

de Buyer
DEPUIS 1830



AÑO 2018

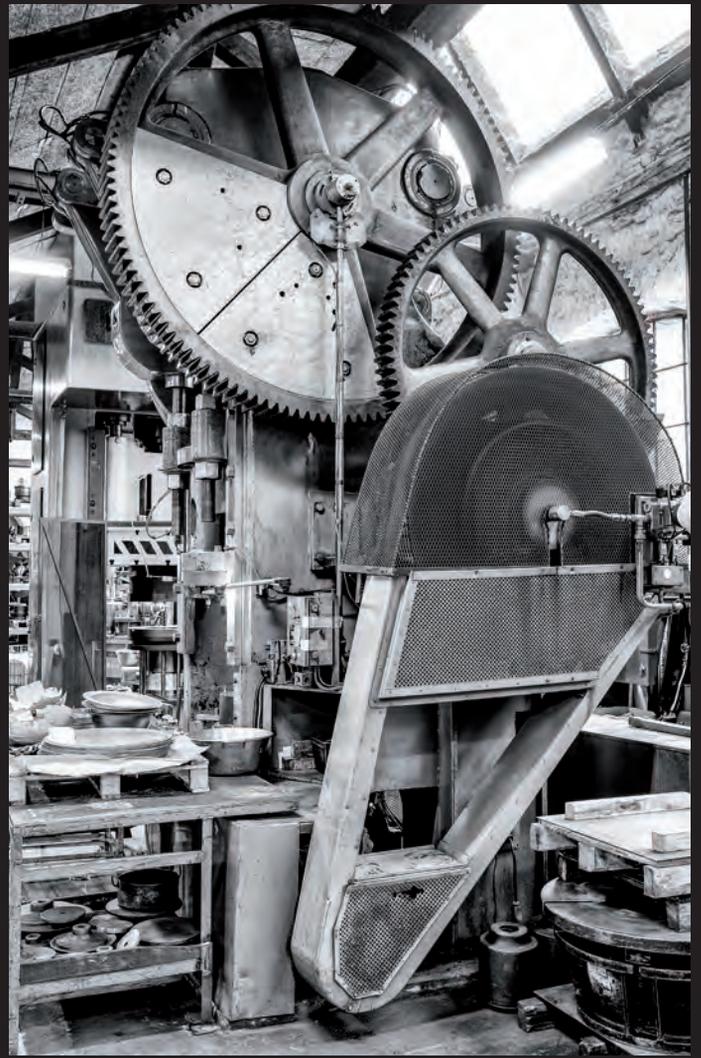
Fabricante Francés al servicio de la Gastronomía
Utensilios profesionales
Cocina Pastelería Catering

de Buyer
DEPUIS 1830



Desde 1830, mas de 180 años de savoir-faire, made in France.

Situada en el Val d'Ajol en les Vosges desde hace más de 180 años, la empresa de Buyer, orgullosa de sus raíces, defiende y reivindica el « Made in France ». Generaciones de obreros, hombres y mujeres, se han ido adaptando a las nuevas tecnologías para quedar en la cima de las exigencias de su oficio. Enriquecidos de un savoir-faire peculiar y de una cultura de empresa sincera, representan un capital manual indispensable que dan orgullo y renombre a la sociedad de Buyer. En los talleres de la fábrica, equipados de un parque en constante evolución, conviven máquinas antiguas y sistemas numéricos; cada sartén, cacerola o material pequeño están fabricados por embutido, corte, pliegue, soldadura, pulidos... La sociedad emplea más de 150 personas repartidas en diferentes servicios y talleres. Gracias a estos oficios y savoir-faire, más de dos mil utensilios de cocina y pastelería se fabrican en nuestros talleres.



EPV

Entreprise
du Patrimoine
Vivant



NUEVO SITIO DE PRODUCCIÓN OPTIMIZADO

Nueva fase de inversión y de trabajos se ha terminado a finales de 2017.

En su fase de modernización y de expansión, el sitio de producción de la sociedad todavía se aumentó de 3000 m2.

1500 m2 se han dedicado a la logística con la creación de un muelle suplementario y otros 1500 m2 ha sido destinados a la superficie de producción.

Nuevo taller de pulido y una unidad dedicada al taller silicona han visto la luz. La superficie industrial del sitio de producción DE BUYER INDUSTRIAS alcanza hoy 18000 m2.



NORMA ISO 26000

Con el fin de valorizar su cultura empresarial, la sociedad DE BUYER se inscribe en una política social responsable y se compromete en los pasos que pretenden obtener la norma ISO 26000.

Esta norma internacional cubre sin límite todos los sujetos que le interesan muchísimo tales como los recursos humanos, el entorno, las compras responsables, los productos sostenibles así como la implicación territorial.

Es un paso voluntario, un paso de progreso que se inscribe en una búsqueda de realización global en armonía con todos los aspectos humanos, medioambientales y económicos.

FERIAS

- AMBIENTE - FRANCFORT
9-13 febrero 2018
- HOTELYMPIA LONDRES
5-8 marzo 2018
- HOME + HOUSEWARES SHOW
10-13 marzo 2018 - CHICAGO
- FOOD & HOTEL ASIA - SINGAPOUR
24-27 abril 2018
- FORMEX - STOCKHOLM
Augusto 2018
- MAISON ET OBJET - PARIS
Septiembre 2018
- PIR - MOSCOU
24-27 Septiembre 2018
- SIRHA - LYON
26-30 enero 2019

MARLUX

DE BUYER distribuye Marlux que propone siempre una gama rica e innovadora de molinillos de calidad, con productos fabricados en espacio de producción francés de producción, en les Vosges.

El catálogo MARLUX está disponible con sólo solicitarlo

- NUEVO SITIO WEB -

WWW.MARLUX.FR

ORIGEN FRANCIA GARANTIZADO DE LOS MOLINILLOS DE MADERA MARLUX



marlux
MADE IN FRANCE

Cerca de 150 molinillos de pimienta, sal y especias dotados de los mecanismos de acero, acero inoxidable o cerámico obtuvieron la certificación.



Puede compartir nuestras noticias en FACEBOOK.

www.facebook.com/debuyerindustries



videos sobre la compañía y nuestros productos están disponibles en el canal de Buyer YouTube.

www.youtube.com/user/DeBuyerIndustries



o en **vimeo** <https://vimeo.com/channels/debuyerindustries>

INNOVACIÓN MANDOLINAS ACCESORIO RODAJAS

GRAVITY
página 6



HIERRO

WOK & PLANCHA
páginas 27-28



GAMA DE COCCIÓN ACERO INOX

NOSTALGY
página 58

PRIM'APPETY
página 60



MANOPLA

EXTRA LARGO
página 99



MOLDE HIERRO ANTIADHERENTE

SAVARIN CUADRADO
pages 132-133



BOQUILLAS INOX

páginas 168-169



FK2

CUCHILLO DE DESOLLAR LAMA 18 CM
página 21



CHOC EXTREME

WOK
página 39



CHOC

MANGO
ALTA TEMPERATURA
páginas 42-43



KWIK MAX nuevo modelo 3 caudales

página 82



MOUL'FLEX

OBLONGO
página 111



MOLDE RECTANGULAR GEOFORME

todo-en-uno
Para las
empanadas
página 146



PLACA PERFORADA ANTIADHERENTE

40 x30 cm
página 123



MARCO INOX

Para placa
40 x30 cm
página 155





ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

BVCert. 6054661



MADE IN
FRANCE

LAS MANDOLINAS DE BUYER



REF	CORTE HORIZONTAL			COUPE JULIANA	CUBOS ROMBOS	RODAJAS VERDURAS LARGAS
2017.00				 2 mm - 4 mm - 7 mm - 10 mm	 4 mm - 10 mm	 Accesorio rodajas GRAVITY
2016.00				 4 mm - 10 mm	 2 mm - 4 mm - 10 mm	 Accesorio rodajas GRAVITY
2012.01				 2 mm - 4 mm - 10 mm	 2 mm - 4 mm - 10 mm	 Accesorio rodajas GRAVITY
2012.41				 2 mm - 3 mm 4 mm - 5 mm 7 mm - 10 mm	 2 mm - 3 mm 4 mm - 5 mm 7 mm - 10 mm	 Accesorio rodajas GRAVITY
2015.03				 4 mm - 10 mm	 4 mm - 10 mm	 Accesorio rodajas GRAVITY
2011.01				 2 mm - 7 mm		 Accesorio rodajas GRAVITY

VANTAGE

Todo acero inoxidable con cuchilla V integrada



VIPER

con cuchilla V integrada.



LA MANDOLINE REVOLUTION

Cuchilla horizontal con un lado micro-dentado
3 peines juliana



LA MANDOLINE REVOLUTION 'MASTER'

Cuchilla horizontal con un lado micro-dentado
+ pulsador extra largo
+ 6 peines juliana 2/3/4/5/7/10mm



LA MANDOLINE SWING PLUS

Cuchilla horizontal con un lado micro-dentado



KOBRA V Axis

Corta rodajas con cuchilla V integrada



MADE IN
FRANCE



KOBRA V

Axis



INNOVACIÓN KOBRA V AXIS
Sistema « Clic Express » :
 Nuevo sistema de regulación altura de corte
 rápido seguro y eficaz.
 Realización de rodajas ultra finas hasta 5 mm de espesor

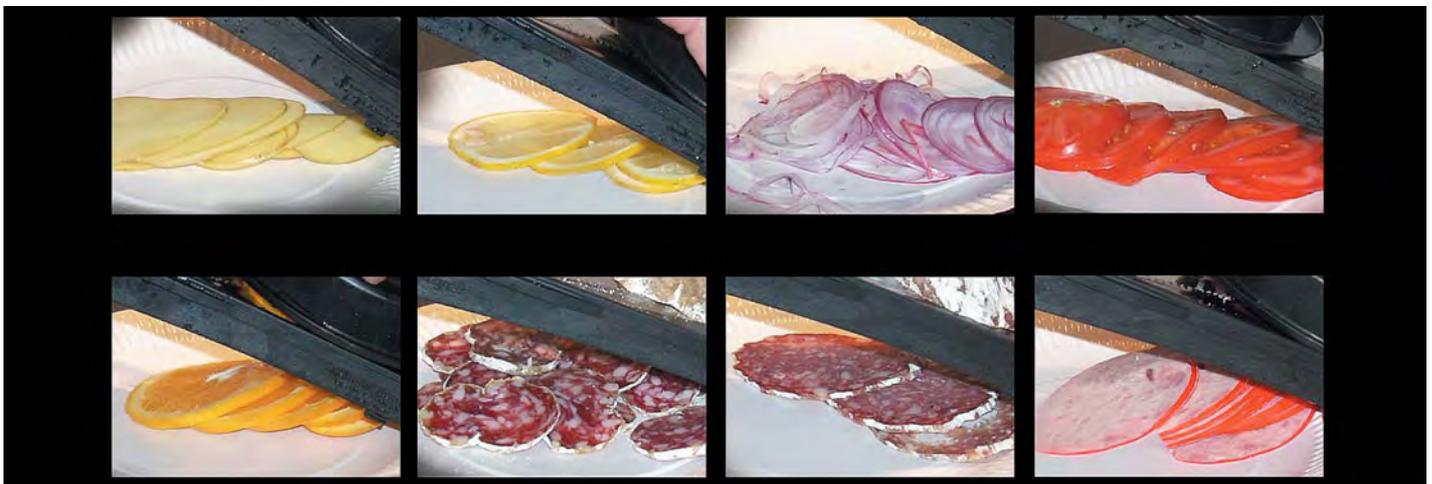
KOBRA V AXIS : La mandolina corta rodajas de Buyer con pulsador

Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2011.01		36,5	12,2	8	0,66
2011.55	PIEZAS : Pulsador				



- EFICACIA- un corte perfecto. Cuchilla en V penetra facilmente en el producto Ángulo de corte de 19.3° optimizados
- Corta fácil y perfectamente todas las frutas y verduras incluso las mas blandas (tomates, peras, etc...)
- Práctica y fácil : La rampa en acero permite que los alimentos se deslicen bien con un sencillo movimiento. Simplicidad para regular la altura de corte: la tuerca integrada al final permite regular el

- espesor hasta 5mm
- Pulsador ergonómico para una toma en mano mas natural
- COMPACTA : El pulsador se guarda debajo para un almacenamiento fácil
- SEGURA: Pulsador protector - Puño antideslizamiento.



INNOVATION MANDOLINES



ACCESORIO
RODAJAS

GRAVITY

Un guía para cortar
las verduras largas y pequeñas
RÁPIDAMENTE Y SIN ESFUERZO
SIN RESTOS Y CON TODA SEGURIDAD

Se adapta sobre el carro de las mandolinas (no para Kobra)



SWING PLUS



REVOLUTION



VIPER



VANTAGE

Ejemplos



VERDURAS LARGAS



pepino, zanahoria, calabacín, rábano largo...

RODAJAS
ONDULADAS



FRUTAS PEQUEÑAS Y VERDURAS



tomatecherry, chalota, rábano, seta...



2015.84 Conjunto Gravity
con carro tube & pulsador
gris

La Mandoline

REVOLUTION



INNOVACIÓN

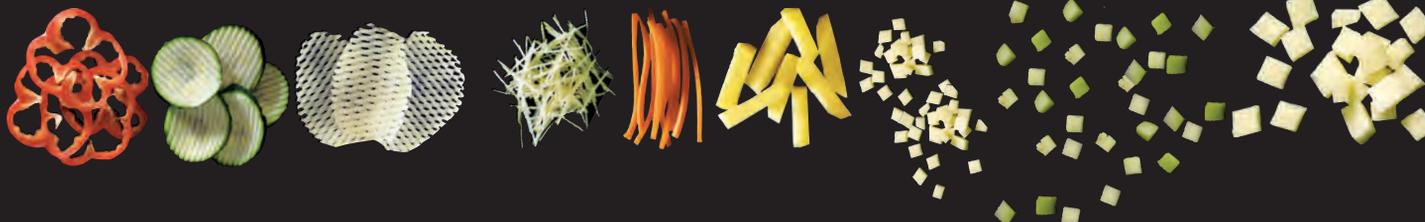
BORDE DENTADO
para los
cortes gafrées.



lado **MICRO-DENTADO** para cortar las frutas y verduras mas blandas y/o piel como la de tomate, naranja, etc.



CORTES



Salpicon

Brunoise

Matignon



Marca de 90° para guiar la rotación durante los cortes cubo y gafrée

Marca 45° para guiar la rotación de los cortes rombo y gafrée

CONTROL DE LA ROTACIÓN DEL PULSADOR



MECANISMO CORTA-CUBOS INTEGRADO - SISTEMA PATENTADO

modelo STANDARD REF. 2012.01



- Chasis con marcas para regular el espesor; rampa alveolada y pies anti-deslizantes plegables.
- Carro con pulsador protector y sistema de control de rotación
- Cuchilla horizontal con un lado micro-dentado
- Sistema corta-cubo
- 3 peines juliana (2-4-10mm)



modelo MASTER REF. 2012.41



LOS PLUS :

- Rampa alveolada recubierta de un REVESTIMIENTO ESPECIAL PRO deslizamiento durante los movimientos de corte.
- Pies traseros equipados con 2 embellecedores en fuente de aluminio para un mantenimiento reforzado.
- Pulsador extra-largo para cortar las verduras largas, hacer patatas fritas gigantes.
- 6 peines de juliana (2-3-4-5-7 y 10 mm)

La Mandoline REVOLUTION



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2012.01	Mandolina entera con su carro protector con láminas horizontales (lisa y ondulada) y 3 láminas verticales 2-4-10 mm PULSADOR ACERO INOXIDABLE con control de la rotación del pulsador	39,5	19,5	14	1,54

Multi-cortes: cubos, rombos, rodajas lisas u onduladas, Julianas, cortes de gauffré. Realización de láminas ultra-finas hasta un espesor de 10mm. Robusta y profesional: en acero inox y polímeros compuestos. Aspecto de acero pulido satinado. Doble

cuchilla horizontal en acero de cuchillería. Cuchillas Juliana en acero inoxidable calidad profesional. Práctica y seguridad total.

La Mandoline REVOLUTION MASTER con pulsador en inox



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2012.41	Mandolina entera con su carro protecto ULTRA MASTER con : PULSADOR ACERO INOXIDABLE con control de la rotación del pulsador 6 láminas verticales 2-3-4-5-7-10 mm en una caja móvil PULSADOR EXTRA LARGO Placa de apoyo revestida antiadherente PTFE Doble cuchilla horizontal Pie trasero con adorno	39,5	19,5	14	2,38

MODELO "MASTER" : Diseño mejorado y eficacia óptima. Pulsador en acero inoxidable + pulsador largo cortes alargados. 2 embellecedores en fundición de acero inoxidable en el pie trasero para mejorar la rigidez y refuerzo del pie sobre el chasis. Deslizamiento mejorado con el revestimiento especial pro deslizamiento de la rampa.

Accesorio rodajas GRAVITY

new
2018

Code	Désignation	Øcm	Acm	Alt.cm	Kg
2015.84	ver página 6	5	10,5	14,5	0,18

Un guía para cortar las verduras largas y pequeñas rápidamente y sin esfuerzo. Sin restos y con toda seguridad

Se adapta sobre el carro de las mandolinas DE BUYER .

Elementos para La Mandoline REVOLUTION



Code	Désignation	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
2015.95	Cuchilla horizontal micro ondulada/ondulada	15,5	4	0,5	0,03
	Láminas verticales JULIENNE :				
2012.91	JULIENNE 2 mm				0,02
2012.92	JULIENNE 4 mm				0,02
2012.93	JULIENNE 10 mm				0,02
2012.94	JULIENNE 3 mm				0,02
2012.95	JULIENNE 5 mm				0,02
2012.96	JULIENNE 7 mm				0,02
2012.88	Caja de colocación 3 láminas-senza lamina Para Mandoline REVOLUTION standard				0,04
2012.89	Caja para 7 láminas - vacío				

Elementos para La Mandoline REVOLUTION



Code	Désignation	Lcm	Acm	Kg
2012.56	Control de la rotación del pulsador (pulsador y carro)			
2012.55	Pulsador extra largo (pulsador y carro)			0,24
2000.97	Pie delantero solo Para REVOLUTION & REVOLUTION MASTER	12	11,5	0,12
2012.98	Pie trasero REVOLUTION MASTER			
2000.89	Conjunto de 2 tornillos			

**CUCHILLA
EN V**



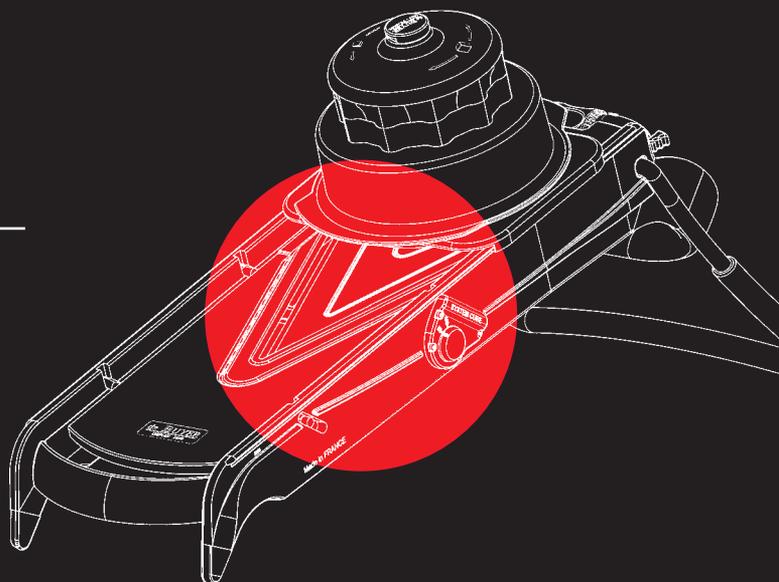
Llave para
regular rápido
el espesor de
corte
1- 8 mm



**SISTEMA
CUBO**



la más **COMPACTA**
la más *fácil*
la más **eficaz**



19.3
VIPER
— MANDOLINE —

pulsador
protector
ergonómico
y carro



**Control de
rotación**



CAJA



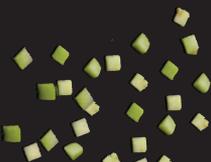
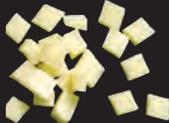
Banda para cortes
horizontales



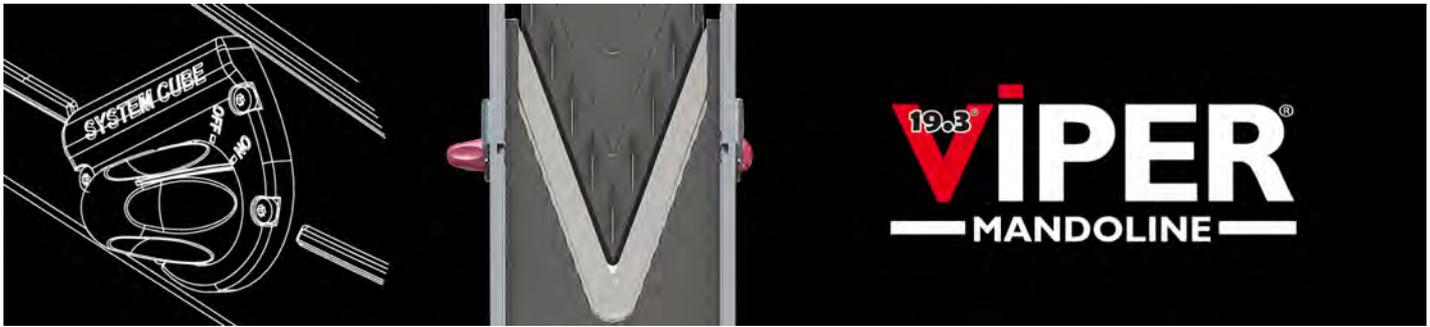
Corte Juliana
10 mm



Corte Juliana
4 mm



- 1 chasis con cuchilla horizontal en V integrada
- 1 pulsador protector ergonómico equipado de control de rotación
- 1 carro receptor de frutas y verduras
- Mecanismo sistema cubo integrado
- 1 banda para regular el corte con un espesor de 1 a 8 mm
- 2 bandas cuchillas de juliana: 4mm y 10mm
- 1 caja para guardar las cuchillas de juliana
- Pies anti-deslizantes plegables



VIPER Mandoline

Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2016.00	Mandolina entera con su carro protector con lámina horizontal y 2 Julienne 4&10mm	44	18,5	15	1,36



Accesorio rodajas GRAVITY

new
2018

Code	Désignation	Øcm	Acm	Alt.cm	Kg
2015.84	ver página 6	5	10,5	14,5	0,18

Un guía para cortar las verduras largas y pequeñas rápidamente y sin esfuerzo. Sin restos y con toda seguridad.

Se adapta sobre el carro de las mandolinas DE BUYER

Elementos para la Mandoline VIPER



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2016.96	banda para cortes horizontales	26	12	0,09	0,18
2016.92	Banda lámina Julienne 4 mm	13,2	9,5	0,12	0,11
2016.94	Banda lámina Julienne 10 mm	14,5	10,8	0,05	0,12

Elementos para La Mandoline VIPER

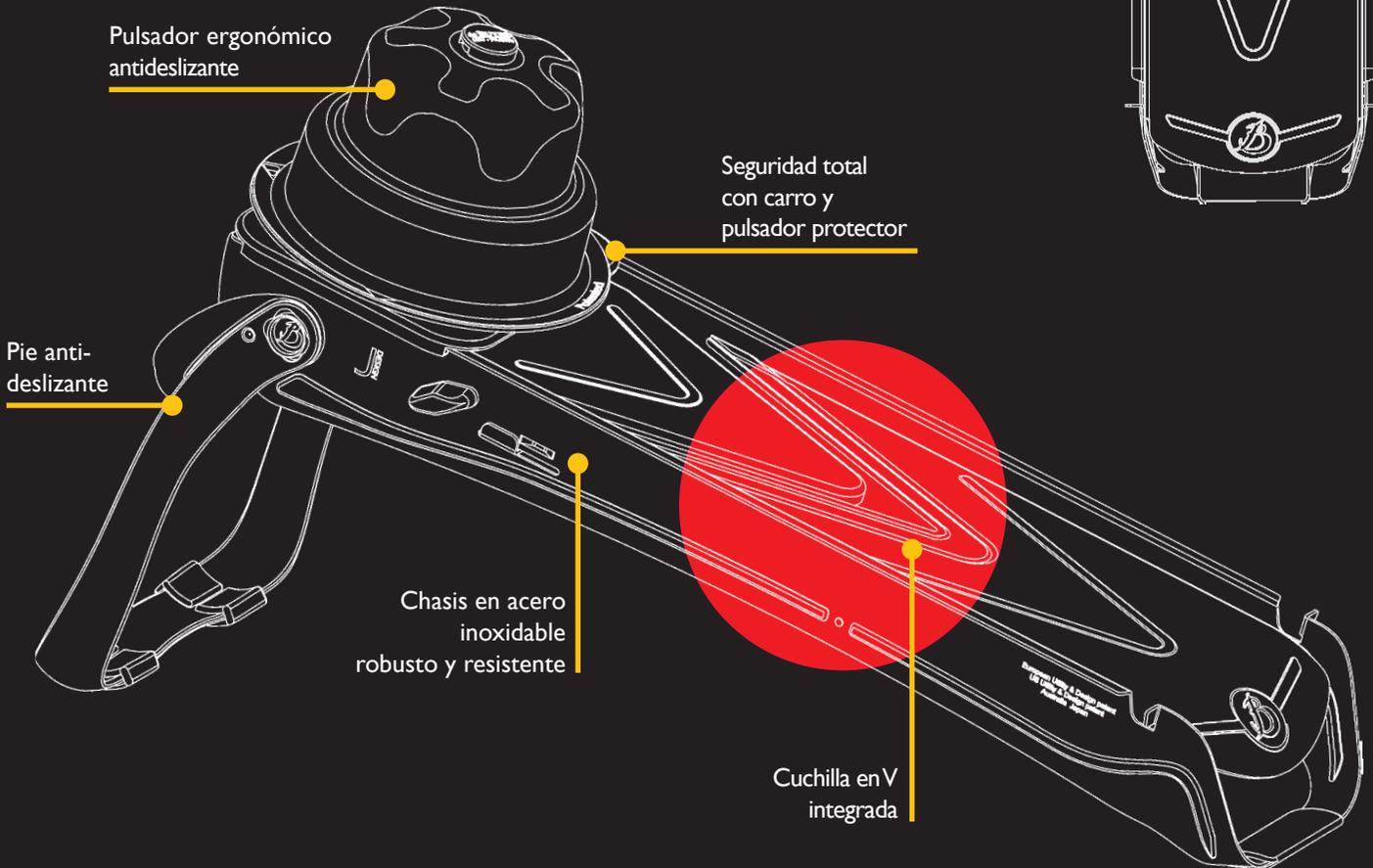
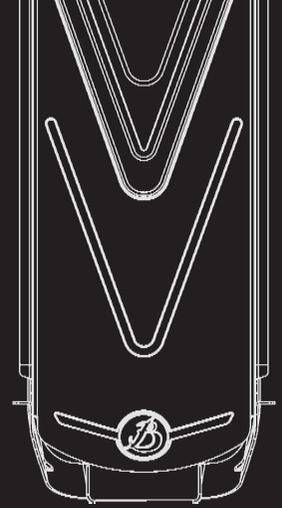


Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2016.59	Pulsador plástico	25,2	12	17,5	0,12
2016.90	Carro receptor plástico	26	12	2,5	0,55



Vantage >

Mandolina acero inoxidable
made in France



Pulsador ergonómico antideslizante

Seguridad total con carro y pulsador protector

Pie anti-deslizante

Chasis en acero inoxidable robusto y resistente

Cuchilla en V integrada

MANDOLINA VANTAGE 2017.00

- Chasis en acero inoxidable con cuchilla en V integrada y pie trasero plegable.
- Bandeja lisa regulable espesor de 1 a 10 mm.
- 4 peines Juliana 2-4-7 y 10 mm
- Protector de cuchilla lisa en V para almacenamiento.
- Caja para guardar los peines juliana.
- Carro para frutas / verduras.
- Pulsador protector ergonómico
- Pulsador extra largo (pulsador y carro)



CORTES :
RODAJA



JULIANA



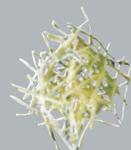
10 mm



7 mm

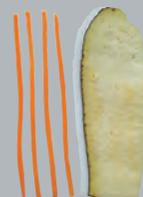


4 mm



2 mm

CORTE LARGO



Vantage >>

Mandoline Inox made in France



La Mandoline VANTAGE



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2017.00	Mandolina entera con su carro protector	50	15	20	1,83
	- Cuchilla en V				
	- 4 láminas Juliana 2-4-7-10 mm				
	- Protector de cuchilla V				
	- Caja				

Chasis totalmente en acero inoxidable robusto y resistente. Cuchilla en V para cortar todo tipo de frutas y verduras; incluso las más blandas. Almacenamiento mínimo, pie plegable. Seguridad total durante el corte. Con carro y pulsador protector ergonómico.



Accesorio rodajas GRAVITY

new
2018



Code	Désignation	Øcm	Acm	Alt.cm	Kg
2015.84	ver página 6	5	10,5	14,5	0,18

Un guía para cortar las verduras largas y pequeñas rápidamente y sin esfuerzo. Sin restos y con toda seguridad.

Se adapta sobre el carro de las mandolinas DE BUYER.

La Mandoline VANTAGE - Elementos para 2017.00



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2017.91	Peine juliana - Espacio 2 mm				0,03
2017.92	Peine juliana - Espacio 4 mm				0,03
2017.93	Peine juliana - Espacio 7 mm				0,03
2017.94	Peine juliana - Espacio 10 mm				0,03
2017.89	Caja (vacía)				0,27
2017.59	Pulsador				0,13
2017.90	Carro				0,05
2017.86	Protector de cuchilla V				0,01
2017.55	Pulsador extra largo Hasta que se agoten las existencias	17,2	13	6,8	0,27

CONCEPT®
CORE
UNIVERSAL



la Tomate Farcie



EXTRACTOR MANUAL

para sacar el corazón o la base de las frutas y verduras con un giro de mano. Sistema patentado.

UNIVERSAL: para multitud de frutas /verduras

(tomate, patata, manzana, pera, fresa, calabacín, cebollas...).

CORTAR EL RABITO A
LAS FRUTAS



VACIAR



RELLENAR



EXPOSITOR DE MOSTRADOR 18 «CORER»

REF : 2612.12 - Dim: l. 29 cm x 15 cm x Ht 35 cm

6 Corers 2612.01 - ø 13 mm - naranja

6 Corers 2612.02 - ø 20 mm - verde

6 Corers 2612.03 - ø 30 mm - rojo



Extractor manual para frutas/verduras - 12 mm - Naranja

Extractor manual para frutas /verduras - ø20mm - Verde



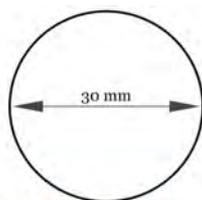
Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
2612.01	L. tubo 90 mm - graduado	2,5	19,7	0,04

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
2612.02	L. tubo 112 mm - graduado	3	24,6	0,08

Extractor manual para sacar el corazón o la base de las frutas y verduras con un giro de mano. Sistema patentado. Universal: para multitud de frutas /verduras (tomate, patata, manzana, pera,...). Multifunciones : Cortar el rabito a las frutas- Vaciar - Rellenar. Mango ergonómico confort anti-deslizamiento en polipropileno revestido TPE con agujero para colgar - Tubo inox.



Extractor manual Corer para frutas /verduras - ø30 mm - Rojo



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2612.03	L. tubo 112 mm - graduado	25			0,1
2612.12	Corer expositor Composición : - 6 Corers 2612.01 - 6 Corers 2612.02 - 6 Corers 2612.03	29	15	35	0,86

Extractor manual para sacar el corazón o la base de las frutas y verduras con un giro de mano. Sistema patentado. Universal: para multitud de frutas /verduras (tomate, patata, manzana, pera, fresa, calabacín, cebollas....

Multifunciones : Cortar el rabito a las frutas- Vaciar - Rellenar.





Corta tomates inox - Rodajas de 5,5 mm

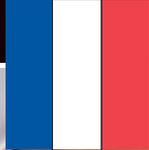


Para 10 rodajas de tomate espesor 5.5mm. Cuchilla en acero inoxidable, dentada especial tomates para un corte rápido y limpio sin romper el producto. El corte horizontal evita la pérdida de jugo. Los pies están provistos de ventosas que dan una estabilidad perfecta sobre el lugar de trabajo. Seguridad total: la mano está protegida de las cuchillas. Buena toma en mano gracias a sus dos asas. El corta-tomates permite cortar tomates maduros, pero también cítricos (naranjas, limones...). Talla: 90mm Altura 60mm. El utensilio es de acero inoxidable para tener una limpieza fácil.

Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2005.00	Corta tomates	42,5	20	18	5,5
2005.10	Cuchillas de repuesto	24,5		7	0,14



MADE IN
FRANCE



FIBRE KARBON 1

FIBRE KARBON FEVER !

De Buyer crea la colección de fibra de carbono 1 para responder a las necesidades de los Chefs más exigentes. El mango high tech sólido y equilibrado, formado por multicapas de fibra de carbono, aporta confort y eficacia. Las hojas son

extremadamente duras según la tradición occidental y perfectamente cortantes según la tradición japonesa; es la alianza perfecta de dos mundos referentes en materia de cuchillería.

MANGO EN FIBRA DE CARBONO
LIGERO Y SÓLIDO
TOMA EN MANO NATURAL
Y CONFORTABLE



ACERO INOXIDABLE
ALEMÁN XCRMV15 MONOBLOC
= ROBUSTO Y RESISTENTE
DUREZA EXTREMA 56+/-2 HRC

MADE IN
FRANCE



Cuchillo japonés FIBRE KARBON 1- L. 26 cm



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4270.26		41,5	1,85	6	0,46

Resultado de la fusión de un cuchillo de chef francés para preparar carnes o vegetales y un cuchillo japonés con un corte incomparable adaptado al corte de pescado. Con mango de fibra de carbono

Cuchillo CHEF FIBRE KARBON 1 - L. 22 CM



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4271.22		36,5	1,86	6,1	0,35

Cuchillo de chef tradicional, ideal para cortar las hierbas, verduras o cortar carnes y pescados. Cuchillo con mango de fibra de carbono

Cuchillo de Chef francés FIBRE KARBON 1 - L. 23 cm



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4271.24		35,5	1,88	6,8	0,4

Con su hoja vanguardista de alveolos inspirado en las cuchillas tradicionales japonesas, este cuchillo de chef reduce de forma significativa las fricciones del corte, es ideal para todo tipo de corte.

Cuchillo alveolado SANTOKU FIBRE KARBON 1 - L. 19



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4271.19		33,5	1,85	5,5	0,6

"Santoku" significa literalmente "tres buenas cosas" en relación con las tres tareas tradicionales de cocina: cortar, trinchar y picar.

Cuchillo de servicio FIBRE KARBON 1 - L. 18 CM



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4275.18		30	16,3	3,14	0,17

Este cuchillo con hoja un poco redondeada es ideal para hacer rodajas las legumbres, cortar el queso o quitar el gordo de la carne antes de cocinarla.

Cuchillo de pelar FIBRE KARBON 1 - L.11 cm



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4272.11		22,9	1,63	2	0,14

Se trata de un cuchillo pequeño imprescindible para pelar, cortar, hacer decoraciones con frutas y legumbres, etc

Los cuchillos de la gama FK2 tienen un corte perfecto y son a la vez resistentes y funcionales; se trata de útiles de calidad para todos los Chefs y cocineros amateurs apasionados. El mas de las hojas tradicionales, la gama de cuchillos FK2 propone formas innovadoras para utilizaciones precisas.



- **DURO** : Acero alemán XCrMoV15 (14116). Endurecido y templado a HRC56. Para un corte perfecto y duradero.
- **EQUILIBRADO DEL CUCHILLO** : sistema de contrapeso ajustable que permie a cada uno encontrar el equilibrio que le convenga entre la hoja y el mango
- **CORTE PERFECTO** : Combinación única entre le fina hoja japonesa y el cuchillo de chef francés. Hoja robusta y duradera
- **ROBUSTO** : Mango duradero en polímeros de fibra de carbono. Mitra espasa. Cabezal sólido
- **BUENA TOMA EN MANO** : Mango ergonómico y dinámico. Textura anti-deslizante

Cuchillo de Chef



Es el cuchillo de chef tradicional occidental-hojas a 2 biseles - adaptada a toda clase de corte: laminar hierbas, cortar verduras, carnes y pescados.

Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4281.21	L. 21 cm	36	2,2	6	0,28
4281.26	L. 26 cm	41	2,2	6,5	0,35

Cuchillo SANTOKU alveolado L. 17 cm



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4281.17		32,4	2,2	5,4	0,26

El cuchillo alveolado Santoku es un útil polivalente; perfecto para laminar las verduras pero posee una lámina

suficientemente larga que le permite también cortar carnes y pescados.

Cuchillo de Chef asiático



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4280.15	L. 15 cm	28,6	4,9	2	0,16
4280.17	L. 17 cm	30	5,5	1,8	0,18

Cuchillo de pelar L. 9 cm



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4282.09		21,7	2	2,3	0,12

Cuchillo de office indispensable para todas los pequeños cortes y multi-funciones. Sirve para pelar, cortar, retirar los restos o gérmenes, recortar los decorados en frutas y verduras, etc..

Cuchillo de servicio L. 14 cm



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4285.14		26,7	2	3	0,14

Este cuchillo con hoja un poco redondeada es ideal para hacer rodajas las legumbres, cortar el queso o quitar el gordo de la carne antes de cocinarla.

Cuchillo de precisión Tranchelard con lámina Santoku corta y flexible L.16 cm



Code	Désignation	Lcm	Acm	Kg
4287.16		27,5	2	0,14

Perfectamente adaptado para las piezas pequeñas de carne, para un gesto ultra preciso.

Jamonero Santoku 30 cm



Code	Désignation	Lcm	Acm	Esp.mm
4287.30		42,5	2	2,6

Lámina extra flexible alveolada . Permite realizar lonchas finas de tocino, jamón y salmón.

Cuchillo de desollar

new
2018



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4283.16	L. 16 cm	30,9	2,2	2,3	0,2
4283.18	L. 18 cm	28,5			0,14

Este cuchillo es perfecto para hacer filetes de pollo o pescado. La hoja es suficientemente larga, bastante estrecha y flexible, para obtener una perfecto empuje en el corte.
4283.18 : un cuchillo especial con la hoja flexible y fina y el extremo puntiagudo. Perfeccionado para filetear pescado, realizar recortes precisos y quitar las pequeñas pieles del pescado.

Cuchillo de deshuesar L.13 cm



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4284.13		27,8	2,2	1,8	0,19

Este cuchillo permite a los profesionales deshuesar las carnes antes de cocerlas.

Cuchillo de recorte



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4285.21	L. 21 cm	35,8	2	4	0,26
4285.26	L. 26 cm	40,6	2,2	4	0,28

Este cuchillo está especialmente concebido para el corte en hojas muy finas de carne o de jamón. La hoja facilita el corte a lo largo.

Cuchillo de pan



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4286.26	L. 26 cm	40,5	2,2	3,9	0,28

La dentición de este cuchillo ha sido estudiada para dar una duración mas larga a la hoja. Este cuchillo corta perfectamente todas las clases de pan o ciertas carnes un poco duras.

Afilador de cuchillos High Tech Pro 'DIAMOND CAMS'

DIAMOND CAMS™
PRO KNIFE SHARPENER



Este afilador 'DIAMOND CAMS', da un corte perfecto y ligeramente convexo a todos los biseles. Basta con deslizar la cuchilla hacia abajo y hacia atrás entre las sólidas levas en acero recubiertas de polvo de diamante. La operación se debe repetir hasta que la cuchilla esté tan cortante como una navaja de afeitar. 2 funciones: para un afilado diario, deslizar ligeramente el cuchillo entre las levas y para restaurar completamente la hoja, presionar profundamente la hoja sobre las levas. Permite también restaurar completamente una hoja usada. Este afilador es mas preciso que los convencionales de acero o las piedras porque las levas dirigen la hoja en el ángulo óptimo para dar un corte perfecto. Patente en instancia.

Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4290.01	Afila y perfila todo tipo de cuchillos rápidamente y con precisión 15°-20° fine convex	10,5	20	7,5	0,2

Afilador de levas de diamante TM Pro 3 niveles TRIUM



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4290.02		12	6,7	5,7	0,33

El afilador TRIUM Diamond Cams Tm Pro vuelve a dar a todo tipo de cuchillos fácil y muy rápidamente un corte perfecto. Las levas de diamante - patente en curso- da el ángulo de corte preciso a lámina mientras se afila; basta deslizar la lámina hacia abajo y hacia atrás entre levas para obtener una lámina finamente afilada.

Afilador profesional 5 niveles QUINTUM



Code	Désignation	Lcm	Acm	Kg
4291.00		45	3	0,32

Afilador profesional para afilar y perfeccionar en cinco pasos. Equipado con 'Diamantes Cams' en el mago para un afilado completo de hojas usadas. 4 pasos para un afilado más fino en la barra del afilador: dos caras

recubiertas de diamante y dos caras en cromo duro, teniendo cada uno su ángulo de afilado preciso.

QUINTUM™



MADE IN
FRANCE

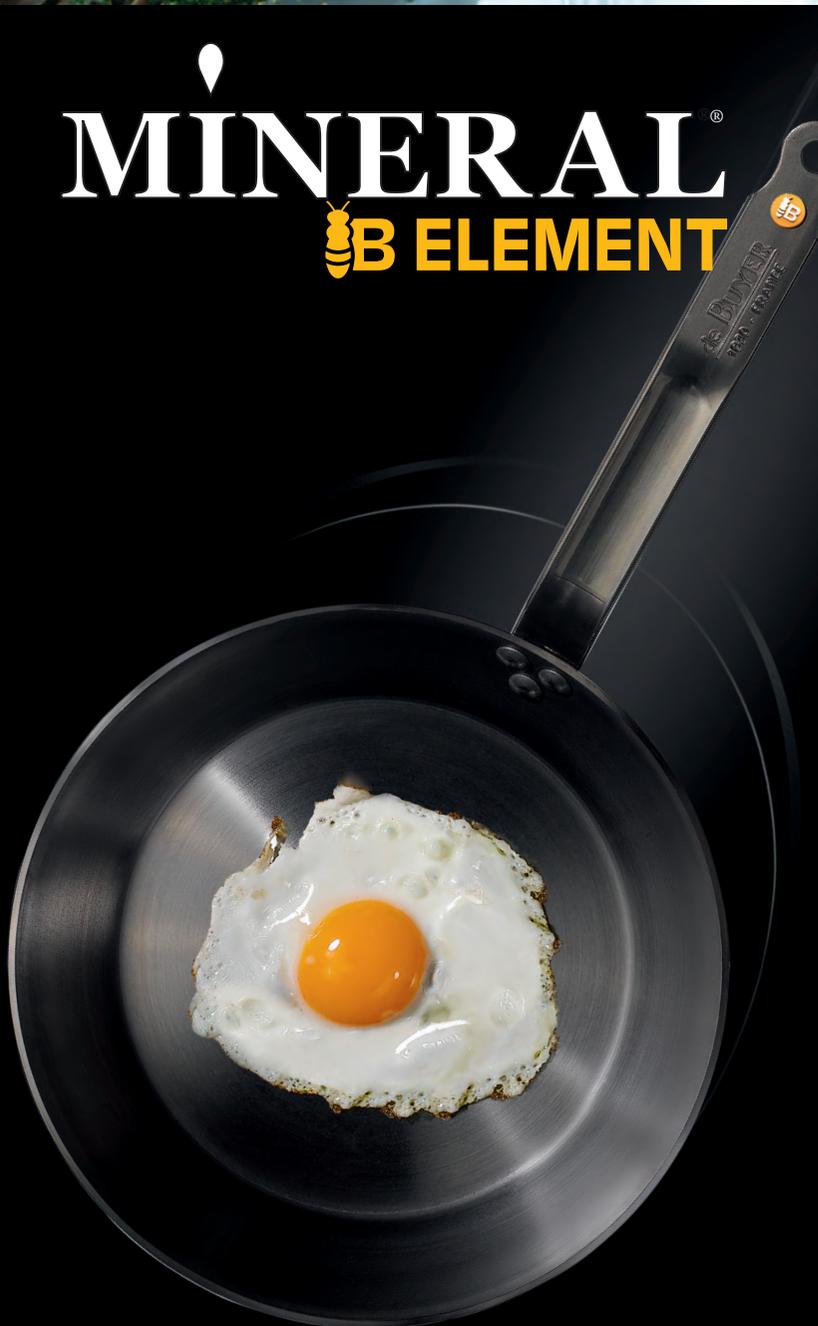




de Buyer 
DEPUIS 1830




MINERAL[®]
 **B ELEMENT**



SARTÉN DE HIERRO

**ROBUSTE PRO
DURABLE**

**CON CERA DE ABEJA
PARA UNA PROTECCIÓN
NATURAL ANTI - OXIDACIÓN
MEJORA ANTI-ADHERENCIA**

Hierro = material mineral • Garantizado sin PTFE, ni PFOA • Se fabrica respetando el medio ambiente • Alta temperatura: Ideal para freír, dorar y tostar • La carne hecha en su jugo = vitaminas y aporte nutritivo conservados • Cuanto mas se utiliza la sartén, mejor es la cocción • Cuanto mas negra está, menos se pega •

SARTEN DE HIERRO CON ACABADO CERA DE ABEJA

- PROTECCION NATURAL ANTI-OXIDACION
- MEJORA ANTI-ADHERENCIA
- Esto favorece la preparación de la base
Garantizo sin PTFE , ni PFOA

Espesor de 2,5 a 3 mm - Calidad superior

MANGO DE HIERRO

Para todos los fuegos



Sartén redonda de hierro MINERAL B ELEMENT



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
5610.20		20	3,3	2,5	14	1
5610.24		24	3,5	2,5	17,5	1,39
5610.26		26	4	3	18,5	1,9
5610.28		28	4	3	21	2,15
5610.32	Con mango y asa	32	4,5	3	23	2,63
5610.36	Con mango y asa	36	5	3	26	3,53

Sartén redonda GRILL de hierro MINERAL B ELEMENT



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
5613.26		26	4	2,5	18,5	1,37
5613.32		32	4,5	2,5	23	2,31

Sartén campesina con borde alto - Hierro MINERAL B ELEMENT



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
5614.24		24	7,8	2,5	2,5	16,5	1,85
5614.28		28	8,7	4	2,5	19,5	2,47
5614.32	con 1 mango et 1 asa	32	9,6	5,5	2,5	22,5	3

Wok MINERAL B ELEMENT

new
2018



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	
5618.24		2018	24	43,7	8	2	1,4
5618.28		2018	28	50,4	9	2	1,76
5618.32	wok - base ø 8 cm	2018	32	60,5	9,7	2	2
3329.10	Rejilla para wok ø 32 cm			34,5			0,14
5618.40	wok - base ø 11 cm	2018	40	69	10,4	2	2,75

El wok es desde siempre el utensilio universal de la cocina asiática y resulta ideal para una cocina natural y dietética que necesita poco grasa y respeta los sabores originales de los alimentos. La anchura de 2 mm permite proteger de las fuentes de calor cada vez más potentes, pues garantiza una guiso digerible.

Wok MINERAL B ELEMENT con 2 asas

new
2018



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	Kg
5619.28		2018	28	9	1,75
5619.32		2018	32	9,7	2
3329.10	Rejilla para wok ø 32 cm			34,5	0,14

El wok es desde siempre el utensilio universal de la cocina asiática y resulta ideal para una cocina natural y dietética que necesita poco grasa y respeta los sabores originales de los alimentos. La anchura de 2 mm permite proteger de las fuentes de calor cada vez más potentes, pues garantiza una guiso digerible.

Tapa de vidrio para wok



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg	
4112.24		24	7,5	0,58	
4112.28		28	7,5	0,74	
4112.32		32	7,5	1,1	
4112.40		2018	40	7,5	1,37

Sartén campesina con borde alto, 2 asas - Hierro MINERAL B ELEMENT



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L	Esp.mm	ø base cm	Kg
5654.24		24	7,8	2,5	2,5	16,5	1
5654.28		28	8,7	4	2,5	19,5	1,8
5654.32		32	9,6	5,5	2,5	22,5	2,26

Sartén redonda estriada para filete MINERAL B ELEMENT



Code	Désignation	Øcm	Esp.mm	ø base cm	Kg
5616.24		24	2,5	18	1,27
5616.28		28	2,5	21,3	1,63

Sartén rústica que repite la estética del acabado martillado a mano de las sartenes de hierro forjado de antaño. La sartén de carne posee un borde ensanchado, estriados finos y regulares en el interior.

Sartén para tortilla MINERAL B ELEMENT



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
5611.24		24	3,8	1,35

Sartén para tortilla con forma redondeada de la falda para dar la vuelta fácilmente a las tortillas.



Paellera MINERAL B ELEMENT con 2 asas inox



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
5652.32	4 p.	32	4,2	3	23	2,5

Sartén de crepes MINERAL B ELEMENT



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
5615.24		24	45,5	1,2	2,5	21	1,13
5615.26		26	47,8	1,3	2,5	22,5	1,33
5615.30		30	54,1	1,5	2,5	25,5	1,78

Sartén de blinis - Hierro MINERAL B ELEMENT



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg	PC
5612.12		12	24,1	1,8	2,5	9,5	0,43	5

Sartén para 3 Blinis MINERAL B ELEMENT



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
5612.03	3 blinis ø 10 cm	27	48	1,2	2	1,11

Sartén para Poffertjes y mini-blinis MINERAL B ELEMENT



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
5612.16		27	47,8	1,1

16 Poffertjes ø 4 cm



Sartén grill rectangular MINERAL B ELEMENT con 2 asas



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
5640.02		38	26	2,5	2,49

Sartén grill rectangular MINERAL B ELEMENT con 2 asas

new
2018



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
5640.01		38	26	2,5	2,5	2,21

Rustidera ovalada MINERAL B ELEMENT con 2 asas inox



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
5651.36		36	24	4,8	2,5	21	2,26

Sartén MINERAL B ELEMENT PRO con mango remachado en fundición de acero inox



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
5680.20		20	3,3	2,5	14	1,09
5680.24		24	3,5	2,5	17,5	1,44
5680.28		28	4	3	21	2,17
5680.32	Con mango y asa	32	4,5	3	23	2,9



FRENCH COLLECTION B ELEMENT
 SARTEN DE HIERRO CON ACABADO CERA DE ABEJA
 Mango remachado en fuente de acero inoxidable
 Para todos los fuegos

Sartén redonda de hierro FRENCH COLLECTION B ELEMENT



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
5670.20		20	3,3	2,5	14	1,1
5670.24		24	3,9	2,5	17,5	1,4
5670.28		28	4	3	21	2,2
	SARTEN DE BLINIS					
5670.12		12	2	2	9,5	0,5

HIERRO - Calidad SUPERIOR

Espesor de 2,5 a 3 mm
 Adaptado a las potentes fuentes de calor
 Excelente difusión del calor INDUCCIÓN

ACIER
CARBONE
 STEEL



Sartén lionesa - Hierro, calidad superior



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg	PC
5110.18		18	35,1	3	2,5	12	0,89	3
5110.20		20	36,8	3,2	2,5	14	1,03	3
5110.22		22	42	4	2,5	15,5	1,24	3
5110.24		24	44	3,5	2,5	17,5	1,31	3
5110.26		26	48,5	4	3	18,5	1,93	3
5110.28		28	50,5	4	3	20	2,1	3
5110.30		30	54	4,2	3	21,5	2,35	3
5110.32	Con mango y asa	32	60	4,5	3	23	2,71	3
5110.36	Con mango y asa	34	69,5	4,5	3	26	3,5	3
5110.40	Con mango y asa	38	73	5,3	3	30	4,11	3
5110.50	Con mango y asa	48	91	5,7	3	41	6,13	1

La sartén lionesa lleva una forma muy particular, con bordes altos, ensanchada y bombeada sin ángulo vivo. Permite a los alimentos deslizarse fácilmente de la sartén al plato. El mango plateado esta remachado solidamente.

Sartén lionesa con mango inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg	PC
5130.20		20	36,6	3,2	2,5	14	1	3
5130.24		24	43,7	3,5	2,5	17,5	1,39	3
5130.28		28	51	4	3	20	2,12	3
5130.32	Con mango y asa	32	59,6	4,5	3	23	2,71	3
5130.36	Con mango y asa	36	63,9	4,5	3	26	3,2	3
5130.40	Con mango y asa	40	68	5,3	3	30	3,4	3

Mango tubo inox ergonómico, funcional, garantizado temperatura baja y solidamente remachado. Todo tipo de fuego, incluso inducción.



Sartén ovalada con mango en el lado



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg	PC
5131.36		36	26	4,6	2,5	21	2,39	3

El mango remachado en el lado para obtener una sartén especial salamandra. Todo tipo de fuego, incluso inducción.

Sartenes para pescado - Hierro, calidad superior



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg	PC
5111.32	Ovalada	32	22,5	4	2,5	19	1,93	3
5111.36	Ovalada	36	26	4	2,5	21	2,3	3
5111.40	Ovalada	40	28	5	3	23	3,32	3
5550.38	Rectangular	38	25,5	4,5	3		3,2	3

Las sartenes ovaladas o rectangulares son ideales para cocer pescados enteros. El tipo estándar tiene un mango remachado en la prolongación de la sartén.

Sartén de crepes - Hierro, calidad superior



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Perso	Kg	PC
5120.18	Hierro 2,5 mm	18	36,2	1,1	2,5	15	0,71	5
5120.20	Hierro 2,5 mm	20	38,4	1,1	2,5	17	0,83	5
5120.22	Hierro 2,5 mm	22	42,2	1,3	2,5	19	1,02	5
5120.24	Hierro 2,5 mm	24	44,2	1,3	2,5	21	1,14	5
5120.26	Hierro 2,5 mm	26	50,2	1,3	2,5	22,5	1,37	5
	Sartén de crepes grande							
5120.30	Hierro 2,5 mm	30	54,2	1,7	2,5	25,5	1,79	5

El hierro es lo ideal para realizar crepes crujientes y sabrosas. Los bordes bajos de la sartén permiten saltar y dar la vuelta fácilmente a las crepes. Mango soldado.

Sartén lionesa con 2 asas - Hierro, calidad superior



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg	PC
5113.24		24	2,5	2,5	17,5	1,2	3
5113.28		28	3	3	20	1,9	3
5113.32		32	3	3	23	2,4	3
5113.36		36	3	3	26	3	3
5113.40		40	5	3	30	3,78	3
5113.50		50	5	3	41	5,82	1

Esta sartén profesional, es muy gruesa y tiene dos asas sólidamente remachadas. Es ideal para diversas preparaciones, en particular para paellas, ya que su forma muy ensanchada permite evaporar rápidamente el líquido.

Su grosor permite cocinar los alimentos a fuego lento.

Sartén de blinis - Hierro, calidad superior



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg	PC
5140.12	Sartén de blinis	12	24	12,2	2	2,5	9,5	0,41	10
5140.03	Sartén "Triblinis", 12/12/12 cm		42	24,6	2	2,5		1,28	3

Estas sartenes permiten realizar los famosos "blinis", especialidad rusa, pero también buñuelos y crepes pequeñas. Mango soldado.

WOK EN HIERRO BLANCO Especial para placa de inducción - Acabado pulido



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
5114.35		35	60,5	8,5	1,5	1,46	3

Este wok con su perfil de 213° y una forma redondeada adaptada a las placas de inducción especiales para wok. Se mantiene gracias a la pieza del mango que le impide que se deslice en la inducción. Conductibilidad perfecta, gracias a su espesor de 15/10° adaptado que garantiza a la vez solidez y manejabilidad para saltear los alimentos. El hierro permite cocinar los alimentos sin mucho aceite, logrando una cocina tradicional asiática natural y dietética.

Mango de fleje solidamente remachado, bien perfilado " a la francesa" para una toma en mano sin esfuerzo. Garantizado sin revestimiento.

Soporte de acero inox para wok con una forma redondeada



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm
3122.00		24	3,65	1

Para utilizar woks 5114.35 y 3122.36 con tradicional placas de inducción llanas.

Sartén Grill redondo- mango de fleje remachado



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base cm	Kg	PC
5530.26		26	48	4,3	2,5	18,5	1,42	3
5530.30		30	54	4,5	2,5	21,5	1,74	3
5530.32		32	56	4,5	2,5	23	2,31	3

Perfecta para hacer a la plancha las carnes con muy poca materia grasa. El hierro toma temperaturas altas y permite una perfecta caramelización de los azúcares para dar el mejor sabor a sus preparados. El fondo

estriado marca la carne y reduce la superficie de contacto. El borde alto de la falda de la sartén limita las proyecciones.

Sartén rectangular mango en fleje



Code	Désignation	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg	PC
5540.38		38	26	2,5	2,52	3

Para una coccion sana de carnes con muy poca grasa conservando su punto al interior y color dorado al exterior.

Force Blue



HIERRO AZUL - Calidad EXTRA-FUERTE

Espesor de 2 mm
Adaptado a las fuentes medias de calor
Excelente difusión del calor Mango plateado

Sartén lionesa - Hierro azul, extra-fuerte 2 mm



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
5300.20		20	37	4,2	2	0,95	6
5300.22		22	41,5	4	2	1,1	6
5300.24		24	43,5	4,5	2	1,26	6
5300.26		26	48	5	2	1,46	6
5300.28		28	50	5	2	1,66	6
5300.30		30	54	5	2	1,87	3
5300.32		32	56	5,5	2	2,1	3
5300.36		36	67	6	2	2,57	3

Esta sartén lionesa de hierro azul de 2 mm de espesor permite un buen reparto de la calor. Lleva una forma muy particular, con bordes altos, ensanchada y bombeada sin ningún ángulo vivo, que

permite a los alimentos deslizarse fácilmente de la sartén al plato. Mango solidamente remachado.

Sartén de crepes - Hierro azul, extra-fuerte 2 mm



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
5303.18		18	36	1,5	2	0,58	10
5303.20		20	38	1,5	2	0,69	10
5303.22		22	41,8	1,5	2	0,8	10
5303.24		24	43,5	1,5	2	0,93	10

La sartén de hierro azul es ideal para realizar crepes crujientes y sabrosas. Los bordes bajos de la sartén permiten saltar o dar la vuelta a las crepes más fácilmente. El mango está soldado.



Sartén de blinis - Hierro azul, extra-fuerte 2 mm



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
5340.12		12	24	2	2	0,33	20

Estas sartenes permiten la realización de los famosos blinis, especialidad rusa, pero también los buñuelos y crepes pequeñas.

Sartén campesina con borde alto - Hierro azul, extra-fuerte 2 mm



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	L	Esp.mm	Kg	PC
5314.20		20	39,5	6	1,7	2	1,19	3
5314.24		24	46,5	6,8	2,5	2	1,58	3
5314.28		28	51,5	7	4	2	1,96	3
5314.32	Con mango y asa inox	32	66,5	8	5,5	2	2,46	3

Entre el cazo abombado y la sartén lyonesa, esta sartén con borde alto permite todas las formas de cocción: freír y saltear. Permite la preparación de grande cantidades y sus bordes altos limitan las proyecciones durante la cocción de las carnes. Ideal para saltear patatas.

La Lyonnaise



HIERRO - Calidad FUERTE

Espesor de 1 a 1,5 mm
Adaptado a las fuentes de calor poco potentes
Difusión del calor rápida

Sartén lionesa



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
5020.14		14	26,2	3,3	1	0,25	10
5020.18		18	34,9	3,6	1	0,38	10
5020.20		20	36,9	4	1	0,46	10
5020.24		24	41,2	4,5	1	0,6	10
5020.26		26	46,3	4,5	1	0,69	10
5020.28		28	49,3	4,7	1,2	0,93	10
5020.30		30	54,4	5	1,2	1,04	10
5020.32		32	55,5	5,5	1,2	1,15	5
5020.36		36	65,8	6	1,5	1,72	5
5020.40		40	69,1	6,5	1,5	2,09	5
5020.45		45	83,2	7,5	1,5	2,81	1

La "lionesa" es la sartén tradicional "de las abuelas". El hierro azul fino conviene a las fuentes de calor de poca potencia. Este corte lionés lleva bordes altos, abocinados y bombeados, sin ángulo vivo. Permite resbalar fácilmente los alimentos de la sartén a un plato o una bandeja. El mango está soldado.

Paellera hierro azul



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
5023.20		20			1		3
5023.24		24			1		3
5023.28		28			1		3
5023.34	2 asas, 6 raciones	34	42	4,5	1,5	1,43	3
5023.37	2 asas, 8 raciones	37	44,4	5	1,5	1,61	3
5023.42	2 asas, 12 raciones	42	49,5	5,5	1,5	2,05	3
5023.47	2 asas, 15 raciones	47	55	6	1,5	2,64	3
5023.60	2 asas, 25 raciones	60	68	6,5	1,5	3,91	1
5023.80	4 asas, 60 raciones	80	95,1	9	1,5	8,1	1

La paellera no solo es típica, sino también tiene varias utilidades. Le conviene las fuentes de calor por gas, en el horno, según su tamaño y el tipo del establecimiento. También se puede servir para presentar en una mesa. Esta sartén no es muy alta y facilita la preparación de las paellas u otros platos.

Trípode en acero cromado para quemador



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
0820.00N		59	55	66,5	2,17

El trípode permite poner y fijar el quemador a gas "especial paella" con el fin de obtener una superficie de cocción estable para la realización de paellas fuera. Se adapta a todos los tamaños de quemadores.

Paellero a gas, hierro esmaltado



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	Kg
0816.40N	Para Paellera 60-100 cm	41	69	11,1	2,51
0816.50N	Para Paellera 60-100 cm	50	84,2	12	3,19
0816.60N	Para Paellera 60-100 cm	60	94,7	13	3,78
	Conformes a las normas Europeas				
	Entregado sin adaptador				

Este quemador se compone de 2 o 3 tubos independientes los unos de los demás, y permite calentar una sartén u otro recipiente, en cualquier sitio sin material demasiado voluminoso ni costoso. Es el complemento por excelencia de la paellera para las cenas fuera, o en salas en que se improvisan " cocinas " o " bufés ". El quemador a gas conviene al butano y al propano.

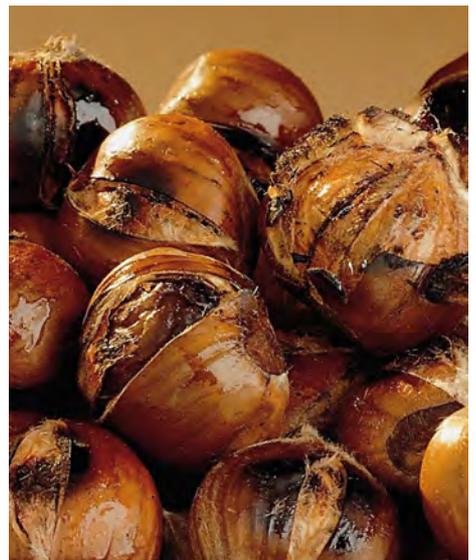
Paellera "Viva España", 2 asas rojas, hierro



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
5026.24N	1 ración	24	3,5	1	0,4	6
5026.28N	3 raciones	28	3,7	1	0,51	6
5026.32N	5 raciones	32	4	1	0,68	6
5026.36N	7 raciones	36	4	1	0,97	6
5026.40N	9 raciones	40	4,4	1	1,28	6
5026.46N	12 raciones	46	5	1	1,9	4
5026.50N	14 raciones	50	5	1	2,22	4
5026.60N	19 raciones	60	5	1	4,09	4
5026.70N	25 raciones	70	5	1	7	1
5026.80N	40 raciones	80	5,2	1	9,3	1
5026.90N	50 raciones - 4 asas	90	6,2	1,5	12	1

De 10 a 15/10° de anchura, este modelo de paellera lleva la forma típica española, con sus bordes bastante bajos. El fondo martilleado da a este artículo una presentación específica.

Sartén de castañas



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
5290.28		28	49,5	3,7	1	0,7	10
5291.28	Mango largo	28	95	3,7	1	1,24	5

La sartén para castañas con agujeros en el fondo es un utensilio tradicional, siempre fabricado de hierro por su robustez. Estos modelos de sartenes para castañas solo se utilizan sobre brasas.

Sartén de castañas -TODAS FUENTES DE CALOR - con agujeros laterales



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
5293.28		28	48,7	4,7	1,1	0,91	10

La sartén para castañas con ventilación lateral (para un buen reparto de la calor) : un procedimiento exclusivo que permite la utilización de la sartén sobre todas la fuentes de calor, incluso el gas e inducción. Su fondo ranurado facilita la cocción de las castañas.

Freidora bombeada, sin cestillo



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
5050.28		28	33,8	8	4	1,2	1,01
5050.32		32	38,9	9,3	6	1,2	1,29
5050.36		36	39,8	10,5	8,8	1,5	2,25
5050.40		40	42,5	13,1	12,2	1,5	2,86
5050.45		45	45,3	14,5	17,3	1,5	3,42
5050.50		50	50,3	16,4	23,5	1,5	4,35

El hierro es un excelente repartidor de la calor, es perfecto para la realización de las freidoras. Es el utensilio de " socorro " indispensable en el caso en que no haya freidora eléctrica. También es muy útil para las utilizaciones marginales Se vende el cesto de

freir correspondiente separadamente.

Cestillo bombeado, estañado



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
5051.28N		25,3	6,3	0,17
5051.32N		29,5	8,7	0,25
5051.36N		32,6	9,3	0,26
5051.40N		39	12,4	0,5
5051.45N		43	15	0,69
5051.50N		46,5	17	0,74

Las asas del cestillo descansan sobre las de la freidora para un total desgrasase. Cuide que el aceite no toque el cestode. La malla de este cestillo son estrechas para que las fritas no se caigan. Malla 8 x 8 mm.



Antiaderente

MADE IN
FRANCE



CHOC EXTREME

Fundición de aluminio con antiadherente reforzada - sin PFOA
 Dureza extrema - Fondo reforzado
 gran resistencia a la deformación
 Para todos los fuegos, incluida la inducción

Para saltear, calentar, cocinar materias delicadas

Choc
EXTREME

Sartén redonda antiadherente CHOC EXTREME con mango tubo inox



La gama de utensilios CHOC EXTREME es de fundición de aluminio obtenido bajo presión, revestido de un antiadherente de calidad, ofreciendo gran resistencia a la deformación, a los cambios térmicos y físicos. Es ideal para una cocina regular gracias a su espesor de fondo y evita las malas reacciones tras un calor muy potente. El mango ergonómico es de inox.

Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
8310.20		20	4,2	3	12,5	0,8
8310.24		24	4,2	3	16	1,2
8310.28		28	4,6	3	18,5	1,8
8310.32		32	4,6	3	22	2
8310.36		36	4,6	3	23	2,5

Cazo bajo antiadherente CHOC EXTREME con mango tubo inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
8321.24		24	47	6	2,5	3	16	1,45
8321.28		28	53,5	6	3,5	3	19,5	1,71

El cazo bajo se utiliza para cocinar rápidamente los alimentos. Su borde bajo impide la condensación sobre las paredes y permite la evaporación de la humedad contenida en los alimentos. Su mango asegura un contacto agradable y seguro.

Cacerola alta con tapadera vidrio y 2 asas - CHOC EXTREME



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
8311.20		20	27	8,5	2,8	3	14,5	1,37
8311.24		24	33,5	9,5	4,7	4	16,5	1,76
8311.28		28	37	10	7	4	18,5	2,45

Apto para la cocción en el horno.

Wok CHOC EXTREME con 2 mangos

new
2018

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base cm	Kg
8317.00	Wok	32		11	3	18	1,62
3329.10	Rejilla para wok Ø 32 cm		34,5				0,14

Cacerola baja sin tapa vidrio - CHOC EXTREME



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base cm	Kg
8313.20		20	27	6	3	12,5	0,96
8313.24		24	31	6	4	15,5	1,28
8313.28		28	35	6,5	4	19,5	1,74
8313.32		32	40,5	7,5	4	22	2,16
8313.36		36		8,5	4	23	2,75

La cacerola baja con 2 asas permite calentar rápidamente los alimentos. Se utiliza igual que una cacerola baja con mango pero resulta más práctica de manipular y es menos voluminosa al colocarla.

Tapa de vidrio



Code	Désignation	Øcm	Kg
3429.16		16	0,29
3429.20		20	0,41
3429.24		24	0,58
3429.28		28	0,74
3429.32		32	1,1
3429.36		36	1,2

Esta tapa se adapta a todas las sartenes redondas, cazos bajos y cacerolas de la gama CHOC EXTREME. Imprescindible para cocer los alimentos a fuego lento o para mantener las preparaciones al calor sin que se resequen. Apto para la cocción en el horno.

'Plancha' sartén CHOC EXTREME con 2 asas



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Ø base cm	Kg
8308.01	Rectangular Ø fondo 18,5 cm Hasta que se agoten las existencias	33	25	1,7	18,5	1,7

SARTÉN DE ALUMINIO GRUESO ANTIADHERENTE ULTRA ESPESO
CON FONDO FORJADO ADICIONAL INDUCCION
 con nido de abeja incrustado
 = difusión perfecta del calor y posición óptima.
 Revestimiento PTFE CHOC mejorado
 para una mejor resistencia a la abrasión y al calor
SENZA PFOA Deslizamiento y antiadherencia óptimas

Para saltear, calentar, cocinar materias delicadas



Sartén redonda antiadherente CHOC Resto Induction

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
8480.20		20	36,7	3	5	12	0,78
8480.24		24	43,5	3,5	5	14	1,03
8480.28		28	50	3,8	5	18	1,31
8480.32		32	55,6	4,5	5	20	1,7
8480.36		36	66	4,7	5	24	2,45



La sartén antiadherente profesional de aluminio CHOC RESTO Induction lleva un revestimiento PTFE con una resistencia grande a la abrasión y al calor . El mango fleje sólidamente remachado está revestido de una epoxy que resiste al calor. Apto para todos fuegos.

Sartén antiadherente CHOC Resto Induction con mango rojo - HACCP

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
	Mango rojo para carnes rojas						
8450.20		20	36,7	3	5	12	0,78
8450.24		24	43,5	3,5	5	14	1,03
8450.28		28	50	3,8	5	18	1,31
8450.32		32	55,6	4,5	5	20	1,7



La sartén tradicional antiadherente CHOC de aluminio está realizada con un mango de fleje revestido con una pintura en polvo de color, que resiste al calor. Práctico e higiénico, este sistema permite hacer una distinción entre las categorías de alimentos durante la cocción, para limitar los riesgos de contaminación cruzada en las cocinas profesionales.

Sartén antiadherente Choc Recto Induction con mango verde -HACCP



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
Mango verde para verdura							
8460.20		20	36,7	3	5	12	0,78
8460.24		24	43,5	3,5	5	14	1,03
8460.28		28	50	3,8	5	18	1,31
8460.32		32	55,6	4,5	5	20	1,7

La sartén tradicional antiadherente CHOC de aluminio está realizada con un mango de fleje revestido con una pintura en polvo de color, que resiste al calor. Práctico e higiénico, este sistema permite hacer una distinción entre las categorías de alimentos durante la cocción, para limitar los riesgos de contaminación cruzada en las cocinas profesionales.

Sartén antiadherente CHOC Resto Induction con mango amarillo -HACCP



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
Mango amarillo para carnes blancas							
8470.20		20	36,7	3	5	12	0,78
8470.24		24	43,5	3,5	5	14	1,03
8470.28		28	50	3,8	5	18	1,31
8470.32		32	55,6	4,7	5	20	1,7

La sartén tradicional antiadherente CHOC de aluminio está realizada con un mango de fleje revestido con una pintura en polvo de color, que resiste al calor. Práctico e higiénico, este sistema permite hacer una distinción entre las categorías de alimentos durante la cocción, para limitar los riesgos de contaminación cruzada en las cocinas profesionales.

Sartén antiadherente CHOC Resto Induction con mango azul -HACCP



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
Mango azul para pescado							
8440.20		20	36,7	3	5	12	0,78
8440.24		24	43,5	3,5	5	14	1,03
8440.28		28	50	3,8	5	18	1,31
8440.32		32	55,6	4,5	5	20	1,7

La sartén tradicional antiadherente CHOC de aluminio está realizada con un mango de fleje revestido con una pintura en polvo de color, que resiste al calor. Práctico e higiénico, este sistema permite hacer una distinción entre las categorías de alimentos durante la cocción, para limitar los riesgos de contaminación cruzada en las cocinas profesionales.

Sartén de crepes antiadherente CHOC Resto Induction



Code	Désignation	Øcm	Esp.mm	ø base cm	Kg
8485.26		26	4	18	0,8
8485.30		30	4	22	1

Sartén ovalada antiadherente CHOC Resto Induction



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
8481.36		36	26	4,3	5	18	1,7

La sartén antiadherente es ideal para guisar pescados enteros. Mango solidamente los platos delicados, tales como pescados. La forma ovale de esta sartén permite guisar los remachado.

SARTEN DE ALUMINIO GRUESO ANTIADHERENTE

Calidad profesional
Revestimiento 5 CAPAS senza PFOA

FONDO RANURADO

Deslizamiento y antiadherencia óptimas
Todos los fuegos salvo inducción

Para saltear, calentar, cocinar materias delicadas

Choc

Sartén redonda CHOC



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
8180.20		20	36,7	3	4	0,61	3
8180.24		24	43,5	3,5	4	0,83	3
8180.26		26	48	3,7	4	0,95	3
8180.28		28	50	3,8	4	1,03	3
8180.30		30	54	4,5	4	1,21	3
8180.32		32	55,6	4,5	4	1,31	3
8180.36		36	66	4,7	5	2,03	3
8180.40		40	70	5,3	5	2,36	3

La sartén de crepes antiadherente tiene los bordes bajos y cualidades óptimas de deslizamiento, que permiten dar la vuelta fácilmente a las crepes y deslizarlas en un plato sin problemas. El mango está sólidamente remachado.

Sartén antiadherente CHOC - Mango especial cocción al horno en alta temperatura



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
8090.20		20	36,7	3	4	0,61
8090.24		24	43,5	3,5	4	0,83
8090.28		28	50	3,8	4	1,03
8090.32		2018	32	55,6	4,5	1,3
8090.36		2018	36	66	4,7	2,03

Esta versión de la sartén CHOC está especialmente estudiada para la cocción en alta temperatura en un horno tradicional: el mango negro de fleje sólidamente remachado revestido de barniz especial

que soporta largas estancias en el horno. Sartén adaptada a todos los fuegos, excepto la inducción.

Sartenes para pescado CHOC



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
8181.36	Sartén ovalada	36	26	4,3	5	1,61	3
8181.40	Sartén ovalada	40	28	4,5	5	1,95	3
8184.38	Sartén rectangular	38	26	4,2	5	1,87	3

Las sartenes ovaladas o rectangulares llevan la forma ideal para guisar los pescados enteros. La sartén antiadherente es ideal para guisar los platos delicados, tales como los pescados. El mango está sólidamente remachado.

Sartén ovalada antiadherente CHOC - Mango especial cocción al horno en alta temperatura

new
2018

Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
8091.36		36	26	4,3	5	1,61

La sartén antiadherente es ideal para guisar los platos delicados, tales como pescados. La forma ovale de esta sartén permite guisar los pescados enteros. Mango solidamente remachado.

Paellera redonda antiadherente CHOC



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
8183.36	Paellera, 2 asas	36	47	4,7	5	1,84
8183.40	Paellera, 2 asas	40	51	5,2	5	2,16

Esta paellera es muy útil ya que puede utilizarse en gas o en horno. Altura ideal para realizar variadas paellas u otros platos.

Sartén de blinis CHOC



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
8140.12		12	24,2	1,5	3,3	0,2	10
8140.14		14	26	1,7	4	0,24	10

Estas sartenes permiten la realización de los famosos blinis, especialidad rusa, pero también los buñuelos y las crepes. El mango está solidamente remachado.



Sartén de crepes CHOC



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
8185.22		22	42	1,5	3,3	0,6	10
8185.26		26	45	1,5	3,3	0,7	10
8185.30		30	54	1,5	3,3	0,8	5

La sartén a crepes antiadherente lleva bordes bajos y cualidades de deslizamientos óptimas, que permiten dar la vuelta fácilmente a las crepes y deslizarlas en un plato sin problema. El mango está solidamente remachado.

Espátula para sartenes antiadherentes



Code	Désignation	Lcm	Acm	Kg	PC
4813.01N		28	6,5	0,03	5

Esta espátula flexible de nylon tiene ángulos redondeados y se recomienda para utilizarla con las sartenes CHOC, ya que no daña el revestimiento antiadherente. Resistente al calor.

Cazo bombeado CHOC



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
8188.20		20	35,8	6,5	4	0,9
8188.24		24	43	6,5	4	1,2
8188.28		28	49,5	7,1	4	1,27
8188.32		32	55,6	7,8	5	1,97

El cazo bombeado choc es ideal para calentar y espesar salsas. Su pequeña base permite calentar rápidamente y su amplio diámetro superior logra una amplia evaporación. Borde para verter y ángulos redondeados.

Wok ø 32 cm antiadherente



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	L	Esp.mm	Kg
8187.32		32	62,5	9	3,5	4	1,3

El wok es desde siempre el utensilio universal de la cocina asiática y resulta ideal para una cocina natural y dietética que necesita poco grasa y respeta los sabores originales de los alimentos.

Rustideras con asas de aluminio



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
7664.30	Largo total : 36 cm	30	30	6,5	4	1,9
7664.35	Largo total : 41 cm	35	25	6,5	4	1,81
7664.40	Largo total : 46 cm	40	32	8	4	2,6
7664.45	Largo total : 51 cm	45	36	8	4	3,12
7664.50	Largo total : 56 cm	50	40	8	4	6,61
7664.55	Largo total : 61 cm	55	45	8	4	4,51

Esta fuente muy sólida e indeformable. Es muy útil para cocer, dorar y servir en la mesa.

SARTEN PROFESIONAL CHOC
aluminio espeso antiadherente
Revestimiento PTFE multicapas

Mango de fleje revestido una pintura en plover coloreada :

- Seguridad alimentaria
- Respeta el sabor de cada alimento



Sartén redonda antiadherente CHOC con mango rojo



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
Mango rojo para carnes rojas						
8050.20		20	3	4	0,6	3
8050.24		24	3,5	4	0,9	3
8050.28		28	4	4	1,1	3
8050.32		32	4,5	4	1,6	3

La sartén tradicional antiadherente CHOC de aluminio está realizada con un mango de fleje revestido con una pintura en polvo de color, que resiste al calor. Práctico e higiénico, este sistema permite hacer una distinción entre las categorías de

alimentos durante la cocción, para limitar los riesgos de contaminación cruzada en las cocinas profesionales.

Sartén redonda antiadherente CHOC con mango amarillo



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
Mango amarillo para carnes blancas						
8070.20		20	3	4	0,6	3
8070.24		24	3,5	4	0,9	3
8070.28		28	4	4	1,1	3
8070.32		32	4,5	4	1,6	3

La sartén tradicional antiadherente CHOC de aluminio está realizada con un mango de fleje revestido con una pintura en polvo de color, que resiste al calor. Práctico e higiénico, este sistema permite hacer una distinción entre las categorías de

alimentos durante la cocción, para limitar los riesgos de contaminación cruzada en las cocinas profesionales.

Sartén redonda antiadherente CHOC con mango azul



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
Mango azul para pescado						
8040.20		20	3	4	0,6	3
8040.24		24	3,5	4	0,9	3
8040.28		28	4	4	1,1	3
8040.32		32	4,5	4	1,6	3

La sartén tradicional antiadherente CHOC de aluminio está realizada con un mango de fleje revestido con una pintura en polvo de color, que resiste al calor. Práctico e higiénico, este sistema permite hacer una distinción entre las categorías de

alimentos durante la cocción, para limitar los riesgos de contaminación cruzada en las cocinas profesionales.

Sartén redonda antiadherente CHOC con mango verde



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
Mango verde para verdura						
8060.20		20	3	4	0,6	3
8060.24		24	3,5	4	0,9	3
8060.28		28	4	4	1,1	3
8060.32		32	4,5	4	1,6	3

La sartén tradicional antiadherente CHOC de aluminio está realizada con un mango de fleje revestido con una pintura en polvo de color, que resiste al calor. Práctico e higiénico, este sistema permite hacer una distinción entre las categorías de

alimentos durante la cocción, para limitar los riesgos de contaminación cruzada en las cocinas profesionales.

**SARTÉN REDONDA
ALUMINIO ANTIADHERENTE**

Todos los fuegos salvo inducción
Deslizamiento y antiadherencia óptimas

Para saltear, calentar, cocinar materias delicadas

Choc
ACCESS

Sartén redonda CHOC Access



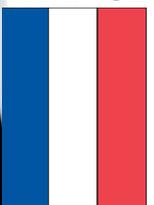
Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
8030.20		20	37	3	3	0,47	3
8030.24		24	43,3	3,5	3,3	0,73	3
8030.28		28	49,5	4	3,3	0,93	3
8030.32		32	55,5	4,5	3,3	1,17	3
8030.36		36	65	4,5	4	1,66	3
8030.40		40	70	5,2	4	2,05	3

La sartén CHOC ACCESS asegura un calentamiento rápido. Lleva un revestimiento PTFE de calidad CHOC asegurando una antiadherencia y un deslizamiento ideales. Aprovecha las ventajas de la forma del corte lionés. Su mango está solidamente remachado.



Acero Cocción

MADE IN
FRANCE



INOX

Gamas de coccion

	AFFINITY	PRIORITY	MILADY	NOSTALGY	PRIM' APPETY
Material	Material multicapas Alianza del acero inoxidable y el aluminio	Material multicapas Alianza del acero inoxidable y el aluminio	Acero inoxidable	Acero inoxidable consolidado	Acero inoxidable
Calidad	++++	++++	+++	+++	+++
Montura Material Fijación	Fuente de acero inoxidable Remachado	Mango tubo ventilado Acero inoxidable Remachado	Mango ergonómico Fuente de inox Remachado	Mango ergonómico Fuente de inox Remachado	Mango tubo Acero inoxidable Soldado
Fondo adicional	NO monobloc	NO monobloc	SI	SI	SI
Acabado	Pulido brillante	Pulido brillante	Pulido brillante	Acabado pulido	Brushed
INDUCCION	SI	SI	SI	SI	SI
Recomendado para	Profesionales Particuliers Presentar en la mesa Cocción en inducción Gas y eléctrico Vitrocerámica	Profesionales Uso intensivo Inducción Gas y eléctrico Vitrocerámica	Professionnel Particulaires Vitrocerámica	Professionnel Particulaires Vitrocerámica	Profesionales Uso intensivo Inducción Gas y eléctrico Vitrocerámica
Calidades específicas	Cocción ultra rápida Conserva las vitaminas Circuito de calor perfecto Cocción regular y homogénea Mango ergonómico Confort y Diseño	Transmite rápidamente el calor Circuito de calor perfecto Cocción regular y homogénea Mango que garantiza baja temperatura	Robusta Elegante Resistente Circuito de calor perfecto por el fondo Pólido remachado mango	Perfecto para la presentación en mesa o Buffet Aspecto envejecido Robusta Resistente Circuito de calor perfecto por el fondo Pólido remachado mango	Circuito de calor perfecto por el fondo Fondo robusto
Mantenimiento	Lavavajillas	Lavavajillas	Lavavajillas	Lavavajillas	Lavavajillas

Affinity

LA SOLUCION BUFFET

Los utensilios Affinity acaban de sustituir las solemnes chafing-dish y ofrecen refinamiento y estética en los buffets o aperitivos. Sin olvidar el lado económico y práctico de esta nueva presentación.

ELEGANCIA

Los temas mas variados- dulces, salados, calientes o fríos- se pueden presentar de forma refinada y apetecible directamente sobre utensilios de acero inoxidable Affinity y Minis de Affinity (cacerolas, cazuelitas o mini cazos), dando así un valor añadido irreprochable a los buffets.

Del horno a la mesa, la presentación de platos en las mini Affinity es perfecta para las cocinas abiertas o mesas de diseño.

PRACTICA PARA TODOS

El buffet se prepara ya fácilmente; los utensilios se llenan directamente y van del fuego a la mesa y están calientes.

Con las porciones individuales de las mini Affinity se obtiene la cantidad apropiada para invitado. Es mas, se colocan en un instante.

Muy fácil de servir a nuestros invitados, que no tendrán que “luchar”r con las chaffing dish.

SIEMPRE CALIENTE

La materia prima de la gama Affinity permite una repartición del calor en todo el recipiente y no sólo en el fondo. Así las preparaciones están uniformemente calientes más tiempo.

PREPARACIÓN RÁPIDA

Perfecta para las “live cooking station” donde el plato está especialmente para el invitado, delante de él. La materia activa de Affinity calienta rápida y uniformemente dando una preparación rápida. El diseño elegante es ideal para cocinar delante de los clientes.





Cazo



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
3706.14		14	7	1,2	2,3	12	0,73
3706.16		16	8	1,8	2,3	13	0,95
3706.18		18	9	2,5	2,3	15,6	1,12
3706.20		20	10	3,4	2,3	17	1,38
3706.01	Conjunto de 3 cazos ø16/18/20 cm	2018			2,3		3,5

Material innovador hiper-conductor en acero multicapas :
 - RAPIDA SUBIDA DE LA TEMPERATURA
 - ECONOMIZA LA ENERGIA
 - PRESERVA LAS VITAMINAS
 - CIRCUITO PERFECTO DE CALOR - COCCION HOMOGENEA

MONOBLOC - fabricado en una sola pieza - Fondo resistente o indeformable.

Cazo bajo con mango



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
3730.20		20	6,5	1,8	2,3	17	1,16
3730.24		24	7,5	3	2,7	20,5	1,54

El cazo bajo con borde recto es perfecta para una cocción rápida. Su forma asegura una evaporización de la humedad perfecta y una caramelización excelente de los azúcares.



Cazo bajo conico con mango



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
3736.20		20	6,5	1,7	2,3	13	0,92
3736.24		24	7	3	2,3	17	1,34

Es el utensilio esencial para la cocina de reducción. Un fondo con un diámetro pequeño para un calentamiento rápido y un diámetro mayor en la parte superior para una

evaporación perfecta de la humedad. Por estas características usted podrá lograr un punto en sus salsas insuperables.

Sartén antiadherente



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
3718.20		20	35,3	3	2,7	17	0,71
3718.24		24	42	3,5	2,7	17	1,1
3718.28		28	48	4	2,7	20	1,35
3718.32		32	55,4	4,5	2,7	23	1,72

La sartén antiadherente es ideal y permite cocinar productos delicados como el pescado. Revestida de PTFE sobre una base dura resistente a la abrasión.

Sartén en acera inoxidable



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
3724.20		20	4	2,7	17	0,69
3724.24		24	4	2,7	17	1,1
3724.28		28	4,5	2,7	20	1,34
3724.32		32	5	2,7	23	1,71

La sartén Affinity de acero inoxidable es ideal para soasar y dorar las carnes gracias a una subida rápida de la temperatura. ¡La calidad del acero inoxidable utilizado en la

fabricación de esta sartén se hace el aliado indispensable para lograr el punto dorado de sus carnes!

Sartén de pescado oval L. 32 cm



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
3725.32	Todo inox	32	23	4,8	2,7	18	1,35
3719.32	Antiadherente	32	23	4,8	2,7	23	1,36

Cacerola oval con tapadera



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3726.30		30	22	13	6,5	2,3	3,6
3708.30	Tapadera						

Cacerola con tapadera



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
3742.16		16	9	1,8	2,3	13	1,01
3742.20		20	11	3,4	2,3	17	1,7
3742.24		24	13	5,4	2,3	20,5	2,33
3742.28		28	15	10,4	2,7	24	3,64

Contrariamente a los otros productos, esta cacerola conserva la humedad por sus paredes altas. Es incluso utilizada para calentar grandes volúmenes de agua, cocinar a fuego lento los alimentos... El material Affinity le garantiza una subida rápida del calor en

temperatura y un ahorro de tiempo.

Cacerola baja con tapadera



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L	Esp.mm	ø base cm	Kg
3741.24		24	7	2,6	2,7	20,5	1,98

Tiene las mismas características que el cazo de borde recto pero sus dos asas hacen que sea mas fácil de utilizar y de colocar en la cocina.

Cacerola cónica con 2 asas inox y con tapadera

new
2018



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L	ø base cm	Kg
3745.28		28	10	4,9	20,5	2,45

Bandeja de asar con 2 asas fijas - acero



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3727.35		41	27,5	8	2,3	2,3

Multicapas : acero inoxidable / alu / acero inoxidable
Bordes evasés - Asas en fundición de acero inoxidable.

Tapadera bombeada en acera inoxidable



Code	Désignation	Øcm	Esp.mm	Kg
3709.09		9	1	0,12
3709.10N		10	1	0,14
3709.12N		12	1	0,18
3709.14N		14	1	0,24
3709.16N		16	1	0,28
3709.18N		18	1	0,33
3709.20N		20	1	0,39
3709.24N		24	1	0,51
3709.28		28	1	0,65

Esta tapadera se adapta a todas las cacerolas de la gama Affinity.

WOK con 2 asas



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	L	Esp.mm	ø base cm	Kg
3743.32	ø fondo 10 cm	32		12	4	2,7	9,5	1,9
3329.10	Rejilla para wok ø 32 cm		34,5					0,14
4112.32	Tapadera vidrio para wok Affinity :	32		7,5				1,1

FRENCH COLLECTION AFFINITY

ACERO MULTICAPAS

Todos los fuegos y inducción

Mango remachado en fuente de acero inoxidable



FRENCH COLLECTION AFFINITY



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
SARTEN							
3750.20		20	3		2,7	13,8	0,7
3750.24		24	4		2,7	17	1,1
3750.28		28	4		2,7	20	1,34
CAZO							
3751.14		14	7,5	1,2	2,3	12	0,8
3751.16		16	8	1,8	2,3	13	0,95
3751.18		18	9	2,5	2,3	15,6	1,12
3751.20		20	10	3,4	2,3	17	1,38
CAZO CONICO							
3753.24		24	8	3	2,3	17	1,34
SARTEN DE BLINIS							
3750.12		12			2,2	10	0,25

FRENCH COLLECTION AFFINITY Cacerola con tapadera



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
3752.24		24	13	5,4	2,3	20,5	2,8

FRENCH COLLECTION AFFINITY - tapa



Code	Désignation	Øcm	Esp.mm	Kg
TAPADERA				
3754.14		14	1	0,25
3754.16		16	1	0,27
3754.18		18	1	0,32
3754.20		20	1	0,38
3754.24		24	1	0,51



Cazo con mango remachado



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3690.14		14	8	1,2	2,3	0,98
3690.16		16	9	1,8	2,3	1,2
3690.18		18	10	2,5	2,3	1,47
3690.20		20	11	3,4	2,3	1,74
3690.24		24	13	5,8	2,3	2,45
3690.28	Con mango y asa	28	15	9,2	2,7	3,23

Esta cacerola asegura un perfecto reparto de la calor y una cocción ultrarápida. Las dimensiones de la cacerola son conformes a las normas culinarias profesionales (la altura es levemente superior al radio del recipiente). Borde echador. Mango tubo inox

ergonómico, funcional, garantizado temperatura baja y solidamente remachado.

Cazo bajo con mango inox remachado - Borde recto



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3691.24		24	47,5	7	3	2,7	1,76
3691.28	Con mango y asa	28	59	7,5	4,6	2,7	2,22

Cacerola baja PRIORITY borde echador. Mango tubo inox ergonómico, funcional, garantizado baja temperatura y solidamente remachado. Conviene a todo tipo de fuego incluso inducción. Este cazo es ideal para saltear las verduras pequeñas y trozos de carne.

Cazo bajo cónico inox con mango remachado



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3692.16		16	6,5	1	2,3	0,86
3692.20		20	7	1,7	2,3	1,14
3692.24		24	8	3	2,3	1,47

Cacerola baja PRIORITY con borde echador. Mango tubo inox ergonómico, funcional, garantizado baja temperatura y solidamente remachado. Conviene a todo tipo de fuego, incluso inducción. Este cazo es ideal para reducir salsas por tener la forma cónica



Sartén inox PRIORITY con mango remachado

Sartén inox PRIORITY antiadherente



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3680.20		20	4	2,7	0,88
3680.24		24	4	2,7	1,2
3680.28		28	4,5	2,7	1,5
3680.32		32	5	2,7	2,25

Esta freidora enteramente de acero inoxidable lleva la forma particular "lionesa", sin ángulo vivo, que permite deslizar los alimentos de la sartén a un plato. El mango es un tubo de inox ergonómico, garantizado

temperatura baja y solidamente remachado. Más vale guisar con mantequilla que con aceite en esta freidora. Conviene a todo tipo de fuego, incluso inducción.

Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3599.20		20	4	2,7	0,9
3599.24		24	4	2,7	1,37
3599.26		26	4,5	2	1,6
3599.28		28	4,5	2,7	1,76
3599.32		32	5	2,7	2,26

Esta sartén PRIORITY enteramente de acero inoxidable lleva la forma particular lionesa, sin ángulo vivo. Su revestimiento antiadherente sobre base dura inox resiste a la abrasión y a los rozamientos. Su mango es

un tubo de inox ergonómico, funcional, garantizado temperatura baja y está solidamente remachado. Conviene a todo tipo de fuego, incluso inducción.

WOK - Todo acero

Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base cm	Kg
3688.32	Wok -Mango remachado y asa soldada. Con rejilla	32	11	2,7	10	2,7



El wok es desde siempre el utensilio universal de la cocina asiática y resulta ideal para una cocina natural y dietética que necesita poco grasa y respeta los sabores originales de los alimentos. Ideal para saltar las verduras y trozos de carne rápidamente con muy poco aceite. El wok con 2 asas resulta más práctica de manipular y es menos voluminosa al colocarla.

Cacerola baja con monturas inox y tapadera

Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L	Esp.mm	Kg
3693.24		24	7	3	2,7	2,07
3693.28		28	7,5	4,6	2,7	2,76



Las dimensiones de la cacerola PRIORITY son conformes a las normas profesionales (la altura es levemente superior al tercer del diámetro del recipiente). Esta cacerola permite una cocción muy rápida gracias a sus cualidades excepcionales de difusión de la calor. Tapadera, asas, y mango soldados de acero inoxidable.

Conviene a todo tipo de fuego, incluso inducción.

Cacerola con monturas inox y tapadera



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3694.20		20	11	3,4	2,3	1,95
3694.24		24	13	5,8	2,3	2,72
3694.28		28	15	9,2	2,7	3,58

La cacerola PRIORITY permite una cocción muy rápida gracias a sus cualidades excepcionales de repartición de la calor. Las dimensiones de la cacerola son conformes a la normas profesionales (la altura es levemente superior al radio del recipiente) Borde echador. Tapadera, asas, o mango soldados de

acero inoxidable. Conviene a todo tipo de fuego incluso inducción.

Colador cuece vapor inox para cacerola PRIORITY



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3674.20		20	9	3	0,6	0,41
3674.24		24	11	5,3	0,6	0,72
3674.28		28	13	8	0,6	0,96

Realice una cocina ligera, dietética, llena de sabores naturales. Estos coladores se adaptan a las ollas Priority. La cocción de vapor se efectúa muy rápido con este cuece vapor Priority. Truco del chef: para mejorar el tono, sumergir las verduras una vez cocidas

en agua fría.

Tapadera con montura, bombeada, acero inoxidable



Code	Désignation	Øcm	Esp.mm	Kg
3459.14N		14	0,7	0,14
3459.16N		16	0,8	0,19
3459.18N		18	0,8	0,24
3459.20N		20	0,8	0,28
3459.24N		24	0,8	0,34
3459.28N		28	0,8	0,47
3459.32N		32	0,8	0,58

La tapadera bombeada de acero inoxidable se adapta a todas las cacerolas de la gama PRIORITY.



Nostalg



Cazo de acero inoxidable NOSTALGY con tapadera

new
2018



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
3430.14		14	7	1,2	0,8	12	0,84
3430.16		16	8	1,6	0,8	14	1,05
3430.18		18	9	2,2	0,8	15,8	1,3
3430.20		20	10	3	0,8	17,8	1,49

Descubra la gama Nostalg, una batería nueva de cocina de calidad profesional en acero inoxidable. Con fondo magnético para todos los fuegos.

Acabado pulido.
Aspecto envejecido.

Perfecto para la presentación en mesa o Buffet.

Sartén de acero inoxidable NOSTALGY con mango remachado



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
3432.24		24	4,8	1,2	0,8	17,5	1,32
3432.28		28	5,3	1,8	0,8	21	1,64

Cacerola NOSTALGY con tapadera



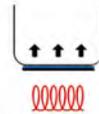
Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
3433.20		20	10	3	0,8	17,8	1,7
3433.24		24	12	5,4	0,8	19,5	2,29

MILADY

de Buyer

BATERÍA DE ACERO INOXIDABLE MILADY de calidad profesional

Mango remachado ergonómico en fuente de acero inoxidable
Fondo magnético
Todos los fuegos + inducción
Pulido brillante



Cazo de acero inoxidable MILADY con mango remachado



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
3410.14		14	7	1,2	0,8	12	0,64
3410.16		16	8	1,6	0,8	14	0,7
3410.18		18	9	2,2	0,8	15,8	0,89
3410.20		20	10	3	0,8	17,8	1,1
3410.03	Conjunto de 3 cazos Ø 16-18-20 cm						3,15
3410.04	Conjunto de 4 cazos Ø 14-16-18-20 cm				0,8		3,83

Descubra la "Milady de Buyer", una batería nueva de cocina de calidad profesional en acero inoxidable. Respetando la tradición de los famosos mangos en fundición a la francesa; de Buyer moderniza la estética y la ergonomía, preservando siempre la

calidad profesional y el remachado de las monturas. Con fondo magnético para todos los fuegos.

Sartén de acero inoxidable MILADY con mango remachado



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
3412.24		24	4,8	1,2	0,8	17,5	1,24
3412.28		28	5,3	1,8	0,8	21	1,64

Cazo bajo de acero inoxidable MILADY con mango remachado



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
3411.24		24	8	3	0,8	17,7	1,1

Cacerola MILADY con tapadera de vidrio



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
3427.20	Cacerola con tapadera de vidrio	20	10	3	0,8	17,8	1,7
3427.24	Cacerola con tapadera de vidrio	24	12	5,4	0,8	19,5	2,19
3427.28	Cacerola con tapadera de vidrio	28	14	8	0,8	25	2,86
Tapadera MILADY :							
3429.14		14					0,24
3429.16		16					0,29
3429.18		18					0,35
3429.20		20					0,41
3429.24		24					0,58
3429.28		28					0,74

La gama MILADY se aumenta con esta cacerola elegante de acero inoxidable y fondo para inducción. Está dotada de 2 asas ergonómicas en fundición de acero inoxidable y una tapa de vidrio rodeada de acero inoxidable.



PRIM'APPETY

Batería inox PRIM'APPETY
Fondo difusor sandwich
Apta para todos los fuegos + INDUCCIÓN
Monturas en acero soldadas
Exterior mate.

Cazo de acero inoxidable

new
2018

Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm
3501.04	Conjunto de 4 cazos ø 14-16-18-20 cm			0,8
3501.12		12	6	0,8
3501.14		14	7	0,8
3501.16		16	7,5	0,8
3501.18		18	9	0,8
3501.20		20	9	0,8
3501.24		24	11	0,8
3501.28	con 2 asas	28	13	0,8



Fondo difusor sandwich - Inducción - Monturas en acero. Es una gama de mantenimiento fácil, en acero inoxidable, exterior mate. Del cazo a la olla pasando por la cacerola adaptándose a todo tipo de preparaciones.



Sartén inox

new
2018

Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm
3504.20		20	5	0,6
3504.24		24	5	0,6
3504.28		28	5	0,8
3504.32	Con 2 asas	32	6,5	0,8



Cazo cónico bombeado con mango

new
2018



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm
3503.16		16	6	0,8
3503.18		18	6,5	0,8
3503.20		20	7	0,8
3503.24		24	8	0,8
3503.28		28	10	0,8

Cazo bajo sin tapadera con mango

new
2018



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm
3502.20		20	6	0,8
3502.24		24	6	0,8
3502.28		28	6	0,8

Cacerola de acero inoxidable

new
2018

Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm
3505.20		20	10	0,8
3505.24		24	12	0,8
3505.28		28	14	0,8
3505.32		32	16	0,8
3505.36		36	18	0,8
3505.40		40	20	1
3505.45		45	22,5	1
3505.50		50	25	1

Fondo difusor sandwich - Inducción - Monturas en acero. mate.
Es una gama de mantenimiento fácil, en acero inoxidable, exterior

Olla baja sin tapadera

new
2018

Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm
3506.20		20	13	0,8
3506.24		24	14,5	0,8
3506.28		28	18	0,8
3506.32		32	20	0,8
3506.36		36	22	0,8
3506.40		40	25	1
3506.50		50	30	1

Cacerola alta de acero inoxidable

new
2018

Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm
3507.20		20	20	0,8
3507.24		24	24	0,8
3507.28		28	28	0,8
3507.32		32	32	0,8
3507.36		36	36	0,8
3507.40		40	38	1
3507.45		45	45	1
3507.50		50	50	1

Fondo difusor sandwich - Inducción - Monturas en acero. Es una gama de mantenimiento fácil, en acero inoxidable, exterior mate. Del cazo a la olla pasando por la cacerola adaptándose a todo tipo de preparaciones.

Tapadera

new
2018

Code	Désignation	Øcm
3509.14		14
3509.16		16
3509.18		18
3509.20		20
3509.24		24
3509.28		28
3509.32		32
3509.36		36
3509.40		40
3509.45		45
3509.50		50

Se adapta a todas las cacerolas de la gama PRIMARY

Colador cuece vapor inox



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3674.20		20	9	3	0,6	0,41
3674.24		24	11	5,3	0,6	0,72
3674.28		28	13	8	0,6	0,96

Realice una cocina ligera, dietética, llena de sabores naturales. Estos coladores se adaptan a las ollas PRIM'APPETY.. La cocción de vapor se efectúa muy rápido con este cuece vapor. Truco del chef: para mejorar el tono, sumergir las verduras una vez cocidas en agua fría.

Colapastas 4 segmentos y cacerola



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3470.36N	Colapastas 4 segmentos (1)	36	23	5,5	0,8	1,15
3470.40N	Colapastas 4 segmentos (1)	40	26	7,5	0,8	1,39

Para olla baja PRIM'APPETY 3506. De acero inoxidable. Esta caldera para pasta se compone de 4 utensilios que permiten cocer 4 tipos de pastas en el mismo tiempo y separadamente. El gancho soldado de cada lado permite meter la caldera en el borde del utensilio de cocción para escurrir los alimentos.



WOK INOX especial placa de INDUCCIÓN



Soporte de acero inox para wok con una forma redondeada



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3122.36		36	63,5	9,5	1,5	1,3

Este wok con su perfil de 213° tiene una forma redondeada adaptada a las placas de inducción especiales para wok. Conductibilidad perfecta gracias al espesor 15/10° que garantiza tanto la manejabilidad como solidez. Auténtico, permite la cocina

tradicional asiática natural y dietética. Mango de tubo en acero inoxidable ventilado y ergonómico.

Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm
3122.00		24	3,65	1

Para utilizar woks 5114.35 y 3122.36 con tradicional placas de inducción llanas.

Rustidera rectangular, 2 asas fijas



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3121.40		40	30	8	9	2	3,62
3121.50		50	40	9	17,5	2	5,6
3121.60		60	50	10	29	2	8,2

Las rustideras de acero inoxidable están plegadas y luego soldadas, lo que les da esta ventaja de no ser deformable. Esta ventaja no la conocen las que están embutidas ya que son más vulnerables a las temperaturas altas.

Hervidor para pescado en inox, inducción



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3449.62N	Asas inox - L. 60 cm	60	16,5	9,5	0,8	1,92

La besuguera queda el utensilio ideal para la cocción de los pescados enteros, para una perfecta presentación. La reja interior permite sacar el pescado sin riesgo de romperlo. Conviene a todo tipo de fuegos , incluso inducción.

Baño de maria con mango, sin tapadera



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3111.12		12	11,5	1,3	1	0,42
3111.14		14	14	2,1	1	0,51
3111.16		16	16	3,2	1	0,73
3111.18		18	18	4,6	1	0,86
3111.20		20	20	6,3	1	1

El recipiente para cocción al baño de maría está realizado de acero inoxidable. Gracias a su forma, se puede incluir en un recipiente de agua (cacerola) y permite cocer la leche, el chocolate, las salsas al baño de maría. La tapadera se vende separadamente.

Contenedor o baño-maria con 2 asas, sin tapadera



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3390.14		14	12	1,7	0,8	0,49
3390.16		16	13	2,5	0,8	0,59
3390.20		20	16,5	5	0,8	0,91
3390.24		24	20	8	0,8	1,28
3390.28		28	23	14	0,8	1,72
3390.32		32	27	22	0,8	2,28

Esta olla de acero inoxidable alimentario permite almacenar los alimentos sin problema. Puede también servir de recipiente para calentar los alimentos al baño de maría.

Baño-maria, acero inoxidable



Este baño de maría se compone de una doble pared de acero inoxidable en la cual el agua se calienta. Permite calentar con baja temperatura para derretir el chocolate, mantener salsas a la misma temperatura. Lleva un mango para facilitar el uso. Inducción.

Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3437.16N	Con mango y doble pared	16	12,5	1,5	1	0,97



Ahumadero inox con dos niveles para ahumar con frio y calor



Los alimentos se someten, de manera prolongada, a el humo que procura un efecto antiséptico y mejora la conservación. El ahumado da un gusto a madera a los alimentos. Apto para ahumar carnes (filetes, costillas, solomillos...), aves (pollo, pato...), pescados (truchas, anguilas, mejillones...). No obstante, se puede igualmente añadir ajo, patatas, quesos, mantequilla según su gusto. El principio consiste en exponer los alimentos al humo, a diferente temperatura, según el resultado deseado.

Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
3441.60	60 x 40 cm	60	40		
3441.00	31x31 cm	31	31	20	7,3
	Composición :				
3441.93	rejilla de acero inoxidable				
3441.91	Horno				
3441.90	Cámara de combustión				
3441.92	Tubo				



Serrín de haya especiales para ahumar



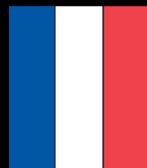
Code	Désignation	Kg
4441.01	0,5 kg.	0,51
4441.15	15 kg.	15,1



PRIMA MATERA

INOUIVRE INDUCTION 90%Cu

MADE IN
FRANCE



Cobre

INOUCIVRE INDUCTION

- Cara exterior cobre 90% = excelente difusión del calor
- Cara interior inox 10% = higiene irreprochable y fácil mantenimiento
- Mango ergonómico en fundición de acero inoxidable
- Apta para todos los fuegos incluido la inducción.



Cazo recto con fondo magnético y con mango inox



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
6206.14		14	7,3	1,2	2	12	1,06
6206.16		16	8,3	1,8	2	13,5	1,37
6206.18		18	9,3	2,5	2	15,5	1,66
6206.20		20	10,5	3,3	2	17	2,06
6206.24		24	12,4	6	2	22	2,75

Este cazo permite unir las calidades de cocción del cobre con todos los fuegos, incluido inducción. Mango ergonómico de acero solidamente remachado.

Cazo bajo con fondo magnético INDDUCION



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
6230.16		16	5,5	1	2	13,5	1,13
6230.20		20	5,8	1,8	2	17,5	1,48
6230.24		24	6,6	3	2	22	2,06

Cazo cónico con fondo magnético INDUCCION



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
6236.20		20	7,2	1,7	2	13	1,32
6236.24		24	8,2	3,1	2	16,3	2,75

El cazo cónico es ideal para reducir las salsas ; es una de las razones por la cual se hace la preferida de los profesionales.

Tapadera bombeada en acero inoxidable



Code	Désignation	Øcm	Esp.mm	Kg
3709.14N		14	1	0,24
3709.16N		16	1	0,28
3709.18N		18	1	0,33
3709.20N		20	1	0,39
3709.24N		24	1	0,51
3709.28		28	1	0,65

WOK con 2 asas



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
6247.32	fondo ø 10 cm	32		12,5	4	2	17	2,5
3329.10	Rejilla para wok ø 32 cm		34,5					0,14

Sartén con fondo magnético INDUCCION y con mango inox



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base cm	Kg
6224.20		20	4	2	13,5	1,3
6224.24		24	4	2	16,5	1,41
6224.28		28	4	2	20	1,86
6224.32		32	4	2	23	2,38

Olla alta con fondo magnético INDUCCION y con asas y tapadera inox



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
6244.20		20	18	5,7	2	22	3,1

La olla es un utensilio ideal para guisar un plato familiar.(cocidos, couscous, guisos)

Olla semi-alta con fondo magnético INDUCCION y con asas y tapadera inox



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
6243.24		24	16,5	7,5	2	22	3,6

Cacerola baja con fondo magnético INDUCCION y con asas y tapadera inox



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
6242.16		16	8,8	1,8	2	13,5	1,54
6242.20		20	10,3	3,3	2	17	2,21
6242.24		24	12,3	5,4	2	22	3,22
6242.28		28	13,5	8	2	25	4,07

Como los otros utensilios de la gama INOCUIVRE Inducción, este cazo de cobre y acero con 2 asas posee un fondo magnético y funciona con todos los fuegos, incluido inducción.

Cacerola con tapadera inox



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L	Esp.mm	ø base cm	Kg
6241.20		20	6	1,8	2	17,5	1,9
6241.24		24	6,8	3,1	2	22	2,51
6241.28		28	9,2	4,9	2	25	3,12

Cacerola cónica con 2 asas inox



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L	Esp.mm	ø base cm	Kg
6232.28	con tapadera	28	10	4,9	2	20,5	3,12

Como los otros utensilios de la gama Inocuivre Inducción, este cazo de cobre y acero con 2 asas posee un fondo magnético y funciona con todos los fuegos, incluido inducción.



Mantenimiento :

- El exterior de cobre cambia de color con el contacto del calor. Para que vuelva a su tono hay que utilizar pasta de limpieza especial de cobre.
- El interior en acero inoxidable : mantenimiento con esponja y lavavajillas.
- Si ha quemado alimentos en su cacerola inocuivre, déjela a remojo medio día con agua y lavavajillas.
- Se puede limpiar en el lava-vajillas pero no se aconseja porque los utensilios con monturas de fundición de acero corren el riesgo de oxidarse



fonte d'inox
cast stainless steel
fundición inox

inocuiivre

Cazo recto



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L	Esp.mm	Kg
6406.14		14	7,8	1,2	1,5	0,63
6406.16		16	9	1,8	1,5	0,97
6406.18		18	10	2,5	1,5	1,37
6406.20		20	10,7	3,3	1,5	1,9
6406.24		24	13	6	2	2,67

Esta cacerola forma parte de una gama moderna y elegante. Le gustará tanto por su estética como por su calidad.

Cazo bajo



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L	Esp.mm	Kg
6430.16	Cazo bajo borde recto	16	5,8	1	1,5	0,75
6430.20	Cazo bajo borde recto	20	6,5	1,8	1,5	1,08
6430.24	Cazo bajo borde recto	24	7,5	3	2	2
6436.20	Cazo balo conico	20	7,2	1,7	1,5	1,32
6436.24	Cazo balo conico	24	7,5	3,1	2	1,8

Fabricada de un material cuya composición es 90% cobre 10% acero inoxidable, esta cacerola le asegura excelentemente el reparto del calor y una limpieza fácil.

Sartén de pescado oval L. 32 cm, mango en fundición de acero inoxidable



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
6425.32		32	23	4,8	2	1,81

Sartén



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
6424.20		20	3,5	2	0,95
6424.24		24	3,7	2	1,3
6424.28		28	3,6	2	1,55
6424.32		32	5	2	2,2

Es la sartén ideal para cocinar rápidamente sus alimentos. Su color y exterior pulido en espejo, proporcionan un elemento elegante situándose en el mejor sitio de la cocina.

Mini sartén ø 10 cm - Espesor 2 mm



Code	Désignation	Øcm	Esp.mm	Kg
6424.10		10	2	0,26

Cacerola oval con monturas inox y con tapadera -Espesor 2 mm



Code	Désignation	Lcm	Acmm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
6426.30		30	22	13	6,5	2	3,6
3708.30	Tapadera						

Cacerola baja con monturas inox con tapadera



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
6441.20		20	6,2	1,8	1,5	1,5
6441.24		24	7	3	2	2,38
6441.28		28	9	4,9	2	3,36

Esta cacerola baja, tiene un espesor de 2mm y asegura una calidad óptima de cocción. Adaptada a todos los fuegos excepto inducción.

Cacerola con monturas inox con tapadera



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
6442.16		16	9	1,8	1,5	1,28
6442.20		20	11	3,3	1,5	2,23
6442.24		24	12	5,4	2	3,25
6442.28		28	13,5	8	2	3,96

Esta cacerola en cobre y acero inoxidable tiene un espesor de 2mm, ofrece una calidad de cocción excepcional con una buena relación calidad precio. Monturas en fundición de acero. Bello acabado espejo pulido

Pentola bassa con monturas inox con tapadera



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
6443.24		24	16,5	7,5	2	3

Olla alta con monturas inox con tapadera



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
6444.20		20	18	5,7	2	3

WOK con 2 asas



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
6440.32	Wok	32		12	4	2	2,4
3329.10	Rejilla para wok ø 32 cm		34,5				0,14
4112.32	Tapadera en vidrio para wok	32		7,5			1,1

Bandeja de asar de cobre acero con 2 asas fijas



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
6427.35	Rustidera	41	27	8	2	2,2

Multicapas : cobre / alu / acero inoxidable
Bordes evasés - Asas en fundición de acero inoxidable

Tapadera inox



Code	Désignation	Øcm	Esp.mm	Kg
3709.14N		14	1	0,24
3709.16N		16	1	0,28
3709.18N		18	1	0,33
3709.20N		20	1	0,39
3709.24N		24	1	0,51

Esta tapadera se adapta a todos los productos de la gama .Es también un elemento elegante que puede unir a sus cacerolas y a otras ...



Cazo con mango fundición



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
6460.01	conjunto de 5 - diam. 12-20					8,28
6460.12		12	7	0,8	1,5	0,77
6460.14		14	7,5	1,2	1,5	1,23
6460.16		16	9	1,8	1,5	1,3
6460.18		18	9	2,5	1,5	1,61
6460.20		20	10,8	3,3	1,5	1,96

Este modelo de cacerola es el utensilio imprescindible para las cocinas profesionales. Es particularmente adaptado para realizar salsas. El interior de la sartén es de acero inoxidable. El mango es de hierro fundido y esta solidamente remachado. Fabricada de un material cuya composición es 90% cobre 10% acero inoxidable.

Cazos y sartén extra fuerte con mango fundición



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
6464.16	Cazo cónico	16	6	0,9	1,5	0,9
6464.20	Cazo cónico	20	7	1,7	1,5	1,38
6464.24	Cazo cónico	24	8	2,9	2	1,93
6462.16	Cazo bajo	16	5,5	1	1,5	0,84
6462.20	Cazo bajo	20	6	1,8	1,5	1,45
6462.24	Cazo bajo	24	7	3,1	2	2,15
6462.28	Cazo bajo	28	8,5	4,9	2	2,85
6465.20	Sartén	20	3,4		2	1,04
6465.24	Sartén	24	4,2		2	1,48
6465.28	Sartén	28	3,6		2	1,7
6465.32	Sartén	32	5		2	2,44

Esta cacerola freidora extra-fuertes son imprescindibles en las cocinas profesionales. La cacerola baja con bordes rectos permite calentar rápidamente alimentos, la cacerola cónica es ideal para calentar las salsas y la sartén resulta perfecta para freír, soasar, flamear los alimentos. El interior de la sartén es de acero inoxidable. Mango remachado de hierro fundido.

Tapadera con asa fundición



Code	Désignation	Øcm	Kg
6463.12		12	0,17
6463.14		14	0,21
6463.16		16	0,27
6463.18		18	0,35
6463.20		20	0,41
6463.24		24	0,68
6463.28		28	0,8

El interior de la tapadera es de acero inoxidable. El puño es de hierro fundido y está solidamente remachado.



Cacerola con tapa y con asas de fundición



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg	PC
6466.16		16	8,8	1,8	1,5	1,5	1
6466.20		20	10,5	3,3	1,5	2	1
6466.24		24	12,5	5,4	2	3,24	3
6466.28		28	13,5	8	2	4,05	1

La olla lleva paredes altas que permiten cocer alimentos, grandes volúmenes de agua, verduras, etc... La humedad está conservada en el recipiente. El interior de la sartén es de acero inoxidable. Las asas están solidamente remachadas.

Cacerola baja con tapa y con asas de fundición



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
6461.20		20	6,1	1,8	1,5	1,51
6461.24		24	7	3,1	2	2,59
6461.28		28	9	4,9	2	3,47

Pentola bassa con tapadera



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
6467.24		24	18,5	7,5	2	3,67

Olla alta con tapadera



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
6468.20		20	18,5	5,7	2	2,9



*laiton
brass*

inoquivre

Cazo recto con mango



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L	Esp.mm	Kg
6445.01	Conjunto de 5 - ø12-20					4,83
6445.10		10	5,2			0,33
6445.12		12	6	0,8	1,5	0,5
6445.14		14	7	1	1,5	0,63
6445.16		16	8,5	1,6	1,5	0,8
6445.18		18	9	2,5	1,5	0,99
6445.20		20	10	3,5	1,5	1,21

Gracias a su espesor reducido, este modelo de cacerola es particularmente adaptado para la mesa y para flamear, o simplemente para la decoración interior de la cocina. Puede

también ser utilizado para la cocción sobre fuentes de calor de media potencia. El interior de la sartén es de acero inoxidable, lo que permite una limpieza fácil y suprime la necesidad de estañar.

Cazo bajo, recto, sin tapadera



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L	Esp.mm	Kg
6448.16		16	5	1	1,5	0,75
6448.20		20	6	1,8	1,5	0,94
6448.24		24	6,5	3	2	1,81

La cacerola con bordes rectos permite calentar los alimentos y resulta ideal para el servicio o para flamear. El interior de la sartén es de acero inoxidable, lo que permite una limpieza fácil y suprime la necesidad de estañar. El mango es de bronce y está solidamente

remachado. Fabricada de un material cuya composición es 90% cobre 10% acero inoxidable.

Sartenes con mango de latón



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
6450.20		20	3	2	0,91
6450.24		24	4	2	1,3
6450.28		28	4,5	2	1,82

Estas sartenes de cobre-inox resultan perfectas para freír, soasar sobre fuentes de calor medianamente potentes, para flamear los alimentos y para una perfecta presentación sobre la mesa. El interior de la sartén es de acero inoxidable, lo que permite una

limpieza fácil y suprime la necesidad de estañar. El mango está solidamente remachado.

Mini sartén con mango de latón



Code	Désignation	Øcm	Acm	Alt.cm	Kg
6450.13	Mini sartén	9,3	13	3,2	0,47

Bandeja redonda con 2 asas



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
6449.12		12	2	2	0,34
6449.16		16	3	2	0,55
6449.20		20	3	2	0,78
6449.24		24	4,2	2	1,23

Este plato redondo se utiliza para la cocción de huevos, la realización de gratenes o cremas catalanas. Permite una presentación elegante sobre la mesa. El interior de la sartén es de acero inoxidable, lo que permite una limpieza fácil y suprime la

necesidad de estañar. Las asas de latón están solidamente remachadas.

Bandeja ovalada, 2 asas



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
6451.32		32	23	4,5	1,5	1,02
6451.36		36	26,2	4,5	1,5	1,2

Este plato resulta ideal para el servicio y para flamear. El interior de la sartén es de acero inoxidable, lo que permite una limpieza fácil y suprime la necesidad de estañar. Las asas de latón están solidamente remachadas.

Cacerola baja con tapadera, asas latón



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
6446.20		20	6	1,8	1,5	1,44
6446.24		24	7	3,2	2	2,48
6446.28		28	9	5,5	2	3,37

La cacerola baja con 2 asas permite calentar alimentos. Se puede utilizar como la cacerola baja con mango, pero resulta más práctica de manipulación y es menos voluminosa al colocarla y sobre el fuego. El interior de la sartén es de acero inoxidable.

Cacerola redonda con tapadera



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
6447.10	Mini cacerola con monturas	10	5,5			0,48
6447.16		16	8	1,6	1,5	1,04
6447.20		20	10	3,5	1,5	1,59
6447.24		24	11,5	5,2	2	3,13

Esta olla asegura un servicio muy elegante. Puede también ser utilizada para guisar sobre fuentes de calor medianamente potentes. El interior de la sartén es de acero inoxidable, lo que permite una limpieza fácil y suprime la necesidad de estañar. Las

asas de latón están solidamente remachadas.

Tapaderas con asa latón



Code	Désignation	Øcm	Esp.mm	Kg
6454.09	Asa redonda	9		0,09
6454.10	Asa redonda	10		0,1
6454.12		11,5	1,2	0,17
6454.14		13,5	1,2	0,21
6454.16		15	1,2	0,29
6454.18		17	1,2	0,36
6454.20		19,5	1,2	0,42
6454.24		23,5	1,2	0,62
6454.28		27	1,2	0,82

El interior de la tapadera es de acero inoxidable. El puño es de latón y solidamente remachado.

WOK con mango de latón



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
6432.32		30,9	8,5	2	2,25
4112.32	Tapadera de vidrio para wok :	32	7,5		1,1

El wok es desde siempre el utensilio universal de la cocina asiática y resulta ideal para un guiso natural y dietético ya que necesita poca materia grasa y respeta los sabores originales de los alimentos. El interior de la sartén es de acero inoxidable, lo que permite una limpieza fácil y suprime la necesidad de estañar. El mango esta solidamente remachado.

Mini utensilios, cobre-inox y asas de latón



Code	Désignation	Øcm	Acm	Alt.cm	L.	Kg
6453.09	Cacillo para salsa con tapadera	9		4,5	0,3	0,36
	Cacillo para salsa senza tapadera					
6445.10		10		5,2		0,33
6450.13	Mini sartén	9,3	13	3,2		0,47
6447.10	Mini cacerola con monturas	10		5,5		0,48

La cacerolilla es perfecta para el servicio de las salsas. Asegura una presentación elegante. El interior de la sartén es de acero inoxidable, lo que permite una limpieza fácil y suprime la necesidad de estañar. El mango esta solidamente remachado.

Peroles esféricos, cobre con asas fundición

new
2018



Code	Désignation	Øcm	Kg
6580.20	Con 1 anillo	20	0,91
6580.26	Con 1 anillo	26	1,06
6580.32	Con 1 anillo	32	1,63
6581.20	Con 2 asas	20	1,1
6581.26	Con 2 asas	26	1,41
6581.32	Con 2 asas	32	1,8

De cobre macizo, los barreños semi-esféricos, llamados " culo de gallina ", son utensilios profesionales tradicionales. Estos barreños son perfectos para llevar los blancos a punto de nieve.

Peroles mermelada, con asas fundición



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
6200.38N	Perol mermelada liso, fuerte	38	15	9	1,2	1,5
6202.40N	Perol mermelada liso, extra-fuerte	40	14,4	11	2	3,57

Verdaderos utensilios tradicionales, los barreños de cobre se utilizan para hervir el azúcar o frutas cuando se hace mermeladas, o conservas. Las asas de hierro fundido están solidamente remachadas.

Molde Bordelés en cobre estañado



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
	cobre estañado					
6820.35N		3,5	3,3	0,03	0,8	0,01
6820.45N		4,5	4,2	0,06	1	0,03
6820.55N		5,5	5	0,1	1,2	0,05

Estos moldes permiten realizar de manera tradicional, los pasteles típicos de Burdeos, " los acanalados ". El cobre asegura una perfecta convección de la calor que permite una buena caramelización de los jugos, pues le da un gusto excepcional.

Pasta limpia COBRE



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Kg	PC
4200.01N	150 ml	7,5	6	0,15	0,24	6
4200.11N	1000 ml	13	14	1	1,29	1

Permite dar fácilmente brillo a todos sus utensilios: previamente hay que limpiar el utensilio cuidadosamente, mojarlo con una esponja suave con agua caliente , después impregnar el utensilio con la pasta y lustrarlo con movimientos circulares.



Perol medio-esférico, borde redondo abierto



Code	Désignation	Øcm	L.	Esp.mm	Kg
3372.16N		16	1	0,7	0,23
3372.20		20	2,1	0,7	0,35
3372.24		24	3,6	0,7	0,49
3372.30		30	7	0,7	0,7
3371.35		35	11,2	0,8	1,01
3371.40		40	16,8	0,8	1,35
	Pie para perol medio-esférico				
3379.00	Para ø 20 - 24 cm			1	0,11
3379.01	Para ø 30-35-40 cm			1	0,18

Este modelo se distingue por su forma regular y redonda. El barreño semi esférico es ideal para llevar los blanco a punto de nieve porque su forma permite airear la preparación al mezclarla.

- Profesional acero inoxidable 0.7 mm
- Exterior pulido - Interior mate
- Forma regular y redonda
- Borde abierto para un mayor higiene
- Borde redondo para una manipulación sin riesgo de dañarse.

Perol medio-esférico de plástico



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Kg
4530.17		17,5	8	1	0,08
4530.23		23	10,5	2,5	0,16
4530.27		27,5	12	4,5	0,2
4530.32		32	14,5	6	0,26
4530.36		36	16	9	0,3
4530.40		40	18	13	0,4
4530.90	Conjunto de 6 peroles de 1L. a 13 L.				1,4

Perol pastelero, fondo llano, borde redondo



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3250.16		16	9	1	0,8	0,19
3250.20		20	10	2	0,8	0,24
3250.24		24	11,2	3,5	1	0,4
3250.28		28	12,5	5,5	1	0,56
3250.32		32	14	8	1	0,74
3250.36		36	15	11,5	1,2	1,1
3250.40		40	17,5	16	1,2	1,42
3250.44		44	19	20,5	1,2	1,63

El barreño es profesional tanto al nivel del volumen como al nivel de la calidad y del espesor del acero inoxidable. Llevan bordes redondos y abiertos : redondos para una manipulación sin riesgo

de dañarse, y abierto para un mayor higiene. El último toque está pulido.

Colador cónico con pie y 2 asas, acero



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3930.24		23,5	32	11,5	1	0,54
3930.32		29,4	39,5	14,4	1	0,8
3930.36		33	44,5	15,5	1,2	1,21
3930.40		36,5	49	17	1,2	1,47
3930.44		40	53,4	19	1,2	1,83
3930.48		44,6	58	19,3	1,2	2,14

Este colador de acero inoxidable tiene un espesor de 12/10 lo que le da su solidez y resistencia a los golpes.

Colador inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3232.24	Cónico con mango (1)	23,5	45	11	1	0,57
3232.28	Cónico con mango (1)	27	54	12	1	0,76
3240.24	Esférico con 2 asas (2)	24	31,5	12	0,8	0,69

Coladores realizados de acero inoxidable alimentario. Tres modelos diferentes están propuestos. Los coladores con mango y

gancho se pueden meter sobre un recipiente cuando el escurrimiento.

Chino pastelero con micro-agujeros 0,8 mm



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3351.21		21	20,5	1	0,46
3351.23		23	22	1	0,56
3354.01	Soporte de chino inox Para ø 19/21 cm		15	6	0,17

Le parece mucho a su " primo " el chino de cocina, el chino pastelería de acero inoxidable lleva la particularidad de tener micro-perforaciones que le da la ventaja de ser tan eficaz como la estameña, con algunas ventajas más : higiene, solidez y seguridad.

Este chino es de calidad profesional y es particularmente sólido. Limpieza fácil.

Colador chino de cocina, extra-fuerte con agujeros 1,5 mm



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3350.10N		10	7,1	0,4	0,08
3350.14N		14	10,5	0,4	0,15
3350.18N		18,5	16	0,4	0,31
3350.20N		20	18	0,4	0,38
3350.23N		23	20,5	0,4	0,45
3350.26N		27	23	0,4	0,71
3354.01	Soporte de chino inox Para ø 14/18/20 cm		15	6	0,17

Gama compuesta de diferentes tamaños en una placa de acero inoxidable espeso, muy resistente al uso. Frente al mango, se encuentra un gancho para poner el colador chino en una cacerola.

Se puede poner los coladores chinos sobre los pies de los embudos automáticos para evitar que los alimentos se caigan.

Pulsador para chino en haya



Code	Désignation	Lcm	Acm	Kg
3350.90		25,5	5	0,19

Chino en acero inoxidable



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3352.20N		20	44	18	0,6	0,48

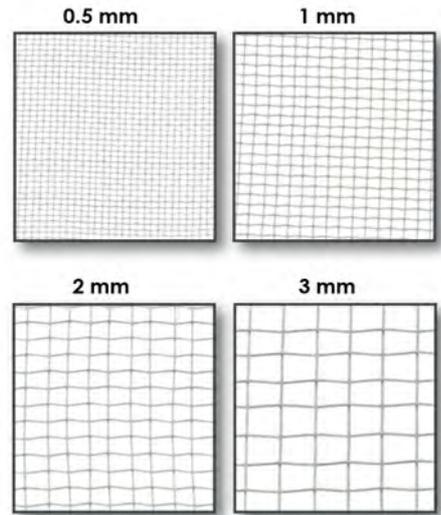
Este chino esta provisto de un gancho y punto de apoyo que le permite posarse sobre recipientes redondos. Malla de agujeros de ø 0,4 mm.

Chino profundo en acero inoxidable



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	Kg
3352.22		22	45	23	0,57

Tamiz en acero inoxidable con mallas intercambiables - 4 modelos de mallas



Code	Désignation	Øcm	Kg
4605.21	mallas 3 mm/2 mm/1 mm/0,5 mm	20	0,37

Para tamizar el azúcar, la harina, los polvos etc.

Cedazos harina inox - N° 20 -ø 0,8 mm



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
4604.16		16	5,5	0,11
4604.21		21	6	0,19
4604.30		30	7	0,31

Colador cocina, acero



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
3242.10N		10	25,5	0,08
3242.12N		12	32,5	0,11
3242.14N		14	35	0,13
3242.16N		16	37	0,2
3242.18N		18	40	0,22

Tela metálica de acero inoxidable.

Embudo para mermelada en acero inoxidable y para presentar guarniciones en el plato



Code	Désignation	Kg
3356.00	ø de 3,5 a 6 cm	0,23

Permite echar la mermelada en la tarrinas sin goteo.





LOS DISTRIBUIDORES AUTOMÁTICOS POR DE BUYER

Rellenar, dosificar, decorar, colar y guarnecer

	3353	3354.12	3354.02	3354.52	3358.00
L.	0,8 L.	1,5 L.	1,9 L.	3,3 L.	0,8 L.
Salida	ø 7 mm 80°C max.	3 caudales ø 8 mm y salidas ø 4 & 6 mm	3 caudales ø 8 mm y salidas ø 4 & 6 mm	3 caudales ø 15 mm y salidas ø 5 & 10 mm	con 2 boquillas U8 & D8
Utilizaciones : a cada consistencia su embudo.					
Salsas saladas y dulces	3 gotas	3 gotas	3 gotas	3 gotas 2 gotas	
Gelatinas calientes		3 gotas	3 gotas	3 gotas 2 gotas	
Pastas de frutas calientes		3 gotas	3 gotas	3 gotas 2 gotas	
Cremas y purés				3 gotas 2 gotas	
siropes		3 gotas	3 gotas	3 gotas 2 gotas	
Licores	3 gotas	3 gotas	3 gotas	3 gotas	
Mousses y acompañamientos dulces				3 gotas 2 gotas	
Fondo de bizcocho					1 gota
Financieros, magdalenas y pasteles					1 gota
Mermelada				3 gotas 2 gotas	
Pastelitos					1 gota
Chocolate blando					1 gota
Genoise					1 gota
Caramelo caliente		3 gotas	3 gotas	3 gotas 2 gotas	
Bizcocho joconde				3 gotas 2 gotas	
Crema pastelera					1 gota
Queso Compota de frutas				3 gotas 2 gotas	

Embudo automático todo inox KWIK MAX - especial Mousses- Gran volumen 3,3 litros

new 2018



Code	Désignation	Øcm	Acm	Alt.cm	L.	Kg
3354.52	con soporte y 2 salidas	20	30	38	3,3	0,95
	Ø 15 - 10 y 5 mm					
	PIEZAS :					
3354.51	Soporte					
3354.79	Mecanismo					

Boquilla de gran diámetro 15mm, con el fin de no romper las moléculas de aire y preservar el efecto de mousse de las preparaciones: untuosidad salvaguardada. Perfecto para las mousses, las salsas, caramelos, gelatinas o preparaciones espesas, etc.

Soporta las preparaciones muy calientes.

Cono profundo con el fin de permitir una pulsación natural sin presión.

Embudo automático KWIK PRO , todo inox, con 3 caudales



Todo de acero inoxidable, incluso las tuercas, muelle, para un higiene perfecto. Totalmente hermético : para las cremas, las salsas, los licores... Gracias a su facilidad de utilización , es el utensilio universal tanto en cocina como en repostería. Para guarnizar los platos de salsas, de pizzas pequeñas, para rellenar sartenes a blinis de masas líquidas, etc...

Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3354.00	1,9 L. Sin soporte	19	18	1,9	1	0,61
3354.02	1,9 L. Con soporte	19	18	1,9	1	0,78
3354.10	1,5 L. Sin soporte	17,5	16,5	1,5	1	0,55
3354.12	1,5 L. Con soporte	17,5	16,5	1,5	1	0,72
3354.01	Soporte de chino inox		15		6	0,17
	PIEZAS SUELTAS PARA EL EMBUDO :					
3354.92	Tuerca central					
3354.93	Tuerca mariposa					
3354.95	Juego de 2 boquillas - 4 y 6 mm					
3354.89	Mecanismo 1,5 L (piston, barra t., palanca, muelle)					
3354.99	Mecanismo 1,9 L (piston, barra t., palanca, muelle)					

KWIK - Mini-embudo dosificador con pistón inox- 0,8 L. - con soporte



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3353.00	Negro	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25

En acero inoxidable y materia plástica. Calidad profesional. Este mini-embudo posee una salida de 7mm que cierra herméticamente. Práctico, su pequeña capacidad de 0.8L. es ideal para pequeñas cantidades de salsa o cremas. Su soporte en hilo de acero inoxidable tiene un revestimiento de silicona en los pies que le hace antideslizante. Apto al lava-vaajillas.

LE TUBE: Dosificador a presión



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Kg
3358.00	CONCEPCION DE BUYER Con 2 boquillas en plástico U8 (ø11 mm) & E8	38,4	10,5		0,75	0,44
3358.75	ELEMENTOS Recarga con tapas herméticas	19,6	8,54		0,75	0,13
3358.91	LE TUBE expositor con: - 9 Tubes 3358.00 - 3 x 4129.00 - 3 x 4132.06 - 8 recargas 3358.75	45	35,5	150		15,62
4129.00	Conjunto de 6 boquillas - 3 boquillas dentadas B6 - F6 - B8 - 2 boquillas redondas U6 ø8mm - U12 ø15mm - 1 boquilla Saint Honoré	13	13	4		0,06

Dosificador a presión : dosifica fácilmente las masas, cremas y espumas. Para rellenar y decorar. Trabajo fácil, rápido y cuidado. Más fácil de rellenar que la maga pastelera Contenido 0,75L. Graduación en cl y oz. Con una llave para regular la presión para dosificar la cantidad (de 1 a 5 cl).



Embudo



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
3357.12	Embudo con filtro	11,6	12,9	0,13
3357.20	Embudo con filtro	19,5	20,7	0,31
3356.12N	Embudo sin filtro	11,6	12,9	0,13
3356.20N	Embudo sin filtro	19,5	20,7	0,24
3357.01	Filtro en acero inoxidable para embudo			0,02

Este embudo en acero inoxidable, existe en un modelo con filtro (ref. 3357) o sin filtro (ref. 3356). El modelo con filtro amovible asegura una higiene perfecta. Este filtro se adapta en el embudo ref. 3356.

Espolvoreador inox



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Kg
4782.00N	Espolvoreador con tapa metálica (1)	7	13	0,5	0,17
4782.01N	Espolvoreador con tapa metálica	7	10	0,31	0,14
4783.00N	Espolvoreador de azúcar con agujeritos (2)	7	13	0,5	0,17
4783.02N	Espolvoreador de azúcar con agujeritos 1,5 mm	7	10	0,31	0,14
4783.01N	Espolvoreador con agujeros anchos (3) 2,5mm	7	13	0,5	0,17
4783.03N	Espolvoreador con agujeros anchos 2,5 mm	7	10	0,31	0,14

El espolvoreador de tela metálica es ideal para espolvorear el azúcar. Lleva una tapadera con baioneta.

Pasapurés profesional y rejillas inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	Kg
2004.00N	Pasapurés N° 5 sin rejilla	37	41	38,5	3,1
2004.10N	Rejilla ø 1 mm para pasapurés N° 5				
2004.15N	Rejilla ø 1,5 mm para pasapurés N° 5				
2004.20N	Rejilla ø 2 mm para pasapurés N° 5				
2004.30N	Rejilla ø 3 mm para pasapurés N° 5				
2004.40N	Rejilla ø 4 mm para pasapurés N° 5				
2007.00N	Pasapurés N° 3 con 3 rejillas 1,5 mm - 2,5 mm y 4 mm	31			3

Este molino profesional de acero inoxidable permite preparar purés, potajes, sopas de pescados, etc.. ; Tres modelos de rejillas perforadas de espesor diferentes pueden adaptarse.

Cubo cónico graduado, con pie



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L	Esp.mm	Kg
3276.12N	ø base 21; ø interior 29 cm	31	28,5	12	1,5	1,34
3276.15N	ø base 21; ø interior 30,5 cm	32,5	32,5	15	1,5	1,51

Cubo de acero inoxidable alimentario que puede recibir todos los alimentos o todos los líquidos. Graduación interior litro por litro.

Cubo cónico, sin pie



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L	Esp.mm	Kg
3274.10N	Grad. - ø interior 28 cm	30	24,5	10	1,5	1
3274.12N	Grad. - ø interior 29 cm	31	27	12	1,5	1,2

Cubo de acero inoxidable alimentario que puede recibir todos los alimentos o todos los líquidos. Graduación interior litro por litro. (salvo modelo 7 litros)

Medida graduada con pico, con pie y asa, graduada



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L	Esp.mm	Kg
3565.05N		10	10,5	0,5	0,3	0,14
3565.10N		13	13	1	0,3	0,24
3565.15N		14	15	1,5	0,3	0,33
3565.20N		16	18,5	2	0,3	0,41
Medida pequeña graduada con asa, sin pie						
3565.010N		6,8	4,5	0,1	0,2	0,03
3565.025N		8,5	7	0,25	0,2	0,07

Esta medida de acero inoxidable alimentario facilita la cocina y permite medir rápidamente los líquidos. Fácil de manipular con su mango y su borde echador.

Set de 4 medidores en acero inoxidable: 60- 80 -125- 250ml



Code	Désignation	Kg
4827.02	1/4 cup - 1/3 cup - 1/2 cup - 1 cup	0,4

Set de 4 cucharas medidoras inox: 1/1.5/5/15ml



Code	Désignation	Kg
4827.01		0,08

Bote graduado de plástico alimentario



Code	Désignation	Alt.cm	L.	Kg
4021.05N		14	0,5	0,05
4021.10N		17	1	0,1
4021.20N		21,5	2	0,2
4021.30N		24	3	0,3
4021.50N		27	5	0,4

Graduación litros y mililitros. Borde echador. De 0°C a 125 °C.

Bandeja inox, rectangular, ensanchada



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg	PC
3280.27		27	22	4	1,9	1	0,63	10
3280.30		30	25	4,3	2,6	1	0,79	10
3280.35		35	27	4,6	3,6	1	0,97	10
3280.40		42	32	5	4,9	1	1,24	5
3280.45		45	34	5	6,5	1,2	1,86	5

Estos platos de acero inoxidable están particularmente resistente a los golpes debidos a la manutención. Respetan las dimensiones profesionales.

Utensilios **MONOBLOC**

**ACERO INOXIDABLE EMBUTIDO
DE UNA SOLA PIEZA
SIN SOLDADURA**

diametro
gravado en el mango

**SÓLIDO
PROFESIONAL
PRACTICO**

ERGONÓMICO

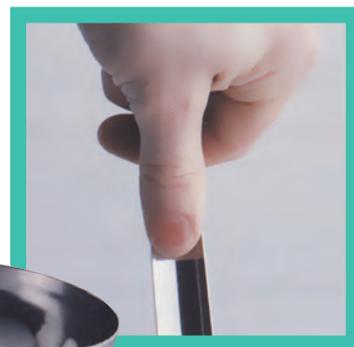
- Forma ergonómica del mango para insertar el pulgar. Impide que el utensilio se gire, incluso con grasa o humedad en las manos.
- Buen contacto en mano, sin fatiga.

FORMAS ESTUDIADAS

- Inclinación ideal del mango. Apto para todo tipo de recipientes incluso las ollas profundas.
- Cazos perfectamente esféricos sobre todo en la parte central. Indispensable para verter sin derrames.
- Perforación de las espumaderas: de diámetros y frecuencias estudiadas, repartidas sobre toda la superficie. Acabado y escurrido cuidado.

GANCHO MULTI SOPORTE

- Los utensilios terminan en un gancho muy estable. Ideal para las barras de colgar redondas o cuadradas; de pequeño, medio o gran tamaño.



Cucharón inox monobloc



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3021.06	L. mango 28 cm	6	32,5	3	0,05	1,2	0,1
3021.08	L. mango 28 cm	8	36	3,7	0,13	1,2	0,15
3021.10	L. mango 32 cm	10	42	4,7	0,25	1,2	0,24
3021.12	L. mango 35 cm	12	45	5,7	0,45	1,2	0,29
3021.14	L. mango 43 cm	14	53	6,5	0,67	1,5	0,48
3021.16	L. mango 43 cm	16	55,5	8	1	1,5	0,49
3021.18	L. mango 43 cm	18	58	9	1,46	1,5	0,56
3021.20	L. mango 51,5 cm	20	72	9,7	2,06	1,5	0,71

Los cucharones monobloques están fabricados de una pieza, garantizan su solidez. El mango es muy resistente y muy ancho, su forma ergonómica permite insertar el pulgar. Esto impide los

utensilios moverse, incluso con las manos grasas y húmedas. Esto evita el cansancio del utilizador. La inclinación del mango conviene a todos los recipientes, incluso ondos.

Espumadera inox monobloc



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Esp.mm	Kg
3041.08	L. mango 28 cm	8	34,5	1,2	0,1
3041.10	L. mango 32 cm	10	41,3	1,2	0,14
3041.12	L. mango 35 cm	12	44,5	1,2	0,18
3041.14	L. mango 43 cm	14	53,5	1,2	0,26
3041.16	L. mango 43 cm	16	55,5	1,2	0,31
3041.18	L. mango 43 cm	18	57	1,5	0,39
3041.20	L. mango 51,5 cm	20	67,5	1,5	0,48

Las espumaderas están fabricadas de una sola pieza lo que garantiza su solidez. El mango es muy resistente, ancho y con forma ergonómica que permite introducir el pulgar. Esto impide

que los utensilios se muevan incluso teniendo humedad o grasa en la manos.

Cucharón con pico monobloc



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3021.66	L. Mango 28 cm	6	32,5	2,8	0,05	1,2	0,1

Los cucharones están fabricadas de una sola pieza lo que garantiza su solidez. El mango es muy resistente, ancho y con forma ergonómica. Resulta imprescindible, el cucharón con pico es ideal

para poner las salsas en los platos, servir sangrías u otras salsas sin derramar.

Cuchara salsa, inox monobloc



Code	Désignation	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
3982.10	RECTA - L. mango 28 cm	37	6,6	1,2	0,14
3983.10	DE LADO - L. mango 28 cm	36	6,4	1,2	0,14

Las cucharas para salsa están fabricadas de una sola pieza lo que garantiza su solidez. El mango es muy resistente, ancho y con forma ergonómica. Permite tomar el jugo de las carnes, pescados, etc.. para agregarlos tras la cocción.

Espátula, inox monobloc



Code	Désignation	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
3984.10	Espátula perforada L. mango 35 cm	43,5	9,7	1,2	0,18
3984.12	L. mango 37,5 cm	47	11,6	1,2	0,22
3985.10	Espátula non perforada L. mango 35 cm	44	9,8	1,2	0,17
3985.12	L. mango 37,5 cm	47	11,7	1,2	0,23

Las espátulas están fabricadas de una sola pieza lo que garantiza su solidez. El mango es muy resistente, ancho y con forma ergonómica que permite introducir el pulgar. Esto impide que los utensilios se muevan incluso teniendo humedad o grasa en la manos.

Utensilios Acero inoxidable Calidad Superior
Espesor del mango 2,5 mm
 Sólido y profesional -Ergonómico - Con gancho multi soporte
 Diametro gravado en el mango

Cucharón inox monobloc



Code	Désignation	Øcm	Lcm	L.	Esp.mm	Kg
3130.06	L. Mango : 28,2 cm	6	33,5	0,05	2,5	0,14
3130.08	L. Mango : 32,9 cm	8	39	0,13	2,5	0,22
3130.10	L. Mango : 36,5 cm	10	44,5	0,25	2,5	0,31
3130.12	L. Mango : 40,2 cm	12	50	0,45	3	0,45
3130.14	L. Mango : 41,2 cm	14	52,5	0,67	3	0,55
3130.16	L. Mango : 45,5 cm	16	58	1	3	0,68

El mango es muy resistente y muy ancho, su forma ergonómica permite insertar el pulgar. Esto impide los utensilios moverse, incluso con las manos grasas y húmedas. Esto evita el cansancio del utilizador. La inclinación del mango conviene a todos los recipientes, incluso ondos.

Espumadera, inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Esp.mm	Kg
3150.08	L. Mango : 32,9 cm	8	40	2,5	0,2
3150.10	L. Mango : 36,5 cm	10	45	2,5	0,25
3150.12	L. Mango : 40,2 cm	12	50	3	0,36
3150.14	L. Mango : 41,2 cm	14	53	3	0,43
3150.16	L. Mango : 45,5 cm	16	58,5	3	0,51

Las espumaderas monobloques están fabricadas de un solo pedazo, garantizan su solidez. El mango es muy resistente, ancho, y lleva una forma ergonómica. El espumador permite recuperar y escurrir los alimentos que flotan.

Cuchara salsa



Code	Désignation	Acm	L.	Esp.mm	Kg
3143.10	RECTA - L. Mango 36,5 cm	10	0,06	2,5	0,31
3144.10	DE LA DO - L. Mango 36,5 cm	10	0,06	2,5	0,31

El mango es muy resistente, ancho, y lleva una forma ergonómica. Las cucharas permiten recuperar el jugo de cocción de las carnes, pescados, etc... para arregarlos cuando la cocción.

Espátula a reducir, perforada



Code	Désignation	Acm	Esp.mm	Kg
3141.10	L. Mango : 36,5 cm	10	2,5	0,31

El mango es muy resistente y ancho, y su forma ergonómica permite incluir el pulgar. Esto impide a los utensilios moverse, incluso con las manos grasas y húmedas.

Espátula a reducir, non-perforada



Code	Désignation	Acm	Esp.mm	Kg
3142.10	L. Mango : 36,5 cm	10	2,5	0,31

El mango es muy resistente y ancho, y su forma ergonómica permite incluir el pulgar. Esto impide a los utensilios moverse, incluso con las manos grasas y húmedas.

Tenedor de carne



Code	Désignation	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
3170.40	L. Mango 30 cm	38	4,5	1,5	0,17
3170.50	L. Mango 38 cm	48	4,5	1,5	0,21

Los tenedores están fabricadas de una sola pieza lo que garantiza su solidez. El mango es muy resistente, ancho y con forma ergonómica que permite introducir el pulgar. Esto impide que los utensilios se muevan incluso teniendo humedad o grasa en la manos.

Cucharón pequeño



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Acm	L.	Esp.mm	Kg	PC
3136.08	A pizza, llano fondo (145ml)(1) L. Mango 28 cm	8,2	32		0,15	0,8	0,13	5
3135.00	A licor, oval (2) L. Mango 22,5 cm - 2 cl	4,5	25	3		0,8	0,04	5
3135.04	A licor, redondo (3) L. Mango 23,5 cm - 2 cl	4	25			0,8	0,04	5
3134.06	A fruta (4) L. Mango 15,5 cm	6	20		0,05	0,8	0,75	5

Acero inoxidable. Mango soldado. Los cucharones con pico son ideales para servir salsas, licores, etc... El cucharón tiene una capacidad de 145ml lo que corresponde a la cantidad estándar de

tomate para una pizza. Su fondo llano permite repartir la salsa sobre la masa de la pizza.

Espumadera alambre



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
2601.12N	L. Mango 34 cm	12	34	0,24
2601.14N	L. Mango 35 cm	14	48	0,27
2601.16N	L. Mango 36 cm	16	38	0,29
2601.18N	L. Mango 41,5 cm	18	56	0,35
2601.20N	L. Mango 43,5 cm	20		0,38
2601.22N	L. Mango 45 cm	22	64	0,41

La espumadera de alambre permite recuperar y escurrir los alimentos que flotan en el líquido de cocción.

Ganchos, inox



Code	Désignation	Lcm	Esp.mm	Kg	PC
3010.12N	"Esecilla"	12	5	0,03	10

S para colgar los trozos de carne. De acero inoxidable alimentario.

Colgador utensilios



Code	Désignation	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
3011.80		79	2,5	5	0,93

Se coloca en la pared y permite colgar todos los utensilios con gancho (cucharones, espumaderas, espátulas, etc...)

Cuchara de servicio inox



Code	Désignation	L.	Kg
2140.00	Non perforada	33	0,08
2140.10	Perforada	33	0,08

Pinza para platos calientes

Code	Désignation	Lcm	Acm	Kg	PC
3339.00N		19	3	0,15	5



Esta pinza, particularmente sólida, permite manipular de forma segura los platos calientes con el fin de evitar las quemaduras.

PORCIONADOR DE HELADO con mango eutéctico (aluminio fundido)



Code	Désignation	Lcm	Acm	Kg	PC
4815.00N		18	4,5	0,11	5

Porcionador concebido por una productividad optimizada: la curva está estudiada para un enrollar rápido el helado. Los bordes son agudos para penetrar bien el helado y para llegar a los ángulos. Estable, práctico e higiénico, este modelo posee un borde anti-goteo y una base plana para evitar

el contacto sobre el plano de trabajo. Para la toma en mano, el mango eutéctico aísla la difusión del calor en toda la cuchara mientras se hacen las bolas de helado. Esto permite formar bolas más fácilmente. No apto para lavavajillas.

Cuchara helado - Acero inoxidable



Code	Désignation	Øcm	Lcm	L.	Kg
4826.05N	P.80 ml = 1/12,5 L	6,3	23,1	0,08	0,15
4826.04N	P. 60 ml = 1/16 L	5,8	22,5	0,06	0,15
4826.03N	P. 40 ml = 1/25 L	5	21,5	0,04	0,14



Pinza espagueti



Code	Désignation	Lcm	Esp.mm	Kg	PC
4816.21N		20	0,5	0,06	5

Pinza con resorte que permite mantener los espaguetis cuando el servicio. Esta pinza conviene también para el servicio de las verduras raspadas.

Pinza multiuso (bufé)



Code	Désignation	Lcm	Esp.mm	Kg	PC
4788.24N		24	0,5	0,12	12
4788.30N		30	0,5	0,15	12
4788.40N		40	0,5	0,2	12

Este modelo grande es muy práctico para las barbacoas, etc...



Pinza de presentación en acero inoxidable - Encorvada



Code	Désignation	Lcm	Kg
4239.15		16	0,02
4239.30		30	0,08
4239.35		35	0,17

Manipulación precisa de todos los ingredientes. Para levantar y decorar.

Pinza de presentación en acero inoxidable - Derecha



Code	Désignation	Lcm	Kg
4238.15		16	0,02
4238.25	L. hoja 25 cm	25,5	0,05
4238.30		30	0,08

Manipulación precisa de todos los ingredientes. Para levantar y decorar.

Pinza de presentación en acero inoxidable



Code	Désignation	Lcm	Kg
4237.20		20	0,03

Manipulación precisa de todos los ingredientes. Para levantar y decorar.

Recogedor de harina de polipropileno



Code	Désignation	Lcm	L.	Kg
4370.02N		26	0,25	0,04
4370.05N		32	0,5	0,07
4370.09		39	0,9	0,12

Esta pala para medir, muy práctico, es de polipropileno alimentario.

Recogedor inox multiuso



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3271.20	Recogedor con mango 75 cl	20	12	5,5	0,75	1,5	0,41
3271.24	Recogedor con mango 1,4 L	24	15	6,5	1,4	1,5	0,53

Estas palas de acero inoxidable aseguran un higiene perfecto. El mango de tubo de acero inoxidable está soldado.

Pala torna-tortillas, inox



Code	Désignation	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
3294.30		30	28	1,2	0,79

Muy práctica, la pala para tortillas está utilizada para las placas de cocción.

Brochette, inox - Conjunto de 10/50



Code	Désignation	Lcm	Esp.mm	Kg
3401.25	Por 10 piezas	25	2	0,01
3401.30	Por 10 piezas	30	2	0,01
3401.35	Por 10 piezas	35	2	0,01
3401.40	Por 10 piezas	40	2	0,02

Propuestos de 25 a 40 cm, estos pinchos de acero inoxidable 2 mm no se deforman. La punta permite pinchar fácilmente los alimentos.

Batidor, mango inox, con gancho



Code	Désignation	Lcm	Esp.mm	Kg
2604.20N	L. Mango 9 cm	20	1,5	0,07
2604.25N	L. Mango 10 cm	25	1,5	0,08
2604.30N	L. Mango 12 cm	30	2	0,14
2604.35N	L. Mango 13 cm	35	2	0,2
2604.40N	L. Mango 14 cm	40	2	0,22
2604.45N	L. Mango 16 cm	45	2	0,3
2604.50N	L. Mango 17 cm	50	2	0,32

Batidor calidad roja de acero inoxidable. Ideal para las salsas y otras preparaciones.

Batidor de claras redondo GÖMA



Code	Désignation	Lcm	Kg
2611.35	Hilo ø 2 mm	35	0,18
2611.45	Hilo ø 2 mm	45	0,23

Este batidor lleva una base ancha. Está especialmente estudiado para batir las claras a punto de nieve.

Batidor universal por de Buyer GÖMA



Code	Désignation	Lcm	Acm	Kg
2610.20	Hilo ø 1,4 mm	22,43	5	0,06
2610.25	Hilo ø 1,4 mm	26,5		0,08
2610.30	Hilo ø 1,8 mm	32		0,14
2610.40	Hilo ø 1,8 mm	41,5		0,19
2610.45	Hilo ø 1,8 mm	46,5		0,23
2610.50	Hilo ø 1,8 mm	50		0,25

El utensilio indispensable en cocina, pastelería, panadería: el batidor profesional de Buyer con hilos en acero inoxidable (calidad de resorte) - Remodelado de hilo. Mango ergonómico y aislado en polipropileno remodelado en TPE. Con

agujero de 12mm : enganche y goteo fáciles. HIGIENE PERFECTA : Esterilizable - Perfecta hermeticidad - Apto para lavavajillas

BATIDOR UNIVERSAL por DE BUYER

Mezclar, batir, airear, emulsionar...

El utensilio indispensable en cocina, pastelería, panadería:
El batidor universal de Buyer se presenta en 6 tamaños
para todas sus preparaciones:

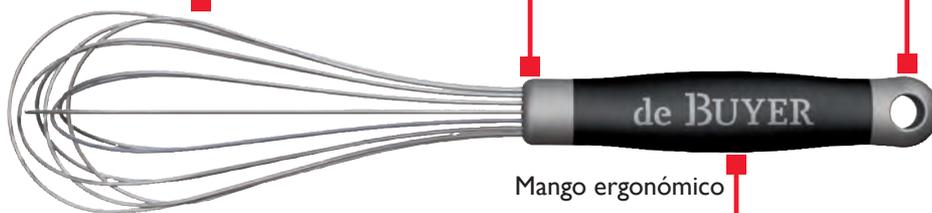
salsas, emulsiones, claras a punto de nieve, natas, masas pasteleras...

Göma
Fouet Universel

Hilo en acero
inoxidable calidad de
resorte
alta resistencia

Higiene perfecta
Esterilizable

Agujero :
enganche y
goteo fáciles



Mango ergonómico

SÓLIDO
PROFESIONAL
ERGONÓMICO

Remodelado en TPE
(Termo Plástico Elastómero)



Polipropileno



Mango antideslizante con diseño curvado para evitar que no se caiga en el recipiente



Presión optimizada en ambos sentidos



LA GAMA

- 2610.20 Batidor universal con mango fino L. 20cm. Ideal para pequeños cazos, para salsas.
- 2610.30 Batidor universal con mango fino L. 30cm
- Los batidores mas pequeños con longitud de 25cm y 30 cm tienen un mango diferente fino que se adapta a todos los contactos, incluso a las manos mas pequeñas.
- 2610.35 Batidor universal L.35 cm
- 2610.40 Batidor universal L.40 cm
- 2610.45 Batidor universal L.45 cm
- 2610.50 Batidor universal L.50 cm
- REDONDO :
- 2611.35 Batidor universal L.35 cm
- 2611.45 Batidor universal L.45 cm



HIGIENE PERFECTA

Esterilizable
Apto para lavavajillas

Espátula raspador flexible caucho

Code	Désignation	Lcm	Kg
4891.24N	Espátula raspador flexible, caucho	29	0,07
4891.34N	Espátula raspador flexible, caucho	37,3	0,1
4891.42N	Espátula raspador flexible, caucho	43	0,11



Imprescindible en pastelería, la espátula "Maryse" es flexible y permite recoger los ingredientes no importando la forma de los recipientes. Este modelo posee un enganche para evitar que se deslice en el recipiente. La forma acucharada de esta maryse es ideal para recoger los alimentos. Este modelo resiste una T maxima de 100°C. Mango antibacteriano

Espátula monobloc - Resiste a altas temperaturas (+ 260°C) de nylon y silicona

Code	Désignation	Lcm	Kg
4740.24N		27	0,08
4740.34N		36	0,11
4740.42N		42	0,13



Espátula monobloc alta temperatura 220°C mango di plastico y lamina en caucho

Code	Désignation	Lcm	Kg	PC
4745.25		25	0,04	6
4745.30		30	0,05	6
4745.35		35	0,06	6
4745.40		40	0,08	6
4745.45		45	0,1	6
4745.50		50	0,12	6



Esta espátula es indispensable en la cocina y está adaptada a usos diversos y variados. La flexibilidad del caucho es perfecta para recoger las salsas de los lugares mas difíciles. Su mantenimiento es fácil.

Acero inoxidable templado de alta calidad

Superficie pulida :

- Facilita la aplicación y evita la corrosión
- Apto para lavavajillas

Lámina flexible para un trabajo preciso

Las espátulas son moldeadas sobre toda la longitud finamente.

Mango ergonómico robusto y resistente en poliamida reforzado por fibra de vidrio

Textura efecto carbono anti-deslizante

Sitio para el pulgar + apuntada para los dedos y para una toma en mano segura

Agrejo integrado en el mango : práctico para colgar

MADE IN FRANCE



Espátula pastelera acodillada FKOfficium



Code	Désignation	Lcm	Acm	Kg
4231.15	L. hoja 15 cm	33,5	3,5	0,12
4231.20	L. hoja 20 cm	38,5	3,5	0,13
4231.25	L. hoja 25 cm	43,5	3,5	0,15
4231.30	L. hoja 30 cm	48,5	3,5	0,16

La forma del mango de esta espátula permite extender las masas e igualar el espesor fácilmente.

Espátula pastelera FKOfficium



Code	Désignation	Lcm	Acm	Kg
4230.15	L. hoja 15 cm	29	3,5	0,11
4230.20	L. hoja 20 cm	34	3,5	0,12
4230.25	L. hoja 25 cm	39	3,5	0,13
4230.30	L. hoja 30 cm	44	3,5	0,14

Esta espátula llana lleva una punta redondeada y es ideal para extender, lisar, y manipular los pasteles.

Mini espátula pastelera acodillada FKOfficium



Code	Désignation	Lcm	Acm	Kg
4231.08	Puntiaguda 8 cm	21	2	0,04
4231.09	Redondeada 9 cm	22	2	0,04
4231.12	Redondeada 12 cm	25	2,4	0,05

Pala flexible calada FKOfficium

Code	Désignation	Lcm	Acm	Kg
4235.00	L. hoja 17 cm	31	7,8	0,1



Esta pala es de acero inoxidable forjado. Su flexibilidad permite manipular y dar la vuelta facilmente a los alimentos.

Espátula triangular inox FKOfficium

Code	Désignation	Lcm	Acm	Kg
4233.01	L. hoja 8 cm	26,5	8	0,11



La forma especial de esta espátula permite limpiar las rejillas y placas de cocción. Su anchura y ángulos vivos permiten también extender las masas, cortarlas y despegar los chocolates de sus hojas.

Espátula inox FKOfficium

Code	Désignation	Lcm	Acm	Kg
4232.00	L. hoja 12 cm	30	9	0,14
4232.01	Perforada - L. hoja 12 cm	30	9	0,12



La forma del mango de esta espátula con lámina sólida permite despegar y dar la vuelta facilmente a las chuletas y otras carnes sobre las superficies de cocción.

Espátula de servicio acodillada FKOfficium

Code	Désignation	Lcm	Acm	Kg
4236.00		26,5	5	0,07
4236.01	Perforada	26,5	5	0,06



Pala de bizcocho FKOfficium

Code	Désignation	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
4234.25	L. hoja 25 cm	39,5	3,5	2	0,14
4234.35	L. hoja 35 cm	50	3,5	2	0,16



El cuchillo pastelero permite cortar horizontalmente la pasta de manera regular y sin romper, con el fin de adornar el pastel con crema u otro.

Tabla de cortar polietileno



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4920.60N	Blanca	60	40	2	3,9
4920.60B	Azúl	60	40	2	3,9
4920.60R	Roja	60	40	2	3,9
4920.60V	Verde	60	40	2	3,9
4920.60J	Amarilla	60	40	2	3,9

La plancha de cortar es de polietileno. Es más higiénico que una plancha de madera porque es menos porosa.

Soporte inox para 6 planchas de descuartizar



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4140.00N		27	31,5	27,5	1,1

Práctico, este soporte permite colocar o escurrir después de limpiar, las diferentes planchas de cortar. Permite distinguir la plancha que necesita enseguida.

Pasta limpia metales



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Kg	PC
Pasta limpia COBRE						
4200.01N	150 ml	7,5	6	0,15	0,24	6
4200.11N	1000 ml	13	14	1	1,29	1
Pasta limpia PLATA						
4200.02N	150 ml	7,5	6	0,15	0,17	6
4200.12N	1000 ml	13	14	1	1,13	1
Pasta limpia ACERO INOXIDABLE						
4200.03N	150 ml	7,5	6	0,15	0,13	6
4200.13N	1000 ml	13	14	1	0,88	1

Esta pasta permite dar fácilmente brillo a todos sus utensilios. El uso es muy sencillo: previamente hay que limpiar el utensilio cuidadosamente, mojarlo con una esponja suave con agua caliente, después impregnar el utensilio con la pasta de pulir y lustrarlo con movimientos circulares.

Pasta para quemadores



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Kg	PC
4409.01N	Conjunto de 2 Dosis 80 gr.	9	2		0,2	6
4409.02N	Dosis alcohol 200 g	8,5	5		0,25	1
4409.52N	Caja de 72 dosis 200 g.					1
4409.05N	Botella 1 litro		23,5	1	1	12
4409.04	Cubo alcohol 4 kg	22	20		4,4	4

Mas seguridad que el alcohol líquido, el alcohol en gel para quemador es inodoro y tiene la misma potencia de calor que el alcohol líquido. Alcohol de fuerte potencia calorífica, que le asegura 3,5 horas de mantenimiento del calor con una dosis 200g. Conforme a las normas medio ambientales. ETHANOL

Hilo alimentario ROTIFIL - Poliéster - Calidad superior



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
4337.01	10 rodillos 45 gr Rotifil 2TE ø 0,8mm	6	4,8	0,45
4338.01	Rodillo 1 kg Rotifil 3TE ø 01,1 mm	10	14	1

Rotifil: mejor que el lino Apte en el contacto con una solución acuosa, grasa y ácida. Utilización -40 ° a + 220 ° C. Alta resistencia a la tracción. Regularidad de diámetro / peso / talla. Blancura conforme la legislación en vigor. Conforme con la regulación Europea 10/2011. Garantizado sin formaldehído.

Lote de 8 pinzas de plástico TWIXIT para cierre de bolsas



Code	Désignation	Kg
4336.00	3 tallas disponibles : L. 13 / 10 / 5 cm	0,1

3 tallas disponibles - 4 colores Ideal para cerrar las mangas pasteleras llenas.

Tijeras para crustáceos



Code	Désignation	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
4685.00		20,7	6,5	1,5	0,11

FUNCIONAN CON UN SISTEMA DE MANECILLA Y DE MUELLE PARA UN CORTE SEGURO Y FÁCIL. Corta los caparzones duros, sin estropear la carne ni hacer pedazos . Ideal para bogavante, cangrejo, langosta, langostino y cigala. Apertura ancha para todas las manos. Tenaza integrada.

Sistema patentado . Láminas de acero inoxidable desmontables para facilitar la limpieza.

Lote de 4 tenedores para crustáceos dobles en acero inoxidable



Code	Désignation	Lcm	Acm	Kg
4687.00	Conjunto de 4 peladores	21	1,8	0,01

TENEDOR DOBLE: pincho pequeño y grande para retirar fácilmente la carne de todos los crustáceos. Ideal para bogavante, cangrejo , langosta. Ergonómico con un calado central del pulgar para una buena prensión. Acero inoxidable robusto - Apto lava- vajillas

Abre ostras con hoja en acero inoxidable



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4683.00		15,7	4,5	2	0,06

Lámina puntiaguda y corta, perfectamente afilada, En acero inoxidable extra duro 420 2CR14 para cortar fácilmente el músculo de la ostra. Mango seguro y ergonómico con marca para pulgar y punto de protección. Lavado a mano aconsejado - Apto lavavajillas.

Mango en poliamida cargado de fibra de vidrio. Resistente y antideslizamiento. Longitud adaptada a todas las manos. Ergonomía ideal para uso intensivo u ocasional.

Manopla de protección para ostras



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg	
4682.10	Modelo estándar - Goma natural Modelo para diestros (la manopla se pone sobre la mano izquierda)	19,5	16	1,8	0,09	
4682.11	Modelo para zurdos (la manopla se pone sobre la mano derecha).	19,5	16	1,8	0,09	
4682.20	Modelo extra grande - Silicona Modelo para diestros (la manopla se pone sobre la mano izquierda)	2018	23	17	2	0,14
4682.21	Modelo para zurdos (la manopla se pone sobre la mano derecha).	2018	23	17	2	0,14

Esta manopla muy espesa permite mantener la ostra durante la apertura sin importar el medio utilizado . No puede asegurar una protección total contra un cuchillo o una lanceta mal dirigida.



Cucharón a pizza inox - llano fondo

Code	Désignation	Øcm	Lcm	L	Esp.mm	Kg	PC
3136.08	A pizza, llano fondo (145ml)(1) L. Mango 28 cm	8,2	32	0,15	0,8	0,13	5



Acero inoxidable. Mango soldado. El cucharón tiene una capacidad de 145ml lo que corresponde a la cantidad estándar de tomate para una pizza Ø 31 cm. Su fondo llano permite repartir la salsa sobre la masa de la pizza.

Ruedecilla para pizza

Code	Désignation	Øcm	Esp.mm	Kg
4970.10N		10	1	0,17



La ruedecilla para pizza particularmente sólida lleva un mango ergonómico. Su lámina de acero inoxidable permite cortar partes de pizza facilmente.

Pala para pizza redonda de aluminio - mango de madera



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
7291.40	L. Mango 120 cm L. total : 162 cm	40	162	0,93

Pala para tarta chamuscada y a pizza inox



Code	Désignation	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
3293.31	Pala para pizza, cuadrada L. Mango 96 cm	128	31	1,2	1,35
3294.46	Pala para tartas/pizzas grandes L. Mango 95 cm	141	36	1,2	1,45

Las palas rectangulares de acero inoxidable para pizzas en el fondo del horno sin problema. El mango es un tubo redondo. El largo del mango permite incluir

Pala para pizza cuadrada de aluminio - mango de madera



Code	Désignation	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
7293.31	L. Mango : 120 cm L. total : 152,5 cm	31	31	1,5	0,89

Pala para pizza redonda



Diferentes modelos de palas a pizza redondas están propuestos. Los mangos de acero inoxidable son tubos redondos. El largo del mango permite incluir las pizzas en el fondo del horno.

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Esp.mm	Kg
3290.31	Pala para pizza - L. Mango 96 cm (1)	31	114	1,2	1,18
3291.31F	Pala para pizza, mango madera 123 cm (2) (2)	31	153	1,2	1,18

Cepillo duro raspador para pequeños hornos, mango madera



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4875.70		71	11,5	5	0,28

El cepillo duro raspador sirve para cepillar las base y retirar las cenizas de su horno de madera.

Soporte de cocción para pizza - Aluminio



Code	Désignation	Øcm	Kg
7350.23		23	0,06
7350.28		28	0,07
7350.31		31	0,09
7350.33		33	0,1
7350.38		38	0,14
7350.43		43	0,15
7350.48		48	0,21

Esta rejilla calada permite una cocción homogénea y garantiza una buena circulación del calor obteniendo una masa crujiente. Este soporte facilita la manipulación de las pizzas.

	ELASTOMOULE®	Moul'flex ^{Pro}	Moul'flex®
Fabricación:	Inyección	Inyección	Inyección
Material :	Espuma de silicona con metal en polvo	Pura silicona platinum	Pura silicona platinum
silicona alimentaria garantizada sin peróxido			
Perforation R'SYSTEM®	SI	SI	NO
Color:	Gris	Negro	negro
congelación:	-70°C / -90°F	-40°C / -40°F	-40°C / -40°F
Cocción al horno:	+ 300°C / +580°F	+ 300°C / + 580°F	+280°C / 530°F
Cualidad :	+++++	+++	++
Recomendado para:	Profesionales	Profesionales	Particulares/Profesionales
Tallas :	30 x 17.5 cm más de 30 modelos	60 x 40 cm gastro GN 1/1 Modelos mini, porciones y «Bûches»	Placas 30 x 17.5 cm de moldes individuales Moldes grandes
Calidades específicas:	Sistema patentado. Trasmite el calor gracias a las micro-burbujas del material y al metal en polvo. Caramelización perfecta en el producto. Angulos vivos para una presentación perfecta.	Economica Silicona alimentaria especial de uso intensivo Optimización del nº de huellas en planta Perforaciones R'SYSTEM®	Cualidad estándar



Molde flexible alimentario de SILICONA. ANTI-ADHERENTE DESMOLDEAMIENTO FÁCIL - MANTENIMIENTO FÁCIL.

Antes de la primera utilización :

- Lavar el molde con agua y jabón o ponerlo en el lavavajillas.
- En la primera utilización engrasar el molde con un poco de mantequilla derretida o aceite.
- Para las utilizaciones siguientes, ya no será necesario engrasar el molde.

Cocción :

- Durante la cocción en horno, coloque el molde sobre la rejilla (y no sobre la placa) para permitir una convección del calor perfecta.
- Las temperaturas de cocción son idénticas a las aplicadas sobre los moldes metálicos tradicionales.
- Para una utilización en horno con turbo ventilador, colocar la rejilla en medio del horno.
- Para una utilización en horno tradicional, colocar la rejilla más bien en la parte baja del horno.
- Nunca utilizar la resistencia en posición «grill» ya que los infrarrojos podrían perjudicar al molde.
- No cocer nunca con el molde en vacío : si falta masa para rellenar los últimos alvéolos, es necesario poner un poco de harina en los alvéolos vacíos a fin de preservarlos.
- No utilizar utensilios cortantes en el interior del molde.
- Para la cocción, usar el molde exclusivamente en un horno (horno tradicional o micro-ondas) : no colocar nunca sobre otra fuente de calor (gas, placa eléctrica, etc.)



Moldes silicona

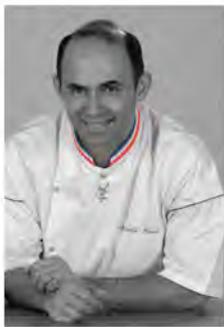
MADE IN
FRANCE



ELASTOMOULE

6 MOF pasteleras y Campeón del mundo nos propone para cada molde una receta pastelera. 1 ficha de receta con cada molde.

ELASTOMOULE



Angelo Musa
Champion du Monde
2003
MOF 2007



Yuri Neyers
Champion
du Monde
2003



Jérôme Langillier
Champion
du Monde
2009



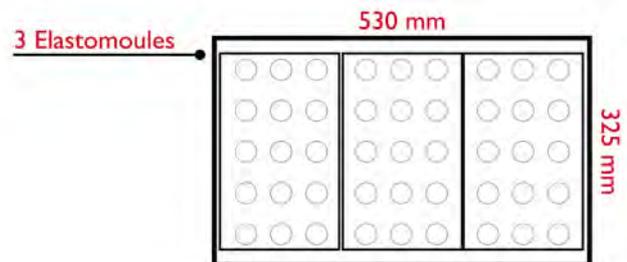
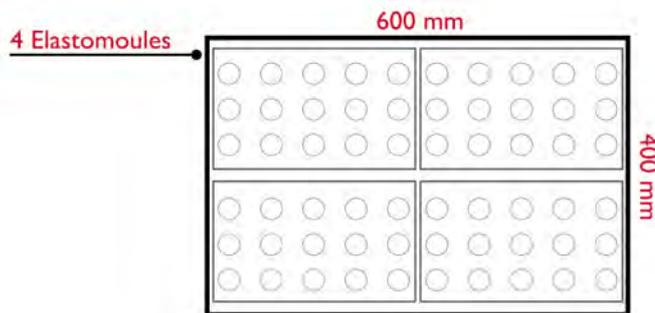
Philippe Rigollot
Champion du Monde
2003
MOF 2007



Arnaud Larher
MOF 2007



Franck Michel
Champion du Monde
2006
MOF 2004



ELASTOMOULE - 8 moldes "Croquant"



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
	création CHRISTOPHE DEBERSEE Champion du Monde Panadería 2008				
1874.01	29,5 x 29 cm - 8 pasteles 4,85 cl Hasta que se agoten los stocks	11	4	1,6	0,25

El primer molde de Buyer creado con piezas para compartir, fácilmente divisible por pre-cortado. Adaptado para la preparaciones para picar, piezas de cocktail, preparaciones dulces o saladas que necesiten dividirse en porciones. Va a horno y

congelador, este nuevo molde deja paso libre a la creatividad.



Elastomoule - 40 mini cilindros ø 27,5 mm



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
1873.01	300 x 176 mm 1,4 cl	2,75	2,5	0,26

Elastomoule - 40 mini-cubos 25 mm



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1869.01	300 x 176 mm 1,5 cl	2,5	2,5	2,5	0,25

Elastomoule - 20 MINI "Cake"



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1868.01	300 x 176 mm 3,15 cl	5	2,7	2,7	0,26

Molde silicona ELASTOMOULE - 48 Mini-media esfera - ø 25 mm



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
1866.01	300 x 176 mm 4 cl	2,5	1	0,15



Molde silicona ELASTOMOULE - Mini-tartitas ø 50 mm - 1,9 cl

Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
1859.01D	30 x 20 cm - 15 pasteles 1,9 cl	5	1,5		0,14
Cortador & pulsador :					
3314.06	Sin asa	6	3,5	0,4	0,07
1899.01N	Pulsador				0,12



Molde de espuma de silicona. Antiadherentes. Para la cocción en el horno y la congelación de -70° a 300°C (-90° a 580°F) La repartición de la calor es perfecta, pues ofrece una ganancia de

tiempo y caramelización de los jugos. Los elastomoules tartitas son perfectos para la realización de los productos dulces o salados.

Molde silicona ELASTOMOULE - Minimolde Múfin ø 45 / 38 mm - 3,9 cl

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1858.01D	30 x 20 cm - 15 pasteles 3,9 cl	4,5	30	17,6	3	0,24



Espuma de silicona. Antiadherente. Para la cocción en el horno y congelación de -70 a 300°C. La materia reparte perfectamente la calor y da un aspeto dorado y le da un gusto inimitable gracias a la

caramelización de los jugos. Los ángulos son vivos y dan al producto una presentación excepcional.

Molde silicona ELASTOMOULE - Minimolde acanalado "bordelés" - 1,9 cl

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1856.01D	300x176 mm, 28 pasteles - R'SYSTEM 1,9 cl	3,5	30	17,6	3,5	0,31



El Elastomoule R´SYSTEM mini-Bordelais es un nuevo molde dotado de perforaciones localizadas entre las diferentes porciones del molde para mejorar la convención térmica en la placa y una

perfecta cocción.

Molde silicona ELASTOMOULE - Mini-financieros - 1,05 cl

Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1852.01D	30 x 20 cm - 25 pasteles 1,05 cl	4,9	2,6	1,1	0,14



Molde de silicona. Antiadherentes. Para la cocción en el horno y la congelación de -70°C a 300°C (-90° a 580°F). La materia del elastomoule reparte la calor y le da un aspecto dorado tanto sobre la parte inferior como sobre la parte superior del pastel. Además, le

da un gusto inimitable gracias a la caramelización de los jugos que se produce en estos moldes.



Molde silicona ELASTOMOULE - Mini-tartitas ø 45 mm- 0,95 cl



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
1853.01D	30x20 cm - 24 pasteles	4,5	1,1		0,15
3314.05	Cortador & pulsador : Sin asa	5,5	3,5	0,4	0,05
1899.01N	Pulsador				0,12

Molde de espuma de silicona. Antiadherentes. Para la cocción en el horno y la congelación de -70° a 300°C. La repartición de la calor es perfecta, pues ofrece una ganancia de tiempo y caramelización de los jugos. Elastomoules tartitas son perfectos para la realización

de los productos dulces o salados. La huella1899.01N permite empujar la masa para este modelo.

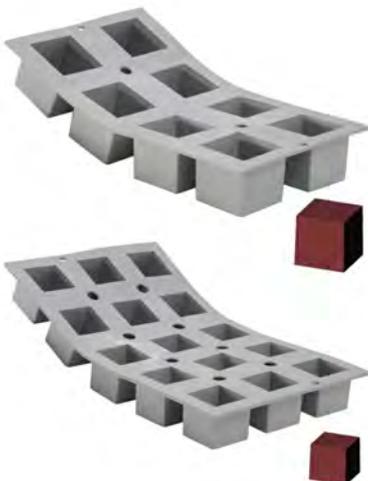
Elastomoule - 8 rodillos "Caracol "



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
1844.01	300 x 176 mm - 8 pasteles 12 cl Hasta que se agoten las existencias	6	4,2	0,27

Molde en espuma de silicona. Antiadherente. Dotada de R SYSTEM: Perforaciones entre las diferentes huellas del molde con el fin de asegurar una mejor convección térmica. Este modelo está particularmente adaptada para las preparaciones frías (mousses, natas, flanes, etc.) y permite crear decoraciones originales.

ELASTOMOULE CUBOS



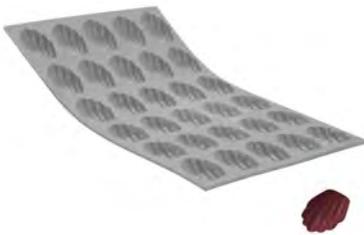
Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1836.01	8 pasteles 11,5 cl.	5	5	5	0,34
1861.01	15 pasteles 4 cl.	3,5	3,5	3,5	0,28

La revolución cubica llega sobre los platos, creaciones originales para dar volumen a sus presentaciones. El molde de porciones en cubo para las preparaciones individuales o el molde mini- cubo para aperitivos, o decoración de platos principales. El Elastocube ha sido estudiado para asegurarle figuras perfectas con nítidos ángulos geométricos. Es óptimo para preparaciones calientes y frías y sabrá responder a todas sus exigencias.



Molde silicona ELASTOMOULE- Mini-magdalena - 0,64 cl

Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1851.01D	30 x 20 cm - 30 pasteles	4	3	1,1	0,13



Espuma de silicona. Antiadherentes. Para la cocción al horno y la congelación de -70°C a +300 °C (-90°F a 580°F). La materia del elastomoule reparte perfectamente la calor y da un efecto excepcional dorado. Además le da un gusto inimitable gracias a la

caramelización de los jugos que se produce en estos moldes.

Molde silicona ELASTOMOULE - Mini-media esfera - 1,2 cl

Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
1850.01	29x19,3 cm - 24 pasteles	3	1,8	0,11



Espuma de silicona. Antiadherentes. Para la cocción en el horno o la congelación (de -70 a 300 °C (de -90° a 580°F). Repartición perfecta de la calor, pues ganancia de tiempo y caramelización de

los jugos. Los mini-esféricos resultan perfectos para la realización de los chocolates, pastelitos, dulces de frutas.

Molde silicona ELASTOMOULE - 8 "brioche"

Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
1845.01	300 x 176 mm - 8 pasteles ø 60/31 mm 4,2 cl	6	2,8	0,16



Molde silicona ELASTOMOULE - PORCIONES GEO - 10 triángulos - fondo llano

Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1843.01	300 x 176 mm - 10 pasteles 6,6 cl	6,6	6,6	3,5	0,28





Molde silicona ELASTOMOULE - PORCIONES acanalados "bordelés" - 8,2 cl



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
1834.01D	30 x 20 cm - 8 pasteles 8,2 cl	5,5	5	0,3

Molde de espuma de silicona. Antiadherentes. Para la cocción en el horno y la congelación de -70° a 300°C (-90°F a 580°F) Repartición perfecta de la calor, pués ganancia de tiempo, y caramelización de los jugos. El elastomoule Bordelés de la misma calidad de cocción a los pasteles que los que se cuecen en los moldes de cobre.

Molde silicona ELASTOMOULE - PORCIONES Múfin ø 74 / 54 mm - 9,5 cl



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1833.01D	30 x 20 cm - 6 pasteles 9,5 cl	7,4	30	17,6	3	0,16

Molde de silicona. Antiadherente. Para la cocción en el horno y la congelación de -70°C a +300°C. La materia transmite perfectamente la calor y da un aspeto dorado tanto sobre la parte inferior como sobre la parte superior de los muffins u otros pasteles individuales. Le da un gusto inimitable gracias a la caramelización de los jugos.

Molde silicona ELASTOMOULE- PORCIONES Magdalena - 3 cl



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1832.01D	30 x 20 cm - 9 pasteles 3 cl	8	4,5	1,7	0,14

Molde de espuma de silicona. Antiadherentes. Para la cocción y la congelación de -70°C a +300°C (-90° a 580°F) La materia del elastomoule transmite perfectamente la calor y le da un aspecto dorado tanto sobre la parte superior como sobre la parte inferior del pastel

Elastomoule - PORCIONES Cake - 10,5 cl



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1831.01D	30 x 20 cm - 9 pasteles 10,5 cl	9	4,8	3	0,26

Molde de espuma de silicona. Antiadherente. Para la cocción en el horno y la congelación de -70°C a 300°C (-90°F - 580°F) La materia del elastomoule CAKE transmite perfectamente la calor y da un aspecto dorado tanto sobre la parte superior como sobre la parte inferior de los pasteles. Además les da un gusto inimitable gracias a la caramelización de los jugos.

Elastomoule Single - Rectangular porcion - 23 cl



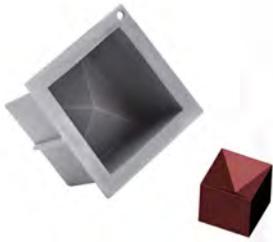
Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Kg
1871.00	Hasta que se agoten las existencias	10	5	5	0,23	0,06

Elastomoule Single - Porcion media-esfera - 20 cl



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Kg
1872.00		9,5	4,6	0,2	0,04

Elastomoule Single - Porcion Cubo - 23 cl



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Kg
1870.00	Hasta que se agoten las existencias	6,5	6,5	6,5	0,23	0,06

Estera silicona ELASTOMOULE sin relieve (alt. 10 mm)



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1800.55		55,5	36	1	0,3

Placa de decorar de espuma de silicona. Antiadherente. Para la cocción en el horno y la congelación de -70°C a +300°C (de -90° a 580°F). Repartición perfecta de la calor, pués ganancia de tiempo y caramelización de los jugos. La placa sin decorado es perfecta para la realización de los caramelos, de dulces de frutas, etc... que serán cortados luego con la guitarra.

Cortadores inox acanalados para ELASTOMOULE



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3314.05	Sin asa	5,5	3,5	0,4	0,05
3314.06	Sin asa	6	3,5	0,4	0,07

Estos dos modelos de cortadores se adaptan a los elastomoules tamaño conveniente a los alveolos. tartitas redondas de diámetro 45 mm y barquitos. Cortan el

Pulsador para aprisionar las tartaletas en aluminio.



Code	Désignation	Kg
1899.01N	Pulsador	0,12

Este pulsador es reversible para aprisionar la pasta en los moldes de tartaletas Elastomoule o Moul´ flex de 45 mm o Elastomoule 50mm. El pulsador ofrece un contacto perfecto gracias a su forma ergonómica.

Moldes profesionales antiadherente en silicona

Moul'flex Pro



- Silicona alimentaria garantizada sin peróxido
- Formato profesional 400x600 mm o GN 1/1 según modelo
- Utilización para horno y congelación de -40° a +300°C
- Reducción del tiempo de cocción gracias a las perforaciones R system®. Perforaciones localizadas entre las distintas huellas de la placa para mejorar la circulación del calor y del frío para Systema patentada.

MOUL FLEX PRO - 24 moldes individuales oblongos

new 2018



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1722.60	Placa 600 x 400 mm - 24 pasteles 7,8 cl	14	3	2,1	0,64



Para la realización de entremeses individuales o de tartitas fáciles de coger y comer.
Forma adaptada a las cajitas especiales 'eclair' de los pasteleros

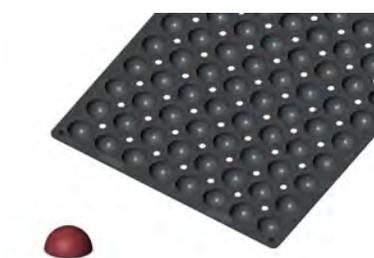
Para combinar con:
- las formas acero inoxidable oblongos 3037.14 y 3099.40 que se transforman en cortador para preparar fondos de bizcocho o de tartitas
- el pulsador 3006.04 oblongo para comprimir las huellas

Molde silicona MOUL'FLEX PRO - porciones CUBO 45 mm



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1715.60	Placa 600 x 400 mm - 54 pasteles 9,1 cl	4,5	4,5	4,5	1,4
	Hasta que se agoten las existencias				

Molde silicona MOUL'FLEX PRO -media esfera



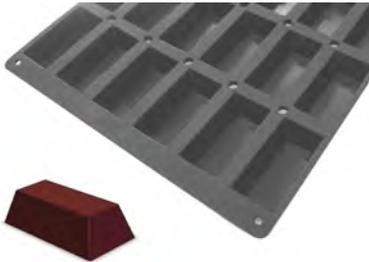
Code	Désignation	Øcm	L.	Kg
1718.60	Placa 600 x 400 mm - 96 moldes 1,1 cl	3,5	1,05	0,6

Molde silicona MOUL'FLEX PRO - media esfera



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
1704.60	Placa 600 x 400 mm - 28 moldes 8,4 cl	7	3,5	0,67
1704.53	Placa GN 1/1 - 18 moldes	7	3,5	0,4

Molde silicona MOUL'FLEX PRO - mini-cakes



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1701.60	Placa 600x400 - 30 cake moldes 10,5 cl	9,7	4,8	3	0,75
1701.53	Placa GN 1/120 - 20 cake moldes	9,7	4,8	3	0,5

Molde Silicona MOUL'FLEX PRO - "florentins"



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
1702.60	40 moldes 2,3 cl	5,6	1	0,57

Molde silicona MOUL'FLEX PRO - porciones Magdalena



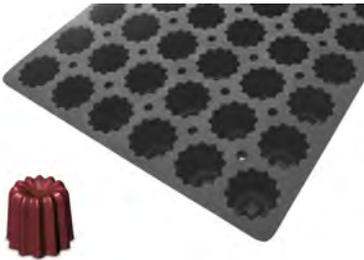
Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1707.60	44 moldes 3 cl	7,57	4,2	1,8	0,68

Molde silicona MOUL'FLEX PRO - porciones Mufin



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
1710.60	Placa 600 x 400 mm -24 moldes 12,2 cl	6,8	3,5	0,74
1710.53	Placa GN 1/1 -24 moldes	6,8	3,5	0,54

Molde silicona MOUL'FLEX PRO - porciones acanalados "bordelés"



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
1708.60	54 moldes 8,2 cl	5,5	4,7	1

Molde silicona MOUL'FLEX PRO - mini-tartitas



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
1711.60	Placa 600 x 400 mm - 60 moldes 0,95 cl	4,1	0,8	0,58
1711.53	Placa GN 1/1 - 40 moldes 1,9 cl	5	1,5	0,41

Molde silicona MOUL'FLEX PRO - mini-"brioche"



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
1706.60	Placa 600 x 400 mm - 24 moldes 8 cl	7,5	3,5	0,65

Molde silicona MOUL'FLEX PRO - porciones "Kougloff"



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
1709.60	Placa 600 x 400 mm - 35 moldes 9 cl	7	3,1	0,84

Molde silicona MOUL'FLEX PRO - mini-piramide



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1705.60	Placa 600 x 400 mm - 35 moldes 5,7 cl	6,5	6,5	3	0,68

Molde silicona MOUL'FLEX PRO - mini-muffins



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
1703.60	70 moldes 3,9 cl	4,2	2,8	0,84

Molde silicona MOUL'FLEX PRO - para bases de mini-porciones ø 12 cm



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
1713.60	Placa 600 x 400 - 12 pasteles 10,4 cl	1,2	0,8	0,55

Molde silicona MOUL'FLEX PRO - para bases de mini-porciones ø 16 cm



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
1714.60	Placa 600 x 400 mm - 6 pasteles 18 cl	15,7	0,8	0,55

Molde silicona transparente MOUL'FLEX PRO KRYSTAL - BÛCHE



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Kg
1712.60	Placa 600 x 400 mm - 4 pasteles redondos 219 cl	50	8	6,2	8,7	0,97
	Hasta que se agoten las existencias					

Las ventajas de estos moldes antiadherentes en silicona son: -
 - Facilidad cuando se congela, no es necesario añadir plástico. -
 - Especial para rellenar con espumas líquidas que luego deben ir al frigorífico. - Higiénico, sin soldaduras, apto para lavavajillas. - Fácil de almacenar - Utilizable también para terrinas de pescado, verduras o foie gras.



MOLDES FLEXIBLES DE SILICONA PLATINUM
 Alimentarios y antiadherentes
 -40° a + 280°C (-40° / 530°F)

IDEAL PARA PREPARACIONES DULCES O SALADAS, CALIENTES, FRIAS O HELADAS

MOUL'FLEX - 7 moldes Financieros



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1976.03	Placa negra 295 x 173 mm	9,5	4,5	1,2	0,09

Molde silicona MOUL'FLEX - 12 "Dariole" ø 40 / 35 mm - Alt. 35 mm



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
1960.01	Placa NEGRA 17,5 x 27,5 cm 4 cl	4	3,5	0,15

MOUL'FLEX - 25 moldes Mini-Financieros



Code	Désignation	Lcm	Acm	Kg
1976.02	Placa 17,5x30 cm 1,05 cl	4,9	2,6	0,15



Molde silicona MOUL'FLEX - 12 moldes acanalados "TRADITION 1900"



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
1967.01	Placa NEGRA 17,5 x 27,5 cm 3,5 cl	4,1	4,3	0,16

Molde silicona MOUL'FLEX - Mini-moldes acanalados "Bordelés"



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
1977.01	Placa NEGRA 17,5 x 30 cm - 28 moldes Bordelés 1,9 cl	3,5	3,5	0,21

Molde silicona MOUL'FLEX - 8 Moldes acanalados Bordelés



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
1968.01	Placa 17,5x30 cm 8,2 cl	5,5	5	0,16



MOUL'FLEX - 8 conos grandes



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
1997.01	Placa negra 17,5 x 30 cm 9,2 cl	5,1	5,9	0,13

Molde silicona MOUL'FLEX - CUBO 45 mm



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1996.01	Placa NEGRA 17,5 x 30 cm - 8 moldes 9,1 cl	4,5	4,5	4,5	0,19

Molde silicona MOUL'FLEX - 15 Media-esfera ø 4 cm



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
1961.02	Placa 17,5x30cm 2 cl	4	2	0,1



Molde silicona MOUL'FLEX - Media-esfera ø 7 cm



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
1961.01	Placa NEGRA 17,5 x 30 cm - 6 moldes 8,9 cl	7	3,4	0,1

La gama de moldes flexibles de silicona MOUL'FLEX se compone de un gran surtido de placas repostería y de grandes moldes individuales, que permiten realizar preparaciones dulces o saladas, calientes, frías o heladas.

Molde silicona MOUL'FLEX - 6 Múfin



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
1962.01	Placa 17,5x30 cm 9,7 cl	7,2	3	0,11

MOUL'FLEX conviene también para la cocción en el horno como para la congelación. Resulta también ideal para la cocción al baño de maría. La silicona es antiadherente : es inútil echar grasa en los moldes ya que el vaciado es muy fácil. Se limpia extremadamente fácilmente.



Molde silicona MOUL'FLEX - "Brioche"



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
1964.01	Placa NEGRA 17,5 x 30 cm - 6 Brioche (bollos) 9,5 cl	8	3,5	0,11

Antes de estrenarlo :- limpiar el MOUL'FLEX con agua y jabón o meterlo en el lava-vajillas. - Echar grasa para el estreno con un poco de mantequilla fundida o aceite. Para las utilizaciones siguientes, no será necesario echarle grasa

Molde silicona MOUL'FLEX - Mini-moldes tartitas ø 5 cm



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
1975.01	Placa NEGRA 17,5 x 30 cm - 15 Mini-tartitas 1,9 cl	5	1,5	0,1

MOUL'FLEX - Molde silicona - 6 tartitas ø 8,5 cm



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
1978.01	Placa 20x30 cm 7,3 cl	8,5	1,5	0,1



Molde silicona MOUL'FLEX - Magdalena



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1966.01	Placa NEGRA 17,5 x 30 cm - 9 Magdalenas 3 cl	7,5	4,5	1,8	0,1

Para una utilización en el horno con calor giratoria, se mete la reja en el centro del horno. Para una utilización en el horno tradicional, se mete la reja en la parte inferior del horno.

Moldes silicone MOUL'FLEX - Mini-Madeleina



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1994.01	Placa NEGRA 17,5 x 30 cm - 30 pasteles 0,63 cl	4	3	1,1	0,09

Molde silicona MOUL'FLEX - Savarin



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
1963.01	Placa 17,5 x 30 cm - 6 moldes Savarin 7 cl	7,2	2,3	0,14

Realice bonitos bizcochos , coronas o mousses de pescado.

MOUL'FLEX - Moldes redondos "Pomponnette"



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
1999.01	8 moldes "Pomponnette"- 0,4 cl Placa negra 17,5 x 30 cm	5,7	1,5	0,09
1999.02	24 mini-moldes "Pomponnette"- 0,18 cl Placa negra 17,5 x 30 cm	3	1,5	0,1

Molde silicona MOUL'FLEX - Corazón



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1970.01	Placa NEGRA 17,5 x 30 cm - 8 moldes "Corazón" 7,8 cl	6,5	6	3	0,13

Molde silicona MOUL'FLEX - Cake



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1976.01	Placa NEGRA 17,5 x 30 cm - 9 Cake moldes 9 cl	9	4,8	3	0,19

Molde silicona MOUL'FLEX - 8 moldes ovaladas



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1971.01	Placa 17,5 x 30 cm 9,7 cl	6,5	4,1	3,4	0,16

Molde Mini Kougloff



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
1979.01	Placa NEGRA 17x30 cm - 6 Mini Kougloff 9 cl	7	3,6	0,1	0,14

Molde silicona MOUL'FLEX - Corazón



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Kg
1981.22	NEGRA	21,8	20,8	3,8	1,2	0,1

El molde 'corazón' permite la realización de pasteles, helados, gratenes etc... Lleva una forma original que conviene perfectamente para los cumpleaños, las fiestas de las madres o San Valentín.

Molde silicona MOUL'FLEX - Rectangular molde 28,5 x 25 cm



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Kg
1982.28	NEGRA	28,5	25	4	2,3	0,21

Este molde rectangular se puede utilizar para la realización de los pasteles, gratenes etc...

Molde silicona MOUL'FLEX - Rectangular Cake molde



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Kg
1984.24	NEGRA	24	10,5	6,5	1,4	0,16

Este molde puede ser utilizado para la realización de bizcochos salados, dulces, etc...

MOUL'FLEX - Tartera alta redonda



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Kg
	MOUL'FLEX NEGRA				
1990.20		20	4	1,25	0,14
1990.24		24	4,2	1,9	0,17
1990.26		26	4,4	2,35	0,2

MOUL FLEX - Torre



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1989.00		26,4	16	5	0,16

MOUL'FLEX Single



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
1980.10	MOUL'FLEX Single ø 10 cm - 15 cl	10	2	0,02
1980.12	MOUL'FLEX Single ø 12 cm - 22 cl	12	2	0,03

MOUL'FLEX conviene también para la cocción en el horno como para la congelación. Resulta también ideal para la cocción al baño de maría. La silicona es antiadherente : es inútil echar grasa en los moldes ya que el vaciado es muy fácil. Se limpia extremadamente fácilmente.

MOUL'FLEX - 6 moldes Múfin en silicona



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
1985.05		5	2,5	0,03
1985.07		7	3,2	0,06







Placas & Alfombras

Placa bordes rectos hierro



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
5320.53	GN 1/1	53	32,5	2	1,2	1,97
5362.40		40	30	2	1,2	1,57
5362.60		60	40	2	1,2	2,58

Esta placa de hierro negro reparte perfectamente la calor. Este hierro es perfecto para la repostería, no mancha la parte inferior de los pasteles o croisanes. La superficie del hierro es micro-rugosa, ofreciendo una parte aireada entre los alimentos que cocer y la materia. El espesor le da su resistencia a los cambios permanentes

de temperaturas. No se deforma.

Placa bordes redondos hierro



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
5321.53	GN 1/1	53	32,5	1	1,2	1,71	5
5321.65	GN 2/1	65	53	1	1,2	3,28	3
5363.40		40	30	1	1,2	1,12	5
5363.60		60	40	1	1,2	2,24	5

Esta placa de hierro negro reparte perfectamente la calor. Este hierro es perfecto para la repostería, no mancha la parte inferior de los pasteles o croisanes. La superficie del hierro es micro-rugosa, ofreciendo una parte aireada entre los alimentos que cocer y la materia. El espesor le da su resistencia a los cambios permanentes

de temperaturas. No se deforma.

Placa aluminio duro, 1,5 mm - Bordes rectos



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
7362.60	Bordes rectos	60	40	2	1,5	1,14

Esta placa de aluminio está concebida para transmitir el frío en los congeladores..

Placa aluminio duro, 1,5 mm - Bordes redondos



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
7360.40	Bordes redondos	40	30	1	1,5	0,5	5
7360.53	Bordes redondos	53	32,5	1	1,5	0,8	5
7360.60	Bordes redondos	60	40	1	1,5	0,95	5

Placa de cocción perforada lisa - aluminio duro, 1,5 mm



Code	Désignation	Lcm	Acm	Esp.mm
7368.30		30	20	1,5
7368.40		40	30	1,5
7368.53		53	32,5	1,5
7368.60		60	40	1,5

Sin bordes = espacio optimizado. Permite poner completamente planas alfombras y hojas de cocción. Perforación \varnothing 3 mm para una cocción homogénea y fondos crujientes.

Placa perforada - aluminio duro, 1,5 mm



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
7367.40	Perforada \varnothing 3 mm, bordes redondos	40	30	1	1,5	0,5	5
7367.53	Perforada \varnothing 3 mm, bordes redondos	53	32,5	1	1,5	0,6	5
7367.60	Perforada \varnothing 3 mm, bordes redondos	60	40	1	1,5	0,72	5

La placa perforada de bordes redondos es muy práctica para los hornos con ventilador. Ejemplo : dorar almendras.

Placa de pastelería perforada (\varnothing 3mm), alu antiadherente "CHOC"

new
2018



Code	Désignation	Lcm	Acm	Esp.mm
8162.40		40	30	2
8162.53		53	32,5	2
8162.60		60	40	2

El fondo esta perforado y permite obtener un fondo de tarta cocido y crujiente. Esta es antiadherente.

Placa de pastelería perforada , aluminio duro, 1,5 mm



Code	Désignation	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
7363.40		40	30	1,5	0,5

Placa de pastelería perforada , alu antiadherente "CHOC"



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
8163.53		53	32,5	1	2	0,84	5

El fondo esta perforado y permite obtener un fondo de tarta cocido y crujiente. Esta es antiadherente.

Placa alu antiadherente, bordes redondos, 2mm



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
8161.40		40	30	1	2	0,65	5
8161.60		60	40	1	2	1,3	5
8161.35	GN 2/3	35	32		2	0,62	5
8161.65	GN 2/1	65	53	1	2	1,9	5
8161.53	GN 1/1	53	32,5	1	2	0,95	5

Estas placas pastelería antiadherente de aluminio se destinan a la cocción en el horno y están revestidas de PTFE Choc, asegurando una antiadherencia óptima. Los bordes están abocinados para impedir a las preparaciones que se derramen cuando la cocción.

Placa 1 mm bordes rectos, acero inoxidable



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
3320.53	GN 1/1	53	32,5	1,5	1	1,55	
3360.40		40	30	1,5	1	1,12	
3360.60		60	40	1,7	1	2,13	

De acero inoxidable, esta placa con bordes rectos es perfectamente higiénica y fácil de limpiar.

Placa 1 mm bordes redondos, acero inoxidable



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
3321.53	GN 1/1	53	32,5	1	1	1,34	5
3321.65	GN 2/1	65	53	1	1	2,72	5
3361.40		40	30	1	1	0,9	5
3361.60		60	40	1	1	1,84	5

De acero inoxidable, esta placa es perfectamente higiénica y fácil de limpiar.

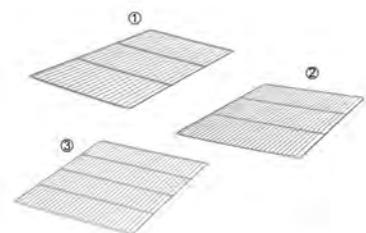
Placa ondulada inox para galletas "Tuiles"



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
3366.35		35	32	2	0,6	1,02	

Estas placas son de acero inoxidable. Son sólidas, fácil de utilización et de limpiar.

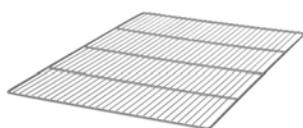
Rejilla, acero inoxidable



Code	Désignation	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg	PC
3330.53N	GN 1/1, 2 barras (1)	53	32,5	2	0,57	5
3330.60N	Rejilla 2 barras 60x40 cm (2)	60	40	2	0,79	5
3330.65N	GN 2/1, 3 barras (3)	65	53	3	1,7	5

La reja pastelería profesional de acero inoxidable es fácil de limpiar. Los tensores y el cuadro miden 5 mm de diámetro y los hilos 2 mm. Es muy resistente y no se deforma.

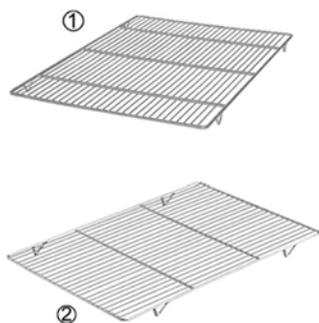
Rejilla de pastelería profesional en hilo de níquel



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
0236.60N	3 barras 29 hilos - espacio de 11 mm entre cada hilo	60	40	0,7	2	0,67	5

Esta rejilla profesional en hilo de níquel es un buena proporción de calidad/ precio.

Rejilla con pie, acero inoxidable



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
3332.60N	3 barras (1)	60	40	2,5	0,92
3332.53N	2 barras (2)	53	32,5	2,5	0,62

Cepillo duro raspador para pequeños hornos, mango madera



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4875.70		71	11,5	5	0,28

El cepillo duro raspador sirve para cepillar las base y retirar las cenizas de su horno de madera.

Papel cocción antiadherente sin blanquear- 100 % natural



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4359.00	250 papeles 60 x 40 cm	60	40	2	2,74
4358.00	250 papeles GN 1/1	53	32,5	2	1,92

Papel cocción antiadherente con 2 caras de silicona. Papel sin blanquear - Crudo - Natural y ecológico. Para la cocción de todo tipo de pastelería. Panes y productos especiales, frescos o congelados hasta 220° C (horno tradicional o micro-ondas). Reutilizable - 100% fibra natural - Certificado 100% PEFC* (promover una gestión forestal sostenible)- Sin PFOA

Tela de cocción antiadherente - Hoja de tamaño 60 x 40 cm



Code	Désignation	Lcm	Acm	Kg	PC
	de - 170°C hasta + 260 °C				
4344.08N	Anchura 0,08 mm	60	40	0,03	10
4344.13N	Anchura 0,13 mm	60	40	0,05	10

Esta tela de cocción esta realizada de fibra de vidrio, revestida de PTFE, lo que le da su perfecta antiadherencia. Tiene la ventaja de poder ser utilizada más de 200 veces. Resulta muy económico y puede ser utilizado para varias utilidades.

Alfombra silicona



Code	Désignation	Lcm	Acm	Kg
4931.40N		40	30	0,1
4931.58N	60 x 40 cm	58,5	38,5	0,21
4931.51N	GN 1/1	51,5	31	0,14

Esta alfombra de cocción es una tela revestida de silicona alimentaria para darle su antiadherencia. Reemplaza el papel de cocción y soporta una media de 1000 utilidades en el horno.
Temperatura máxima : 280°C (536°F).

Esta alfombra puede también ser utilizada como soporte de congelación.
Se limpia facilmente con agua y una esponja.



Alfombra de silicona calada "AIRMAT"



Code	Désignation	Lcm	Acm	Kg
4938.40		40	30	0,06
4938.58		58	38	0,11
4938.51		51	31	0,09

Perfecta para la cocción de hojaldres, masas de pan y pastas dulces. Ideal para las cocciones de pastas congeladas. Puede ser utilizado como soporte de congelación. T° de utilización: -55°C a +280°C. Tejido en fibra de vidrio siliconada dobla cara: antiadherente. No es necesario engrasar.

Alfombra de pastelería en silicona con marcas para los macarrones



Code	Désignation	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
	ø 15 y 35 mm				
	-40°C / + 230°C				
4935.40	44 marcas	40	30	0,8	0,16
4935.60	88 marcas	60	40	0,8	0,21

Los dibujos ø 15 y 35 mm sirven para adornar la placa conservando las señales de relleno con la manga para los macarrones. Este producto podrá ser muy práctico en la fabricación en serie, con el éxito de tener siempre la misma regularidad en el acabado de los productos. Antiadherente y sirve también de alfombra de trabajo

Alfombra de preparación antiadherente en silicona con marcas



Code	Désignation	Lcm	Acm	Kg
	Dibujos para aros			
	ø 12 - 16 - 20 - 24 - 28 - 32 cm			
4937.60		60	40	0,36

Esta alfombra permite trabajar las masas sobre un punto de trabajo sin que se necesite harina. Las marcas sirven de señal: Los círculos indican el desarrollo de la pasta necesaria para las tartas; la alfombra está graduada en los lados rectangulares. Esta alfombra puede ser utilizada como soporte de cocción o congelación (-60°/+260° C). Fácil de limpiar.

Bandeja pastelera alu "oro" bordes redondos



Code	Désignation	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg	PC
8967.24		24	19	0,8	0,1	5
8967.31		31	24	0,8	0,17	5

Esta bandeja de aluminio 'oro' lleva rincones redondeados. Asegura una presentación elegante.

Bandeja pastelera inox, con bordes redondos



Code	Désignation	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg	PC
3201.24		24	19	0,8	0,31	5
3201.31		31	24	0,8	0,5	5

Esta bandeja de acero inoxidable lleva un último toque pulido y asegura una presentación particularmente elegante de las preparaciones. Es fácil de limpiar. Los rincones son redondeados.

La Pâtisserie

Placas & Tarteras

Molde antiadherente para tarta de manzana derramada CHOC EXTREME



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
8320.24	4/6 p.	24	5	3	16	0,82
8320.28	6/8 p.	28	5,5	3	18,5	1,2

Este molde de fundición de aluminio es muy espeso y permite repartir el calor de una forma regular. Es ideal para la tarta tatin, ya que permite trabajar el caramelo directamente en el molde sobre la fuente de calor. Cuando se ha realizado el caramelo, sólo hay que colocar las manzanas, la masa y meterlo al horno. Preparación y cocción en un sólo recipiente.

Molde antiadherente CHOC CERAMIC para tarta de manzana derramada "Tatin"

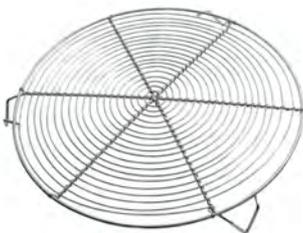


Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
8237.20	Con receta 2/4 raciones	20	4,2	4,7	0,57
8237.24	4/6 raciones	24	4,6	4,7	0,82
8237.28	6/8 raciones	28	4,8	4,7	1,07
8237.32	8/10 raciones	32	5,1	4,7	1,31

Este molde es muy espeso y permite repartir el calor de una forma regular. Es ideal para la tarta tatin, ya que permite trabajar el caramelo directamente en el molde sobre la fuente de calor. Cuando se ha realizado el

caramelo, sólo hay que colocar las manzanas, la masa y meterlo al horno. Preparación y cocción en un sólo recipiente.

Rejilla con pie - Acero inox



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
0237.28		28	3	0,15
0237.32		32	3,5	0,23

Placa para pizza Ilana perforada (ø 10 mm), aluminio



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
7366.24		24	0,7	1	0,11	5
7366.26		26	0,7	1	0,13	5
7366.28		28	0,7	1	0,15	5
7366.32		32	0,7	1	0,2	5

El fondo esta perforado y permite obtener un fondo de tarta cocido y crujiente.

Placa para pizza Ilana, alu antiadherente "CHOC"



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
8136.24	Redonda	24	1	2	0,27	5
8136.28	Redonda	28	1	2,3	0,28	5
8136.32	Redonda	32	1	2,3	0,5	5

Esta placa de aluminio revestida de PTFE Choc es antiadherente, resistente y se limpia muy facilmente. El borde está un poco elevado para evitar que la preparación se derrame en el horno durante la cocción.

Placa para pizza Ilana perforada , alu antiadherente "CHOC"



Code	Désignation	Øcm	Esp.mm	Kg	PC
8137.24		24	2,2	0,26	5
8137.28		28	2,3	0,34	5
8137.32		32	2,3	0,46	5

El fondo esta perforado y permite obtener un fondo de tarta cocido y crujiente. Esta es antiadherente.

Placa para pizza Ilana, hierro azul



Code	Désignation	Øcm	Esp.mm	Kg	PC
5350.20		20	1	0,26	5
5350.24		24	1	0,43	5
5350.26		26	1	0,44	5
5350.28		28	1	0,51	5
5350.32		32	1	0,66	5
5350.36		36	1,2	1	5
5350.40		40	1,5	1,52	5

Esta placa redonda, de acero azul, tiene un espesor de 1 a 1,5 mm según tamaños. La placa no se deforma y asegura un reparto uniforme del calor. La superficie de hierro no mancha la parte

inferior de las masas debido a su calidad; es micro-rugosa, lo que permite que la ventilación de la masa al hornear.

Placa pizza Ilana perforada (ø 10 mm), hierro azul



Code	Désignation	Øcm	Esp.mm	Kg	PC
5353.24		24	1	0,4	5
5353.28		28	1	0,5	5
5353.32		32	1	0,8	5

. El hierro es bueno repartidor de calor y permite obtener masas crujientes.

Tartera honda acanalada, hierro azul



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
5356.24N		24	2,5	0,6	0,28	5
5356.27N		26,3	2,5	0,6	0,33	5
5356.30N		29,2	2,5	0,6	0,37	5
5356.32N		31,3	2,5	0,6	0,45	5

La tartera con bordes altos es ideal para la realización de todos tipos de tartas. El hierro es bueno repartidor de calor y permite obtener masas crujentes.

Tartera acanalada con fondo desmontable, hierro azul



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
5357.24		24	2,5	0,6	0,34	5
5357.27		26,3	2,5	0,6	0,39	5
5357.30		29,2	2,5	0,6	0,44	5
5357.32		31,3	2,5	1	0,48	5

La tartera con bordes altos es ideal para la realización de todos tipos de tartas. El hierro es bueno repartidor de calor y permite obtener masas crujentes. El modelo con fondo desmontable es fácil de utilizar ; permite un vaciado sin problema.

Molde tarta acanalado , hierro azul



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
5356.09		9	2	0,6	0,05
5356.11		11	2	0,6	0,07
5356.14		14	2	0,6	0,1
5356.17		17	3	0,6	0,16

Rectangular Cake molde , hierro azul



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
5359.26		9	26	11	0,6	0,37



Tartera redonda acanalada



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4705.20		20	2	0,6	0,18
4705.24		24	2,8	0,6	0,32
4705.28		28	3	0,6	0,43
4705.32		32	3	0,6	0,56

Tartera redonda acanalada - Fondo desmontable



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4706.20		19,8	2	0,6	0,21
4706.24		23	2,8	0,6	0,32
4706.28		28	3	0,6	0,47
4706.32		32	3	0,6	0,61

Tartera honda acanalada para las tartas de frutas



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4707.28		28	3	0,4	0,26



Tartera acanalada rectangular con fondo desmontable



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4708.20		20	8	2,7	0,6	0,15
4708.36		35,6	10,2	2,7	0,6	0,32

Tartera acanalada cuadrada con fondo desmontable



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4709.18		18	18	2,7	0,6	0,25
4709.23		23	23	2,7	0,6	0,41

Molde para "carlota", sin tapadera



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
4719.18		18	10	0,23
3429.18	TAPADERA VIDRIO para molde"carlota":	18		0,35

Molde cuadrado para pastel

new
2018



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm
4700.22		22,5	22,5	5

Molde redondo para pastel



Code	Désignation	Øcm	Esp.mm	Kg
4717.20		20	0,6	0,17
4717.23		23	0,6	0,21
4717.28		28	0,6	0,32

Molde Brioche



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4702.10		10	4,5	0,4	0,05
4702.22		22	8,3	0,4	0,24

Molde Kougloff



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4701.22		22	10	0,4	0,29

Tartera redonda acanalada con borde abocinado



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4703.10		10	2	0,4	0,04
4703.12		12	2	0,4	0,05

4 moldes Bordelés



Code	Désignation	Alt.cm	Kg
4718.05		5,5	0,16

Placa de moldes individuales



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4843.00	12 Muffins ø 7 cm Ht 3 cm	38	27	3,5	0,4	0,42
4710.12	12 Madeleines	26	20	1,4	0,4	0,2
4711.12	12 tartitas redondas ø 7 cm	34	26	1,9	0,4	0,35
4712.06	6 Mini-Savarins ø 8 cm	21,5	31,5	2,2	0,4	0,34
4712.12	12 Mini-Savarins ø 7 cm	34,3	26,2	2,2	0,4	0,4

Molde redondo para pastel SAVARIN

new
2018

Code	Désignation	Øcm	Kg
4712.24		24	0,41

Molde Savarin con borde y fondo desmontables - 2 fondos



Code	Désignation	Øcm	Kg
4766.26		26	0,55

Molde para pastel con borde desmontable



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg	PC
4844.20		20	6,7	0,27	4
4844.24		24	6,7	0,3	3
4844.26		26	6,7	0,33	3
4844.28		28	6,7	0,36	3

Rectangular Cake molde - Ángulos redondeados



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4715.15		15	7,5	4,8	0,4	0,1
4715.24		24	13	6,1	0,4	0,23
4715.26		26	10	6,3	0,4	0,21

Rectangular Cake molde - Bordes plegados



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4716.25		25	10,8	7	0,3	0,24
4716.30		30	10,8	7	0,3	0,28

Placa de cocción perforada para cocinar dos baguettes



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4713.02		37	16,2	2,5	0,6	0,26

También es perfecto para formar decoraciones de chocolate o tejas.

Placa de horno con doble fondo aislado



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4714.00		35,5	27,5	0,3	0,4	0,68

Doble fondo aislado, ideal para hornear galletas y macarons.



La Pâtisserie

Aros & Moldes



l'école
VALRHONA
東京



Aro tarta perforado con borde derecho, alt. 2 cm



l'école
VALRHONA
東京

Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
	En asociación con la "Ecole Valrhona"				
3099.01	4,7 cl	5,5	2	0,8	0,02
3099.02	6,6 cl	6,5	2	0,8	0,02
3099.03	8,8 cl	7,5	2	0,8	0,03
3006.01	Pulsador para aro ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1		0,05
3099.00	11,3 cl	8,5	2	0,8	0,03
3099.04	17,3 cl	10,5	2	0,8	0,04
3099.05	24,5 cl	12,5	2	0,8	0,04
3099.06	37,7 cl	15,5	2	1	0,05
3099.07	53,7 cl	18,5	2	1	0,07
3099.08	66 cl	20,5	2	1	0,08
3099.09	94,2 cl	24,5	2	1	0,1
3099.10	127,6 cl	28,5	2	1	0,12

Creados en asociación con la Escuela Valrhona, estos nuevos aros de agujeros permiten una cocción uniforme de los bordes de las tartas. El borde derecho permite un acabado impecable de pasteles

y entremeses; así como un desmoldeado fácil y seguro. El aro es indispensable para masas sablées, dulces o briséés

Aro tarta perforado con borde derecho, alt. 2 cm -CORAZON



l'école
VALRHONA
東京

Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
	En asociación con la "Ecole Valrhona"			
3099.50	9,5 cl	8	2	0,03
3099.51	20 cl	12	2	0,05
3099.52	40 cl	18	2	0,08
3099.53	60 cl	22	2	0,1

Aro tarta perforado con borde derecho, alt. 2 cm



l'école
VALRHONA
東京

Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
	En asociación con la "Ecole Valrhona"					
3099.30	10 cl - pequeño año	12	4	2	0,8	0,09
3006.03	Pulsador para RECTÁNGULOS (salvo 3943.05)	7,7	2,4	6		0,02
3099.32	40 cl - 4 p.	25	8	2		0,1
3099.33	60 cl - 6 p.	28	11	2		0,12

Creados en asociación con la Escuela Valrhona, estos nuevos aros de agujeros permiten una cocción uniforme de los bordes de las tartas. El borde derecho permite un acabado impecable de pasteles

y entremeses; así como un desmoldeado fácil y seguro. El aro es indispensable para masas sablées, dulces o briséés



Aro tarta perforado con borde derecho, alt. 2 cm



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
	En asociación con la "Ecole Valrhona"					
3099.19	Indiv. 10 cl cuadrado perforado	7	7	2	0,8	0,04
3099.20	Indiv. 20 cl cuadrado perforado	8	8	2	0,8	0,05
3006.02	Pulsador para cuadrado 8 cm	7,7		6,1		0,04
3318.02	Cortador para cuadrado 8 cm Ht 2 cm	14	12	4,1		0,13
3099.21	40 cl	15	15	2	1	0,12
3099.23	60 cl	17,5	17,5	2	1	0,13
3099.22	80 cl	20	20	2	1	0,15

Creados en asociación con la Escuela Valrhona, estos nuevos aros de agujeros permiten una cocción uniforme de los bordes de las tartas. El borde derecho permite un acabado impecable de pasteles y entremeses; así como un desmoldeado fácil y seguro. El aro es indispensable para masas sablées, dulces o brisées

Aro tarta perforado con borde derecho, alt. 2 cm - CALISSON



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
	En asociación con la "Ecole Valrhona"				
3099.70	10 cl - pastel indiv.	12	5	2	
3318.05	Cortador para pastel indiv. Calisson				
3006.05	Pulsador para pastel indiv. Calisson	10,5	4	6,1	0,03
3099.72	20 cl - 2 p.	18	7,8	2	
3099.73	40 cl - 4 p.	25,5	11	2	

Aro tarta perforado con borde derecho, alt. 2 cm - OBLONGO



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
	En asociación con la "Ecole Valrhona"					
3099.40	9,3 cl	14,5	3,5	2	1	0,06
3006.04	Pulsador para 3037.14 & 3099.40	14	3,2	6,1		0,03
3099.42	40 cl	27	8	2		0,09
3099.43	60 cl	30	11	2		0,1

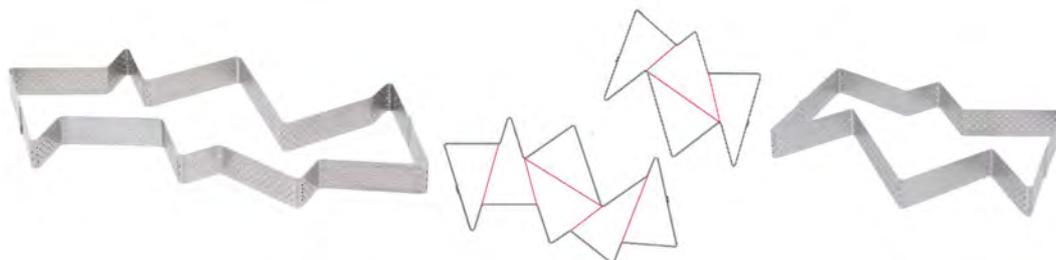
Christophe Renou

Mejor Ouvrier de France Pâtissier Confiseur 2015

Pastelero formador en la Escuela Valrhona



Aro de tarta multipartes en inox perforado - CREACION C. RENO

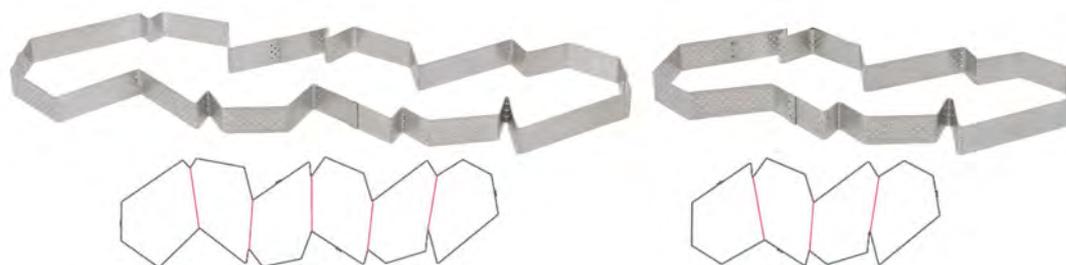


Creados en alianza con Christophe Renou, estos aros nuevos tienen agujeros para una cocción uniforme de los bordes de las tartas. El borde da un acabado impecable y un desmoldeado fácil y seguro. Indispensable para la cocción de pastas dulces y quebradas.

Code	Désignation	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3099.94	4 p.	2	1	0,1
3099.96	6 p.	2	1	



Aro de tarta 'EXPERT' multipartes en inox perforado - CREACION C. RENO



Creados en alianza con Christophe Renou, estos aros nuevos tienen agujeros para una cocción uniforme de los bordes de las tartas. El borde da un acabado impecable y un desmoldeado fácil y seguro. Indispensable para la cocción de pastas dulces y quebradas. Estos aros ofrecen formas originales para creaciones únicas. Combinan a la vez fantasía y rigor.

Code	Désignation	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3099.84	4 p.	2	1	0,12
3099.86	6 p.	2	1	



Aro de entremés multipartes en acero inoxidable Ht 4 cm - CREACIÓN C. RENO



Code	Désignation	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3939.34	4 p.	4	1	0,26
3939.36	6 p.	4	1	

Creados en colaboración con Christophe Renou, jefe pastelero formador en la Escuela Valrhona, estos círculos nuevos ofrecen una farándula de triángulos para entremeses con formas modernas y originales. Combinan a la vez fantasía y rigor.

Aro tarta perforado con borde, alt. 2 cm



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3093.06		6	2	0,4	0,02
3093.08		8	2	0,4	0,03
3006.01	Pulsador para aro ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1		0,05
3093.10		10	2	0,4	0,04
3093.22		22	2	0,4	0,1
3093.24		24	2	0,4	0,11
3093.26		26	2	0,4	0,12
3093.28		28	2	0,4	0,13

Estos aros se destinan particularmente a la confección de las tartas. El aro para las tartas es más fácil de utilizar que un molde porque es menos voluminoso sobre una placa pastelería y es fácil

de vaciarlo. Los aros perforados permiten obtener una tarta cocida y crujiente.

Aro tarta con borde, alt. 2 cm



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3091.06N		6	2	0,4	0,02
3091.08N		8	2	0,4	0,03
3006.01	Pulsador para aro ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1		0,05
3091.10N		10	2	0,4	0,04
3091.12N		12	2	0,4	0,04
3091.14N		14	2	0,4	0,05
3091.16N		16	2	0,4	0,06
3091.18N		18	2	0,4	0,07
3091.20N		20	2	0,4	0,08
3091.22N		22	2	0,4	0,09
3091.24N		24	2	0,4	0,1
3091.26N		26	2	0,4	0,11
3091.28N		28	2	0,4	0,12
3091.30N		30	2	0,4	0,13
3091.32N		32	2	0,4	0,14

Estos aros de acero inoxidable de 2 cm de altura se destinan particularmente a la confección de las tartas. El aro para las tartas es más fácil de utilizar que un molde porque es menos voluminoso

sobre una placa pastelería (varios aros pueden meterse sobre una misma placa). Además, es fácil de vaciarlo.

Aro tarta cuadrado, alt. 2 cm



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3905.08	Cuadrado pequeño Alt.2 cm	8	8	2	1	0,05
3006.02	Pulsador para cuadrado 8 cm	7,7		6,1		0,04
3318.02	Cortador para cuadrado 8 cm Ht 2 cm	14	12	4,1		0,13
3905.12		12	12	2	1	0,08
3905.16		16	16	2	1,2	0,19
3905.20		20	20	2	1,2	0,16
3905.24		24	24	2	1,2	0,19
3905.28		28	28	2	1,2	0,21

PERSONALIZADOS : Consúltenos para realizar sus propios aros.

Aro tarta cuadrado, alt. 4,5 cm



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3906.08	Cuadrado pequeño Alt.4,5 cm	8	8	4,5	0,8	0,1
3006.02	Pulsador para cuadrado 8 cm	7,7		6,1		0,04
3906.12		12	12	4,5	1	0,17
3906.16		16	16	4,5	1	0,24
3906.20		20	20	4,5	1	0,29
3906.24		24	24	4,5	1,2	0,42
3906.28		28	28	4,5	1,2	0,49

Aro para entremeses en acero inoxidable - TRIÁNGULOS ángulos vivos



Code	Désignation	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
3937.08	triangular = aro redondo ø 7,5 cm	9,4	4,5	0,8	0,08	6
3937.16	= aro redondo ø 16 cm	20	4,5	1	0,21	1
3937.20	= aro redondo ø 20 cm	25	4,5	1	0,26	1
3937.24	= aro redondo ø 24 cm	30	4,5	1	0,32	1

Un triángulo equilátero con ángulos vivos para los entremeses con formas modernas y originales. Y siempre un espesor adaptado garantizando a la vez flexibilidad y solidez.

Aro redondo, alt. 4,5 cm



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
3989.05		5	4,5	0,8	0,04	6
3989.06		6	4,5	0,8	0,05	6
3989.65		6,5	4,5	0,8	0,06	1
3989.07		7	4,5	0,8	0,06	6
3989.75		7,5	4,5	0,8	0,07	6
3989.08		8	4,5	0,8	0,08	6
3006.01	Pulsador para aro ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1		0,05	1
3989.10		10	4,5	0,8	0,09	1
3989.12		12	4,5	0,8	0,11	1
3989.14		14	4,5	0,8	0,12	1
3989.16		16	4,5	1	0,18	1
3989.18		18	4,5	1	0,2	1
3989.20		20	4,5	1	0,22	1
3989.22		22	4,5	1	0,24	1
3989.24		24	4,5	1	0,27	1
3989.26		26	4,5	1	0,29	1
3989.28		28	4,5	1,2	0,36	1

Los aros pastelería de altura 4,5 cm son perfectos para los dulces con base de galleta.

Aro redondo inox, Alt. 6 cm

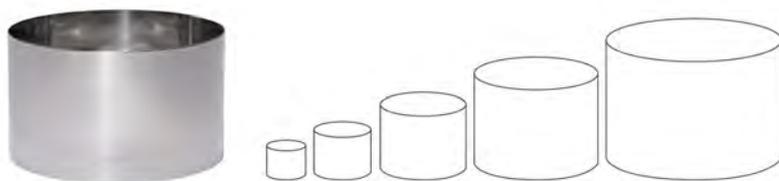


Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3940.12		12	6	0,8	0,14
3940.14		14	6	0,8	0,16
3940.16		16	6	1	0,23
3940.18		18	6	1	0,26
3940.20		20	6	1	0,29
3940.22		22	6	1	0,32
3940.24		24	6	1	0,35
3940.26		26	6	1	0,39
3940.28		28	6	1,2	0,4
3940.30		30	6	1,2	0,51

Los aros pastelería de altura 6 cm son perfectos para los pasteles de nata y merengues.



Aro de acero alto para Pan Sorpresa, Panettone, Wedding Cake...



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3912.08	30 cl	8	6	1	0,12
3912.12	90 cl	12	8	1	0,23
3912.16	200 cl	16	10	1	0,39
3912.20	380 cl	20	12	1	0,59
3912.24	630 cl	24	14	1	0,82

Apto para horno: para asociar con papel u hoja de cocción.

Forma ajustable cuadrada en acero



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3014.16	Maxi. 30x30 cm	16	16	5	1	0,57
3014.20	Maxi. 37x37 cm	20	20	5	1	0,69
3014.30	Maxi. 57 x57 cm	30	30	5	1	0,82

Forma ajustable rectangular en acero



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3014.21	maxi. 40 x 21 cm	21,5	11,5	7,5	1	1,07
3014.43	maxi. 56 x84 cm	43	29	5	1	1,29



Aro gigante extensible - Inox flexible



Code	Désignation	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3040.01	de ø 18 à 36 cm - Graduado	4,5	0,8	0,27
3040.02	de ø 18 à 36 cm - Graduado	6,5	0,8	0,37

Aro ovalado



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3069.21	Equivalente a un aro redondo ø 16 cm	21	14	4,5	1	0,25

Las formas diversas de los aros permiten a los pasteleros realizar pasteles no solamente buenos, sino también bonitos y originales, pues se distinguen de los demás pasteleros. Además, la forma original del dulce es decorativa en sí misma y permite reducir el tiempo dedicado a la decoración.

Aro "Lágrima"



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
	ALT. 40 mm						
3027.20	= aro redondo ø14 cm	20	12	4	1	0,16	1
3027.23	= aro redondo ø16 cm	23	14,5	4	1	0,18	1
3027.26	= aro redondo ø18 cm	26	16	4	1	0,26	1
3027.08	"Lágrima"	8	5	4	0,8	0,05	6

Las formas diversas de los aros permiten a los pasteleros realizar pasteles no solamente buenos, sino también bonitos y originales, pues se distinguen de los demás pasteleros. Además, la forma original del dulce es decorativa en sí misma y permite reducir el tiempo dedicado a la decoración.

Aro "Corazón"



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
	ALT. 40 mm					
3077.06	Corazón ø 6 cm	6	4	0,8	0,06	6
3077.14	Equivalente a un aro redondo ø 14 cm	14	4	1	0,16	1
3077.16	Equivalente a un aro redondo ø 16 cm	16	4	1	0,18	1
3077.18	Equivalente a un aro redondo ø 18 cm	18	4	1	0,19	1
3077.20	Equivalente a un aro redondo ø 20 cm	20	4	1	0,22	1
3077.22	Equivalente a un aro redondo ø 22 cm	22	4	1	0,23	1
3077.24	Equivalente a un aro redondo ø 24 cm	24	4	1	0,24	1

El espesor del aro es adaptado : el aro de acero inoxidable conserva su forma a medida de los usos, pero no es demasiado espeso para una buena convección de la calor cuando la cocción.

Aro inox "Calisson"



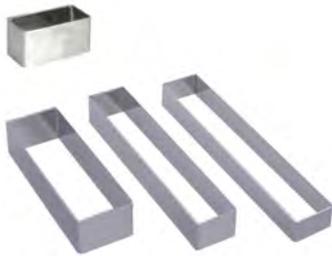
Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg	PC
3076.22	Aro "Calisson" L. 22 cm	22	10	4	0,6	1	0,16	1
3076.27	Aro "Calisson" L. 27 cm	27	11	4	0,9	1	0,19	1
3076.33	Aro "Calisson" L. 33 cm	33	14,6	4	1,35	1	0,23	1
	INDIV :							
3076.11	Aro "Calisson" L. 11 cm	11	5	4	0,15	0,8		6
3006.05	Pulsador para pastel indiv. Calisson	10,5	4	6,1			0,03	1
	Pastelillo :							
3076.05	Aro "Calisson" L. 5,5 cm	5,5	2,5			0,8	0,02	1

Aro oblongo pequeño in acero inoxidable



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
	CREACION MATHIEU BLANDIN Campeón del mundo de pastelería 2013					
3037.14	Oblongo Mathieu Blandin En asociación con la "Ecole Valrhona"	14,5	3,5	2	1	0,06
3099.40	9,3 cl	14,5	3,5	2	1	0,06
3006.04	Pulsador para 3037.14 & 3099.40	14	3,2	6,1		0,03

Polígono en acero inoxidable - RECTÁNGULOS ángulos vivos



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3943.05		5	2,5	2,5	0,8	0,03
3943.08		8	2,5	2,5	1,2	0,03
3943.10		10	2,5	3	1,2	0,04
3943.12		12	4	3	1,2	0,09
3943.13		12	4	4	1,2	0,12
3942.16		16	3	2,5	1,2	0,09
3941.18		18	3	2	1,2	0,08
3006.03	Pulsador para RECTÁNGULOS (salvo 3943.05)	7,7	2,4	6		0,02

Este polígono está particularmente adaptado para presentar guarniciones en el plato: verduras cocidas, arroz, realizar lasañas vegetarianas, y presentar ciertos platos como el tartare de salmón.

Kit FRANCK MICHEL: Rectángulo pequeño y su cortador de pasta.



Franck Michel- Mof y campeón del mundo de pastelería ha pensado este rectángulo y su cortador para realizar pequeñas tartaletas alargadas, originales y prácticas de degustar. El cortador está desarrollado para cortar un rectángulo para situarlo en el fondo de la tarta.

Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3943.11	Rectángulo en acero inoxidable	11,5	4	1,7		0,09
3943.91	Cortador para 3943.11 en acero inoxidable					0,09
3006.03	Pulsador para RECTÁNGULOS (salvo 3943.05)	7,7	2,4	6		0,02

Aro pequeño cuadrado, cortador y pulsador



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3906.08	Cuadrado pequeño Alt.4,5 cm	8	8	4,5	0,8	0,1
3905.08	Cuadrado pequeño Alt.2 cm	8	8	2	1	0,05
3099.20	Indiv. 20 cl cuadrado perforado	8	8	2	0,8	0,05
3006.02	Pulsador para cuadrado 8 cm	7,7		6,1		0,04
3318.02	Cortador para cuadrado 8 cm Ht 2 cm	14	12	4,1		0,13

Aro pequeño



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
3937.08	triangular = aro redondo ø 7,5 cm		9,4		4,5	0,8	0,08	6
3077.06	Corazón ø 6 cm	6			4	0,8	0,06	6
3079.06	Corazón ø 6 cm	6			4,5	0,8	0,05	6
3079.07	Corazón ø 7 cm	7			4,5	0,8	0,06	6
3094.05	Corazón ø 3,25 cm	3,25			2	0,8	0,02	6
3070.06	Octogonal ø 6 cm	6			4	0,8	0,05	6
3139.06	cuadrado		6	6	4	0,8	0,05	6
3138.07	rectangular		7	5	4	0,8	0,05	6
3103.06	"Carrond"		6	6	4	0,8	0,05	6
3106.06	"Berlingot"		6	6	4	0,8	0,05	6
3027.08	"Lágrima"		8	5	4	0,8	0,05	6
3101.08	"Coma"		8		4	0,8	0,05	6

Las formas individuales, llamadas "noneta", de acero inoxidable, se utilizan para los pastelitos, o dulces individuales.

Aro pequeño



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
3938.40	Redondo ø 60 - Alt 40 mm	6			4	0,8	0,05	6
3939.06	Redondo ø 65 - Alt 40 mm	6,5			4	0,8	0,05	6
3096.01	Redondo ø 45 - Alt 25 mm	4,5			2,5	0,8	0,02	6
3094.01	Redondo ø 32,5 mm - Alt 20 mm	3,25			2	0,8	0,01	6
3069.06	Ovalada equivalente a un aro redondo ø 60 mm		8	5,5	4,5	0,8	0,04	6
3069.07	Ovalado equivalente a un aro redondo ø 70 mm		9,5	6,5	4,5	0,8	0,05	6
3094.02	Ovalado equivalente a un aro redondo ø 32,5 mm		4	3	2	0,8	0,01	6
3037.06	Oblongo equivalente a un aro redondo ø 60 mm		7,4	3,3	4,5	0,8	0,04	6
3037.07	Oblongo equivalente a un aro redondo ø 70 mm		8,8	5,2	4,5	0,8	0,05	6
3037.14	Oblongo Mathieu Blandin		14,5	3,5	2	1	0,06	1

ales.

Pulsador inox para aro



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
3006.01	Pulsador para aro ø 7.5 - 8 cm	7,4			6,1	0,05
3006.02	Pulsador para cuadrado 8 cm		7,7		6,1	0,04
3006.03	Pulsador para RECTÁNGULOS (salvo 3943.05)		7,7	2,4	6	0,02
3006.04	Pulsador para 3037.14 & 3099.40		14	3,2	6,1	0,03
3006.05	Pulsador para pastel indiv. Calisson		10,5	4	6,1	0,03

Pulsador universal para formas individuales



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3006.00		6	7	10	1	0,04

Pulsador para una utilización en aros redondos de 8 cm, triangulares y cuadrados de 8cm , también para la formas rectangulares 3943-3942-3941. Para llevar el producto justo a los ángulos, aplastar las burbujas, nivelar e igualar para una presentación bella de preparaciones dulces y saladas. Utilizable en los dos sentidos. Para presentar arroz, puré, mousse, etc.

Cortado de ante mano (para rodear los pasteles individuales) - 60 micras



Code	Désignation	Lcm	Alt.cm	Kg
042010	Para pasteles ø 60 mm y Alt. 45 mm Paquete de 500 hojas	20	4,5	0,25
042011	Para pasteles ø 65 mm y Alt. 40 mm Paquete de 500 hojas	21,5	4	0,23
042012	Para pasteles ø 70 mm y Alt. 40 mm Paquete de 500 hojas	23	4	0,25
042017	Para pasteles ø 80 mm y Alt. 45 mm Paquete de 500 hojas	27	4,5	0,31
042014	Para pasteles ø 45 mm y Alt. 25 mm Paquete de 1000 hojas	15	2,5	0,3

El polipropileno transparente sirve para rodear los moldes pastelería con el fin de asegurar un vaciado fácil de los dulces congelados. Estas hojas convienen a las formas de los fab'rapid u otros aros individuales, y permiten una mayor productividad.

Plástico en rollo 200 mts (para rodear los pasteles) - 150 micras



Code	Désignation	Alt.cm	Kg
042002	Alt. 40 mm	4	1,65
042003	Alt. 45 mm	4,5	1,8
042004	Alt. 50 mm	5	2,14
042005	Alt. 60 mm	6	2,17

Este rollo de plástico permite rodear los aros pastelería antes de crear el dulce. Permiten luego un vaciado fácil sin estropear el dulce congelado.

Molde Bordelés en inox



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3065.35		3,5	4	0,8	0,03
3065.45		4,5	4,2	0,8	0,04
3065.55		5,5	5,5	0,8	0,06

Molde Bordelés en cobre



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
cobre estañado						
6820.35N		3,5	3,3	0,03	0,8	0,01
6820.45N		4,5	4,2	0,06	1	0,03
6820.55N		5,5	5	0,1	1,2	0,05

Estos moldes permiten realizar de manera tradicional, los pasteles típicos de Burdeos, " los acanalados ". El cobre asegura una perfecta convección de la calor para una buena caramelización de los jugos y un gusto excepcional.

Molde pastelito "dariole", inox



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg	PC
3095.45N		4,8	4	0,05	0,8	0,04	6
3095.55N		5,5	5,1	0,14	0,8	0,06	6
3095.65N		6,4	6	0,18	0,8	0,08	6
3095.80		8	7,6	0,32	0,8	0,12	6

El molde " dariole " es de acero inoxidable muy liso para un vaciado fácil. El producto es muy bonito después del vaciado. Es muy resistente y no se deforma. La forma es perfecta para las cremas catalanas.

Molde medio-esférico



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg	PC
3133.04N		4	2	0,02	1,2	0,02	10
3133.06N		6	2,7	0,05	1	0,03	5
3133.07N		7	3,5	0,08	1	0,06	5
3133.08N		8	4	0,13	1	0,08	5
3133.09		9	4,2	0,16	1	0,09	5
3133.10N		10	4,8	0,25	1,2	0,13	5
3133.12		12	5,9	0,45	1,2	0,19	3
3133.14N		14	6,7	0,67	1,2	0,24	3
3133.16N		16	8	1	0,8	0,33	3
3133.18N		18	8,7	1,46	1,5	0,37	2
3133.20N		20	10	2,06	1,5	0,45	2

El molde semi-esférico es de acero inoxidable, muy liso para un vaciado muy fácil. El producto (pastel, dulce, helado...) es muy bonito después del vaciado. Es muy resistente y no se deforma.

Molde piramidal y ovalado



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg	PC
3023.06N		6	6	4	0,04	1	0,05	6
3023.07N		7,5	7,5	5,2	0,09	1	0,07	6
3023.09N		9	9	6	0,16	1	0,19	3
3023.12N		12	12	8	0,39	1	0,2	3
3023.15N		15	15	10	0,77	1	0,3	1
3023.17N		17	17	12	1,15	1	0,38	1
3023.19N		19	19	13,2	1,5	1	0,47	1

Las formas diversas de los aros permiten a los pasteleros realizar pasteles no solamente buenos, sino también bonitos y originales, pues se distinguen de los demás pasteleros. Además, la forma

original del dulce es decorativa en sí misma y permite reducir el tiempo dedicado a la decoración.

Molde inox para pastel triangular con tapa corredera -CREACIÓN C. RENO



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
3209.18	con decoración de silicone	18	8	6,5	0,65

Para este producto, una estructura en silicona con formas geométricas en relieve se inserta en el molde y crea una decoración 3D en el pastel.



FABIEN PAIRON
 MOF Charcutero-especialista en comidas preparadas
 Profesor en la Escuela Hotelera de Lausanne



M. Paireon imaginó, dibujó y trabajó en un molde de empanada nueva generación:

- Multiuso (empanadas, bizcochos salados y dulces, pan de molde, pan de especias, etc.)
- Fácil de rellenar, guarnecer, desmoldar, mantener y almacenar.
- Práctico, funcional y eficaz.
- Puesta a punto, conceptualizado y fabricado por Buyer France

Molde inox plegable con bisagras GEOFORME

new 2018

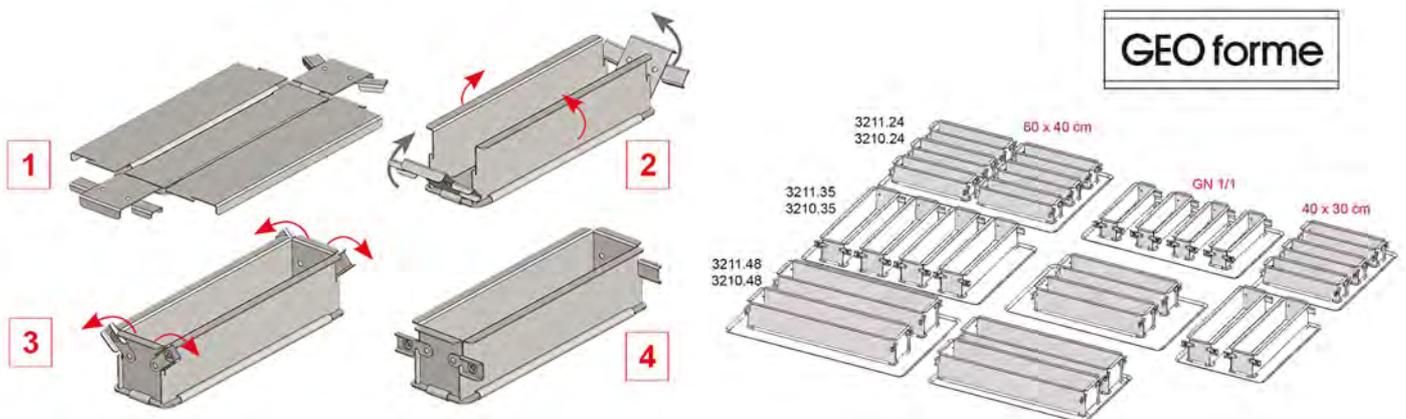


Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	L	Kg
MODELO PERFORADO						
3210.24		24	5	6		0,55
3210.35		35	7	7,5		0,93
3210.48		48	9	8,5		1,28
MODELO LISO						
3211.24		24	5	6	0,7	0,7
3211.35		35	7	7,5	1,8	1,14
3211.48		48	8	8,5	3,6	1,56

Perfecto para empanadas, panes especiales - panes de especias - bizcochos azucarados o salados... Diseño acero inoxidable robusto ' todo - en uno ' con bisagras y cierres integrados.

El modelo perforado permite una cocción uniforme de la pasta. Perfecto para las empanadas, pero también para los panes hechos en molde, los panes especiales, los salchichones de brioche, los panes de especias y los bizcochos salados o azucarados. Puede ser usado con papel cocción para ciertas pastas.

- Indesmontable. Ninguna piezas se pierde
- PRÁCTICO Y RÁPIDO:
El molde desplegado es plano y estable y sirve de guía para recortar la pasta.
- Vaciado rápido.
- Mantenimiento fácil. Apto para lava vajilla.



JÉRÔME LANGILLIER MAÎTRE PÂTISSIER

CAMPEÓN DEL MUNDO 2009

Miembro del Comité de Organización de la Copa del Mundo de Pastelería

Miembro fundador de l'International Desserts Academy



Molde tubular inox y hoja de cocción - Concepto Jérôme Langillier



Asociación de un molde de acero inoxidable y su soporte de cocción. Molde: acero inoxidable robusto calidad profesional. Fáciles de montar y desmontar por sus piezas desmontables. Soporte de cocción antiadherente reutilizable más de 200 veces. Fibra de vidrio recubierta con PTFE. Cortado con forma de molde. Moldeado y vaciado fácil de las preparaciones. No es necesario despegar los bordes con una espátula. Utilización para preparaciones saladas o azucaradas, frío y caliente: de -170 °a +260 C°.

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
	Para Baba, Bizochó, Terrina					
	Molde desmontable					
3203.20	Molde tubular L. 20 cm y hoja de cocción	4,5	20		0,8	0,25
4344.30	Hoja de cocción para 3203.20		20	15,1		0,01
3203.30	Molde tubular L. 30 cm y hoja de cocción	4,5	30		0,8	0,33
4344.31	Hoja de cocción para 3203.30		30	15,1		0,01



Molde de bizcocho de viaje con hoja de cocción - Concepto Jérôme Langillier



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3208.23	Molde évasé y hoja de cocción	23	5,5	5	0,8	0,34
	Molde desmontable					
4344.40	Hoja de cocción para 3208.23 de - 170°C hasta + 260 °C	35	15,5			0,01

Asociación de un molde de acero inoxidable y su soporte de cocción. Molde: acero inoxidable robusto calidad profesional. Soporte de cocción antiadherente reutilizable más de 200 veces. Fibra de vidrio recubierta con PTFE.

Cortado con forma de molde. Permite dar dimensión a la pasta. Moldeado y vaciado fácil de las preparaciones.

Molde rectangular para empanada con hoja de cocción - Concepto Jérôme Langillier



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3202.04	Molde y hoja de cocción	30	4	6	0,8	0,45
4344.20	Molde desmontable hoja de cocción para 3202.04 de - 170°C hasta + 260 °C	44	17			0,01

Molde de acero inoxidable robusto calidad profesional. Piezas desmontables. Soporte de cocción antiadherente reutilizable más de 200 veces. Fibra de vidrio recubierta con PTFE. Cortado con forma de molde. Permite dar dimensión a la pasta. Moldeado y vaciado fácil de las preparaciones. Utilización para preparaciones frío y caliente.

Molde media-caña inox, conteras desmontables



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3206.80		50	8	6,5	1	0,85
3206.58	ESPECIAL 60 X 40 cm	58	8	6,5	1	0,95

Los moldes media caña de acero inoxidable es perfectamente higiénico. Las paredes son muy lisas y el vaciado es muy fácil. Las 2 conteras se desmontan.

Moldes inox media-caña, estancos, para terinas, helados - "Redondo"



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3050.80N	Molde media-caña redondo	50	8	6,2	0,8	0,73
3081.08	Separador molde media-caña redondo		8	6	1	0,06
3050.08	Fondo plano para molde redondo 3050.80	49,5	5,1	5	1,2	0,26

Los moldes media caña de acero inoxidable es perfectamente higiénico y fácil de utilizar. La impermeabilidad es muy importante si se hacen helados, etc...

Molde media-caña inox, conteras desmontables - L. 30 cm



Para la realización de pasteles(de verduras, carne, pescado), helados, pasteles enrollados, leños, etc. Molde desmontable en acero inoxidable - Calidad PRO. Fabricación francesa. Vaciado fácil gracias a las tapas desmontables y por sus paredes lisas.

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
3206.30	Redondo Alt 6,5 cm	7,5	30		6,5	0,6
3206.04	Redondo pequeño formato Atl. 4 cm	4	30	4,4	4	0,21
3205.30	Canalón cuadrado		30	6,5	6,5	0,66
3205.04	Cuadrado pequeño formato 4 cm		30	4	4	
3204.30	Canalón triangulo		30	8	6,5	0,55

Placa desmontable de 6 mini-moldes media-caña acero, inox



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4582.03	Redondo - 6 moldes 38x4x4 cm	38	30	4	1,85

Estas placas de mini moldes media caña es de acero inoxidable y permiten la realización de mini pasteles redondos, helados, etc... La placa se compone de 6 mini-moldes. Las conteras se desmontan.

Molde para "carlota", sin tapadera - Inox



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L	Kg
3125.07		6,7	4,5	0,14	0,07
3125.10		9,7	6	0,4	0,13
3125.14		14	8	1	0,27
3125.16		16	9	1,5	0,36
3125.18		17,7	10	2,1	0,43
3125.20		19,8	11	3	0,52
	Tapadera correspondiente al molde ref 3429 para ø 14-16-18-20 cm				

Este molde para carlota, con sus bordes altos, es ideal para varias preparaciones : carlotas, puddings, huevos en gelatina, helados... Las dos asas permiten mantener el molde para un vaciado muy fácil. L'inox asegura una buena transmisión de la calor. No olvidar pedir la tapadera correspondiente al molde (3429 o 4112).



La Pâtisserie

Cortadores

Caja de cortadores

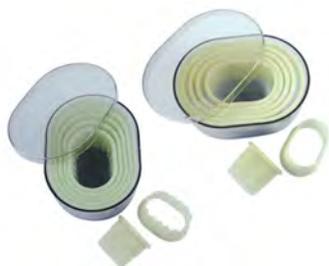
PLASTICO POLIAMIDA CONFIBRA DE VIDRIO
SOLIDES Y RESISTENTES MONOBLOC - Esterilizable T° max. 160°C
 Alt : 35 mm - con borde para facilitar la manipulacion

Caja de 9 cortadores redondos



Code	Désignation	Alt.cm	Kg
4308.00	Lisos ø 2-10 cm	5	0,23
4307.00	Acanalados ø 2-10 cm	5	0,22
	ø20/30/40/50/60/70/80/90/100 cm		

Caja de 7 cortadores ovalados



Code	Désignation	Alt.cm	Kg
4302.00	Lisos L. 1,8-11 cm	5	0,22
4302.10	Acanalados L. 1,8-11 cm	5	0,22
	L.32/45/58/70/85/95/110 mm		

Caja de 7 cortadores "BARCO"



Code	Désignation	Alt.cm	Kg
4300.00	Lisos L. 2-11 cm	5	0,17
4300.10	Acanalados L. 2-11 cm	5	0,18
	L.20/35/50/65/80/95/110 mm		

Caja de 7 cortadores "CORAZON"



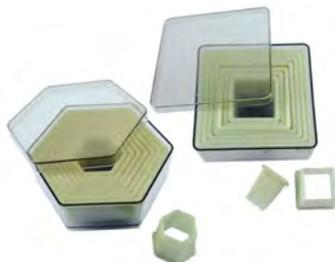
Code	Désignation	Alt.cm	Kg
4301.00	lisos L. 1,5-9,5 cm	5	0,24
4301.10	Acanalados L. 1,5-9,5 cm	5	0,23
	15/25/45/55/65/80/95 mm		

Caja de 8 cortadores "FLOR"



Code	Désignation	Alt.cm	Kg
4303.00	Lisos ø 1,8 - 11,5 cm	5	0,28
4303.10	Acanalados ø 2 - 10 cm	5	0,28
	ø 18/30/45/60/75/85/100/115 mm		

Caja de cortadores lisos



Code	Désignation	Alt.cm	Kg
4304.30	9 cortadores cuadrados - L.1,8 a 9,5 cm L.18/25/35/45/55/65/75/85/95 mm	5	0,27
4304.40	9 cortadores hexagonales - ø 1,5 à 9 cm ø 15/25/35/45/50/60/70/80/90 mm	5	0,25

Caja de cortadores lisos



Code	Désignation	Alt.cm	Kg
4304.50	7 cortadores "Estrella" - ø 3 a 12 cm L.20/35/50/65/80/95/110/125 mm	5	0,27
4304.70	8 cortadores "Trébol" - ø 1,5 a 10 cm ø 15/30/40/50/65/75/90/100 mm	5	0,26

Caja de cortadores lisos



Code	Désignation	Alt.cm	Kg
4304.20	7 découpoirs "luna" - L. 7 a 11 cm L.70/80/85/90/95/100/110 mm	5	0,29

Pequeño cortador liso, redondo



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3317.04		4	4,2	1	0,04

De calidad profesional, este pequeño cortador de acero inoxidable también de las preparaciones más duras. Lleva un borde para 18/10 está afilado para permitir un corte fácil de la masa, pero facilitar la manipulación, sin dañarse.

Cortador ovalado acanalado, con asa

Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3312.17	Cortador ovalado acanalado inox L. 17 cm	17	12,5	3,5	0,4	0,23



De cualidad profesional, este cortador para masa es muy sólido y resiste a las deformaciones. Puño ergonómico.

Cortadores redondos acanalados

Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3313.13	Con asa	13	3,5	0,4	0,19
3313.14	Con asa	14	3,5	0,4	0,22
3313.15	Con asa	15	3,5	0,4	0,23
3314.04	Sin asa	4	3,5	0,4	0,04
3314.05	Sin asa	5,5	3,5	0,4	0,05
3314.08	Sin asa	8	3,5	0,4	0,09
3314.10	Sin asa	10	3,5	0,4	0,11
3314.12	Sin asa	12	3,5	0,4	0,13



De calidad profesional, estos cortadores redondos de acero inoxidable son muy sólidos y resisten a las deformaciones. El puño ergonómico de los diámetros grandes permiten una manipulación y un corte más seguro.

Caja de 9 cortadores redondos inox

Code	Désignation	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3323.00N	Lisos Ø 3 - 11 cm	3,5	0,6	0,44
3324.00N	Acanalados Ø 3 - 11 cm	3,5	0,6	0,46



De calidad profesional, estos cortadores redondos de acero inoxidable 18/10 son muy sólidos y resisten a las deformaciones. De 3 a 11 cm, convienen a todas las necesidades y su caja permite llevarlos donde sea.

Cortadores acanalados elípticos

Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3316.08	Sin asa	8	4	3,5	0,4	0,05
3316.10	Sin asa	10	5	3,5	0,4	0,06
3316.12	Sin asa	12	6	3,5	0,4	0,09



De calidad profesional, estos cortadores redondos de acero inoxidable son muy sólidos y resisten a las deformaciones. Permiten confeccionar los fondos de tartaletas "Barquito"

Conjunto de cortadores Cifra (0-9)

Code	Désignation	Alt.cm	Kg
3322.01N		3	0,2



Conjunto cortadores Alfabeto (A-Z)



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
3322.00N		12,8	2	0,19

Rodillos

Rodillo aluminio



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
4880.00N	Rodillo poliamida (1)	5	50	0,92
4840.01N	Rodillo haya (2)	5	50	0,72

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Acm	Kg
8800.46N		8	46	7,5	1,5

El rodillo de poliámido es ideal para la confección de hojaldrado ; tiene la ventaja de conservar una temperatura constante y la masa no pega.

Este rodillo pastelería profesional está concebido sobre rodamiento, lo que permite una rotación fluida, pués se utiliza facilmente, sin esfuerzo.

Ruedecilla plástico



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
	Ruedecilla cortadora			
4361.00N		4,5	5	0,07
4361.01N		4,5	10	0,14
	Ruedecilla para picar la masa			
4362.00N		6,5	5	0,07
4362.01N		6,5	10	0,14

La ruedecilla para confeccionar rombos permite realizar cuadrícula en la masa para la decoración de las partes superiores de las tartas. Después de pasar el rodillo sobre la masa. El rodillo pica-masa permite picar la masa de forma regular y muy rapidamente.

Set 10 láminas de panaderos para un solo uso



Code	Désignation	Lcm	Kg
4670.03N	Láminas de panaderos amarillas : láminas fijas	13	0,01
4670.04N	Láminas de panaderos rojas : láminas giratorias	13	0,01
4670.05N	Láminas de panaderos azules : láminas reversibles	14	0,01
4670.06N	Láminas de panaderos verdes : láminas fijas	14,5	0,01

Las láminas de panadero permiten cortar la masa antes de cocer el pan. La parte cortante de las láminas asegura una cualidad excepcional de corte.

Rasqueta



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
3300.12	Rasqueta inox derecha, rígida	12	9	2,5	1	0,18	1
3301.12	Rasqueta inox redonda, rígida	12	9	2,5	1	0,14	1
3302.11N	Rasqueta flexible, derecha, acero	11	8,8	2,5	0,3	0,09	12
3302.12N	Rasqueta flexible, redonda, acero	11	8,8	2,5	0,3	0,08	12

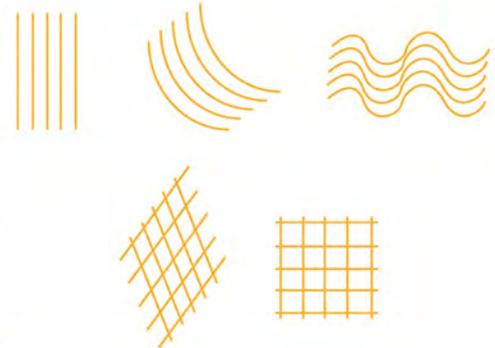
Los corta pastas, rígidos o flexibles, se utilizan para cortar las masas, pan o pizzas, y también para raspar y limpiar.

Rasqueta flexible, plástico



Code	Désignation	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg	PC
4858.00N	T° max. 60 °C	15	11	2	0,02	5

Este utensilio permite raspar un recipiente con el fin de quitar los restos de un aparato pegados a las paredes.



Rodillo corta-pasta extensible en acero inoxidable - Anchura ajustable



Para el corte de bandas regulares de pasta, de cuadrados rombos, arcos de círculo, vacíos.

Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4781.00N	5 cuchillas unidas ø5,5 cm. Recorta 4 bandas Anchura regulable de 1 a 11,5 cm	22,5	5,2	5,5	0,56
4781.01	Doble 5 cuchillas unidas y 5 acanaladas ø 5,5 cm Recorta 4 bandas Anchura regulable de 1 a 11,5 cm	27	7,8	5,5	0,97
4781.02	6 cuchillas unidas ø.10 cm. Recorta 5 bandas Anchura regulable de 1 a 12,5 cm	27	6,4	10	0,98

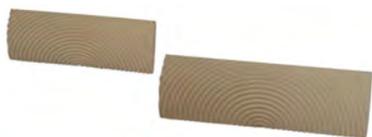


La Pâtisserie

Peines & Marcos

Peine decoración - Imitación madera

Code	Désignation	Lcm	Kg
040509	Tampon Imitación madera L. 100 mm	10	0,1
040510	Tampon Imitación madera L. 150 mm	15	0,17



Este peine decoración es un utensilio de caucho de forma semi redondeada, utilizado en pastelería para realizar decorados de imitación madera sobre los dulces.

Marco y peine para bizcocho "Charlotte" y peine a decoración inox

Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3003.42	Peine a decoración inox (1)	42	8		1,2	0,31
3017.70	Peine 2 tipos de dientes (2)	70	11	2,5	1,2	0,8



Los cuadros permiten girar el peine cuando el utilizador lo tira hacia él, para realizar un decorado de pasteles o crema.

Marco inox

new
2018

Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	
3015.36	Para placa 40 x 30 cm	2018	36	26	4,5	2,5	1,1
3015.25			57	37	2,5	2,5	0,8
3015.30			57	37	3		
3015.35			57	37	3,5	2,5	1,12
3015.40			57	37	4	2,5	1,4
3015.45			57	37	4,5	2,5	1,6
3015.49	para GN		49	29	4,5	2,5	
3015.50			57	37	5	2,5	5
3015.60			57	37	6	2,5	2,1



Marco para bizcocho Gioconda inox

Code	Désignation	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
3017.61	Marco dim. " 570 x 370 mm	61	41	3	1,25



Este cuadro para pastel tiene un espesor de 3mm especialmente estudiado para la realización del pastel " Gioconda ".

Marco a pastel, inox



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3018.30		57	9	3	2,5	0,77
3018.40		57	9	4	2,5	1,04
3018.49	Para GN 1/1	49	9	4,5	2,5	

Estos cuadros para bizcochos son de acero inoxidable. Son particularmente espesos y no se deforman. Son fácil de limpiar.



Forma ajustable en acero

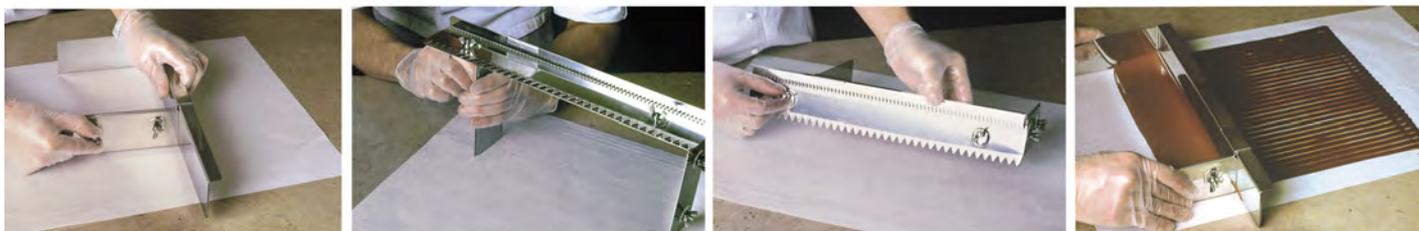


Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
CUADRADO						
3014.16	Maxi. 30x30 cm	16	16	5	1	0,57
3014.20	Maxi. 37x37 cm	20	20	5	1	0,69
3014.30	Maxi. 57 x57 cm	30	30	5	1	0,82
RECTANGULO						
3014.21	maxi. 40 x 21 cm	21,5	11,5	7,5	1	1,07
3014.43	maxi. 56 x84 cm	43	29	5	1	1,29

Molde inox "Génoise", estanco



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4770.40		40	30	5	1	1,4
4770.53	GN 1/1	53	32	5	1	1,85
4770.60		59	39	5	1	2,53



"Raplette": regleta inox para igualar. Altura y anchura arreglables

Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3002.01	Con peine a crema desmontable	40	17	6	1,5	0,92
3002.00	Sin peine	40	17	6	1,5	0,91
3002.99	Peine	40			1,5	0,22



La rapleta Pascal permite extender la crema o el chocolate en un solo gesto. Su particularidad es la posibilidad de regular su altura y su anchura. Se utiliza con o sin peine para crema (con dientes), amovible. El peine para crema lleva 2 dentaduras triangulares diferentes. La regleta resulta también perfecta para preparar virutas de chocolate.

Botella

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Kg
044080N	Botellita para salsa		4	4	12	0,25	0,03
044085N	Botella para bañar bizcocho	8			29	1	0,11



De plástico alimentario, esta botella lleva un tapón perforado que permite bañar los bizcochos. La botellita lleva un echador



Báño-maria, acero inoxidable



Este baño de maría se compone de una doble pared de acero inoxidable en la cual el agua se calienta. Permite calentar con baja temperatura para derretir el chocolate, mantener salsas a la misma temperatura. Lleva un mango para facilitar el uso. Inducción.

Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L	Esp.mm	Kg
3437.16N	Con mango y doble pared	16	12,5	1,5	1	0,97

Pinchos para mojar en el chocolate - Conjunto de 10 pinchos



Code	Désignation	Lcm	Acm	Kg
4347.40		21	8	0,33

Estos pinchos son de acero inoxidable y llevan mangos de polipropileno. La caja lleva 10 modelos.

Marco nivelador, acero inoxidable, Alt. 3 a 12 mm



Code	Désignation	Lcm	Acm	Esp.mm
3085.05	5 mm	33,7	33,7	5
3085.08	8 mm	33,7	33,7	8
3085.10	10 mm	33,7	33,7	10
3085.12	12 mm	33,7	33,7	12

Estos cuadros de acero inoxidable son muy fáciles de limpiar. Permiten confeccionar placas de crema de chocolate, chocolate, mazapán, pasta de fruta, etc... cinco alturas diferentes de cuadros son disponibles.

"Girolle" Chocolate, plástico alimentario



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
040466	Girolle (base y manivela)	22	15	0,24

Permite realizar de una vuelta de manivela, decoraciones ligeras y apetitosas : dar media-vuelta o vuelta entera para realizar un abanico de chocolate. Quitar la manivela y poner el decorado sobre el dulce. La " girolle " puede también ser utilizada para el queso.

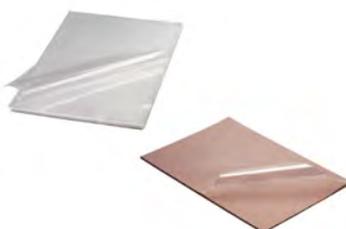
Perol para peladillas, acero inoxidable



Code	Désignation	Øcm	Kg
3500.00		40	4,2
	diploma " Ruban Bleu " en 1997		

El perol de acero inoxidable permite cubrir frutos secos (almendras, avellanas, nueces, etc...), con chocolate, mazapán, etc...
 Permite producir de 6 a 8 kg de bombones en 30 minutos.
 La doble cuba de acero inoxidable se adapta sobre :
 - KITCHENAID K5 Super Plus
 - KITCHENAID ARTISAN PRO
 - Dito Sama BE5 A
 - Dito Sama 3500.00

Hojas plástico para chocolate



Code	Désignation	Lcm	Acm	Kg
042030	25 hojas para calcomanía	60	40	1,8
042031	100 horas para guitarra - polietileno 150 microns	60	40	3,38
042032	5 horas polietileno 150 microns	30	20	0,02

Las hojas de plástico para chocolate sirven de soporte para los chocolates y los dibujos. Permiten realizar decalcomanías sobre dulces sobre platos

Decoración Oro



Code	Désignation	Lcm	Acm
076100	25 hojas oro	8	8

Estos productos alimentarios permiten la decoración de chocolates dibujos de oro.



Cazo cobre para caramelo, 2 picos, mango inox aislado



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L	Esp.mm	Kg
6572.20		20	11	3,4	2	1,8
CAZO IN ACERO PRIORITY :						
3690.16		16	9	1,8	2,3	1,2
3690.20		20	11	3,4	2,3	1,74

Este cazo para caramelo con dos picos, (para derechos, y zurdos) posee un mango aislado de acero inoxidable, para evitar que el utilizador se quemase las manos al cogerlo.

Peroles mermelada, con asas fundición



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L	Esp.mm	Kg
6200.38N	Perol mermelada liso, fuerte	38	15	9	1,2	1,5
6202.40N	Perol mermelada liso, extra-fuerte	40	14,4	11	2	3,57

Lámpara para azúcar con soporte regulable y plano de trabajo



Code	Désignation	Lcm	Kg
4599.00N	230 V - 3 potencias 600 W/1200 W/1800 W Preparada con cable eléctrico Sin pantalla	50	8,7

Esta lámpara facilita el arte del trabajo del azúcar. La potencia de calefacción es regulable y la lámpara se puede inclinar de 20 a 40°. Lleva 3 resistencias vitro-cerámicas. Superficie de trabajo 64x50 cm. El aparato se desmonta fácilmente, y es poco voluminoso.

Pompa para soplar azúcar - goma y cobre



Code	Désignation	Lcm	Kg
4665.00N		9	0,07

La bomba para soplar azúcar es indispensable para trabajar el azúcar pulverizado.

Areómetro para jarabes de vidrio



Code	Désignation	Lcm	Kg
4591.00N	Graduado de 1100 a 1400 g/l	14	0,19

Este aerómetro para jarabes es un accesorio profesional utilizado para la preparación de las mermeladas, licores, sorbetes, conservas, etc... Lleva 2 escalas : una con grados Baumé (15-40° Baumé) y el otro con g/ml (1100-1400g/ml). Entregado bajo plástico termoformado.

Mini peso de precisión con tapa - de 0 hasta 500 gr.



Code	Désignation	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
4887.00		11,5	6,4	1,8	0,13

Función tara. Toque auto-off
 Permite pesar las especias y otras pequeñas cantidades con extrema precisión.
 Precisión de 0.01 gr. Pesa de 0 a 500 gr.
 Funciona con 2 pilas 1,5V (incluidas)

Termómetro confitero graduado de +80°C a +200°C



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
4884.01N	1/1	0,2	27,5	0,1

Este termómetro se utiliza para pastelería. No contiene mercurio sino líquido rojo mucho menos tóxico. Está calibrado para ser inmerso en toda su parte fina. La funda de protección puede ser esterilizada a 100°C. El termómetro completo conviene al

lava-vajillas. Entregado bajo plástico termoformado.

Termómetro confitero graduado de +80°C a +200°C



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
4884.00N	Funda de poliámido - P. 1/1	0,35	27,5	0,07

Este termómetro se utiliza para pastelería. No contiene mercurio sino líquido rojo mucho menos tóxico. Esta calibrado para ser inmerso en toda su parte fina. La funda de protección puede ser esterilizada a 100°C. El termómetro completo conviene al

lava-vajillas. Entregado bajo plástico termoformado.

Termómetro de panadero graduado de -10°C a +60°C



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Acm	Kg
4886.00N	P.1/1	0,16	23,5	1,6	0,04

Este termómetro se utiliza en panadería. No está lleno de mercurio, sino de un líquido rojo mucho menos tóxico. Esta calibrado para ser inmerso en toda su parte fina. La funda de protección puede ser esterilizada a 100°C. El termómetro completo conviene al lava-vajillas. Entregado bajo plástico termoformado.

Termómetro para horno - +50°C a +300°C



Code	Désignation	Acm	Alt.cm	Kg
4885.01	P. 1/1	6	7	0,54

Pequeño termómetro de plástico - Nevera/congelador - de -40° a +40°C



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4761.00N		13,5	2,4	0,13	0,01

Este termómetro está graduado de -40°C a +40°C y está especialmente adaptado para frigoríficos. El cuerpo del termómetro es de plástico. La columna es muy visible.

Termómetro digital con sonda - Función minutería



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4885.00N	uso : de -25°C a +250°C	7	6	1,8	1	0,54

Este termómetro con sonda lleva 1 metro de hilo metálico. Se puede dejar la sonda en el horno, la freidora, etc... para conocer la temperatura de la carne cuando la cocción. La lectura se hace instantáneamente en la pantalla digital. La sonda es de acero inoxidable y es muy resistente (de 0° to 250°C). Lleva una alarma para indicar cuando llega a la temperatura deseada.

Termómetro digital con sonda para carne -50°C a +200 °C



Termómetro para "foie gras" y jamón - de +30°C a +100°C



Code	Désignation	Lcm	Kg
4881.00N		20	0,06

Este termómetro "bolígrafo" digital es muy útil para la cocción de las carnes. La sonda se pica en la carne y da instantáneamente la temperatura de la carne. La sonda es picuda para facilitar la penetración en la carne. No

utilizar en el horno (tradicional o micro ondas). Entregado bajo plástico termoformado.- impermeable.

Code	Désignation	Acm	L.	Kg
4882.01		0,6	24	0,02

Termómetro electrónico termopar K IP65 para cocinar al vacío



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
4885.20	Termómetro electrónico termopar K IP65 Precisión +/-1% o +/- 1°C -64°C / +1400 °C	8	4,2	2,2		0,05
4885.21	Sonda termopara K - de - 40 ° a +110°C - sonda 60 mm (1)	0,12	100,8			0,02
4885.22	Sonda termopar de K -40° a +110°C - 120 mm (2)	0,12				
4885.24	Sonda termopar K -50° a +300°C - 100 mm (3)	3,2	117,5		1,8	0,13
4885.25	Sonda termopar K -50° a +250°C - 60 mm (4)	1	100,8		2,2	0,03
4885.23	Espuma adhesiva de cocción al vacío 5 metros.	500	1	5		0,02

La caja termopar K puede acoger todo tipo de sondas de tipo K. Estanco, simply robusta.
Precisión +/-1% o +/- 1°C. Desde -64°C à +1400°C
- Las sondas 4885.21/22 de cocción están adaptadas para cocinar al vacío. Escoger el modelo según la sonda adaptada con arreglo al diámetro de la preparación. La sonda puede quedarse en el horno pero la temperatura debe ser alrededor de 100°C max.
- La Sonda 4885.24 Polivalente, de penetración, para uso general: cocción, cadena de frío Esta sonda no puede dejarse en el horno.
- La sonda 4885.25 se utiliza para cocinar en horno y para al vacío.

La sonda puede quedarse en el horno.
- La espuma permite 4885.23 conservar la impermeabilidad en el momento de la toma de temperatura: basta con recortar un trozo de espuma y pegarla sobre la bolsa de cocción al vacío antes de pinchar el alimento con la sonda de penetración .

Kit TERMO CONNECT PRO con sensor conectado



Code	Désignation	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
4885.30	Kit TERMO CONNECT PRO : caja y sensor	16,5	15	5	0,15
4885.31	Sensor Termo connect Pro solo	13,5	8,3	6,1	0,05

Permite vigilar y registrar a distancia la temperatura y la higrometría de las cámaras frigoríficas. Especial norma HACCP. Utilización en frío positivo o negativo.
 Registro - Vigilancia - Alerta - Historial
 Termómetro e higrómetro ambiente + sonda de temperatura (cable 1,5 m.) con transmisión vía radio frecuencia (868 MHZ) e internet.
 Consulta de los datos vía e-mail, smartphone o internet.
 Alerta y vigilancia de temperatura sobre aplicación móvil.
 Aplicación disponible en inglés y en alemán.
 Gráfico, transmisión de datos vía correo electrónico (fichero csv)
 Intervalo de medida 3,5 minutos.
 -40+60°C el 20-99 %
 Precisión sensor: + /-1°C / + -5 % - Sonda +/-0,5°C.

El sensor funciona con 2 pilas 1,5V AAA (no incluidas). El sensor debe obligatoriamente ser acoplado con la ref. 4885.30.

Termómetro infra-rojos HACCP - de -38° a +365°C



Code	Désignation	Lcm	Acm	Kg
4881.10		18,5	8	0,17

Da la temperatura a distancia en grados centígrados o grados Fahrenheit. Distancia 12:1.
 Retro iluminación para una buena visión.
 Abastecido con una funda para cinturón.

Funciona con 2 pilas AAA surtidas

Termómetro higrómetro electrónico



Code	Désignation	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
4885.02		4,6	4,4	1,6	0,02

Indica la tasa de humedad del aire en una cocina, un laboratorio.
 Utilización en interior. Imán en la parte posterior.
 Precisión : +/- 1°C / +/-5%
 -30+60°C / 0 - 95%
 Funciona con una pila LR1130 (incluida)

Minutería mecánica - 60 minutos



Minutería-cronómetro electrónica



Code	Désignation	Øcm	Esp.mm	Kg
4650.10		6	3,8	0,09

El minuterero se puede imantar.

Code	Désignation	Lcm	Acm
4650.00N	Minutería 20 horas Cronómetro 20 minutos	50	60

Este minuterero hace la cuenta hacia atrás hasta 20 horas. Resulta ideal para respetar los tiempos de cocción en cocina. El minuterero se puede fijar o imantar. Entregado con pila y bajo plástico termoformado

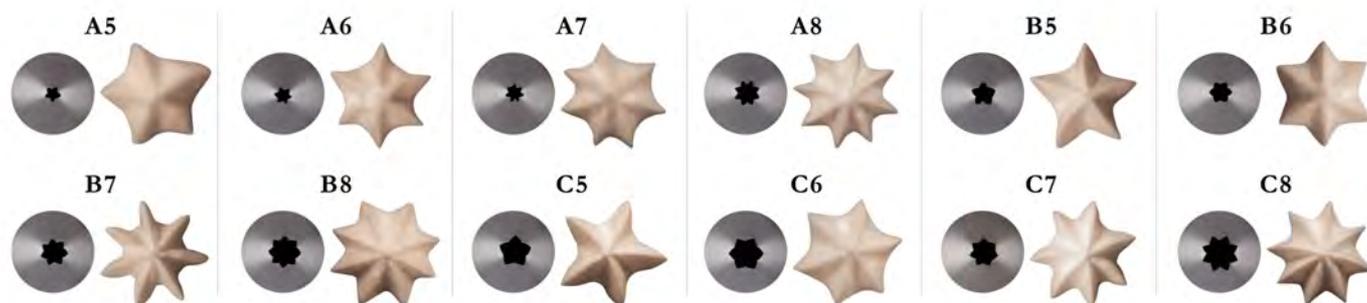


Boquilla inox - Redonda



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
2111.02N		0,2	5	0,01
2111.03N		0,3	5	0,01
2111.04N		0,4	5	0,01
2111.05N		0,5	5	0,01
2111.06N		0,6	5	0,01
2111.07N		0,7	4,5	0,01
2111.08N		0,8	4,5	0,01
2111.09N		0,9	4,5	0,01
2111.10N		1	5,4	0,01
2111.11N		1,1	5	0,01
2111.12N		1,2	5	0,01
2111.13N		1,3	5	0,01
2111.14N		1,4	5	0,01
2111.15N		1,5	5,4	0,01
2111.16N		1,6	5,3	0,01
2111.17N		1,7	5,3	0,01
2111.18N		1,8	5	0,01
2111.20N		2	5	0,01
2111.22N		2,2	4,9	0,01
2111.24N		2,4	4,5	0,01

Estas boquillas de acero inoxidable son estancas para facilitar la limpieza y un higiene perfecta. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.

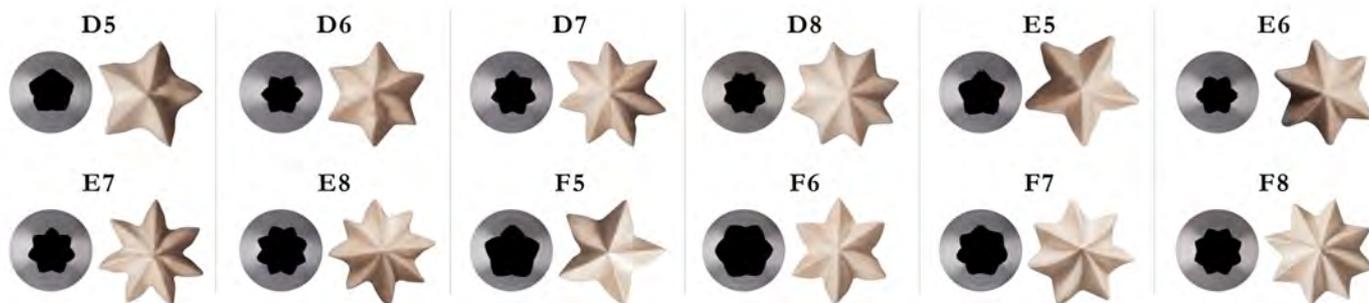


Boquilla inox - dentada



Code	Désignation	Øcm	Kg
2112.02N	A5	0,3	0,01
2112.03N	A6	0,3	0,01
2112.04N	A7	0,35	0,01
2112.05N	A8	0,5	0,01
2112.06N	B5	0,5	0,01
2112.07N	B6	0,5	0,01
2112.08N	B7	0,6	0,01
2112.09N	B8	0,7	0,01
2112.10N	C5	0,7	0,01
2112.11N	C6	0,7	0,01
2112.12N	C7	0,7	0,01
2112.13N	C8	0,9	0,01

Estas boquillas de acero inoxidable son estancas para facilitar la limpieza y asegurar un higiene perfecto. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.



Boquilla inox - dentada



Code	Désignation	Øcm	Kg
2112.14N	D5	1,1	0,01
2112.15N	D6	1,1	0,01
2112.16N	D7	1,1	0,01
2112.17N	D8	1,1	0,01
2112.18N	E5	1,3	0,01
2112.19N	E6	1,3	0,01
2112.20N	E7	1,3	0,01
2112.21N	E8	1,3	0,01
2112.22N	F5	1,8	0,01
2112.23N	F6	1,8	0,01
2112.24N	F7	1,8	0,01
2112.25N	F8	1,8	0,01

Estas boquillas de acero inoxidable son estancas para facilitar la limpieza y asegurar un higiene perfecto. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.

Boquilla de lazo inox



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
2117.10	10 x 2 mm	2,5	4,5	0,01
2117.15	15 x 2 mm	3,2	4,5	0,01
2117.20	20 x 2 mm	3,2	4,5	0,01
2117.30	30 x 5 mm	3,6	4,5	0,01



Boquilla inox para leño - llana



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
2113.06N	6 dientes 16 mm x 2 mm	2,5	4	0,01
2113.08N	6 dientes 20 x 3 mm	3	4,5	0,01

Estas boquillas de acero inoxidable son fácil de limpiar. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.

Boquilla Cartucho Sultana en acero inoxidable



Code	Désignation	Kg
2118.01	Cono saliente	0,01
2118.02	Cono a ras del borde	0,01
ø superior : ø exterior 35 mm		
ø cono 21 mm		



Mini boquilla Cartucho Sultana en acero inoxidable



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm
2118.03	ø 7 mm - 12 dientes	1,8	2,85

Boquilla inox - Saint Honoré



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
2115.20N		0,9	5,5	0,01
2115.25N		1,1	5,3	0,01
2115.30N		1,3	5,3	0,01
2115.35N		1,5	5,3	0,01
2115.40N		1,6	5,3	0,01

Estas boquillas de acero inoxidable son estancas para facilitar la limpieza y un higiene perfecto. Los bordes son redondos y la contera escotada. Se utilizan para adornar los pasteles " Saint Honoré " con crema. Reemplazan ventajosamente la cuchara.

Boquilla inox - para hoja



Code	Désignation	Alt.cm	Kg
2128.02N	N° 2 - l. 6 mm	6	0,01

Estas boquillas de acero inoxidable son fáciles de limpiar. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.



Boquilla inox - Rosa



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
2129.08N		0,8	5	0,01
2129.09N		0,9	5	0,01
2129.11N		1,1	5	0,01
2129.14N		1,4	5	0,01
2129.16N		1,6	5	0,01

Estas boquillas de acero inoxidable son fáciles de limpiar. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.

Boquilla inox para fideo

Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
2126.00N	7 hoyos ø1.3 mm	1,3	3,95	0,01
2126.01	9 hoyos ø3 mm	1,9	3,95	0,01



Estas boquillas de acero inoxidable son fácil de limpiar. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.



Boquilla de nido con 3 agujeros acanalados

Code	Désignation	Øcm
2126.02		3,1



Estas boquillas de acero inoxidable son fácil de limpiar. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.

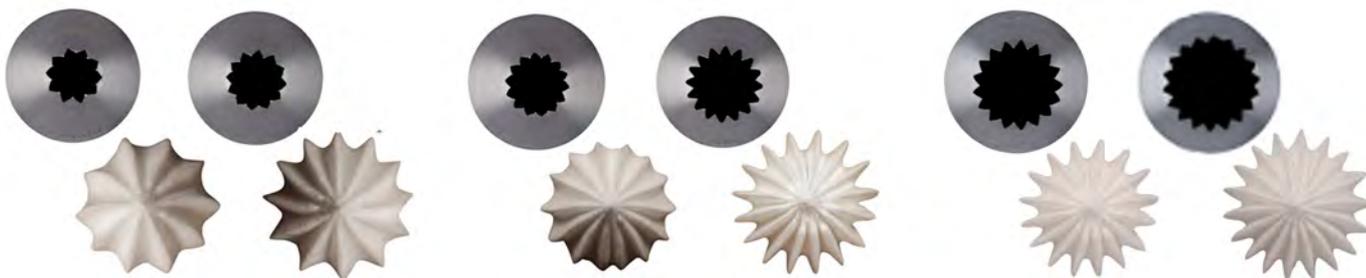
Boquilla decoración en acero inoxidable-efecto espiral

Code	Désignation	Øcm	Alt.cm
2119.13	8 dientes	1,3	4,15



Estas boquillas de acero inoxidable son fácil de limpiar. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.

Boquilla dentada para PASTELITOS



Code	Désignation	Alt.cm	Kg
2116.07	ø 7 mm - 10 dientes	4,8	0,05
2116.08	ø 8 mm - 12 dientes	4,3	0,07
2116.10	ø 10 mm - 14 dientes	5	0,01
2116.14	ø 14 mm - 16 dientes	5,5	0,01
2116.16	ø 16 mm - 17 dientes	5,3	0,08
2116.17	ø 17,5 mm - 18 dientes	4,8	0,05

Boquilla esfera en acero inoxidable

new
2018



Code	Désignation	Øcm	Acm	Alt.cm	Kg
2120.20	Boquilla esfera con finas estrías de hoja	2,5	3	6	0,01
2120.21	Boquilla esfera con estrías de hoja más ancha	2,5	3	6	0,01

Estas boquillas de acero inoxidable son fácil de limpiar. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.



Boquilla Rusa para flor N°241 - N°242



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm
2120.01	N°241	2,67	3,85
2120.02	N°242	2,67	3,85

Esta boquilla con múltiples salidas permiten confeccionar flores de crema para realizar decoraciones originales.

Boquilla Rusa para flor N°243 - N°244



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm
2120.03	N°243	2,67	3,85
2120.04	N°244	2,67	3,85

Esta boquilla con múltiples salidas permiten confeccionar flores de crema para realizar decoraciones originales.

Boquilla Rusa para flor N°246 - N°247



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm
2120.05	N°246	2,67	3,85
2120.06	N°247	2,67	3,85

Esta boquilla con múltiples salidas permiten confeccionar flores de crema para realizar decoraciones originales.

Boquilla Rusa para flor N°257 - N°248



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm
2120.08	N°248	2,67	3,85
2120.07	N°257	2,67	3,85

Esta boquilla con múltiples salidas permiten confeccionar flores de crema para realizar decoraciones originales.

PASTRY BOX : Selección de 60 boquillas de acero inoxidable



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2130.00		17,5	12,9	7,6	0,6

MAXI PASTRY BOX : Selección de 120 boquillas de acero inoxidable



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2130.01	24 boquillas diferentes x 5	28	18,5	8	1,22

MAXI PASTRY BOX : Selección de 172 boquillas de acero inoxidable

new
2018



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2130.02	35 boquillas diferentes x 5 (salvo 2120x2)	30,5	21,5	8	1,55

Lote de 3 boquillas para rellenar acero inoxidable



Code	Désignation	Kg
2125.03	ø 4-6-8 mm	0,01

Bolsita de 6 boquillas inox



Code	Désignation	Kg
2114.00N	Bolsita de 6 boquillas inox	0,04

Adaptador para boquillas



Code	Désignation	Alt.cm	Kg
2114.11	Adaptador para boquillas ø 35 mm	5,8	0,02
2114.12	Adaptador para boquillas ø 25 mm	5,7	0,03
2114.21	Adaptador para boquillas ø 20 mm	3	0,02
2114.13	Conjunto de 3 adaptadores para boquillas ø 35/25/20 mm		0,1

Caja de 26 boquillas inox para decoraciones finas



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2114.20		19,2	14	4,8	0,27

Caja de boquillas para decoraciones finas en helado o chocolate: escritura, hojas, flores, efecto cesta, efecto hierba ... Las boquillas vienen con un adaptador con el fin de poder con el fin de poder cambiar libremente de boquillas en la misma mangay con dos soportes especiales dedicados por ejemplo al montaje de flores.

Caja de boquillas de pastelería en acero inoxidable



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2114.10		30	24	6,3	0,87

Conjunto de pastelería tradicional compuesto de 35 boquillas anchas y de tallas diversas:
 - 10 boquillas unidas
 - 15 boquillas acanaladas
 - 5 boquillas Pastelito
 - 2 boquillas de Rosa
 - 2 boquillas de leño
 - 1 boquilla para rellenar.

Se entregan con adaptadores con el fin de poder cambiar libremente de boquillas en la misma manga.

U2 - ø3mm

U3 - ø4mm

U4 - ø6mm

U5 - ø7mm

U6 - ø8mm

U7 - ø10mm

U8 - ø11mm

U10 - ø13mm

U11 - ø14mm

U12 - ø15mm

U14 - ø18mm

U15 - ø20mm

Conjunto de 12 boquillas (para pastelero) transparente TRITAN



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4132.12	Caja con 12 boquillas : - U2-4-6-8-10-12 - B8 - C8 - D6 - E6 - BU - F2	21	13	7	0,13

Conjunto de 6 boquillas transparente TRITAN



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4129.00	Conjunto de 6 boquillas - 2 boquillas redondas U6 ø8mm - U12 ø15mm - 3 boquillas dentadas B6 - F6 - B8 - 1 boquilla Saint Honoré	13	13	4	0,06
4132.06	Conjunto de 6 boquillas - 1 boquilla on 10 dientes / 1 con 14 dientes - 1 boquilla para hoja - 1 boquilla para leño con 8 dientes - 1 boquilla Saint Honoré - 1 boquilla para fileo	13	13	4	0,06
4128.06N	6 boquillas redondas U2-4-6-8-12-14 (ø3-6-9-11-15-18 mm)	13	13	4	0,06
4129.06N	6 boquillas dentadas N° A8 - B8 - C8 - D8 - E8 - F8	13	13	4	0,06

Monobloque et con su cono perfectamente liso, las boquillas ofrecen las garantías de higiene indispensables. Los dientes reforzados de las boquillas acanaladas permiten un trabajo preciso. Longitud de alrededor de 6 cm, se colocan mas fácilmente en la manga y ofrecen mejor visibilidad de la salida de la manga.

Conjunto de 12 boquillas (para chaciero) transparente TRITAN



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4130.12N	Caja con 12 boquillas : - 4 boquillas redondas U2 - 4 - 6 - 8 (ø 3-6-8,5-11 mm) - 4 boquillas dentadas n° B8 - C6 - D6 - D8 - 1 boquilla on 10 dientes / 1 con 14 dientes - 1 boquilla para leño con 8 dientes - 1 boquilla para hoja	21	13	7	0,13
4131.12	Caja con 12 boquillas : C6 - C8 - D6 - D8 E6 - E8 U4-6-8-11 (ø 6-9-11-14mm) BU - F2	21	13	7	0,13

Monobloque et con su cono perfectamente liso, las boquillas ofrecen las garantías de higiene indispensables. Los dientes reforzados de las boquillas acanaladas permiten un trabajo preciso. Longitud de alrededor de 6 cm, se colocan mas fácilmente en la manga y ofrecen mejor visibilidad de la salida de la manga.

Conjunto de 24 boquillas (para pastelero) transparente TRITAN



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4130.24N	Caja con 24 boquillas : - 10 boquillas U2-3-4-5-6-7-8-10-11-12 - 12 boquillas dentadas n° A6 - A8 - B6 - B8 C6 - C8 - D6 - D8 - E6 - E8 - F6 - F8 - 1 boquilla para leño con 8 dientes - 1 boquilla para hoja	28	18	7	0,27

Monobloque et con su cono perfectamente liso, las boquillas ofrecen las garantías de higiene indispensables. Los dientes reforzados de las boquillas acanaladas permiten un trabajo preciso. Longitud de alrededor de 6 cm, se colocan más fácilmente

en la manga y ofrecen mejor visibilidad de la salida de la manga.

Conjunto de 12 boquillas , polipropileno



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4134.80N		15	12	6,2	0,17

Esta caja contiene una selección de 12 boquillas las más utilizadas en pastelería.

Conjunto de 6 boquillas, plástico



Code	Désignation	Alt.cm	Kg
4863.01N	Redonda ø 6/11/18 mm Dentada ø 8/11/18 mm	5	0,02

Lo mínimo, indispensable en pastelería.

Manga de algodón



Code	Désignation	Lcm	Kg	PC
4856.25N	Manga 25 cm	25	0,04	6
4856.30N	Manga 30 cm	30	0,04	6
4856.35N	Manga 35 cm	35	0,05	6
4856.40N	Manga 40 cm	40	0,06	6
4856.45N	Manga 45 cm	45	0,07	6
4856.50N	Manga 50 cm	50	0,11	6
4856.55N	Manga 55 cm	55	0,12	6
4856.60N	Manga 60 cm	60	0,16	6
4347.05N	Conjunto de 5 mangas 30/35/40/45 y 50 cm		0,13	1

Las mangas repostería reutilizables de algodón son muy flexibles, de calidad profesional, sin dobladillo. Llevan grapas. No se mueven, incluso después de numerosas limpiezas con agua caliente. Son dobladas, pués impermeables.

Manga pastelera en poliuretano



Code	Désignation	Lcm	Acm	Kg
4347.35		35	20	0,02
4347.45		45	25	0,02
4347.50		50	28	0,03

En poliuretano alimentario, esta manga es resistente y flexible a la vez. El poliuretano es lisa en la parte interior para facilitar el paso de cremas y con una estructura exterior que hace un manejo fácil, la manga no se desliza durante su utilización. El sistema de soldadura de la manga la hace perfectamente higiénica. Fácil de limpiar. Apta al lavavajillas. 60°C max.

Rollo de 100 mangas - Polietileno azul



Code	Désignation	Lcm	L.	Kg
4349.55		55	1,7	1,35

Las mangas solo se utilizan una vez. Lados reforzados. T° 70°C max.

Rollo de 100 mangas - Polietileno



Code	Désignation	Lcm	L.	Kg
4348.30N	L. 30 cm	30	0,25	0,6
4348.40N	L. 40 cm	40	0,5	0,95
4348.45N	L. 45 cm	45	0,75	1
4348.50N	L. 50 cm	50	1,25	1,2
4348.01N	L. 55 cm	55	1,7	1,35
4348.60N	L. 60 cm	60	1,8	1,45

Las mangas solo se utilizan una vez. Se utiliza como para las mangas de nilón pero no tienen el inconveniente de la limpieza. Lados reforzados. T° 70°C max.

Caja distribuidora de 100 mangas utilizable una sola vez



Code	Désignation	Lcm	Kg
4346.45N		45	1
4346.55N		54	1,35

Las mangas solo se utilizan una vez. Se utilizan igual que para las mangas de nilón pero no es necesario limpiarlas. Están realizadas de polietileno transparente para uso alimentario, son higiénicas, y muy prácticas en sus cajas distribuidora. 90 micrones.

Lote de 8 pinzas de plástico TWIXIT para cierre de mangas



Code	Désignation	Kg
4336.00	3 tallas disponibles : L. 13 / 10 / 5 cm	0,1

Soporte para manga repostería



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
4347.10N		19,5	23	0,12

Este porta-mangas esta realizado de plástico alimentario y permite mantener vertical la manga llena de crema.

Soporte secador mural para mangas y boquillas



Code	Désignation	Acm	Alt.cm	Kg
4347.20N		50	50	1,3

Este soporte mural está realizado de acero inoxidable y es muy sólido. Acoge mangas repostería y boquillas para facilitar su colocación. La parte superior del soporte está destinado a las mangas, la parte inferior, a las boquillas.

LeTUBE®

DOSIFICADOR A PRESIÓN

- Dosifica fácilmente las masas, cremas y espumas
- Para rellenar y decorar
- Trabajo fácil, rápido, preciso y cuidado
- Más fácil de rellenar que la manga pastelera

Provisto de un puño ergonómico y mango confortable en polipropileno moldeado TPE ergonómico y anti-deslizante para una toma en mano segura

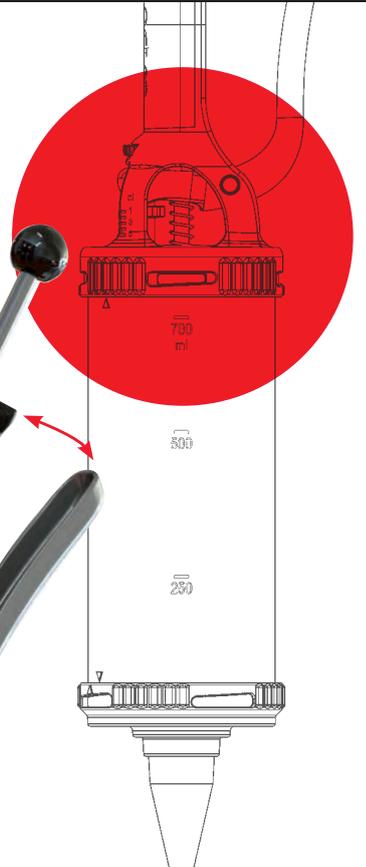
Llave para regular fácilmente la presión para dosificar la cantidad (de 1 a 5 cl)
Graduación en cl y oz

Contenido 0.75 L en plástico transparente
Graduación en cl y oz
Permite ver el nivel de llenado

Trabajo preciso y limpio:
sistema de pistón que cierra el paso entre dos presiones.

Boquilla desmontable e intercambiable. Se adapta a todas las boquillas de plástico dentadas, lisas u otros modelos de la gama de Buyer (ref. 4128/4129/4130/4131/4132)

Se entrega con 2 boquillas en plástico alimentario



Modelo profesional mecanismo en acero inoxidable.

Sistema de cierre seguro y fácil ¼ de vuelta con indicadores. Montaje simple para una limpieza fácil – se puede esterilizar

Recarga 0.75 l con tapas herméticas para guardar la preparación
Se pide por separado



LE TUBE : Dosificador a presión



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Kg
3358.00	CONCEPCION DE BUYER Con 2 boquillas en plástico U8 (ø11 mm) & E8	38,4	10,5		0,75	0,44
3358.75	ELEMENTOS Recarga con tapas herméticas	19,6	8,54		0,75	0,13
3358.91	LE TUBE expositor con: - 9 Tubes 3358.00 - 3 x 4129.00 - 3 x 4132.06 - 8 recargas 3358.75	45	35,5	150		15,62
4129.00	Conjunto de 6 boquillas - 3 boquillas dentadas B6 - F6 - B8 - 2 boquillas redondas U6 ø8mm - U12 ø15mm - 1 boquilla Saint Honoré	13	13	4		0,06

Dosificador a presión : dosifica fácilmente las masas, cremas y espumas. Para rellenar y decorar. Trabajo fácil, rápido y cuidado. Más fácil de rellenar que la maga pastelera Contenido 0,75L. Graduación en cl y oz. Con una llave para regular la presión para dosificar la cantidad (de 1 a 5 cl).



Embudo automático, todo inox KWIK MAX - Gran volumen 3,3 litros

new 2018



Boquilla de gran diámetro 15mm, con el fin de no romper las moléculas de aire y preservar el efecto de mousse de las preparaciones. Untuosidad salvaguardada. Perfecto para las mousses, las salsas, caramelos, gelatinas o preparaciones espesas, chocolates blandos, etc. Todo de acero inoxidable: soporta las preparaciones muy calientes. Cono profundo con el fin de permitir una pulsación natural sin presión. Las dos asas permiten un buen reparto de la carga y una buen contacto para rellenar sin fatiga. Se entrega con soporte: fácil de apoyar - queda estable. Mantenimiento fácil

Code	Désignation	Øcm	Acm	Alt.cm	L.	Kg
3354.52	con soporte y 2 salidas	20	30	38	3,3	0,95
	ø 15 - 10 y 5 mm					

Mini-embudo dosificador con pistón inox- 0,8 L. - con soporte



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3353.00	Negro	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25

En acero inoxidable y materia plástica. Calidad profesional. Este mini-embudo posee una salida de 7mm que cierra herméticamente. Práctico, su pequeña capacidad de 0.8L. es ideal para pequeñas cantidades de salsa o cremas. Su soporte en hilo de acero inoxidable tiene un revestimiento de silicona en los pies que le hace antideslizante. Fácil de guardar ocupando muy poco

espacio. Se desmonta totalmente para que la limpieza sea completa. Apto al lava-vaajillas.

Embudo automático KWIK PRO , todo inox, con 3 caudales



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3354.00	1,9 L. Sin soporte	19	18	1,9	1	0,61
3354.02	1,9 L. Con soporte	19	18	1,9	1	0,78
3354.10	1,5 L. Sin soporte	17,5	16,5	1,5	1	0,55
3354.12	1,5 L. Con soporte	17,5	16,5	1,5	1	0,72
3354.01	Soporte de chino inox		15		6	0,17
	PIEZAS SUELTAS PARA EL EMBUDO :					
3354.92	Tuerca central					
3354.93	Tuerca mariposa					
3354.95	Juego de 2 boquillas - 4 y 6 mm					

Todo de acero inoxidable, incluso las tuercas, muelle, para un higiene perfecto. Totalmente hermético : para las cremas, las salsas, los licores... Gracias a su facilidad de utilización , es el utensilio universal tanto en cocina como en repostería. Para guarnizar los platos de salsas, de pizzas pequeñas, para rellenar sartenes a blinis de masas líquidas, etc...

Colador chino de cocina, extra-fuerte con agujeros 1,5 mm



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3350.10N		10	7,1	0,4	0,08
3350.14N		14	10,5	0,4	0,15
3350.18N		18,5	16	0,4	0,31
3350.20N		20	18	0,4	0,38
3350.23N		23	20,5	0,4	0,45
3350.26N		27	23	0,4	0,71
3354.01	Soporte de chino inox Para ø 14/18/20 cm		15	6	0,17

Gama compuesta de diferentes tamaños en una placa de acero inoxidable espeso, muy resistente al uso. Frente al mango, se encuentra un gancho para poner el colador chino en una cacerola.

Se puede poner los coladores chinos sobre los pies de los embudos automáticos para evitar que los alimentos se caigan.

Chino pastelero con micro-agujeros 0,8 mm



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3351.21		21	20,5	1	0,46
3351.23		23	22	1	0,56
3354.01	Soporte de chino inox Para ø 19/21 cm		15	6	0,17

Le parece mucho a su " primo " el chino de cocina, el chino pastelería de acero inoxidable lleva la particularidad de tener micro-perforaciones que le da la ventaja de ser tan eficaz como la estameña, con algunas ventajas más : higiene, solidez y seguridad.

Este chino es de calidad profesional y es particularmente sólido.

Chino en acero inoxidable



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3352.20N		20	44	18	0,6	0,48

Este chino esta provisto de un gancho y punto de apoyo que le permite posarse sobre recipientes redondos. Malla de agujeros de \varnothing 0,4 mm.

Tamiz en acero inoxidable con mallas intercambiables - 4 modelos de mallas



Code	Désignation	Øcm	Kg
4605.21	mallas 3 mm/2 mm/1 mm/0,5 mm	20	0,37

Para tamizar el azúcar, la harina, los polvos etc.

Cedazos harina inox - N° 20 - \varnothing 0,8 mm

Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
4604.30		30	7	0,31
4604.21		21	6	0,19
4604.16		16	5,5	0,11

Espolvoreador inox



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Kg
4782.00N	Espolvoreador con tapa metálica (1)	7	13	0,5	0,17
4782.01N	Espolvoreador con tapa metálica	7	10	0,31	0,14
4783.00N	Espolvoreador de azúcar con agujeritos (2)	7	13	0,5	0,17
4783.02N	Espolvoreador de azúcar con agujeritos 1,5 mm	7	10	0,31	0,14
4783.01N	Espolvoreador con agujeros anchos (3) 2,5mm	7	13	0,5	0,17
4783.03N	Espolvoreador con agujeros anchos 2,5 mm	7	10	0,31	0,14

El espolvoreador de tela metálica es ideal para espolvorear el azúcar. Lleva una tapadera con baioneta.

Tubo inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Esp.mm	Kg	PC
3000.04	"Champagne"	4	4	0,8	0,06	5
3005.02	Tubo inox "roulé" queso	2,1	10	1	0,05	5

Estos tubos de acero inoxidable es particularmente resistente (espesor de 15/10°) e indeformable. Es fácil de limpiar. Doble graduación cada centimetro (65 cm de largo)

Molde cónico inox para corneta



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Esp.mm	Kg
3006.25		2,5	9	0,3	0,01
3006.30		3	12	0,3	0,01
3006.35		3,5	14	0,3	0,02

El molde cónico permite realizar conos con abundancia en pasta hojaldrada.

Tubo inox para crema



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Esp.mm	Kg
3007.15		1,5	10	0,3	0,01
3007.20		2	5	0,3	0
3007.21		2	10,5	0,3	0,01
3007.25		2,5	10	0,3	0,01

Este utensilio permite realizar tubos de pasta de hojaldré que podemos rellenar con preparaciones dulces o saladas.

Rasqueta flexible, plástico



Code	Désignation	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg	PC
4858.00N		15	11	2	0,02	5

T° max. 60 °C

Este utensilio permite raspar un recipiente con el fin de quitar los restos de un aparato pegados a las paredes.

Rasqueta



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
3300.12	Rasqueta inox derecha, rígida	12	9	2,5	1	0,18	1
3301.12	Rasqueta inox redonda, rígida	12	9	2,5	1	0,14	1
3302.11N	Rasqueta flexible, derecha, acero	11	8,8	2,5	0,3	0,09	12
3302.12N	Rasqueta flexible, redonda, acero	11	8,8	2,5	0,3	0,08	12

Los corta pastas, rígidos o flexibles, se utilizan para cortar las masas, pan o pizzas, y también para raspar y limpiar.

Regla graduada, inox



Code	Désignation	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
3305.65		65	6	1,5	0,45

Espátula monobloc alta temperatura 220°C mango de plástico y lamina en caucho



Code	Désignation	Lcm	Kg	PC
4745.25		25	0,04	6
4745.30		30	0,05	6
4745.35		35	0,06	6
4745.40		40	0,08	6
4745.45		45	0,1	6
4745.50		50	0,12	6

Esta espátula es indispensable en la cocina y está adaptada a usos diversos y variados. La flexibilidad del caucho es perfecta para recoger las salsas de los lugares mas difíciles. Su mantenimiento es fácil.

Espátula raspador flexible caucho



Code	Désignation	Lcm	Kg
4891.24N	Espátula raspador flexible, caucho	29	0,07
4891.34N	Espátula raspador flexible, caucho	37,3	0,1
4891.42N	Espátula raspador flexible, caucho	43	0,11

Imprescindible en pastelería, la espátula " Maryse " es flexible y permite raspar perfectamente el recipiente, cual sea su forma, para recuperar la preparación entera. NSF.

Espátula monobloc - Resiste a altas temperaturas (+ 260°C) de nylon y silicona



Code	Désignation	Lcm	Kg
4740.24N		27	0,08
4740.34N		36	0,11
4740.42N		42	0,13

GÖMA : Batidor universal por de Buyer



Code	Désignation	Lcm	Acm	Kg
2610.20	Hilo ø 1,4 mm	22,43	5	0,06
2610.25	Hilo ø 1,4 mm	26,5		0,08
2610.30	Hilo ø 1,8 mm	32		0,14
2610.40	Hilo ø 1,8 mm	41,5		0,19
2610.45	Hilo ø 1,8 mm	46,5		0,23
2610.50	Hilo ø 1,8 mm	50		0,25

El utensilio indispensable en cocina, pastelería, panadería: el batidor profesional de Buyer con hilos en acero inoxidable (calidad de resorte) - Remodelado de hilo. Mango ergonómico y aislado en polipropileno remodelado en TPE. Con agujero de

12mm : enganche y goteo fáciles. HIGIENE PERFECTA : Esterilizable - Perfecta hermeticidad - Apto para lavavajillas

Batidor de claras redondo GÖMA



Code	Désignation	Lcm	Kg
2611.35	Hilo ø 2 mm	35	0,18
2611.45	Hilo ø 2 mm	45	0,23

Este batidor lleva una base ancha. Está especialmente estudiado para batir las claras a punto de nieve.



Peroles esféricos, cobre

new
2018

Code	Désignation	Øcm	Kg
6580.20	Con 1 anillo	20	0,91
6580.24	Con 1 anillo	24	1,06
6580.32	Con 1 anillo	32	1,63
6581.20	Con 2 asas	20	1,1
6581.24	Con 2 asas	24	1,41
6581.32	Con 2 asas	32	1,8

De cobre macizo, los barreños semi-esféricos, llamados "culo de gallina", son utensilios profesionales tradicionales. Estos barreños son perfectos para llevar los blancos a punto de nieve.

Perol medio-esférico, borde redondo abierto



Code	Désignation	Øcm	L.	Esp.mm	Kg
3372.16N		16	1	0,7	0,23
3372.20		20	2,1	0,7	0,35
3372.24		24	3,6	0,7	0,49
3372.30		30	7	0,7	0,7
3371.35		35	11,2	0,8	1,01
3371.40		40	16,8	0,8	1,35
	Pie para perol medio-esférico				
3379.00	Para ø 20 - 24 cm			1	0,11
3379.01	Para ø 30-35-40 cm			1	0,18

Barreño semi esférico, llamado también "culo de gallina". Este modelo se distingue por su forma regular y redonda. Lleva un borde redondo y abierto. : redondo para una manipulación sin

riesgo de dañarse, y abierto para un mayor higiene. El barreño semi esférico es ideal para llevar los blanco a punto de nieve porque su forma permite airear la preparación al mezclarla.

Perol medio-esférico de plástico



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Kg
4530.17		17,5	8	1	0,08
4530.23		23	10,5	2,5	0,16
4530.27		27,5	12	4,5	0,2
4530.32		32	14,5	6	0,26
4530.36		36	16	9	0,3
4530.40		40	18	13	0,4
4530.90	Conjunto de 6 peroles de 1L. a 13 L.				1,4

Perol pasterele, fondo llano, borde redondo



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3250.16		16	9	1	0,8	0,19
3250.20		20	10	2	0,8	0,24
3250.24		24	11,2	3,5	1	0,4
3250.28		28	12,5	5,5	1	0,56
3250.32		32	14	8	1	0,74
3250.36		36	15	11,5	1,2	1,1
3250.40		40	17,5	16	1,2	1,42
3250.44		44	19	20,5	1,2	1,63

El barreño es profesional tanto al nivel del volumen como al nivel de la calidad y del espesor del acero inoxidable. Llevan bordes redondos y abiertos : redondos para una manipulación sin riesgo de dañarse, y abierto para un mayor higiene. El último toque está pulido.

Pala de bizcocho FKOfficium



Code	Désignation	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
4234.25	L. hoja 25 cm	39,5	3,5	2	0,14
4234.35	L. hoja 35 cm	50	3,5	2	0,16

El cuchillo pastelero permite cortar horizontalmente la pasta de manera regular y sin romper, con el fin de adornar el pastel con crema u otro.

Espátula pastelera FKOfficium



Code	Désignation	Lcm	Acm	Kg
4230.15	L. hoja 15 cm	29	3,5	0,11
4230.20	L. hoja 20 cm	34	3,5	0,12
4230.25	L. hoja 25 cm	39	3,5	0,13
4230.30	L. hoja 30 cm	44	3,5	0,14

Esta espátula llana lleva una punta redondeada y es ideal para extender, lisar, y manipular los pasteles.

Espátula pastelera acodillada FKOfficium



Code	Désignation	Lcm	Acm	Kg
4231.15	L. hoja 15 cm	33,5	3,5	0,12
4231.20	L. hoja 20 cm	38,5	3,5	0,13
4231.25	L. hoja 25 cm	43,5	3,5	0,15
4231.30	L. hoja 30 cm	48,5	3,5	0,16

La forma del mango de esta espátula permite extender las masas e igualar el espesor fácilmente.

Mini espátula pastelera acodillada FKOfficium



Code	Désignation	Lcm	Acm	Kg
4231.08	Puntiaguda 8 cm	21	2	0,04
4231.09	Redondeada 9 cm	22	2	0,04
4231.12	Redondeada 12 cm	25	2,4	0,05

Espátula de servicio acodillada FKOfficium



Code	Désignation	Lcm	Acm	Kg
4236.00		26,5	5	0,07
4236.01	Perforada	26,5	5	0,06

pincel silicona



Code	Désignation	Lcm	Acm	Kg
4807.00N		19,5	3	0,02
4807.25N		25	3	0,04
4807.50N		25	6	0,05

Este pincel es perfectamente higiénico. Permite recubrir sus preparaciones de mantequilla o de salsas sin dejar caer un pelo en su plato. Es fácil de limpiar, apto al lavavajillas.

Pincel silicona especial pastelería



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4807.60N		25	4	3	0,07

Un pincel más ancho y más espeso: más materia (mantequilla, yemas de huevo) contacto de un golpe y la seda más fina permite un reparto más regular sin rastros.

Pincel pastelero - Mango madera y cerdas cerca



Code	Désignation	Lcm	Acm	Kg
4805.01N	Conjunto 2 pincels 30 mm	23	3	0,4
4805.02N	Conjunto 2 pincels 40 mm	24	4	0,6
4805.03	Conjunto 2 pincels 50 mm	25,5	5	0,8

El pincel pastelero sirve para dorar las pastas o para cubrir los dulces. Puede también servir a humectar las paredes del cazo para azúcar.

Pincel pastelero - cerdas cerca



Code	Désignation	Lcm	Acm	Kg
4802.30N		20	2,5	0,03
4802.40N		21	4	0,04
4802.50N		21,5	5	0,05

Es el utensilio indispensable para el pastelero. Permite recubrir las preparaciones de yemas de huevo o de azúcar, incluso también sirve para la decoración.

Soplete de cocina



Code	Désignation	Alt.cm	Kg
2040.00N	Senza gas	15,7	0,17

Indispensable para caramelar las cremas, flanes, merengues, tarta Tatin, para fundir el queso, dorar carnes, pelar tomates, incluso para bricolaje. Muy fácil de utilizar con su botón de encendido automático. Llama regulable. Se utiliza con gas butano (gas de mechero) ^ Fácil de recargar

Hierro para caramelar de inox



Code	Désignation	Kg
3052.15	Completo, desmontable, con "Soudogaz X2000" (Sin humo, ni odor)	1,1
3052.16	Hierro solo, para el X2000	0,5

El caramelizador es la parte de acero inoxidable que se fija en el soplete portátil Soudogaz y permite proteger la preparación de la llama. Caramelizar las cremas catalanas, el merengue italiana directamente en la llama es tóxico y da un gusto de quemado, no

de caramelo. El caramelizador de Buyer es sólido y permite a los alimentos conservar su gusto.



Contenedor isoterma cilíndrico con tapadera estándar



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Kg
	Para comida o bebida. Patentado				
	Fabricación bi-materiales cuerpo y tapa:				
	inox interior, polietileno exterior				
	Equipo interior : contenedores inox				
	combinables, en opción. A pedir aparte.				
	recipientes interiores :				
3760.16	16L con recipientes	42	42	16	9,6
	23L sin recipientes interiores				
3760.25	25L con recipientes	42	56	25	11,4
	33L sin recipientes interiores				

Los contenedore isotermos permiten llevar o almacenar alimentos, bebidas calientes o frías, en toda seguridad, respetando las normas higiénicas vigentes. El interior es de acero inoxidable y permite una limpieza fácil. Estos contenedores están disponibles en 2 colores : color arena o verde OTAN. Los contenedores se pueden amontonar.

Contenedor isoterma cilíndrico con tapadera y grifo



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Kg
	Para comida o bebida. Patentado				
	Fabricación bi-materiales cuerpo y tapa				
	interior inox, polietileno exterior				
	Grifo integrado y protegido dentro de la tapa				
	combinables, en opción. A pedir aparte.				
	recipientes interiores :				
3762.16	16L con recipientes	42	48	16	10,8
	23L sin recipientes interiores				
3762.25	25L con recipientes	42	62	25	12,4
	33L sin recipientes interiores				

Los contenedore isotermos permiten llevar o almacenar alimentos, bebidas calientes o frías, en toda seguridad, respetando las normas higiénicas vigentes. El interior es de acero inoxidable y permite una limpieza fácil. Estos contenedores están disponibles en 2 colores : color arena o verde OTAN. Los contenedores se pueden amontonar.

Cuerpo solo, bi-materiales, cilíndrico



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Kg
	23L sin recipientes interiores				
3769.25	25L con recipientes interiores	42	52	25	9,3
	33L sin recipientes interiores				

Los contenedores permiten llevar o almacenar alimentos, bebidas calientes o frías. El interior es de inox y permite una limpieza fácil. Gracias al carácter intercambiable de las tapaderas, se puede transformar un contenedor previsto para los alimentos con una tapadera estándar en un contenedor para las bebidas, adaptando una tapadera con grifo.

Tapaderas cilíndricas bi-materiales inox/polietileno



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	Kg
3770.00	Tapadera estándar, bi-materiales	42	6	2,1
3771.00	Tapadera cilíndrica con grifo, bi-materiales.	42	12	2,8
PIEZAS:				
3831.00N	Junta caucho para tapadera redonda			0,33
3771.95	Grifo para 3771.00 con tuerca inox y junta			0,1
3771.95	Grifo para 3771.00 con tuerca inox y junta			0,1
3771.93	Tuerca inox y junta			0,07
3771.94	Toma para aire con junta, pipeta y tuerca para 3771.00			0,02

Gracias al carácter intercambiable de las tapaderas, se puede transformar un contenedor previsto para los alimentos con una tapadera estándar en un contenedor para las bebidas, adaptando una tapadera con grifo.

Contenedor interior inox, redondo, con 2 asas, sin tapadera



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3800.04		28	6,5	4	0,8	0,82
3800.06		28	10	6	0,8	0,95
3800.08		28	13,7	8	0,8	1,15
3800.12		28	20,5	12	0,8	1,48
3800.16		28	27,5	16	0,8	2

Los contenedores 3760 y 3762 pueden ser utilizados con o sin recipientes interiores de acero inoxidable. Los recipientes de acero inoxidable alimentario convienen al interior de los cofres isoterms con el fin de separar los alimentos. Puede contener de 4 a 25 litros para permitir todos los arreglos posibles. Puede usted hacer su propio arreglo y pedirlos separadamente.

Tapaderas inox



Code	Désignation	Øcm	Esp.mm	Kg
3820.00	llana para recip. inferiores	28	0,8	0,5
3821.00	Bombeada para recip. superior	28	0,8	0,5

Las tapaderas se adaptan a los recipientes interiores para evitar las salpicaduras. Llevan un puño de manutención encastrable. Las tapaderas de los recipientes interiores intermedios está llano para poder amontonarlos. La tapadera del recipiente superior está bombeada para amontonarse en la tapadera del contenedor isotermo.

Contenedor isotermo "Self" 11 Litros con grifo



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Kg
3881.11	Cuerpo y tapa bi-materiales: inox interior	48,5	23	48	11	6,2
	Fabricación bi-materiales cuerpo y tapa					
	Sin recipientes interiores					

El modelo SELF 11 Litros está especialmente concebido para la distribución de las bebidas ; lleva un grifo integrado.

Contenedor isotermo "Equipage" con tapa standard y asa plegable



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Kg
	Cuerpo y tapa bi-materiales: interior inox					
	Fabricación bi-materiales cuerpo y tapa					
3784.00	Sin recipientes	42	24	49	18	8
3784.01	Con 3 recip. interiores inox de 4,5L + tapas	42	24	49	34	9,7

Este modelo de contenedor isotermo a sido especialmente concebido para alimentar los equipajes y personales de vuelos. El contenedor se inserta en el compartimiento cuadrangular de los vehículos : carros, 4X4, llevan las comidas para los equipajes en las mejores condiciones.

Recipientes para contenedores "Commando" y "Equipage"



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Kg
3809.45	Cont. interior inox con tapa, 4,5L	33,5	14	14	4,5	0,6
3809.01	Conjunto 3 recip. inox oblongos + tapas	33,5	14	37,5		1,8

Un conjunto de 3 recipientes de acero inoxidable alimentario con tapadera se adapta a los contenedores oblongos "Equipaje" y "Commando". Cada recipiente puede contener 4,5 litros. Los recipientes se venden separadamente.

Contenedor isoterma rectangular GN 1/1, con abertura frontal



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3860.00	Polietileno extra-fuerte, Formula especial sin olor para una higiene perfecta Para bandejas calientes >85°C Hay que añadir un armazón inox interior (opción)	66,5	43,5	50	42	45	13

El contenedor rectangular lleva una apertura de la puerta frontal y está concebido para acoger diferentes combinaciones de cubetas gastronormas. Lleva 2 puños en el cuerpo que permiten manipularlo facilmente. Lleva también correderas en el cuerpo del cofre 60 litros para el almacenamiento de alimentos fríos.

Acepta las bandejas Gastronormas 1/1, 1/2, y 1/3



Code	Désignation
	Capacidad :
	3 x GN 1/1-Alt 100 mm
	1 x GN 1/1-200 + 1 x GN 1/1-100 mm
	4 x GN 1/1-65 mm
	etc...

Armazón interior GN 1/1, inox, para bandejas calientes



Code	Désignation	Lcm	Acm
3860.99	Adaptable al contenedor 3860	53	32,5
3833.00N	Junta caucho de contenedor rect. 3860		

Para el almacenamiento de alimentos calientes, (más de 85°C), es necesario adaptar los puños de acero inoxidable.

Taza con 2 asas plegables



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg	PC
3979.00	Taza inox	13,6	9	9,5	0,7	0,7	0,21	10

Esta taza forma parte del material del soldado. Este modelo es de acero inoxidable y particularmente higiénico y fácil de limpiar. Las 2 asas se pliegan. Este modelo es poco voluminoso.

Caja de ración, aluminio



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
8939.00		19	9	3,5	1,2	0,16

Cantidad mínima: 2000 p.

Estos utensilios forman parte del campamento, destinado al soldado.

Tazón inox para 3222.06



Code	Désignation	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg	PC
3570.00		8	8	0,32	0,8	0,14	6

Esto utensilio forma parte del campamento, destinado al soldado. De acero inoxidable, es particularmente sólido, higiénico, y fácil de

limpiar. Convien a la bandeja de acero inoxidable SELF referencia 3222.06.

Botella agua adaptable a la taza



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Kg	PC
4959.00	verde OTAN	13,2	8,1	22,8	1,3	0,14	20

Conjunto botella + taza + funda



Code	Désignation	Kg	PC
4949.01		0,6	20

Estos utensilios forman parte del campamento, destinado al soldado.

Marmita individual del soldado, con 2 compartimientos de encajar



Code	Désignation	Lcm	Acm	Kg	PC
3960.00	1 antiadherente + 1 todo inox	20	15	0,52	20

Bandeja "Self" - Alta 24 mm



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3222.06	6 compartimientos	43	33	2,3	0,25	0,8	0,98

Esta bandeja Self de acero inoxidable es particularmente sólida e higiénica y fácil de limpiar. Lleva 6 alvéolos. Puede acoger una caja de ración rectangular de acero inoxidable (no tomado en foto)

Bandeja "Self", inox 18/10



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3221.06	Con 6 compartimentos	40	30	1,6	0,8	0,7

Esta bandeja Self de acero inoxidable es particularmente sólida e higiénica y fácil de limpiar. Lleva 6 alvéolos. Puede acoger una caja de ración rectangular de acero inoxidable (no tomado en foto)

Armario móvil isoterma 200 L.



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg	PC
3870.50	Armario solo - 200 L.	81,8	56,8	110	200		42,4	1
	Dimensiones interiores : 62x43,5x83,5 cm							
	ESTRUCTURA INOX :							
3879.52	Para placas 600x400 o GN 1/1 - 5 niveles						8,9	1
3879.51	Para GN y 60x40 cm - 10 niveles 10 niveles espaciados en 7 cm							1
	ELEMENTOS							
3878.00N	Placa refrigeración eutéctica- Frío positivo -3°C						4,55	1
3878.01N	Placa refrigeración eutéctica- Frío negativo -21°C						4,55	1
3321.53	GN 1/1	53	32,5	1		1	1,34	5
3876.05	Gancho inox (para apilar)							1

Estructura con pared doble de polietileno rotomoldeado de una sola pieza, para una resistencia excepcional (golpes, corrosión). Armario de espuma de poliuretano alta densidad que asegura el

mantenimiento de la temperatura perfecta de todas las preparaciones. Los armarios se manipulan fácilmente gracias a sus puños delante y detrás.

Armario móvil isoterma 120 L.



Code	Désignation	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Kg
3871.00	Armario - 120 L.	81,8	56,8	67	120	27
	Dimensiones interiores : 62x43,5x44 cm					
	ESTRUCTURA INOX :					
3869.00	Para placas 600x400 o GN 1/1 6 niveles espaciados en 7 cm					
	ELEMENTOS					
3878.00N	Placa refrigeración eutéctica- Frío positivo -3°C					4,55
3878.01N	Placa refrigeración eutéctica- Frío negativo -21°C					4,55
3876.05	Gancho inox (para apilar)					

El armario 120 L lleva las mismas ventajas que el modelo 200 L. El sistema de arreglo interior del armario es ingenioso. Permite 3 posibilidades de armario (utilización sin reja, utilización del tamaño 60x40cm y utilización tamaño GN 1/1)

Elementos para armario móvil isoterma



Code	Désignation	Øcm	Kg
3886.00N	Conjunto de 4 ruedas - acero	10	4,2
3886.20N	Conjunto de 4 ruedas -inox	10	4,2
3886.40N	Conjunto de 4 ruedas -inox	12,5	4,5
	Porta-etiqueta		
3875.01	Para 120 & 200 L.		

El armario lleva ruedas de caucho anti ruidos pivotantes. Las 2 ruedas de delante llevan frenos. Las ruedas están disponibles en diámetros 100 o 120 mm, con capa protectora de acero inoxidable o hierro. Las ruedas se venden separadamente.

CONDICIONES GENERALES DE VENTA

« Estas condiciones generales de venta se aplican a todas las ventas realizadas por nuestra empresa y no pueden ser ni anuladas, ni modificadas unilateralmente, cualesquiera que sean las cláusulas que puedan figurar en los documentos del comprador, y, en especial, a sus condiciones generales de compra sobre las cuales estas condiciones generales de venta constituyen la base de la negociación de conformidad con las disposiciones del artículo L 441- 6 del Código mercantil.»

1 - DOCUMENTOS:

Todos los textos, informaciones, características o reproducciones fotográficas presentes en nuestras tarifas, catálogos o documentación tienen, únicamente, un carácter indicativo, sin garantía. En caso de inexactitud, en ningún caso pueden comprometer nuestra responsabilidad. Nos reservamos el derecho a aportar cualquier modificación, sin previo aviso.

2 – PEDIDOS:

Los pedidos solamente son definitivos cuando han sido confirmados por escrito. En el caso de una situación de carencia, la empresa DE BUYER responderá a los pedidos en función de su orden de llegada y en la medida de sus posibilidades.

Cualquier modificación o resolución de petición de productos del catálogo solicitada por el cliente, solamente se tendrá en consideración si ha sido enviada por escrito al menos 5 días antes del envío de los productos del catálogo.

La empresa DE BUYER se reserva el derecho a realizar, en cualquier momento, una modificación que sea considerada útil para sus productos y a modificar sin previo aviso los modelos definidos en sus folletos informativos o catálogos.

3 - PRECIO:

Los precios de la tarifa se consideran en Euros, embalaje incluido, salvo para los embalajes especiales más impuestos, netos, transporte no incluido.

Los precios se facilitan sin compromiso por nuestra parte y pueden modificarse en cualquier momento sin previo aviso.

La facturación se efectúa según la tarifa en vigor en la fecha de envío.

4 - ENTREGA:

El cliente podrá beneficiarse de un descuento en el precio en función de las cantidades adquiridas o entregadas de una sola vez y en un único lugar, o de la regularidad de sus pedidos.

5 – SUMINISTRO, COMERCIALIZACIÓN EN LÍNEA:

La distribución en línea debe ser abastecerse exclusivamente con Productos de la empresa fabricante. La distribución en línea tiene por objetivo comercializar los Productos entre el consumidor final o los distribuidores autorizados miembros de la red de distribución selectiva de la empresa.

En consecuencia, el comprador tiene expresamente prohibida la venta de los Productos a distribuidores no autorizados, mayoristas o comerciantes, una obligación esencial del contrato sin la cual las partes no habrían firmado el contrato.

La comercialización de los Productos a través de un sitio web de Internet está sujeta a una Carta de acuerdo.

La Carta de acuerdo del sitio Internet o del rechazo de acuerdo se comunicará al comprador en un plazo de treinta días contados a partir de la recepción de un formulario completo de solicitud de acuerdo.

El acuerdo para la venta de los Productos por el intermediario de un sitio Internet se acuerda con el comprador por un periodo de un año a partir de la firma de los presentes y se renovará automáticamente durante un nuevo periodo de un año, salvo anulación previa realizada por una de las partes, respetando un preaviso de un mes.

En caso de que el comprador en el sitio en línea no cumpla una de las obligaciones que le incumben con arreglo a las presentes condiciones, y si no pone fin a dichos incumplimientos en un plazo de quince días contados a partir de un escrito de requerimiento de la empresa, enviado por correo certificado con acuse de recibo exigiéndole que lo solucione, este contrato será rescindido de pleno derecho.

Al distribuir en línea, el comprador se compromete a ofrecer la mejor asistencia en la venta de los Productos en Internet, y a actuar en conformidad con las exigencias legales y, sobre todo a:

- vender los productos solamente a un consumidor final al por menor y a responder únicamente a las solicitudes normales de esta categoría de comprador,
- disponer permanentemente de unas existencias suficientes conservadas en condiciones adecuadas para hacer frente a las demandas de Productos de los consumidores, y, en su defecto, a retirar los Productos de la oferta cuando no disponga de existencias que le permitan responder a la demanda. (Las condiciones de existencias-, están definidas en el acuerdo.)
- distribuir a los consumidores en función de las existencias disponibles, con un límite máximo de 2 unidades de una misma referencia por pedido,
- indicar al cliente los plazos habituales de entrega, que nunca deberán superar los 8 días a partir del pedido realizado vía Internet, así como la existencia de su derecho de retracción,
- indicar las modalidades de pago, de entrega y de ejecución, así como la validez de la oferta y del precio.

Al distribuir en línea, el comprador se compromete a respetar la legislación específica referente a la venta por Internet y a la normativa aplicable en general. Se compromete a hacer ofertas transparentes al consumidor, a dar asesoramiento y asistencia al consumidor, y a tener un servicio postventa.

6 - PAGO:

- *Aplicable para Francia:*

Nuestras facturas se pagan 30 días después de la fecha de facturación, netas y sin descuento. Para los pagos al contado, es decir, recibidos en un plazo máximo de 10 días contados a partir de la fecha de la factura, el cliente tiene la posibilidad de aplicar un descuento del 0,50 %. Aparte de la facturación pendiente autorizada por nosotros y modificable en cualquier momento, nuestras facturas se pagan por adelantado.

- *Aplicable para la Exportación:*

Los primeros pedidos se pagan por adelantado. Cualquier otra modalidad de pago solo podrá aplicarse tras el envío de referencias comerciales y bancarias normales, y queda sujeta al acuerdo de nuestra empresa de seguros de crédito.

Cualquier otro impuesto, tasa, derecho o servicio que deba pagarse aplicando los reglamentos franceses o los del país importador, o bien de un país de tránsito, correrá a cargo del cliente.

- *Aplicable para Francia y la Exportación:*

Por lo que se refiere a pedidos resultantes de una fabricación especial, realizados según una planificación, se pagará un 1/3 de su importe por adelantado, en concepto de anticipo.

En caso de incumplimiento de un plazo y de retraso en el pago, todas las cantidades se exigirán inmediatamente y se suspenderán todos los pedidos en curso.

Además, en conformidad con lo dispuesto en el artículo L 441-6, el adquirente es deudor de pleno derecho de las multas calculadas sobre las cantidades debidas aplicando un tipo igual a 3 veces el tipo de interés legal en vigor en el día que sea exigible. En virtud del artículo L441-6 al 12 del Código mercantil modificado por la ley del 22 de marzo de 2012 y en aplicación del artículo D.441-5 del Código mercantil, el comprador deberá automáticamente y, desde el primer día de retraso, una indemnización a tanto alzado, por gastos de cobro de cuarenta (40) euros. Si los gastos de cobro son superiores, la empresa podrá exigir una indemnización complementaria mediante justificación.

Si, después de un acuerdo especial, la fecha de pago mencionada en la factura es posterior al un plazo indicado en las condiciones generales de venta, se tiene en cuenta la fecha indicada en la factura. Todas las condiciones anteriormente citadas se consideran sujetas a salvaguardias acordadas por los seguros de crédito.

En caso de incumplimiento de pago, cuarenta y ocho horas después de un escrito de requerimiento infructuoso, la venta se realizará automáticamente si nos parece correcto, y podremos exigir la retirada provisional de los productos sin perjuicio de otros daños y perjuicios. La resolución no se referirá solamente al pedido en objeto, sino también a todos los envíos anteriores no pagados, tanto si se han entregado como si se están en vías de entrega y si su pago se ha realizado o no.

En caso de pago mediante efecto de comercio, la no devolución del efecto en los plazos legales, será considerada como una denegación de aceptación asimilable a un pago no realizado. Cualquier deterioro crediticio del cliente podrá justificar la exigencia de garantías o un pago por adelantado, antes de la ejecución de los pedidos recibidos. En ningún caso podrán suspenderse los pagos ni ser objeto de una compensación determinada sin un acuerdo por escrito y previo de la empresa DE BUYER.

7 - PORTE Y EMBALAJE, SEGURO, ENTREGA:

Para los envíos franco fábrica, las mercancías viajan siempre por cuenta del comprador, quien debe verificar éstas a su llegada, y, si fuese el caso, ejercer todos los recursos mediante carta certificada con acuse de recibo, contra los transportistas, que son los únicos responsables de averías, robos, pérdidas o retrasos.

Nuestros plazos de entrega se dan, únicamente, a título indicativo y empiezan a contar únicamente una vez que el pedido es definitivo y está confirmado. La empresa de Buyer se esfuerza en respetarlos. Los retrasos no pueden justificar, en ningún caso, la anulación total o parcial del pedido, y no dan derecho a retención o a pago por daños y perjuicios.

La empresa de Buyer no será, en ningún caso, responsable de los daños directos o indirectos, con independencia de cuáles sean estos, que puedan derivarse de la superación de los plazos de entrega.

Los riesgos de pérdida o de deterioro de los productos y cualquier riesgo de responsabilidad, sumada a la existencia o uso de los productos, corren a cargo del cliente desde su entrega. Por lo tanto, el cliente se compromete a suscribir todos los seguros necesarios para cubrir todos los productos contra cualquier riesgo, sobre todo, incendios, robos y daños provocados por el agua.

Si no hay instrucciones de envío especiales por parte del cliente, de Buyer podrá efectuar el transporte con el transportista que elija sin ser responsable del mismo.

Además, en caso de interrupción del trabajo por causa de fuerza mayor, se suspenderán las operaciones y decaerá nuestra responsabilidad.

8 – RECLAMACIONES Y DEVOLUCIÓN DE LA MERCANCÍA:

No aceptamos ninguna devolución del producto. Las devoluciones de mercancías solamente están autorizadas tras nuestra aceptación escrita y mediante envío FRANCO FABRICA. Solamente se aplicará en las mercancías entregadas al menos 20 días antes. Darán lugar, antes del análisis y decisión de nuestro servicio de calidad, a una sustitución del producto reconocido defectuoso por parte de Buyer o a una nota de abono que se entregará con relación al precio neto facturado.

Para cualquier devolución de mercancías debida a un error del cliente con respecto a la cantidad encargada, el código (el número de referencia mencionado en el pedido original), deduciremos del valor del activo correspondiente al 30 % de la cantidad de la mercancía devuelta por gastos de reposición y gastos de portes pagados por de Buyer durante el envío de la mercancía, después de una comprobación cuantitativa y cualitativa de los productos.

Restricciones:

En cualquier caso, no se aceptarán:

- Los productos dañados, utilizados o almacenados en condiciones desfavorables, utilizados de manera anómala o inapropiada.
- Las fabricaciones y pedidos especiales, ni los productos «fuera de catálogo».

Cualquier tipo de reclamación deberá realizarse mediante carta certificada con acuse de recibo en un plazo máximo de 8 días contados a partir de la fecha de entrega.

En caso de reclamación sobre artículos, nuestra responsabilidad se limita a la sustitución de la pieza o del artículo defectuoso, sin que haya lugar a acordar, en ningún caso y por ninguna razón, indemnización alguna. Los gastos de envío de las piezas o artículos, y de devolución de piezas o artículos defectuosos corren a cargo del comprador.

9 –CONDICIONES DE USO DE LAS MARCAS Y DE LOS SOPORTES PUBLICITARIOS

Las relaciones comerciales establecidas entre la empresa y el comprador no dan derecho alguno al este último sobre los soportes publicitarios, marcas ni cualquier otro signo distintivo de la empresa. Cualquier uso de estos elementos por parte del comprador debe ser autorizado previamente y por escrito por la empresa.

El uso, por parte del comprador, de estos soportes publicitarios, marcas y signos distintivos en los documentos comerciales, sobre todo, publicidades, catálogos, folletos, directorios profesionales, etc., está sujeto a un acuerdo previo y expreso de la empresa De Buyer.

En caso de negligencia del comprador en la reproducción o uso de uno de estos elementos, la empresa De Buyer tendrá el derecho a reclamar la indemnización por el perjuicio sufrido.

El comprador tiene prohibido realizar operaciones promocionales (rebajas, descuentos, promoción...) en los productos distribuidos con la marca de la empresa De Buyer sin haber obtenido previamente la autorización de esta última. Se prohíbe cualquier venta de mercancías falsificadas y/o cuya semejanza con las de la empresa De Buyer (el propio producto, envase, marca, logotipos...) sea susceptible de provocar una confusión entre el público. La empresa De Buyer se reserva la posibilidad de modificar las características técnicas de los productos sin informar previamente al comprador.

El incumplimiento de las disposiciones más arriba indicadas podría provocar, según decisión de la empresa De Buyer, la suspensión de las entregas, la impugnación del contrato y/o una indemnización por el perjuicio sufrido.

10 – GARANTÍA DE FABRICACIÓN:

La garantía de los productos es de 1 año contado a partir de la fecha de entrega.

Se aplica a los productos utilizados en condiciones normales y apropiadas de uso y en los que nuestro servicio de Calidad ha constatado un defecto de fabricación.

No se aplica a los productos dañados, utilizados o almacenados en condiciones desfavorables, utilizados de manera anómala o inapropiada, y las fabricaciones especiales.

No es aplicable para los fallos aparentes.

Para hacer valer sus derechos, el comprador deberá, so pena de caducidad de toda acción al respecto, informar a la empresa DE BUYER, por escrito, de la existencia de fallos en un plazo de 2 años contados a partir de la fecha en que se descubrió el fallo.

La empresa DE BUYER sustituirá o hará que se reparen los productos o piezas en garantía considerados defectuosos por su servicio de calidad. La sustitución de los productos o piezas defectuosos no tendrá como efecto la prolongación de la duración de la garantía arriba establecida. Los artículos especiales realizados según modelos o diseños distribuidos por el comprador solamente comprometen la responsabilidad del comprador en materia de patentes y de falsificación. Preocupados por mejorar la calidad de nuestros productos, nos reservamos el derecho a aportar a los mismos todas las modificaciones que consideremos necesarias.

11 - CLÁUSULA PENAL:

El comprador se compromete a abonar, en concepto de cláusula penal, de conformidad con el artículo 1229 del código civil, una indemnización a tanto alzado del 15% sin IVA del contrato, en el caso en que no se ejecutara alguna de las obligaciones que se le exigen. La penalidad es indivisible y adquirida por la sociedad De Buyer aun cuando, a su juicio, esta última solicitara la resolución del contrato. Esta cláusula no prohíbe a la empresa De Buyer pedir la indemnización de la totalidad del perjuicio que le ha causado el incumplimiento, si esta demostrara ser superior a la cantidad de la cláusula penal.

12 - RESERVA DE PROPIEDAD:

En caso de que un cliente no pague total o parcialmente un pedido, la empresa DE BUYER se reserva, hasta que se satisfaga completamente el pago, un derecho de propiedad sobre los productos vendidos, que le permite volver a tomar posesión de dichos productos. Cualquier anticipo pagado por el cliente permanecerá en posesión de la empresa DE BUYER en concepto de indemnización a tanto alzado, sin perjuicio de las restantes acciones que por derecho podría realizar ante el cliente.

13. FUERZA MAYOR

La empresa queda exonerada automáticamente de sus obligaciones si las condiciones de pago no han sido cumplidas por el comprador o en presencia de un caso de fuerza mayor o de eventos tales como: conflicto laboral, huelga total o parcial en la empresa o de sus distribuidores, proveedores de servicios, transportistas, correos, servicios públicos, falta de disponibilidad de materias primas o de energía, requerimiento imperativo de los poderes públicos (prohibición de importar, embargo), accidentes de operación, rotura de maquinaria, explosión, epidemia, guerra, conflicto armado, atentado, terremoto, requerimiento, incendio, inundación, accidentes de instrumentos, falta o carencia de un proveedor o subcontratista. La empresa mantendrá informado al comprador a su debido tiempo en caso de eventos de fuerza mayor.

14 - PAGO DE LITIGIOS Y JURISDICCIÓN:

EL TRIBUNAL DE COMMERCE D'EPINAL (88 France) ES EL ÚNICO COMPETENTE, incluido en caso de acciones de garantía o de varios demandados. Solo es aplicable la ley francesa.

Para el pago de nuestras facturas:

Banque CIC F-70 000 VESOUL
IBAN : FR76 3008 7331 8200 0212 9910 108
BIC CMCFRPP

Bank KOLB SA F-88500 MIRECOURT
IBAN : FR76 1325 9023 2010 2718 0020 048
BIC : KOLBFR21 SWIFT : NORDFRPP

EXPOSITORES

MOSTRADORES PARRILLAS



REF. 5000.00

Dimensiones : Altura 255 cm - Anchura 130 cm - Profundidad 60 cm.

Peso : 68 kg vacío - Estudiado para soportar una carga de 500 kg.

Gancho estándar : fijación sobre las barras o sobre los hilos L. 27 cm, ø 8 mm.

'PAPAGAYOS'



5000.60

Ht 180 cm - ø 50 cm

8 ganchos

EXPOSITOR DE CUCHILLOS



4299.00 (vacío)

L. 71 x 47.5 x Prof. 16 cm

NUEVO LOGO DE BUYER



Les proponemos la actualización de sus expositores con el nuevo logo DE BUYER.

Las pegatinas y adhesivos para reemplazar están disponibles con el código :

código	descripción por tipo de expositor	cantidad
QPR50.00	Banda adhesiva para expositor rejilla 5000.00	1 ex
QPER10.600	placa PVC 13x11 cm en Torre Eiffel 5000.09/13	2 ex
1900.97	frontal triangular en columna 1900.01	1 ex
QPR14.002	logo adhesivo para expositor Boutique 5000.14	2 ex



Expositor

MINERAL B ELEMENT

REF : 5000.08 - 64 x 64 cm



Expositor para moldes de silicona

REF : 1900.01

Altura 180 x 60 cm



Expositor de mostrador

Aros inoxidables de pastelería

REF : 3900.00

385 x 350 x Ht 504 cm

Entable contactos con su asistente comercial para la composición y para convenir de las condiciones de depósito del expositor.



EXPOSITOR MODULAR 5000.14

Perfecto en mural pero también con posición central sobre el sitio de venta.

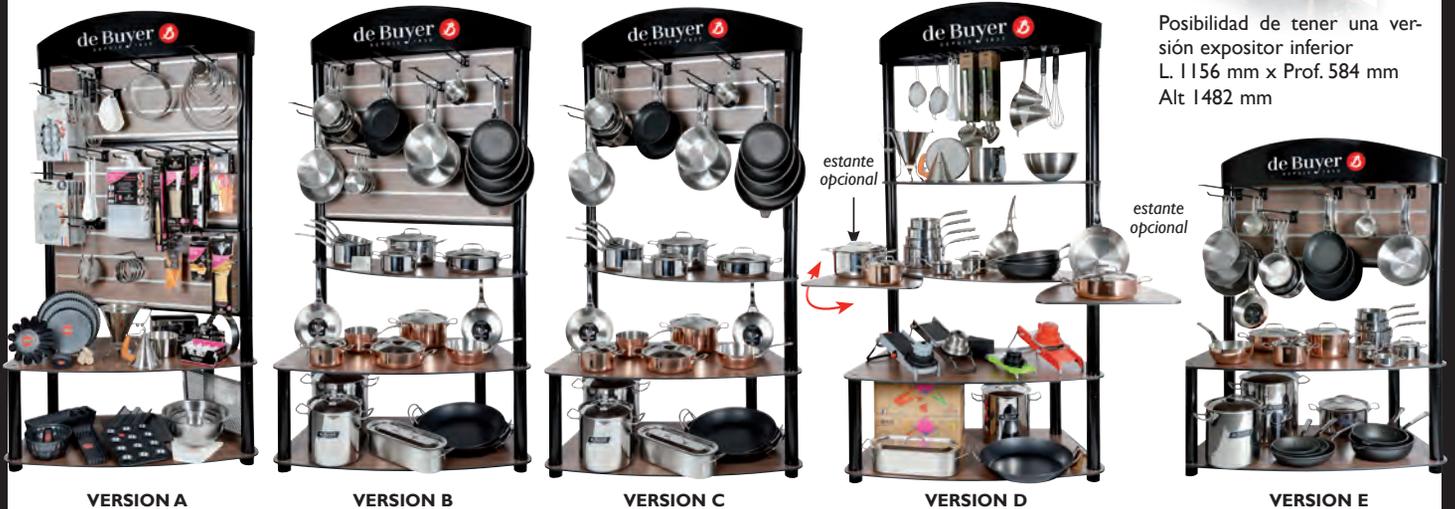
Diferentes módulos según las gamas: consúltenos para definir la composición de su expositor.

RECTO VERSO : visibilidad de dos lados y posibilidad de colgar en los dos sentidos sobre los paneles.

Dim.estándar (sin estantes opcionales) :
L. 1156 mm x 584 mm x Alt 2092 cm



Posibilidad de tener una versión expositor inferior
L. 1156 mm x Prof. 584 mm
Alt 1482 mm



VERSION A

VERSION B

VERSION C

VERSION D

VERSION E

EJEMPLOS:



4 expositores wavelike



3 expositores en forma de arco

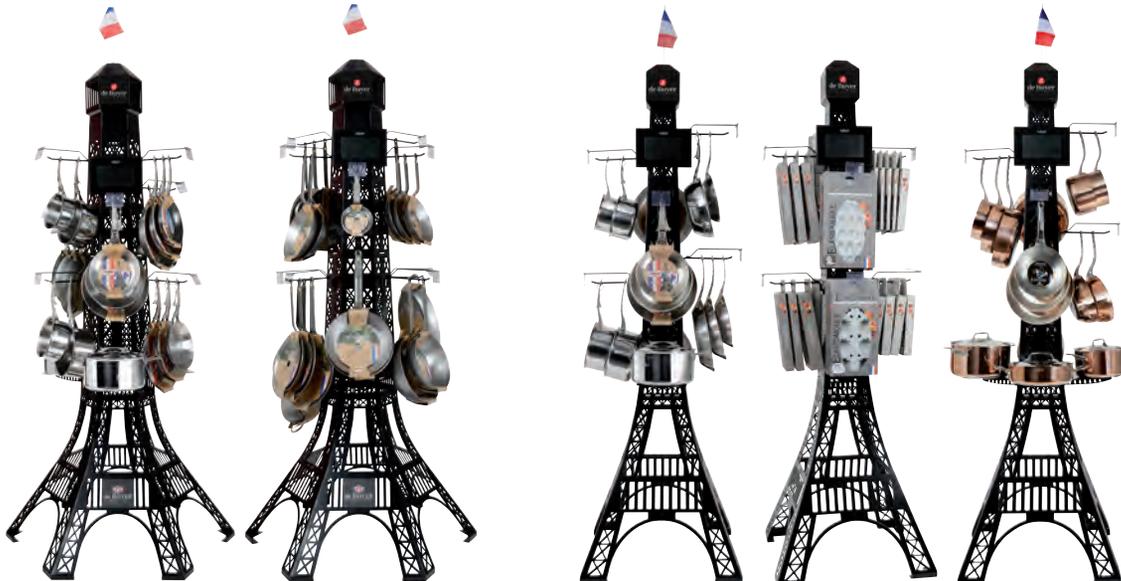
EXPOSITOR 'TORRE'

Para una boutique animada con un expositor original que se lleva toda las miradas.

Ponga en valor el Made in France;

El expositor Torre, disponible en versión 4 caras o 6 caras, posee tablas y ganchos combinables a su gusto para las siguientes gamas:

• FRENCH COLLECTION • PRIMA MATERA • AFFINITY • ELASTOMOULE • MINERAL B ELEMENT



EXPOSITOR TORRE 6 CARAS 5000.13

ø 100 cm Alt. 200 cm

EXPOSITOR TORRE 4 CARAS 5000.09

60 x 60 cm Alt. 200 cm

INDICE NUMÉRICO

Cod.	Pág.	Cod.	Pág.	Cod.	Pág.	Cod.	Pág.	Cod.	Pág.	Cod.	Pág.	Cod.	Pág.	Cod.	Pág.
0236	125	1832	109	1982	119	3002	157	3130	88	3312	152	3430	58	3742	51/53
0237	128	1833	109	1984	120	3003	155	3133	145	3313	152	3432	58	3743	52
040466	158	1834	109	1985	120	3005	178	3134	89	3314	106/107	3433	58	3745	52
040509	155	1836	107	1989	120	3006	143/144	3135	89		110/152	3437	63, 158	3750	54
040510	155	1843	108	1990	120	3006	179	3136	89/100	3316	152	3441	64	3751	54
042002	144	1844	107	1994	118	3007	179	3138	143	3317	151	3449	63	3752	54
042003	144	1845	108	1996	116	3010	89	3139	143	3318	136	3459	57	3753	54
042004	144	1850	108	1997	116	3011	89	3141	88		138/142	3470	62	3754	54
042005	144	1851	108	1999	118	3014	140/156	3142	88	3320	124	3500	159	3760	186
042010	144	1852	106	2000	9	3015	155	3143	88	3321	124/190	3501	60	3762	186
042011	144	1853	107	2004	84	3017	155	3144	88	3322	152/153	3502	60	3769	186
042012	144	1856	106	2005	16	3018	156	3150	88	3323	152	3503	60	3770	187
042014	144	1858	106	2007	84	3021	87	3170	89	3324	152	3504	60	3771	187
042017	144	1859	106	2011	5	3023	145	3201	124	3329	26/39	3505	61	3784	187
042030	159	1861	107	2012	9	3027	141/143	3202	148		52/67/71	3506	61	3800	187
042031	159	1866	105	2015	7/9/11/13	3037	142/143	3203	147	3330	124	3507	61	3809	188
042032	159	1868	105	2016	11	3040	140	3204	148	3332	125	3509	61	3820	187
044080N	157	1869	105	2017	13	3041	87	3205	148	3339	90	3565	84	3821	187
044085N	157	1870	110	2040	184	3050	148	3206	148	3350	79/177	3570	189	3831	187
076100	159	1871	110	2111	164	3052	184	3208	147	3351	79/177	3599	56	3833	188
0816	35	1872	110	2112	164/165	3065	144	3209	145	3352	79/178	3674	57/62	3860	188
0820	34	1873	105	2113	165	3069	141/143	3210	146	3353	82/177	3680	56	3869	190
1701	112	1874	104	2114	169/170	3070	143	3211	146	3354	79/82	3688	56	3870	190
1702	112	1899	110	2115	166	3076	141	3221	190		176/177	3690	55/160	3871	190
1703	114	1960	115	2116	167	3077	141/143	3222	189	3356	80/83	3691	55	3875	190
1704	112	1961	116/117	2117	165	3079	143	3232	78	3357	83	3692	55	3876	190
1705	113	1962	117	2118	166	3081	148	3240	78	3358	83/176	3693	56	3878	190
1706	113	1963	118	2119	167	3085	158	3242	80	3360	124	3694	57	3879	190
1707	112	1964	117	2120	168	3091	138	3250	78/181	3361	124	3706	50/53	3881	187
1708	113	1966	118	2125	169	3093	138	3271	91	3366	124	3708	51/70	3886	190
1709	113	1967	115	2126	167	3094	143	3274	84	3371	78/181	3709	52/66/71	3905	138/142
1710	112	1968	116	2128	166	3095	145	3276	84	3372	78/181	3718	51	3906	139/142
1711	113	1970	118	2129	166	3096	143	3280	85	3379	78/181	3719	51	3912	140
1712	114	1971	119	2130	168/169	3099	135-137	3290	101	3390	63	3724	51/53	3930	78
1713	114	1975	117	2140	89	3101	143	3291	101	3401	92	3725	51	3937	139/143
1714	114	1976	115/119	2601	89	3103	143	3293	100	3410	59	3726	51	3938	143
1715	111	1977	116	2604	92	3106	143	3294	92/100	3411	59	3727	52	3939	138/143
1718	111	1978	117	2610	92/180	3111	62	3300	154/179	3412	59	3730	50	3940	139
1722	111	1979	119	2611	92/180	3121	62	3301	154/179	3427	59	3736	50	3941	142
1800	110	1980	120	2612	15	3122	32/62	3302	154/179	3429	39/59	3740	53	3942	142
1831	109	1981	119	3000	178	3125	149	3305	179		132	3741	52	3943	142

Cod.	Pág.	Cod.	Pág.	Cod.	Pág.	Cod.	Pág.	Cod.	Pág.	Cod.	Pág.	Cod.	Pág.
3960	189	4300	150	4705	131	4882	162	5362	122	6441	70	8090	42
3979	188	4301	150	4706	131	4884	161	5363	122	6442	70	8091	43
3982	87	4302	150	4707	131	4885	161-163	5530	32	6443	70	8136	129
3983	87	4303	151	4708	131	4886	161	5540	32	6444	71	8137	129
3984	87	4304	151	4709	131	4887	161	5550	31	6445	74/76	8140	43
3985	87	4307	150	4710	133	4891	94/ 180	5610	25	6446	75	8161	124
3989	139	4308	150	4711	133	4920	97	5611	27	6447	75/76	8162	123
4021	85	4336	98/174	4712	133	4931	126	5612	27/ 28	6448	74	8163	123
4112	26/52/71/75	4337	98	4713	134	4935	127	5613	25	6449	74	8180	42
4128	171	4338	98	4714	134	4937	127	5614	25	6450	74/76	8181	42
4129	83/171/176	4344	126	4715	134	4938	126	5615	27	6451	75	8183	43
4130	171/172		147/148	4716	134	4949	189	5616	27	6453	76	8184	42
4131	171	4346	173	4717	132	4959	189	5618	26	6454	75	8185	43
4132	171	4347	158	4718	133	4970	100	5619	26	6460	72	8187	44
4134	172		172/173/174	4719	132	5020	34	5640	28	6461	73	8188	44
4140	97	4348	173	4740	94/180	5023	34	5651	28	6462	72	8237	128
4200	76/97	4349	173	4745	94/180	5026	35	5652	27	6463	72	8308	39
4230	95/182	4358	125	4761	162	5050	36	5654	26	6464	72	8310	38
4231	95/182	4359	125	4766	133	5051	36	5670	29	6465	72	8311	38
4232	96	4361	153	4770	156	5110	30	5680	29	6466	73	8313	39
4233	96	4362	153	4781	154	5111	31	6200	76/160	6467	73	8317	39
4234	96/182	4370	91	4782	83/178	5113	31	6202	76/160	6468	73	8320	128
4235	96	4409	97	4783	83/178	5114	32	6206	66	6572	160	8321	38
4236	96/182	4441	64	4788	90	5120	31	6224	67	6580	76/181	8440	41
4237	91	4530	78/181	4802	183	5130	30	6230	66	6581	76/181	8450	40
4238	91	4582	149	4805	183	5131	30	6232	68	6820	76/144	8460	41
4239	91	4591	161	4807	183	5140	31	6236	66	7291	100	8470	41
4270	19	4599	160	4813	43	5290	35	6241	68	7293	101	8480	40
4271	19	4604	80/178	4815	90	5291	35	6242	67	7350	101	8481	41
4272	19	4605	80/178	4816	90	5293	36	6243	67	7360	122	8485	41
4275	19	4650	163	4826	90	5300	33	6244	67	7362	122	8800	153
4280	20	4665	160	4827	85	5303	33	6247	67	7363	123	8939	189
4281	20	4670	153	4840	153	5314	33	6406	69	7366	129	8967	127
4282	21	4682	99	4843	133	5320	122	6424	69/70	7367	123		
4283	21	4683	99	4844	134	5321	122	6425	69	7368	123		
4284	21	4685	99	4856	172	5340	33	6426	70	7664	44		
4285	21	4687	99	4858	154/179	5350	129	6427	71	8030	46		
4286	21	4700	132	4863	172	5353	129	6430	69	8040	45		
4287	21	4701	132	4875	101/126	5356	130	6432	75	8050	45		
4290	22	4702	132	4880	153	5357	130	6436	69	8060	45		
4291	22	4703	133	4881	162/163	5359	130	6440	71	8070	45		

INDICE ALFABETICO

A		Cubo	84
Abre ostras	99	Cuchara helado	90
Afilador	22	Cucharón	87, 88, 89
Ahumadero	64	Cuchillo	19, 20, 21
Alcohol	97	Cuchillo pastelero	96, 182
Areómetro	161	D	
Armorio isoterma	190	Dariele molde pastelito	145
Aro tarta	135, 136, 137, 138	E	
Aros pasteleros	138, 139, 141, 142, 143	Elastomoule molde silicona	104-110
B		Embudo	80, 83
Bandeja	85	Embudo automatico	82, 177
Bandeja compartimentos	189, 190	Espátula FkOfficium	95, 182
Bandeja de pasteleria	124	Espátula	43, 87, 88, 94, 96, 180
Bandeja ovalada	75	Espolvoreador	83, 178
Baño maria	62, 63	Espumadera	87, 88, 89
Batidor	92, 180	F	
Boquillas	164-172	Filtro para embudo	83
Boquilla, policarbonato	171, 172	Freidora	36
Boquillas inox	164-170	Fuente para huevos	74
Botella	189	G	
Botella	157	Galería para armorio isoterma	190
Brocheta	92	Gancho	89
C		Girolle	158
Cacerola, inox	51, 54, 57, 58, 59,	Guantes	99
Cacerola, cobre inox	61,67, 70, 73	H	
Cacerola a vapor	57/62	Hervidor pestado	63
Cacerola baja,hierro	26	Hervidor vapor	158
Cacerola baja, antiadherente	39	Hierro a caramelizar	184
Cacerola baja, inox	52, 56	Hoja para chocolate	159
Cacerola baja, cobre inox	68, 70, 75	L	
Cacerola ovalada	51, 70	Lámina de panaderos	153
Cacerola redonda	38, 53, 75	Lámpara para azúcar	160
Cacillo a salsa	53, 76	LE TUBE	83, 176
Caja de ración	189	M	
Cazo, hierro	25	Manga	172, 173
Cazo, antiadherente	38, 44	Manga nilon	154, 179
Cazo, inox	50, 54, 55, 56, 58, 59, 60	Marco a chocolate	158
Cazo, cobre inox	66, 69, 72, 74	Marco a pastel	155, 156
Cazo para caramelo	160	Marmelador, cobre	76
Cestillo	36	Marmita individual 2 compart.	189
Chino	79, 178	Minutería	163
Colador	78	Molde	130, 132, 133, 134, 145, 179
Colador cocina	80	Molde Canelés	76, 144
Colapastas	62	Molde para «Charlotte»	56, 132, 149
Colgador	89	Molde piramidal	145
Contenedor isoterma	186, 187, 188		
Corta tomates	16		
Corta verdura	5, 7, 9, 11, 13		
Cortador	110, 150, 151, 154, 179		
Cortador inox	152, 153		

Molde silicona	104-120
Molde tarta	128, 130, 131
Moldes media caña	148, 149
Moldes medio-esfericos	145
MOUL 'FLEX	115-120
MOUL'FLEX PRO	111-114

O-P-Q

Olla, inox	61
Olla, cobre inox	67, 70, 71, 73

Pala pizza	100, 101
Pala tarta	100
Pala torna tortilla	92
Papel de cocción	125
Pasapurés	84
Pasta para pulir	76, 97
Peine a bizcocho	155
Pelador de bogavante	99
Perol	78, 181
Perol esferico	78
Perol inox para peladillas	159
Peso	161
Pincel pastelero	183
Pinchos para mojar	158
Pinza	90, 91, 98
Pinza platos calientes	90
Placa	123, 134
Placa de pasteleria	122, 123, 124
Placa inox	124
Plancha	28, 32, 39
Pompa para azúcar	160
Pulsador	79, 109, 110

Quemador	35
----------	----

R

Recogedor	91
Regleta «raplette»	157
Regleta graduada	179
Rejilla	125, 128
Rodillo	153, 176
Ruban	144, 159
Ruedecilla a pizza	100
Ruleta decoración	153, 154
Rustidera, hierro	28
Rustidera, alu	44
Rustidera, inox	52, 62
Rustidera, cobre inox	71

S

Sartén, hierro	25, 27, 29, 30 31, 32, 33, 34
Sartén, antiadherente	38, 40, 41, 42, 45, 46
Sartén, inox	51, 53, 56, 58, 59, 60
Sartén, cobre inox	67, 69, 74
Sartén blinis	27, 28, 33, 43, 70
Sartén crepes	27, 31, 33, 41, 43
Sarten de castañas	35, 36
Sartén de pescado	41, 42, 43, 51
Sarten triblinis	31
Serrín	64
Soporte para manga	174
Soporte para wok	62
Soporte planchas	97

T

Tabla de cortar	97
Tamiz	80, 178
Tapa, inox	52, 54, 57, 61, 71
Tapa, cobre	72, 75
Tapa vidrio	26, 39
Tapeta silicona	126, 127
Tartera	101, 129, 130, 131, 133
Taza tipo ejercito	188
Tazón sopa	189
Tejido	98
Tenedor de carne	89
Termometro	161, 162, 163
Termómetro con sonda	162
Termómetro confitero	161
Termómetro de panadero	161
Tijeras	99
Trípode	34
Tubo inox	178, 179

W

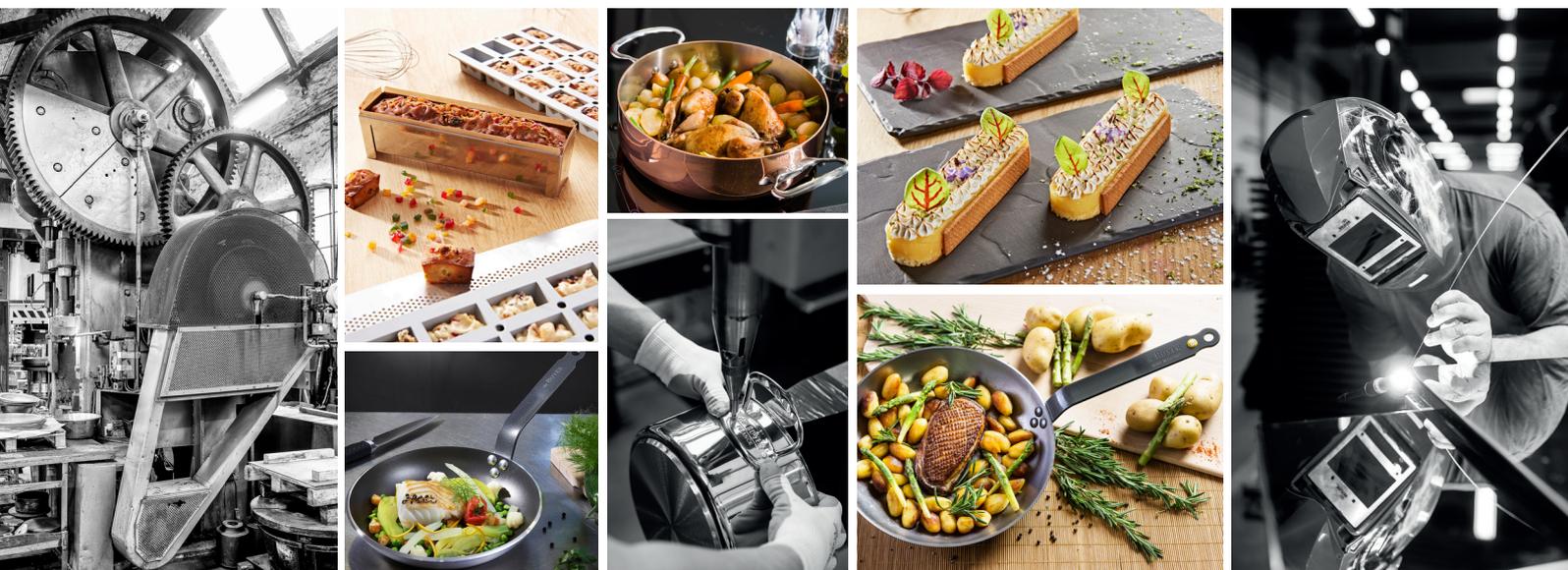
Wok, hierro	26
Wok, antiadherente	32, 39, 44
Wok, inox	52, 56, 62
Wok, cobre inox	67, 71, 75



**Nous remercions les Chefs présents à l'inauguration
des nouveaux bâtiments de Buyer
le 13 octobre 2017:**

Jean-Paul Bostoën MOF Cuisine 2011 - **Bastien Girard** Champion du monde de pâtisserie 2017 - **Philippe Rigollot** MOF Pâtissier 2007 & champion du monde de pâtisserie 2005 - **Etienne Leroy** Champion du monde de pâtisserie 2017 - **Jean-Claude Iltis** MOF Boulanger 2000 - **Julien Boutonnet** MOF Pâtissier confiseur 2015 - **Fabien Pairon** MOF Charcutier Traiteur 2011 - **Sébastien Chevallier** MOF boulanger 2011- **Thierry Millet** MOF Maître d'hôtel 2001 - **Angelo Musa** MOF Pâtissier 2007 et champion du monde de pâtisserie 2003 - **Marc Rivère** Champion du monde de pâtisserie 2009 - **Mickaël Azouz** Champion du Monde de pâtisserie 1989 - **Cyrille Lorho** MOF fromager 2007 - **Philippe Jego** MOF Cuisinier 2000 (*non photographié*) - **Olivier Nasti** MOF Cuisinier 2007 (*non photographié*).

18.02



DE BUYER INDUSTRIES
25, Faymont F-88340 Le Val d'Ajol
TEL: +33 (0)3 29 30 66 12 - FAX:+33 (0)3 29 30 60 03
info@debuyer.com - www.debuyer.com

SIRET 403 467 574 00014 - TVA FR68 403 467 574