P28610	520
P390001	481	46586	491	P33624	499	P24709	509	P28620	520
P390004	481	46582	491	P33625	499	P24710	509	P28621	520
P390007	481	47619	491	P33801	500	P24410	510	P28202	521
P390010	481	47632	491	P33802	500	P24411	510	P28252	521
P390002	482	47634	491	P33803	500	P24407	510	P28303	521
P390005	482	47635	491	P33804	500	P24409	510	P28302	521
P390008	482	47637	491	P33805	500	P24415	511	P28403	521
P390011	482	46587	491	P33806	500	P24412	511	P28501	521
P390003	483	46590	491	P33807	500	P24413	511	P28502	521
P390006	483	46591	491	P33808	500	P24414	511	P28503	521
P390009	483	46592	491	P33809	500	P998010	512	P28504	521
P390012	483	46569	491	P358230	501	P998012	512	P28505	521
46132	484	46665	491	P358231	501	P998014	512	P28506	521
46134	484	46666	491	P358232	501	P999012	512	P100511	522
46125	484	46667	491	P358237	501	P999014	512	P100512	522
46131	484	82093	492	46926	501	P995010	512	P100520	522
46861	484	82094	492	46938	501	P995016	512	P100521	522
46137	484	82095	492	46988	501	P997014	512	P100522	522
P387500	485	46221	492	46989	501	P997016	512	P100600	522
P897500	485	P317025	492	P359000	502	P151100	513	P100601	522
P387065	486	P317030	492	P353000	502	P151200	513	P926052	532
P379065	486	P317035	492	46928	502	P151300	513	P100541	523
P379500	486	P317040	492	P606000	502	P151400	513	P100542	523
78710	486	P317045	492	P605000	502	P144116	513	P100543	523
78720	486	P317050	492	P351000	502	P144120	513	P100544	523
78725	486	P317425	492	P352000	502	P144216	513	P100550	523
78730	486	P317430	492	P617017	502	P23500	514	P100551	523
78740	486	P317435	492	P618000	503	P23501	514	P100552	523
78760	486	P317440	492	46929	503	P23502	514	P100553	523
P903001	486	P317445	492	P615000	503	P23503	514	P100554	523
P903002	486	P317450	492	P902000	503	P23504	515	P100530	523
P950000	487	P907024	493	P389000	503	P23508	515	P100531	523
46110	487	P907026	493	P19117	504	P23505	515	P100570	523
46115	487	P927000	493	P19114N	504	P23507	515	P100571	523
P962002	487	P928000	493	P19114A	504	P23506	515	P100572	523
P962003	487	P928001	493	P19114R	504	P23509	515	P876001	524
P372200	487	P361000	495	P19118	504	P41008	516	P876002	524
P685004	487	P362000	495	P19115N	504	P41009	516	P876003	524
P387100	487	P363000	495	P19115A	504	P41010	516	P591001	525
P387200	487	P364000	495	P19115R	504	P41011	516	P591002	525
46093	488	P365000	495	P19116	504	P41001	516	P591003	525
46094	488	P366000	495	P19100	504	P41002	516	P591004	525
46285	488	P367000	495	P19101	504	P41004	516	P591005	525
4635810	488	P368000	495	P19105	504	P41003	516	P100816	527
4635110	488	P369000	495	P19107	504	P296415	518	P100807	527
P899200	488	P361100	496	P19103	504	P296430	518	P100836	527
P899300	488	P362100	496	P19106	504	P296515	518	P100808	527
P899400	489	P363100	496	P19104	504	P296530	518	P100827	527
P899500	489	P364100	496	P21000	505	P296615	518	P100838	527
P899600	489	P365100	496	P21001	505	P296630	518	P100817	527
T3660	489	P367100	496	P21003	505	P296715	518	P100826	527
4635210	489	P369100	496	P21005	505	P296730	518	P100837	527
4659015	491	P341000	497	P21015	505	P926300	518	P100740	528
4659050	491	P342000	497	P21016	505	P926400	518	P100741	528
4659060	491	P343000	497	P21017	505	P926500	518	P100742	528
4659115	491	P344000	497	P21027	505	P926600	518	P100780	528
4659150	491	P345000	497	P21028	505	P926301	518	P100754	528
4659160	491	48144	497	P21020	505	P926401	518	P100755	528
4659215	491	48148	497	P24714	508	P926501	518	P100760	528
4659250	491	46905	498	P24715	508	P926601	518	P100761	528
4659260	491	46907	498	P24716	508	P29610	519	P100770	528

Numerical index

Índice numérico
Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P100792	529	P967006	535	62321	539	P24436	553	P23008	561
P100803	529	P630010	535	62322	539	P24437	553	P23009	561
P100804	529	P630020	535	62323	539	P399000	553	P23015	561
P100805	529	P630030	535	62325	539	P26100	554	P896003	561
P100813	529	P630040	535	62326	539	2331-99	554	P896008	561
P100814	529	P632001	535	62327	539	3616	554	P894003	562
P100820	529	P632002	535	62328	539	3632	554	P894004	562
P100821	529	P632003	535	918-13	539	3648	554	P894005	562
P100900	529	P632004	535	1078-13	539	3664	554	P896001	562
P100840	530	P632005	535	1100-13	539	3628	554	P896002	562
P100841	530	P632006	535	1200-13	539	4747	555	P337030	563
P100851	530	P632007	535	P90910	543	4741-06	555	P337060	563
P100860	530	P632008	535	P90911	543	4743-06	555	P337090	563
P100861	530	P632009	535	P90930	545	P399400	555	P337150	563
P100862	530	P632010	535	P972201	545	P399500	555	P337200	563
P100871	530	P632011	535	P972202	545	P399600	555	P895006	563
P100880	530	P632012	535	P972203	545	P985000	556	P895010	563
P100881	530	P632013	535	P976210	545	P983000	556	P895015	563
P100882	530	P632014	535	47620	545	46622	556	P895020	563
P100890	530	P632015	535	P311071	546	P984500	556	P898001	563
P100891	530	P632016	535	P311002	546	46789	556	P898002	563
P100892	530	P632017	535	P311006	546	47602	556	52172	563
P100931	531	P632018	535	P326000	546	P619002	557	52162	563
P100932	531	P632019	535	P976200	546	P619000	557	52170	563
P100940	531	P632020	535	P976300	546	1474-0606	557	52160	563
P100950	531	P632021	535	P312000	547	1476-0606	557	52174	563
P100951	531	P632022	535	P974000	547	P956035	557	52164	563
P100955	531	P632023	535	P310000	547	P956040	557	46599	564
P100960	531	P632024	535	P327000	547	P956135	557	P335002	564
P100965	531	P632025	535	P311004	547	P956140	557	P646400	565
P926051	532	P632026	535	P311020	547	1612-06	557	P649050	565
P926052	532	P632027	535	47611	547	1420-01	557	P649100	565
P926053	532	P632028	535	P988400	548	P892015B	558	P644200	565
P926006	532	P632029	535	P988500	548	P892035B	558	P644240	565
P926007	532	P632030	535	P988600	548	P892060B	558	P644275	565
P926008	532	P633000	535	P988700	548	P892015N	558	P646100	565
P926009	532	P633002	535	P988900	548	P892035N	558	P646103	565
P926002	532	P633003	535	P988100	548	P892060N	558	P646105	565
P926003	532	P634000	535	P988200	548	P892015R	558	P646200	565
P926004	532	P969000	536	P988300	548	P892035R	558	P646300	565
P926005	532	P968125	536	P990000	548	P892060R	558	P646310	565
P926010	532	P968130	536	P646000	548	P890025	559	P646301	565
P926011	532	P968135	536	P24418	550	P890035	559	INC-80	567
P926012	532	P968000	536	P24419	550	P890060	559	CADJ-3	567
P41005	533	P874000	536	P24420	550	P891035	559	INC-80	569
P41006	533	P862100	536	P24421	550	P891060	559	INC-80S18	569
P41007	533	P863000	536	P24422	550	P891100	559	CADJ-1	569
P41012	533	P650000	537	P24425	551	P892015	559	CADJ-2	569
P41013	533	P357000	537	P24426	5				

General selling conditions

english

1. LEGAL PROVISIONS

All sales made by Pujadas – a company of the Vollrath group (hereinafter, “the seller”) are subject to these terms and conditions and are expressly contingent upon their acceptance. No additional or differing terms or conditions shall be binding on the seller unless specifically agreed upon in writing. The seller hereby does not accept any additional or differing terms and informs the buyer that it is unwilling to proceed under terms other than those set out herein. **Each sales contract, including these terms and conditions, forms the entire agreement between the seller and the buyer and will be governed by and interpreted in accordance with the laws of Spain, without regard to Conflict of Law Principles. The rights and obligations of both parties under these terms are not governed by the United Nations Convention on Contracts for the International Sale of Goods (1980). Both parties hereby expressly submit to the jurisdiction of the courts of Barcelona (Spain) for any legal proceedings arising from or related to these general terms of sale.** No term affecting the agreement between the parties exists outside of those set forth in these terms and conditions.

2. OFFERS AND ORDERS

Offers and quotations made by the seller are contingent upon the seller's acceptance of the order and are therefore non-binding until such acceptance is confirmed. The seller reserves the right to accept or decline any order. All orders placed with the seller must be submitted in writing, clearly identified, and must include the product, quantity, and, where applicable, the delivery address. Order acceptance by the seller will be provided in writing (e.g., via an order confirmation) within the validity period of the offer. The seller reserves the discretionary right to cancel accepted orders or request additional guarantees for orders that have not yet been accepted, should any circumstances arise that, in the seller's judgement, raise concerns about the buyer's financial solvency or assets.

3. TAXES AND OTHER CHARGES

Value-added tax, duties, customisation fees, inspection or testing charges or any other tax, fee, interest or charge of any kind imposed by a government authority in relation to the transaction between the buyer and the seller shall be paid by the buyer, in addition to the quoted or invoiced prices. If the seller is required to pay such taxes or other charges, the buyer must reimburse the seller.

4. DELIVERY AND FREIGHT

As a general rule, all products will be delivered FCA at the seller's loading dock in Santa Coloma de Farners, Girona, Spain (Incoterms 2020), except for:

Orders with a final destination in the Iberian Peninsula and the Balearic Islands valued at over €500 (€1,600 for the Canary Islands), to a single destination, which will be shipped prepaid by the seller.

Orders valued at less than €500 (excluding tax) will incur a freight charge of €20 (€60 for the Canary Islands).

For final destinations outside Spain, all products will be delivered FCA at the seller's loading dock in Santa Coloma de Farners, Girona, Spain (Incoterms 2020).

Once the products are handed over to the carrier, delivery will be considered completed, and regardless of the shipping terms or freight payment, the buyer will assume all risks of loss or damage during transport. The seller reserves the right to deliver in multiple shipments, unless expressly agreed otherwise; each shipment will be invoiced separately and must be paid on the date indicated on the respective invoice, regardless of subsequent deliveries. The seller retains ownership of all materials shipped until full payment is received.

a. Quantity

Products will be shipped with complete packaging units containing the quantity indicated in our current rates.

b. Custom-made or bespoke products

Orders for custom-made products will be fulfilled with partial deliveries/shipments, with the difference not exceeding 10% more

or less than the original quantity ordered.

c. For urgent orders within Spain, including the Balearic and Canary Islands, a €15 charge per order will apply.

Shipping will be via “Express Delivery”, with a commitment to deliver within 24/48 hours, except for the Canary Islands and Balearic Islands. In such cases, shipping costs will be borne by the customer.

d. Direct deliveries to the final destination

For orders where the seller is requested to deliver to a final destination other than the buyer's usual delivery location, a €15 charge per order will apply.

5. CLAIMS, DELAYS AND FORCE MAJEURE

No claims regarding the condition of the goods or shipping errors will be accepted under any circumstances after 15 working days from the date of receipt. Claims for missing materials or other delivery errors must be submitted in writing to the seller within 15 working days of receiving the shipment. Failure to notify within this period will constitute full acceptance of the shipment and a waiver of any further claims by the buyer.

Claims for loss or damage to the products during transport must be reported by the buyer to the carrier by noting it on the POD and/or delivery note at the time of delivery. No claims for loss or damage during transport will be accepted unless they are properly noted on the delivery note.

All delivery dates are approximate. Delays in the delivery of any shipment do not exempt the buyer from the obligation to accept it. Furthermore, the seller will not be held liable for any loss or damage resulting from delays or failure to deliver due to causes beyond the seller's reasonable control, including, but not limited to, force majeure, actions by the buyer, embargoes or other governmental acts, regulations or requests, fire, accidents, strikes, lockouts, war, terrorism, riots, transport delays or the inability to obtain necessary labour, materials or production facilities. In the event of such a delay, the delivery date will be extended by a period equal to the time lost due to the delay.

6. MODIFICATIONS

The seller may, at any time, make changes to the design and construction of the products, components or parts as deemed appropriate, without prior notice to the buyer. The seller may offer suitable substitutes for unavailable materials due to government-mandated priorities or material shortages from suppliers.

7. WARRANTY

The seller warrants that the products supplied hereunder will conform to any attached specifications and be free from defects in materials and workmanship. If, within 12 months of delivery, it is proven to the seller's satisfaction that the relevant product is defective, the affected part will be repaired or replaced free of charge, under FCA at the seller's loading dock in Santa Coloma de Farners, Girona, Spain (Incoterms 2020), or the seller will refund the purchase price of the affected part. Repair, replacement or refund (as determined at the seller's discretion) will constitute the seller's sole obligation and the buyer's sole remedy for any deficiencies in the products supplied hereunder and is contingent upon the buyer returning the defective products to the seller under DDP at the seller's loading dock (Incoterms 2020). Any part repaired or replaced under this warranty will only be covered for the remainder of the original warranty period. The seller does not warrant products that have been damaged due to accident, negligence, improper installation, inadequate set-up or supervision (where applicable) or that have been installed or operated in a manner contrary to the installation and operating instructions. The seller does not warrant any repairs carried out by unauthorised personnel or service agencies.

The above warranties are exclusive and replace all other statements and warranties, whether express or implied. The seller expressly excludes and disclaims any implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, as well as any warranty arising from custom or trade practice.

english

8. CANCELLATIONS AND RETURNS.

Orders may not be cancelled or modified by the buyer except under terms and conditions agreed to by the seller, as confirmed by the seller's written consent. A return authorisation is required for all returns. **Returns of products without prior authorisation from the seller's office in Santa Coloma de Farners will not be accepted.** PUJADAS reserves the right to authorise or refuse returns at its discretion.

a. Requests for returns of merchandise (excluding defective items) must be made within 90 DAYS of the Pujadas invoice date. The purchase order number or Pujadas invoice number must be provided when requesting return authorisation. No return authorisation will be issued without the corresponding Pujadas purchase order number or invoice number.

b. A restocking fee will apply. Generally, returns will incur a 20% charge for depreciation and handling, with a minimum charge of €10.

c. All returns or shipments of materials to Pujadas' facilities must be made with freight costs and responsibility borne by the buyer.

d. The return authorisation number must be clearly displayed on all packages containing returned products.

e. Only current merchandise in its original, unused and saleable condition will be accepted for return. Returned merchandise that has been used, is obsolete or worn out will be disposed of, and no credit will be issued.

1. Returns of shelving will only be accepted if they are in their complete and original packaging, palletised if they consist of more than one item and properly protected.

2. Returns of trolleys must be made on pallets and with complete protective packaging.

f. The following products cannot be returned: (1) custom-made products, (2) Traex washing baskets, (3) personalised items. Additionally, materials that Pujadas has specifically adapted to fulfil the order requirements will not be accepted for return.

9. USE OF TRADEMARKS AND TRADE NAMES

The seller or The Vollrath Company LLC, as applicable, hold all rights to their trademarks, trade names and/or any intellectual and industrial property rights to which they are entitled. The sale of products and/or association with these Terms does not imply the assignment or transfer of any rights unless expressly stated. The buyer shall not, directly or indirectly, in whole or in part, use the name Pujadas or any other trademark or trade name owned by Vollrath Pujadas, S.A.U. or The Vollrath Company LLC (collectively, the Trademarks) as part of the buyer's corporate or business name, or in any way related to the buyer's business, except with prior written authorisation from Vollrath Pujadas, S.A.U. The buyer is permitted to use the Trademarks solely in connection with the promotion or sale of the Products in accordance with the terms of the Agreement. The buyer must reproduce the Trademarks exactly as specified by Vollrath Pujadas, S.A.U. The buyer may not use the Trademarks in combination with other trademarks or names. The buyer agrees not to register or attempt to register any Trademark, or any imitation thereof (including any language variation), nor to use the Trademarks for any product or purpose other than those established in the Agreement. The buyer shall not, at any time during or after the termination of the Agreement, use any trademark that is similar to or in any way resembles the Trademarks in a manner that could cause confusion or deception. The buyer agrees to reasonably cooperate with any efforts by Vollrath Pujadas, S.A.U. to protect, defend or enforce its rights to the Trademarks.

General selling conditions

10. DAMAGES AND OTHER LIABILITY; INDEMNIFICATION

The seller's liability concerning the products or services sold under these terms will be limited to the warranty and indemnification provided in Section 7 of these terms and conditions of sale, and for any other breach of contract with the buyer, it will be limited to the contract price. **The seller shall not be subject to any additional obligations or liabilities, whether arising from breach of contract, warranty, tort (including negligence and liability for third-party actions) or other legal doctrines, regarding the products or services offered by the seller, or any actions or omissions related thereto.** Without limiting the foregoing, the seller specifically disclaims liability for property damage, fines, liquidated or punitive damages, loss of profits, downtime, loss of goodwill, capital costs, costs of replacement products or services or any other form of economic loss, as well as claims from the buyer's customers or any third party for such damages, costs or losses. **The seller shall not be liable and does not accept responsibility for losses or incidental, indirect or accidental damages of any kind.** The buyer agrees to indemnify and hold the seller harmless from any loss, liability, damage or expense (including, without limitation, reasonable attorney's fees and other defence costs) that the seller may incur as a result of any claim by the buyer, the buyer's customers or any third party arising from or related to the products or services sold under these terms or associated with them, unless it is ultimately determined that such losses, liabilities, damages or expenses are solely attributable to the seller's wilful misconduct.

11. PRICES

The sale prices are those specified in our most recent price lists, applicable to merchandise from our warehouse in Santa Coloma de Farners, with non-returnable cardboard packaging.

12. PHOTOGRAPHS, INFORMATION AND DIMENSIONS

The photographs, information and dimensions in the seller's catalogue are subject to change without prior notice due to technical or production requirements.

13. PERSONAL DATA PROTECTION

In accordance with current personal data protection regulations, VOLLRATH PUJADAS, S.A.U. informs the buyer that any personal data collected during the commercial relationship will be processed and included in the seller's files to provide the requested services and keep the buyer informed about new products and services. The data will be retained for the duration of the commercial relationship and, once it ends, only the data required by tax legislation will be kept. At any time, you may exercise your rights to access, rectify, erase or restrict the processing of your data, request data portability or object to its processing by sending a written request to info@pujadas.es, along with a copy of your ID/NIF. You may also contact the relevant Supervisory Authority to file any complaint you consider appropriate.

All rights to make changes without prior notice are reserved, particularly concerning colours or prices of the items in this catalogue.

Photographs are non-contractual

Condiciones generales de venta

español

1. DISPOSICIONES LEGALES

Todas las ventas realizadas por Pujadas – Una compañía del grupo Vollrath (en adelante, “el vendedor”) están sujetas a los presentes términos y condiciones, y están expresamente condicionadas por la aceptación de los presentes términos y condiciones. Ningún otro término o condición adicional o diferente será vinculante para el vendedor a menos que se acuerde lo contrario específicamente por escrito. Por el presente el vendedor no acepta otros términos adicionales o diferentes y notifica al comprador que no está dispuesto a vender en virtud de términos diferentes de los presentes términos y condiciones. **Cada contrato de venta, incluyendo los presentes términos y condiciones, constituirá el acuerdo indivisible entre el vendedor y el comprador, y se regirá, interpretará y entenderá según las leyes de España, sin remisión a los Principios sobre Conflictos de Leyes. Los derechos y las obligaciones de las partes en virtud del presente no se regirán por la Convención de las Naciones Unidas sobre los Contratos de Compraventa Internacional de Mercaderías de 1980; y por el presente ambas partes se someten expresamente a la jurisdicción de los tribunales de Barcelona (España), para cualquier proceso judicial que surja de las presentes condiciones generales de venta o relacionado con estas.** No existe ninguna condición que afecte al acuerdo de las partes que no esté expresada en los presentes términos y condiciones.

2. OFERTAS Y PEDIDOS

Las ofertas y presupuestos realizados por el vendedor están sujetas a la aceptación del pedido por parte de ésta y, por tanto, no serán vinculantes hasta que se produzca dicha aceptación. El vendedor se reserva el derecho a la aceptación del pedido. Todos los pedidos cursados a el vendedor deberán serlo por escrito, claramente identificados y en ellos deberá constar el producto, la cantidad, y en su caso, la dirección de entrega. La aceptación del pedido por parte de el vendedor se realizará por escrito (i.e. A través de una confirmación de pedido) dentro del plazo de validez de la oferta. El vendedor se reserva el derecho discrecional de anular pedidos aceptados o pedir garantías adicionales en relación con pedidos que todavía no han sido aceptados, siempre que advierta cualquier circunstancia que, a su juicio, le haga dudar de la solvencia financiera o patrimonial del comprador.

3. IMPUESTOS Y OTROS CARGOS

El impuesto sobre el valor añadido, tasas, tarifas de personalización, inspección o prueba, o cualquier otro impuesto, tasa, interés o cargo de cualquier naturaleza impuesto por una autoridad gubernamental, en virtud de la transacción entre el comprador y el vendedor serán pagados por el comprador, además de los precios cotizados o facturados. Si el vendedor debiera pagar dichos impuestos u otros cargos, el comprador deberá reembolsarlos al vendedor.

4. ENTREGA Y FLETE

En general, todos los productos se entregarán bajo FCA en muelle de carga del vendedor, situado en Santa Coloma de Farners, Girona, España (Incoterms 2020) a excepción de:

Los pedidos con destino final Península Ibérica y las Islas Baleares con un valor superior a 500 € (1.600€ en las Islas Canarias), con envío a un único destino, se enviarán prepagados por el vendedor.

Los pedidos con un valor inferior a 500 € (Base Imponible) se grabarán con un cargo por flete de 20 € (60 € en las Islas Canarias).

Para destinos finales fuera de España, todos los productos estarán sujetos a FCA en muelle de carga del vendedor situado en Santa Coloma de Farners, Girona, España (Incoterms 2020).

La entrega de los productos al transportista se considerará entrega al comprador; e independientemente de los términos de envío o el pago del flete, el comprador asumirá todos los riesgos por pérdida o daño durante el transporte. El vendedor se reserva el derecho a hacer la entrega en múltiples envíos, a menos que se estipule lo contrario expresamente en el presente; dichos envíos se facturarán por separado y se pagarán en la fecha que indica cada factura, independientemente de las entregas posteriores. El vendedor se reserva los derechos de propiedad de todos los materiales enviados hasta el pago completo de estos.

a. Cantidad

Los productos se enviarán con las unidades de embalaje completo que contenga la cantidad indicada en nuestras tarifas vigentes.

b. Productos fabricados o personalizados a medida

Los pedidos de productos a medida se ejecutan con entregas parciales/sobre envíos, sin que la diferencia suponga un 10% más o menos de la cantidad original pedida.

c. Para pedidos Urgentes en el territorio nacional, incluyendo Islas Baleares y Canarias, se les aplicará un cargo de 15€ por pedido.

El envío será por “Transporte Urgente” con compromiso de entrega en 24/48 horas, a excepción de las Islas Canarias y Baleares. En estos casos, el transporte será a cargo del cliente.

d. Entregas directas a destino final

En los pedidos en que se solicite al vendedor la entrega en destino final diferente del destino habitual del comprador, se aplicará un cargo de 15€ por pedido.

5. RECLAMACIONES, RETRASOS Y FUERZA MAYOR

No se aceptarán, bajo ninguna circunstancia, reclamaciones relativas al estado de la mercancía o a errores de envío tras 15 días laborables desde la recepción de esta. Las reclamaciones por falta de materiales u otros errores en la entrega deben efectuarse por escrito ante el vendedor en el plazo de 15 días laborables tras la recepción del envío; y el hecho de no notificar dicha reclamación supone la aceptación absoluta y la renuncia a cualquier reclamación por parte del comprador.

Las reclamaciones por pérdidas o daños en los productos durante el transporte deben ser comunicados por el comprador ante el transportista, mediante anotación en el POD y/o albarán del transporte en el momento exacto de la entrega. No se aceptarán reclamaciones relativas a pérdidas o daños debidos al transporte sino están debidamente anotadas en el albarán del transporte.

Todas las fechas de entrega son aproximadas. El retraso en la entrega de cualquier envío no exime al comprador de su obligación de aceptarlo. Además, el vendedor no será responsable por las pérdidas o los daños que resulten de los retrasos o de la falta de entrega por cualquier causa fuera del control razonable del vendedor, incluyendo sin limitación fuerza mayor, actos del comprador, embargo u otro acto, norma o petición gubernamental, incendio, accidente, huelga, parones, guerra, acto de terrorismo, disturbios, retraso en el transporte o incapacidad para conseguir la mano de obra, los materiales o las instalaciones de producción necesarios. En caso de algún retraso de este tipo, la fecha de entrega se ampliará durante un plazo igual al tiempo perdido debido al retraso.

6. MODIFICACIONES

En cualquier momento, el vendedor podrá realizar modificaciones en el diseño y la construcción de los productos, los componentes o las partes como el vendedor lo crea apropiado, sin previo aviso al comprador. El vendedor puede ofrecer sustitutos apropiados del material no disponible debido a las prioridades o normas establecidas por la autoridad gubernamental o la falta de materiales por parte de los proveedores.

7. GARANTÍA

El vendedor garantiza que los productos suministrados en virtud del presente están libres de disconformidad con cualquier especificación adjunta y libre de defectos en los materiales y la calidad. Si en el plazo de 12 meses desde su suministro el producto pertinente se demuestra a satisfacción del vendedor que es defectuoso, la pieza afectada será reparada o sustituida sin cargo, bajo **FCA en muelle de carga del vendedor, situado en Santa Coloma de Farners, Girona, España (Incoterms 2020)**, o el vendedor devolverá el precio de compra de la parte afectada. La reparación, la sustitución o la devolución (lo que el vendedor determine, a su discreción) constituirá la única obligación del vendedor y el único remedio del comprador para cualquier deficiencia en los productos suministrados en virtud del presente, y estará condicionada por la devolución de dichos productos al vendedor por parte del comprador, bajo DDP muelle de carga del vendedor (Incoterms 2020). Cualquier pieza reparada o sustituida en virtud de esta garantía se garantiza solo durante el período restante de garantía sobre la pieza que ha sido reparada o sustituida. El vendedor no garantiza productos que hayan sido dañados por accidente, imprudencia, instalación indebida, configuración o supervisión (cuando

español

Condiciones generales de venta

proceda) inadecuadas o que hayan sido instalados o puestos en funcionamiento de cualquier modo que sea contrario a las instrucciones de instalación y funcionamiento. El vendedor no garantiza ningún servicio de reparación efectuado por personal no autorizado o agencias deservicios no autorizadas.

Las garantías anteriores son exclusivas y sustituyen todas las otras aseveraciones y garantías, expresas o implícitas; y el vendedor no acepta y excluye expresamente cualquier garantía implícita de comercialización o idoneidad para cualquier propósito particular, y cualquier garantía que pueda surgir de un acuerdo o uso comercial.

8. CANCELACIONES Y DEVOLUCIONES

Ningún pedido podrá ser cancelado ni modificado por el comprador excepto en virtud de los términos y condiciones que pueda aceptar el vendedor, tal como lo indique el consentimiento escrito del vendedor. Se solicitará una autorización de devolución para todas las devoluciones. **Se rechazarán** las devoluciones de productos que no cuenten con la autorización previa por parte de la oficina del vendedor de Santa Coloma de Farners. PUJADAS tiene libertad para autorizar y devolver y puede decidir rechazar la devolución según su propio criterio.

a. Las solicitudes de devoluciones de mercancía (que no sea mercancía defectuosa) deben efectuarse en el plazo de **90 DÍAS desde la fecha de la factura de pujadas. Debe indicarse el número de orden de compra o el número de factura de pujadas al solicitar la autorización. No se emitirá ninguna autorización de devolución a menos que se proporcione el número de orden de compra o el número de factura de Pujadas.**

b. Se aplicará un cargo por reposición de existencias. En general cualquier devolución se cargará un 20% del importe, por demerito y gestión, con un mínimo de 10 €.

c. Las devoluciones o los envíos de materiales a las instalaciones de Pujadas deberán efectuarse **siempre por flete a cargo y responsabilidad del comprador.**

d. El número de autorización de la devolución deberá marcarse en todos los embalajes de los productos que se devuelvan.

e. Únicamente se aceptarán devoluciones de mercancía actual en su embalaje original, sin usar y en estado vendible. La mercancía devuelta que haya sido usada, esté obsoleta o desgastada se eliminará y no se emitirá crédito.

1. La devolución de estanterías solo se efectuará si van en su embalaje completo y original, en palés si constan de más de un bulto y correctamente protegidas.

2. La devolución de carros se efectuará en palés y con el embalaje protector completo.

f. Los siguientes productos no pueden devolverse: (1) productos realizados a medida, (2) cestas de lavado Traex (3) artículos personalizados. Tampoco se aceptará la devolución de materiales en los que Pujadas haya efectuado alguna adaptación concreta para satisfacer el pedido.

9. USO DE MARCAS Y NOMBRES COMERCIALES

El vendedor o The Vollrath Company LLC, según corresponda, son titulares de cuantas marcas, nombres comerciales y/o derechos de propiedad intelectual e industrial les corresponda. La venta de los productos y/o vinculación a los presentes Términos no supone la cesión o transmisión de ningún derecho salvo que así se disponga de forma expresa. El comprador no utilizará, directa o indirectamente, en su totalidad o en parte, el nombre de Pujadas, ni ninguna otra marca registrada o nombre comercial que ahora sea o pueda ser propiedad de Vollrath Pujadas, S.A.U. o The Vollrath Company LLC, (colectivamente, las Marcas Comerciales), como parte del nombre corporativo o comercial del comprador, o de cualquier manera relacionada con el negocio del Comprador, excepto si fuera autorizado o aprobado por Vollrath Pujadas, S.A.U. por escrito. El comprador tiene derecho a utilizar las Marcas comerciales únicamente en relación con la promoción o venta de los Productos de conformidad con los términos del Acuerdo. El Comprador deberá reproducir las Marcas exactamente como lo especifica Vollrath Pujadas, S.A.U.. El Comprador no puede utilizar las Marcas Comerciales en combinación con otras marcas comerciales o nombres. El Comprador acepta que no registrará ni intentará registrar ninguna Marca Comercial ni ninguna imitación de la misma (incluida cualquier variación de idioma), ni utilizará las Marcas Comerciales para ningún producto o para ningún

fin distinto de los establecidos en el Acuerdo. El Comprador no deberá, en ningún momento durante o después de la terminación del Acuerdo, utilizar en su negocio ninguna otra marca comercial que sea similar o de alguna manera se parezca a las Marcas Comerciales de manera que pueda causar engaño o confusión con las Marcas Comerciales. El Comprador deberá colaborar de manera razonable con respecto a cualquier esfuerzo de Vollrath Pujadas, S.A.U. para proteger, defender o hacer cumplir sus derechos sobre las Marcas Comerciales.

10. PERJUICIOS Y OTRA RESPONSABILIDAD; INDEMNIZACIÓN

La responsabilidad del vendedor respecto de los productos o servicios que se vendan en virtud del presente se limitará a la garantía y la indemnización establecida en la sección 7 de los presentes términos y condiciones de venta y, respecto de cualquier otro incumplimiento de su contrato con el comprador, se limitará al precio del contrato. **El vendedor no estará sujeto a otra obligación o responsabilidades, ya sea que surjan de un incumplimiento de contrato, garantía, ilícito civil (incluyendo negligencia y responsabilidad por hechos ajenos) u otras doctrinas, respecto de los productos o los servicios ofrecidos por el vendedor, o cualquier emprendimiento, acción u omisión relacionada con estos.** Sin limitar el carácter general de lo antedicho, el vendedor específicamente rechaza cualquier responsabilidad por daños a la propiedad, multas, daños cuantificables o punitivos, daños por lucro cesante, inactividad, pérdida de clientela, coste de capital, coste de sustitución de productos o servicios, o cualquier otro tipo de pérdida de ventaja económica, o demandas de los clientes del comprador o de cualquier tercero por dichos daños, costes o pérdidas. **El vendedor no será responsable y no acepta la responsabilidad por perjuicios, daños fortuitos, indirectos y accidentales de cualquier naturaleza.** El comprador eximirá y liberará al vendedor de cualquier pérdida, responsabilidad, daños y gastos (incluyendo sin limitación honorarios razonables de abogados y otros costes de defensa) en que pueda incurrir el vendedor como resultado de cualquier demanda del comprador, de los clientes del comprador o de cualquier tercero derivados de los productos y servicios que se vendan en virtud del presente o relacionados con estos, a menos que se determine en última instancia que dichas pérdidas, responsabilidades, daños o gastos son atribuibles únicamente a la conducta premeditada del vendedor.

11. PRECIOS

Los precios de venta son los que se especifican en nuestras tarifas (según ultima tarifa vigente), en referencia a la mercancía de nuestro almacén de Santa Coloma de Farners con embalaje de cartón no retornable.

12. FOTOGRAFÍAS, INFORMACIÓN Y MEDIDAS

Las fotografías, **la información y las medidas indicadas en el catálogo del vendedor pueden sufrir cambios**, sin previo aviso, debido a requisitos técnicos o de producción.

13. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

De conformidad con lo establecido en la normativa vigente en materia de protección de datos de carácter personal, VOLLRATH PUJADAS, S.A.U. informa al comprador que los datos personales recogidos durante la relación comercial serán tratados e incorporados en los ficheros del vendedor, con el objetivo de poder prestar los servicios solicitados, así como también para mantenerlo informado de nuevos productos y servicios. Los datos facilitados se conservarán mientras se mantenga la relación comercial y una vez finalizada se conversarán aquellos que vengán exigidos por la legislación tributaria. En cualquier momento usted podrá ejercer los derechos de acceso, rectificación o supresión, limitación del tratamiento, portabilidad y oposición mediante una petición escrita a info@pujadas.es, acompañada de una fotocopia de su DNI/NIF. También podrá dirigirse a la Autoridad de Control competente para presentar la reclamación que considere oportuna.

Quedan reservados todos los derechos de cambio sin aviso previo, en especial colores o precios para los artículos que aparecen en este catálogo.

Fotografías no contractuales

Conditions generales de vente

1. MENTIONS LÉGALES

Toutes les ventes effectuées par Pujadas – une entreprise du groupe Vollrath (ci-après, le vendeur) sont expressément soumises aux présentes conditions générales et à leur acceptation. Aucune autre condition supplémentaire ou différente sera contraignante pour le vendeur sauf accord écrit spécifique. Par la présente, le vendeur n’accepte aucune autre condition supplémentaire ou différente et informe l’acheteur qu’il n’est pas disposé à vendre selon des conditions différentes des présentes. **Chaque contrat de vente, y compris les présentes conditions générales, constituera l’intégralité de l’accord entre le vendeur et l’acheteur et sera régi, interprété et compris conformément aux lois espagnoles, sans renvoi aux règles de conflit de lois. Les droits et les obligations des parties en vertu des présentes ne sont pas régis par la Convention des Nations unies sur les contrats de vente internationale de marchandises de 1980 ; et par les présentes, les deux parties se soumettent expressément à la juridiction des tribunaux de Barcelone (Espagne) pour toute procédure judiciaire découlant des présentes conditions générales de vente ou s’y rapportant.** Il n’existe aucune condition affectant l’accord des parties qui ne soit pas exprimée dans les présentes conditions générales.

2. OFFRES ET COMMANDES

Les offres et les devis effectués par le vendeur sont soumis à l’acceptation de la commande par celui-ci et ne seront pas contraignants jusqu’à ladite acceptation. Le vendeur se réserve le droit d’accepter la commande. Toutes les commandes passées au vendeur devront être écrites, clairement identifiées et présenter le produit, la quantité et, le cas échéant, l’adresse de livraison. L’acceptation de la commande par le vendeur doit se faire par écrit (c’est-à-dire par le biais d’une confirmation de la commande), dans le délai de validité de l’offre. Le vendeur se réserve le droit discrétionnaire d’annuler les commandes acceptées ou de demander des garanties supplémentaires pour les commandes qui n’ont pas encore été acceptées, s’il a connaissance de circonstances qui, à son avis, l’amènent à douter de la solvabilité financière ou patrimoniale de l’acheteur.

3. TAXES ET AUTRES CHARGES

La taxe sur la valeur ajoutée, les taxes, les frais de personnalisation, d’inspection ou d’essai, ou tout autre impôt, taxe, intérêt ou charge de quelque nature que ce soit imposés par une autorité gouvernementale, en vertu de la transaction entre l’acheteur et le vendeur, seront réglés par l’acheteur, en plus des prix indiqués ou facturés. Si le vendeur devait payer ces taxes ou autres charges, l’acheteur devrait les lui rembourser.

4. LIVRAISON ET FRET

En général, tous les produits seront expédiés en FCA au quai de chargement du vendeur à Santa Coloma de Farners, dans la province de Gérone, en Espagne (Incoterms 2020) à l’exception de ce qui suit :

Les commandes dont la destination finale est la péninsule ibérique et les îles Baléares et dont la valeur est supérieure à 500 € (1 600 € dans les îles Canaries), avec expédition vers une seule destination, seront envoyées en port payé par le vendeur.

Les commandes dont la valeur est inférieure à 500 € (base imposable) seront enregistrées avec des frais de transport de 20 € (60 € dans les îles Canaries).

Pour les destinations finales en dehors de l’Espagne, tous les produits seront soumis au FCA au quai de chargement du vendeur situé à Santa Coloma de Farners, dans la province de Gérone, en Espagne (Incoterms 2020).

La remise des produits au transporteur est considérée comme une livraison à l’acheteur et, quelles que soient les conditions d’expédition ou de paiement du fret, l’acheteur assumera tous les risques de perte ou de dommage pendant le transport. Le vendeur se réserve le droit de procéder à des livraisons multiples, sauf stipulation contraire expresse dans le présent document ; ces livraisons sont facturées séparément et payées à la date indiquée sur chaque facture, sans tenir compte des livraisons ultérieures. Le vendeur se réserve les droits de propriété de tous les produits envoyés jusqu’au paiement intégral de ceux-ci.

français

a. Quantité

Les produits seront expédiés avec les unités d’emballage complètes qui contiennent la quantité indiquée dans nos grilles tarifaires en vigueur.

b. Produits personnalisés ou sur mesure

Les commandes de produits sur mesure sont exécutées avec des livraisons partielles/livraisons supplémentaires, la différence n’étant pas supérieure ou inférieure de 10 % à la quantité initialement commandée.

c. Pour les commandes urgentes en Espagne, y compris les îles Baléares et Canaries, des frais de 15 euros par commande seront appliqués.

L’expédition se fera par « transport urgent » avec un engagement de livraison dans les 24/48 heures, à l’exception des îles Canaries et Baléares. Dans ce cas, le transport sera à la charge du client.

d. Livraisons directes à la destination finale

Pour les commandes pour lesquelles il est demandé au vendeur de livrer à une destination finale autre que la destination habituelle de l’acheteur, des frais de 15 € par commande seront appliqués.

5. RÉCLAMATIONS, RETARDS ET FORCE MAJEURE

Les réclamations relatives à l’état des marchandises ou aux erreurs d’expédition ne seront aucunement acceptées après 15 jours ouvrables à compter de leur réception. Les réclamations pour produits manquants ou autres erreurs à la livraison doivent être adressées par écrit au vendeur dans les 15 jours ouvrables suivant la réception de l’envoi ; l’absence de notification de ladite réclamation constitue une acceptation totale et une renonciation à toute réclamation de la part de l’acheteur.

Les réclamations pour les pertes ou dommages des produits pendant le transport doivent être communiquées par l’acheteur au transporteur, par une mention sur l’accusé de réception et/ou bon de livraison au moment exact de la livraison. Les réclamations pour pertes ou dommages dus au transport ne seront pas acceptées, sauf si elles sont dûment mentionnées sur le bon de livraison.

Toutes les dates de livraison sont approximatives. Le retard dans la livraison d’un envoi ne libère pas l’acheteur de son obligation de l’accepter. En outre, le vendeur n’est pas responsable des pertes ou dommages résultant d’un retard ou d’une absence de livraison dus à une cause échappant au contrôle raisonnable du vendeur, comprenant, notamment, les cas de force majeure, les actes de l’acheteur, les embargos ou autres actes, les règlements ou demandes gouvernementales, les incendies, les accidents, les grèves, les lock-out, les guerres, les actes de terrorisme, les émeutes, les retards de transport ou l’impossibilité d’obtenir la main-d’œuvre, les matériaux ou les installations de production nécessaires. En cas de retard de ce type, la date de livraison sera prolongée d’une période égale au temps perdu en raison du retard.

6. MODIFICATIONS

À tout moment, le vendeur pourra apporter les modifications qu’il juge opportunes à la conception et à la fabrication des produits, des composants ou des pièces, sans préavis à l’acheteur. Le vendeur peut proposer des substituts appropriés pour le matériel non disponible en raison de priorités ou de normes fixées par les autorités gouvernementales ou d’un manque de matériaux de la part des fournisseurs.

7. GARANTIE

Le vendeur garantit que les produits fournis en vertu des présentes conditions sont exempts de toute non-conformité avec les spécifications jointes et de tout défaut de matériel et de qualité. Si, dans les 12 mois suivant la livraison, le produit concerné s’avère défectueux à la satisfaction du vendeur, la pièce concernée sera réparée ou remplacée gratuitement, en FCA au quai de chargement du vendeur, situé à Santa Coloma de Farners, dans la province de Gérone, en Espagne (Incoterms 2020) ou le vendeur remboursera le prix d’achat de la pièce concernée. La réparation, le remplacement ou le retour (selon ce que le vendeur détermine, à sa seule discrétion) constitueront la seule obligation du vendeur et le seul recours de l’acheteur pour toute déficience des produits livrés en vertu des présentes conditions, et seront conditionnés par le retour par l’acheteur de ces produits au

français

vendeur en DDP sur le quai de chargement du vendeur (Incoterms 2020). Toute pièce réparée ou remplacée dans le cadre de cette garantie n’est garantie que pour la période de garantie restante de la pièce réparée ou remplacée. Le vendeur ne garantit pas les produits endommagés à la suite d’un accident, d’une imprudence, d’une installation incorrecte, d’une configuration ou d’une supervision inadéquate (le cas échéant) ou qui ont été installés ou mis en service d’une manière contraire aux instructions d’installation et d’utilisation. Le vendeur ne garantit pas les services de réparation effectués par du personnel non autorisé ou des agences de service non autorisées.

Les garanties précédentes sont exclusives et remplacent toutes les autres affirmations et garanties expresses ou implicites ; le vendeur rejette et exclut expressément toute garantie implicite de commercialisation ou d’adéquation à un usage particulier, et toute garantie pouvant résulter d’un accord ou d’un usage commercial.

8. ANNULATIONS ET RETOURS

Aucune commande ne peut être annulée ni modifiée par l’acheteur sauf dans les conditions générales acceptées par le vendeur, comme indiqué dans l’accord écrit du vendeur. Une autorisation de retour sera demandée pour tous les retours. Les retours de produits qui n’ont pas fait l’objet d’une autorisation préalable par le bureau du vendeur de Santa Coloma de Farners seront refusés. PUJADAS est libre d’autoriser et d’effectuer un retour, et peut décider de refuser un retour à sa propre discrétion.

a. Les demandes de retour de marchandises (autres que des marchandises défectueuses) doivent être effectuées dans les 90 JOURS à compter de la date de la facture de Pujadas. Le numéro du bon de commande ou de la facture de Pujadas doit être indiqué lors de la demande d’autorisation. Aucune autorisation de retour ne sera émise si le numéro de bon de commande ou de facture de Pujadas n’est pas fourni.

b. Des frais de réapprovisionnement seront appliqués. En général, tout retour sera facturé 20 % du montant, pour frais de traitement et de gestion, d’un minimum de 10 €.

c. Les retours ou les expéditions de produits aux installations de Pujadas devront toujours être effectués par fret à la charge et sous la responsabilité de l’acheteur.

d. Le numéro d’autorisation du retour devra figurer sur tous les emballages des produits à retourner.

e. Seule la marchandise actuelle dans son emballage d’origine, non utilisée et en état de vente sera acceptée pour le retour. La marchandise retournée qui a été utilisée, qui est obsolète ou usée, sera jetée et aucun crédit ne sera accordé.

1. Les étiquettes ne seront retournées que si elles sont dans leur emballage complet et d’origine, sur une palette s’il y a plus d’un paquet et correctement protégées.

2. Les chariots seront retournés sur des palettes et avec leur emballage de protection complet.

f. Les produits suivants ne peuvent pas être retournés : (1) produits sur mesure, (2) paniers de lavage Traex (3) articles personnalisés. Le matériel ayant subi une adaptation de la part de Pujadas pour satisfaire la commande ne pourra pas non plus être retourné.

9. UTILISATION DES MARQUES ET NOMS COMMERCIAUX

Le vendeur ou The Vollrath Company LLC, selon le cas, est propriétaire de toutes les marques, noms commerciaux et/ou droits de propriété intellectuelle et industrielle qui lui correspondent. La vente de produits et/ou le rattachement des présentes conditions générales n’impliquent pas la cession ou le transfert de droits, sauf dans les cas expressément prévus. L’acheteur n’utilisera pas, directement ou indirectement, en totalité ou en partie, le nom Pujadas ou toute autre marque déposée ou nom commercial qui appartient actuellement ou peut appartenir à Vollrath Pujadas, S.A.U. ou The Vollrath Company LLC, (collectivement, les marques), comme partie de la dénomination sociale ou du nom commercial de l’acheteur, ou de quelque manière que ce soit en relation avec les activités de l’acheteur, sauf autorisation ou approbation écrite de Vollrath Pujadas, S.A.U. L’acheteur est autorisé à utiliser les marques uniquement dans le cadre de la promotion ou de la vente des produits conformément aux dispositions de l’accord. L’acheteur devra reproduire les marques exactement comme l’indique Vollrath Pujadas, S.A.U. L’acheteur ne peut pas utiliser les marques commerciales en combinaison avec d’autres marques commerciales ou noms. L’acheteur

Conditions generales de vente

s’engage à n’enregistrer ou tenter d’enregistrer aucune marque ni imitation de celle-ci (y compris toute variation de langue), et à ne pas utiliser les marques pour tout produit ou à toute fin autre que les conditions établies de l’accord. L’acheteur ne devra, à aucun moment, pendant ou après la résiliation de l’accord, utiliser dans ses activités d’autres marques similaires ou ressemblant d’une manière ou d’une autre aux marques pouvant entraîner une tromperie ou une confusion avec les marques. L’acheteur devra collaborer de manière raisonnable à tous les efforts déployés par Vollrath Pujadas, S.A.U. pour protéger, défendre ou faire respecter ses droits sur les marques.

10. PRÉJUDICES ET AUTRE RESPONSABILITÉ ; INDEMNISATION

La responsabilité du vendeur concernant les produits ou services vendus en vertu des présentes conditions sera limitée à la garantie et à l’indemnisation établie dans la section 7 de ces conditions de vente et, en ce qui concerne tout autre manquement de son contrat avec l’acheteur, elle sera limitée au prix contractuel. **Le vendeur ne sera pas soumis à d’autres obligations ou responsabilités, qu’elles découlent d’une rupture de contrat, d’une garantie, d’un délit (y compris la négligence et la responsabilité du fait d’autrui) ou d’autres doctrines, en ce qui concerne les produits ou les services offerts par le vendeur, ou tout engagement, acte ou omission en rapport avec ceux-ci.** Sans limiter le caractère général de ce qui précède, le vendeur décline spécifiquement toute responsabilité pour les dommages matériels, les amendes, les dommages quantifiables ou punitifs, les dommages pour manque à gagner, l’inactivité, la perte de clientèle, le coût du capital, le coût des produits ou services de remplacement, ou toute autre perte d’avantage économique, ou les réclamations des clients de l’acheteur ou de tout tiers pour de tels dommages, coûts ou pertes. **Le vendeur n’est pas responsable et décline toute responsabilité pour les préjudices, dommages accessoires, indirects et accidentels de toute nature.** L’acheteur exemptera et dégagera le vendeur de toute responsabilité en cas de pertes, responsabilités, dommages et dépenses (notamment, les honoraires raisonnables d’avocats et autres frais de défense) que le vendeur pourrait encourir à la suite d’une réclamation de l’acheteur, des clients de l’acheteur ou d’un tiers découlant des produits et services vendus en vertu des présentes conditions ou s’y rapportant, à moins que ces pertes, responsabilités, dommages ou dépenses ne soient considérés comme imputables uniquement au comportement prémédité du vendeur.

11. PRIX

Les prix de vente sont ceux indiqués dans notre grille tarifaire (selon la dernière liste de prix en vigueur), en référence aux produits de notre entrepôt de Santa Coloma de Farners avec un emballage en carton qui ne peut pas être retourné.

12. PHOTOS, DONNÉES ET DIMENSIONS

Les photographies, les informations et les dimensions indiquées dans le catalogue du vendeur peuvent être modifiées sans préavis en raison d’exigences techniques ou de production.

13. PROTECTION DES DONNÉES PERSONNELLES

Conformément aux dispositions de la réglementation en vigueur sur la protection des données à caractère personnel, VOLLRATH PUJADAS, S.A.U. informe l’acheteur que les données personnelles recueillies au cours de la relation commerciale seront traitées et intégrées aux fichiers du vendeur, afin de pouvoir fournir les services demandés, ainsi que de le tenir informé des nouveaux produits et services. Les données fournies seront conservées pendant toute la durée de la relation commerciale et, une fois celle-ci terminée, seules les données requises par la législation fiscale seront gardées. À tout moment, vous pourrez faire valoir vos droits d’accès, de rectification ou suppression, de limitation du traitement, de portabilité et d’opposition en adressant une demande écrite à info@pujadas.es, accompagnée d’une photocopie de votre pièce d’identité. Vous pourrez également vous adresser à l’Autorité de contrôle compétente pour introduire la réclamation que vous jugez appropriée.

Tous droits de modification sans préavis, notamment des couleurs ou des prix des articles présentés dans ce catalogue, sont réservés.

Photographies non contractuelles

CPUJADAS2025



8 421661 628198

THE VOLLRATH COMPANY, L.L.C.

1236 North 18th street
Sheboygan, WISCONSIN 53081-3201 USA
Customer Service; 920.459.4851
Fax. 920.459. 6537
Credit: 920.459.5387

VOLLRATH PUJADAS SAU

Ctra. de Castanyet, 132
17430 Santa Coloma de Farners
(GIRONA) - SPAIN
Tel. +34 972 84 32 01
info@pujadas.es

VOLLRATH SHANGHAI TRADING LIMITED

Room 906, Building A, Hongwell Plaza, No.1308
Lianhua Road, Minhang District
Shanghai, 201102 CHINA
Tel. 86-21-50589580

VOLLRATH DE MEXICO S. DE R.L. DE C.V.

Periférico Sur edificio 2-C
Col. Santa María Tequepexpan
45601 Tlaquepaque, JALISCO MEXICO
Tel. (52) 333.133.6767 or (52) 333.133.6769
Fax. (52) 333.133.6768

VOLLRATH

www.vollrathfoodservice.com

©2023 The Vollrath Company, L.L.C.
An ISO 9001 Certified Company



www.stoeltingfoodservice.com



www.pujadas.es
www.pujadasgrill.com



An ISO 9001 Certified Company

